

AZOTEA

Lo chef Alexander Robles incontra lo chef Guglielmo Paolucci (Gong Oriental Attitude, Milano)

COCKTAIL DI BENVENUTO NIKKEI 75 a cura del bar manager Matteo Fornaro - Azotea
London dry gin, sciroppo di lulo homemade, yuzu, top sparkling wine

AMUSE BOUCHE - Azotea

Cialda al carbone vegetale, crema di aji amarillo e popcorn di quinoa nera

OSTRICA ACEVICHADA - Azotea

Soia, lime passion fruit, cialda croccante di platano

SHOKUPAN - Gong

Sofficissimo pane al latte accompagnato con quenelle di burro salato aromatizzato alle alghe

BACIO DI DAMA ORIENTALE - Gong

Meringhe soffici alla barbabietola rossa accompagnate da maionese allo sriracha

CARABINEROS Y TONKATSU - Azotea

Gambero carabineros servito con salsa tonkatsu, crumble di platano e gel al cocco, mayo all'aji rocoto

HAMACHI - Gong

Ricciola del pacifico affumicata con legno di ciliegio servita con salsa sumiso, wasabi e maionese al mentaiko

RAVIOLO WAGYU - Gong

Ravioli ripieni di wagyu con salsa al foie gras e tartufo

ANGUILLA E CAUSA DELLA LUNA - Azotea

Anguilla glassata con salsa chifa al tamarindo affumicato servito con causa farcita con guance di razza e midollo

PRE DESSERT - Azotea

Cremoso kumquat e vaniglia, meringa, fungo della neve marinato alla rosa, granadilla e lampone

MEMORIE DI UNA GEISHA - Gong

Crema al mascarpone aromatizzata alla fava tonka, spuma al mandarino, kumquat candito e cubotti di gianduia

90€ bevande escluse

È possibile ordinare un abbinamento a base di cocktail o vini scegliendo dalle proposte alla carta

BUONISSIMA c/o IL Idee al Lavoro srl

Via Carlo Alberto, 5 - 10123 Torino
info@buonissimatorino.it | direzione@buonissimatorino.it