

Nakoa

appetizer

Ostrica naturale ⁴	al pezzo	4
Ostrica, fragole, mirin, karkadé ^{4, 10}		4.5
Ostrica in tempura, yuzu kosho mayo ^{2, 4, 7, 11*}		4.5
Ostrica gratinata alla bourguignonne ^{1, 2, 3, 4, 10}		4.5
Sashimi misto di pesci frollati, beurre blanc, olio al wasabi ^{3, 5*}	a persona	20

à la carte

Ricciola, latte di cocco, chilli, lime, coriandolo, popcorn ^{5, 10*}	24
Cappesante, vignarola, asparago bianco, shiso, chicharrones ^{3, 4, 6, 10*}	25
Scialatielli, gambero viola, curry verde, lemongrass ^{1, 2, 3, 5, 6, 10, 11*}	26
Plin di coda, acqua di pomodoro, scampo, yuzu, katsuobushi ^{1, 2, 6, 10, 11*}	25
Manzetta yakiniku, ketchup di nespole, agretti, olio di sesamo ^{2, 6, 7, 8, 9, 10*}	28
Razza fritta, fagiolini, capperi, limone fermentato, pepe sansho ^{5, 6, 10*}	24

dessert

Cheesecake, fragole di San sperate, basilico, black garlic	10
Torta di mele, gelato fiordilatte (I FENU), caramello salato ^{2, 3, 11, 14}	8

degustazioni

Degustazione 5 portate a scelta	60
Degustazione 6 portate a scelta	70

I menù degustazione vengono serviti unicamente per l'intero tavolo
A partire dai cinque commensali verrà servito unicamente il menù degustazione
Il menù potrebbe cambiare in base alla disponibilità del mercato

\1Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco (*) potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati a -18 °C per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Gli ingredienti contrassegnati con due asterischi (**) potrebbero essere surgelati all'origine. Il menù potrebbe cambiare in base alla disponibilità del mercato.
I numeri riportati di fianco alle pietanze indicano la presenza di allergeni (regolamento 1169/2011 UE). Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità relative ad allergie e intolleranze prima dell'ordinazione. I prezzi sono espressi in euro (€). Il servizio ha un costo di 3,50 €. Il secondo cestino del pane ha un costo di 3 €.

Nakoa