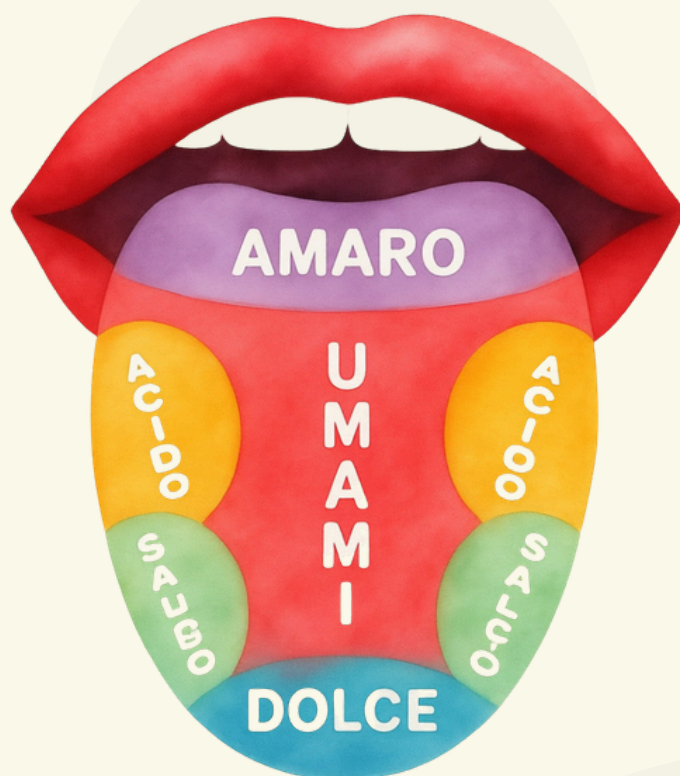


# UMAMI

CONCEPT FOOD & DRINKS

## MENU' ESTATE 26

*Il gusto è il buon senso del genio.*  
.(François-René de Chateaubriand)



L'**UMAMI** è l'elemento fondamentale, che completa la nostra percezione di gradevolezza al palato è il quinto gusto fondamentale ,

Dal giapponese "saporito" o "delizioso".

**Dolce, Salato, Acido e Amaro** sono i gusti che già conosciamo è l'UMAMI ne determina la completezza al gusto.

## ANTIPASTI

### POLPO CRUNCH\*

Polpo cbt panato al panko, purè alla menta e maionese di soia.

**16.00**

(allergeni 4.3.6.11)

### TONNO COCOA FUMÈ

Tartare di tonno Pinna gialla, Latticello di cocco lime e scamorza Silana affumicata.

**16.00**

(allergeni 4.7.6)

### YAKITORI DI MAIALE GLASSATO

Spiedino di pancia di maiale cotta al forno, glassato alla salsa tare, melanzana frita, salsa thai in agrodolce e yogurt, con erba cipollina

**16.00**

(allergeni 6.7.1)

### CHEVICHE ALLA PIZZAIOLA

Julienne di seppia, Gambero e Branzino marinato, Pomodoro di Belmonte, Rossa di tropea, Friggitello, succo di limone, yuzu e peperoncino delicato con crema di datterino alla pizzaiola e stracciatella.

**17.00**

(allergeni 4.2.7.14)

### ALICI E PANSANELLA

Cannolo di Alici ripieni di ricotta vaccina, puntarelle di Scarola riccia, Tartelletta croccante ripiena di pansanella classica.

**17.00**

(allergeni 4.7.1.9)

### MOSAIKO 2.0

Salmone crudo abbattuto, alga nori, polevere di prezzemolo, teriaky homemade, maionese shiraka piccante

**18.00**

(allergeni 4.6.1.3)

### CARPACCIO DI PICANHA TRUFFLE

Carpaccio di Picanha in Roastbeef, Burrata da 50gr con crema di tartufo.

**18.00**

(allergeni 7.12.1)

### CRUDITÀ DI MARE

Gambero Rosso, Scampi, Ostriche

**28.00**

(allergeni 14.2.4)



## PRIMI PIATTI

### ALICI COME DA TRADIZIONE

Tagliolino Trafilato, pomodorino confit e mollica di pane raffermo al finocchietto selvatico.

