noren

(MENU)

CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA
A PLACE TO SHARE

(MENU)

// MENU OMAKASE

OMAKASE DIDASHICA
"MI AFFIDO A TE"

UN PERCORSO CURATO DALLO CHEF PER CONDIVIDERE LA VERA ANIMA DELLA CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA E CAMBIA NEL TEMPO SEGUENDO LA STAGIONALITÀ, IL MERCATO E L'ISPIRAZIONE DELLA CUCINA

POTATO SARADA
Insalata di patate con cisuocolo, centrioli marinati, shiso e sanshō
3

TATAKI
Tonnetto allatterato scottato, ponzu lemon
4, 6, 9

KOMBU & GAMBERETTI
Alga kombu, gamberetti rosa e salsa al sesamo
2, 12, 4, 5, 6

KARAAGE DI POLLO
Soroccocia di pollo marinata e fritta, con maionnaise alle yuzu
4, 5, 6, 9

MEKISHIKAN TOMATO
Insalata di pomodorini messicani, salsa alle erbe affumicate, alga nori, tenkasu e fiori di girasole
6, 8

GOHAN
Riso bianco cotto a vapore, servito con sesamo
11

OMBRINA DEL GARGANO AL MISO BIANCO
Ombrina marinata al miso e cotta a carbone, con "insalata russa" di edamame e rosmarino
6, 4, 1

AKA MISO TOMATO RAMEN
Noodlas fatti in casa con salsa al miso rosso e pomodorini, shiitaki (sette spezie giapponesi leggermente piccanti)
4, 6, 1, 10, funghi

€ 50

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo

Il menu è stato studiato dallo Chef come esperienza culinaria per chi desidera e possiede aperture mentali.

Coperto, bevande e dessert sono esclusi

// MENU SIGNATURE

LA NOSTRA CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA, ALLA CARTA

UNA SELEZIONE DI PIATTI SIGNATURE CHE CONGIUNGE LA RICERCA, LA TECNICA E L'ESPRESSIVITÀ DI NOREN

KOMBU & GAMBERETTI Alga kombu, gamberetti rosa e salsa al sesamo 2, 12, 4, 5, 6	11
POTATO SARADA Insalata di patate con cisuocolo, centrioli marinati, shiso e sanshō 3	9
TSUKEMONO MIXTI Verdure di stagione sottaceto tradizionali con sesamo ed erba cipollina 11	7
NASU KABAYAKI Melanzane insaccate, tenkasu e cipollotto verde 9,12	9
YUKHOE DI MANZO Diaframma e controfiletto tagliati a strisciolline, pere, tuorlo marinato e salsa yukhoe 4, 5, 12	16
TATAKI Tonnetto allatterato scottato, ponzu lemon 4, 6, 9	18
KOMBUJIME DI PESCATO DEL GIORNO Pesce naturale in alga kombu e tagliato a carpaccio, salsa ponzu lemon 4, 6, 9	25
TAMADYAKI Tradizionale omelette giapponese preparata espressa servita con daikon. Tempo di attesa circa 15 minuti 4, 11	12
TSUKUNE DI MAIALE E UMEBOSHI Tipica polpettina giapponese cotta BBQ con zenzero e umeboshi 9	5 AL PEZZO
TATAKI Tonnetto allatterato scottato, ponzu lemon 4, 6, 9	18
KARAAGE DI POLLO Soroccocia di pollo marinata e fritta, con maionnaise allo yuzu wasabi 4, 5, 9	9
GÂRDIN YAKINIKU Controfilletto di angus cotto al carbone, spinaci e rafano 4, 6, 3	22
OMBRINA DEL GARGANO AL MISO BIANCO Ombrina marinata al miso e cotta a carbone, con "insalata russa" di edamame e rosmarino 6, 4, 1	18
AKA MISO TOMATO RAMEN Noodlas fatti in casa con salsa al miso rosso e pomodorini, shiitaki (sette spezie giapponesi leggermente piccanti) 4, 6, 1, funghi	18
GYOTAN DON Riso con lingua di manzo, peperoncino, yuzu kosho, cetriolini, cerfoglio e coriandolo 6	18
GOHAN Riso bianco cotto a vapore, servito con sesamo 11	4

(DOLCE)

DORAYAKI Pancake fatti in casa ripieni di marmellata di azuki e zenzero 6, 11	8
CATALANA ALLO YUZU Crema catalana allo yuzu, tè hojicha e mora spontanee 3	8
PESCA DANSHO Pesca gratinata con crema pasticciera, crumble al wasabi e pepe sansho 3, 10, 9	8
COPERTO	3

Si avvisa che in mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato quello congelato.

// ALLERGENI

1 Glutine
2 Crostacei e derivati
3 Uova e derivati
4 Pesce e derivati
5 Arachidi e derivati
6 Soia e derivati
7 Latte e derivati
8 Frutta a guscio e derivati
9 Sedano e derivati
10 Senape e derivati
11 Semi di sesamo e derivati
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
13 Lupino e derivati
14 Molluschi e derivati

(ANDARE)

(VENIRE)

PIAZZA DEL DUCA,15
SENIGALLIA

@NOREN_SENIGALLIA

noren