

## KENSHO Gli chef Alessandro Daddea e Stefano Atzeni incontrano lo chef Alessandro Mecca

## 3 nighiri

Una veg ( Pera nashi), una di carne, una di pesce (sgombro shime saba)

Franch toast, tartare di salmone, cipollotto, ponzu e tartufo.

Bue, insalata di ovuli (o reali) e porcini e fondo agli shitake

Calamaretto spillo, crema di edamame al lardo. Chips di riso e lardo di wagyu.

Ramen mituná (cavoli, noodles, pancetta, crostini di pane, uovo, tare (insaporitore) a base soia e brodo di pollo

Bao anguilla, teriyaki e shiso in tempura accompagnato da salsa yogurt e lime

Cervo, radici e fondo al sakè

Pera nashi