

CONFINE Tra ciò che *resta* e ciò che *cambia*.

Riva 13€

Gyoza alla piastra di seppia cotta a bassa temperatura, pane a lunga lievitazione, prezzemolo e limone. Crema fredda di piselli al wasabi, piselli croccanti al nori.

Fondo 13€

Tofu artigianale croccante, shiitake brasati, laccatura di pomodorino alla teriyaki e basilico fritto.

Sapido 15€

Salmon gravlax, crema di patata al miso, zucchine alla scapece e tarallo artigianale.

Brucia 18€

Oshi di riso sushi, crema di rucola, manzo marinato all'Aglianico appena scottato, burro montato alla nocciola di Giffoni.

Amaro 18€

Sashimi di pesce azzurro, ponzu al yuzu bitter e friggittello alla piastra.

Nuda 17€

Tartare di pesce azzurro e limone salato fermentato, emulsione fredda di pesce, shoyu, aceto di riso, shiso bitter e colatura. Rete di acqua di polpo.

Bruma 16€

Donburi di riso, melanzana dengaku, pomodorini confit alla soia, uovo onsen e furikake di ricotta salata, nori e sesamo.

Zen & Cazzimma da 8€ a 20€

Piatti nati senza copione. Non chiedere. Assaggia.

Soglia 8€

Semifreddo di ricotta, caramello al miso bianco e pere al sakè.

Nera 9€

Caprese e ganache fondente al sesamo nero.

Coperto 3€