



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

Japanese Chefs table by Yusuke Sasaki

Un viaggio di andata e ritorno in Giappone.

Al tavolo dello chef giapponese potrete osservare Yusuke Sasaki, proveniente dal Giappone, mentre prepara il vostro menu. Festeggiate una serata davvero speciale al nostro Tavolo Carpino Chefs Table e lasciatevi conquistare dall'eccellente qualità, dalla tradizione e dalla precisione dell'arte culinaria giapponese

ハマチ焼き霜 – HAMACHI YAKISHIMO

Sgombro affumicato a freddo
Kalt geräucherte Gelbflossenmakrele

茶碗蒸し – CHAWANMUSHI

Flan giapponese alle uova – ricci di mare – perle yuzu
Japanischer Eierstich – Seeigel – Yuzu Perlen

からすみ蕎麦 – KARASUMA SOBA

Pasta di Soba fredde – bottarga
Kalte Soba Nudeln – Rogen von der Meeräsche

まぐろたたき – MAGURO TATAKI

Tataki di tonno rosso – zenzero giapponese – shiso
Tataki vom Blauflossen-Thunfisch – Japanischer Ingwer – Shiso

握り&巻き – NIGIRI & MAKI

Zenzero – wasabi fresco – salsa soja
Ingwer – frischen Wasbi – Sojasauce

デザート – DESSERT

Gelato al kinako e kuromitsu – monaka
Eis von Kinako und Kuromitsu – Monaka

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 175

6 portate / 6 Gänge CHF 195

Supplemento

強肴 KAGOSHIMA WAGYU

Entrecote (60g) – salsa all'aglio nero con pera
Entrecote (60g) – schwarze Knoblauchsauce mit Birne
CHF 75

In presenza di allergie e/o intolleranze, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di servizio.
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.