

(暖簾)

CUCINA GIAPPONESE
CONTEMPORANEA //
A PLACE TO SHARE

(MENU)

// MENU OMAKASE

OMAKASE SIGNIFICA
“MI AFFIDO A TE”

UN PERCORSO CURATO DALLO CHEF
CHE RACCONTA LA NOSTRA IDEA DI
CUCINA GIAPPONESE CONTEMPORANEA
E CAMBIA NEL TEMPO SEGUENDO LA
STAGIONALITÀ, IL MERCATO E
L'ISPIRAZIONE DELLA CUCINA

POTATO SARADA
Insalata di patate con ciauscolo,
cetrioli marinati, shiso e sansho
3

TOSAKA NORI & TOFU
Alga verde e tofu condito con
dressing al sesamo e aceto di
riso
6, 8

TATAKI
Tonnetto alletterato scottato,
ponzu lemon
4, 6, 1

GOHAN
Riso bianco cotto a vapore,
servito con sesamo
11

KAISEN YAKI-GYŌZA
Raviolo fatto in casa ripieno di
ricciola, tonnetto, cipollotto e
lemongrass, cotto in padella e
accompagnato da salsa di soia e
wasabi
1, 4, 6

KARAAGE DI POLLO
Sovracoscia di pollo marinata e
fritta, con maionese allo yuzu
kosho
6, 1, 3

TSUKEMONO MISTI
Verdure di stagione sottaceto
tradizionali con sesamo ed erba
cipollina
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
Noodles fatti in casa con salsa
al miso rosso e pomodorini,
shichimi (sette spezie giapponesi
leggermente piccanti)
6, 1, 11, Funghi

€ 50

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo

Il menu è stato studiato dallo Chef come
esperienza completa e pertanto non è
possibile apportare modifiche

Coperto, bevande e dessert sono esclusi

// MENU SIGNATURE

LA NOSTRA CUCINA GIAPPONESE
CONTEMPORANEA, ALLA CARTA

UNA SELEZIONE DI PIATTI
SIGNATURE CHE CONCENTRA
LA RICERCA, LA TECNICA E
L'IDENTITÀ DI NOREN

POTATO SARADA 9
Insalata di patate con ciauscolo,
cetrioli marinati, shiso e sansho
3

TSUKEMONO MISTI 7
Verdure di stagione sottaceto
tradizionali con sesamo ed erba
cipollina
11

NASU KABAYAKI 9
Melanzana laccata, tenkasu e
cipollotto verde
1, 6

YUKHOE DI MANZO 16
Diaframma e controfiletto tagliati
a striscioline, pera, tuorlo
marinato e salsa yukhoe
6, 1, 11

TATAKI 18
Tonnetto alletterato scottato,
ponzu lemon
4, 6, 1

KOMBUJIME DI PESCATO DEL GIORNO 25
Pesce maturato in alga kombu e
tagliato a carpaccio, salsa ponzu
lemon
6, 1, 4

TAMAGOYAKI 12
Tradizionale omelette giapponese
preparata espressa servita con
daikon. Tempo di attesa circa 15
minuti
3, 6

TSUKUNE DI MAIALE E UMEBOSHI 5 AL PEZZO
Tipica polpettina giapponese
cotta BBQ con zenzero e
umeboshi
6

KARAAGE DI POLLO 9
Sovracoscia di pollo marinata e
fritta, con maionese allo yuzu
kosho
6, 1, 3

SĀROIN YAKINIKU 22
Controfiletto di angus cotto al
carbone, spinaci e rafano

OMBRINA DEL GARGANO AL MISO BIANCO 18
Ombrina marinata al miso e cotta
a carbone, con “insalata russa”
di edamame e rosmarino
6, 4, 1

AKA MISO TOMATO RAMEN 18
Noodles fatti in casa con salsa
al miso rosso e pomodorini,
shichimi (sette spezie giapponesi
leggermente piccanti)
6, 1, 11, Funghi

GYŪTAN DON 18
Riso con lingua di manzo,
peperoncino, yuzu kosho,
cetrioli, cerfoglio e coriandolo
6

GOHAN 4
Riso bianco cotto a vapore,
servito con sesamo
11

(DOLCI)

DORAYAKI 8
Pancake fatti in casa ripieni di
marmellata di azuki e zenzero
1, 11

CATALANA ALLO YUZU 8
Crema catalana allo yuzu, tè
hojicha e more spontanee
3, 7

PESCA SANSHO 8
Pesca gratinata con crema
pasticciera, crumble al wasabi e
pepe sansho
1, 3, 7

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

(ARIGATŌ)

(暖簾)

PIAZZA DEL DUCA, 11

SENIGALLIA

@NOREN_SENIGALLIA