

**UNA DEGUSTAZIONE GUIDATA DI WAGYU
IN VARIE INTERPRETAZIONI
IN ABBINAMENTO AI COCKTAILS
DE LA SEGRETERIA CAFÉ.**

La carne giapponese più famosa e apprezzata
del mondo si fonde all'arte della mixology per
una serata di sperimentazione



La Segreteria
Café

TRIPPA ALLA PARMIGIANA:

Gelato al parmigiano, trippa vegetale con acqua di pomodoro, pane fumé, gel al sedano Verde
BABA JAGA: Fragole e pomodori freschi, campari infuso nel tè Rooibos, gin e bitter al sedano

ROCK'N'ROLL:

Roll di Wagyu, avocado, frigitello in tempura, salsa di Jalapeno, caviale di soia
BIRRETTA CERTOSINA: Chartreuse giallo, curcuma, aloe vera, lime e spuma allo zenzero

DORI KUROPAN:

Panino al carbone vegetale, lingua marinata al Ajpanca e nero di seppia, crauti viola
IL CICHETTO DEL MACELLAIO: cocchi ambrato e spanish bitter

MI-SO SBAGLIATO:

Chirashi al mirin, wagyu, cavolo viola, emulsione di yuzu e miso, huacatay, rapa rossa e caviale di aringa
YUZU MARTINI: purity vodka 34 distillazioni, Noilly Prat e yuzu

BASIL JAPAN:

Sorbetto al basilico e yuzu, foglia di ostrica, caviale al sake

TOKIO - LIMA:

Wagyu scottato, quinoa nera, wakame e fondo Nikkei
ASOBININ: Suntory Toki Whisky, Riserva Carlo Alberto vermouth rosso, Campari e Boker's bitter

PRE-DESSERT:

Ganache di olive taggiasche ricoperto di cioccolato bianco, sabbia all'olio di oliva

DESSERT-TÈ:

Mousse alla gianduia, finanziaria al matcha, spuma al tè nero, polvere di matcha
FAKE MARGARITA: Panarea sunset gin, lime, sciroppo di zucchero e sale Maldon

MARTEDÌ 9 LUGLIO 2019