**16.00**

(allergeni 4.1.3)

### FUSILLONE ALLA GENOVESE

Fusillo grande pastificio Colacchio, Brasato di manzo sfilacciato, e Crema di Parmigiano Reggiano 36mesi.

**15.00**

(allergeni 1.7.9)

### MACCHE' POLPO\*

Maccheroncello con zuppetta di Polpo con capperi e taggiasche con crema di Prezzemolo,

**16.00**

(allergeni 1.14.7)

### RISO PEPERONE MARE & MONTI

Perle di Carnaroli Sibari, Crema di peperone, spada affumicato e crema di nduja di Spilinga.

**17.00**

(allergeni 1.4.7)

### GAMBERO E STRACCIATA

Spaghetto al gambero Rosso , Stracciatella fior di latte e zest di limone.

**17.00**

(allergeni 1.2.7)

### LASAGNETTA LIGHT

Lasagnetta coppata, zucchine, crema di parmigiano e salmone affumicato.

**17.00**

(allergeni 1.3.4.7)

### TORTELLLO GRICIA CALABRA

Tortello ripieno pastificio Otranto, ricotta vaccina, cacio e pepe, Guancialino di Suino Nero croccante

**19.00**

(allergeni 1.3.7)



## SECONDI PIATTI

### TONNO AL SESAMO

Trancio di Tonno, alga Wakame e salsa Ponsu agli Agrumi.

**17.00**

(allergeni 3,4,8,6)

### FRITTURA CALAMARI E GAMBERI\*

Frittura mista di Calamari e Gamberi.

**18.00**

(allergeni 1,4,2)

### BRANZINO & TARALLO

Filetto di Spigola, crema di tarallo e pomodoro Datterino Confit

**18.00**

(allergeni 1,4,8)

### GUANCIA DI MANZO

Guancia di manzo brasata, pure di Patate al Tartufo e Porcini trifolati.

**19.00**

(allergeni 9,1)

### TATAKY DI MANZO

Entrecote con indivia e salsa teriaky.

**20.00**

(allergeni 6)

### GRIGLIATA PIÙ GOURMET\*

Grigliata di Mare mista, ciuffi di Insalata Riccia, a scelta dello Chef.

**20.00**

(allergeni 2,4,14)

## DESSERT

### SORBETTO CREMOSO

Sorbetto al limone con Bergamotto alcolico.

**5.00**

(allergeni 7,12)

### MANTECATO DI ARACHIDI

Semifreddo di zabaione con croccante di arachidi, salsa mou e Pop corn al cioccolato Bianco.

**6.00**

(allergeni 7,8,5)

### UMAMI LIPS

Semifreddo cremoso al cioccolato fondente con coulis ai frutti Rossi.

**6.00**

(allergeni 7,8)

### PANNA E FRAGOLA

Pannacotta bigusto fragola e fior di latte.

**6.00**

(allergeni 7,1)

### NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Bavarese alla nocciola con glassa al cioccolato.

**6.00**

(allergeni 7,8,1)

### BOUNTY 2.0

Lingotto al cocco glassato al fondente.

**6.00**

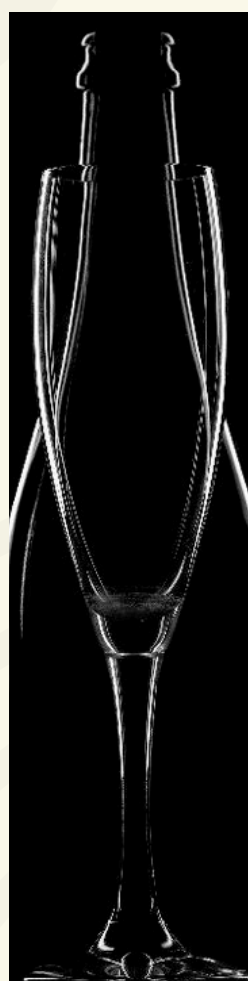
(allergeni 7,1)



**UMAMI**  
CONCEPT FOOD & DRINKS

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### UMAMI FUSION TASTING



### TRACCE DI INNOVAZIONE

## CHEF EXPERIENCE DA 10 PORTATE

Percorso seguito dai Vini delle nostre Cantine

**75,00 EURO**

minimo per 2 Persone