

OMAKASE (お任せ)

Da Ecooking l'aperitivo diventa un'esperienza guidata.

L'Aperitivo **Omakase** è un percorso di piccoli piatti pensati e realizzati sul momento dallo chef, in base alla stagionalità, alla materia prima disponibile e all'ispirazione del giorno. Nessun menu fisso: solo tecnica, ascolto e fiducia.

Ogni proposta è studiata per accompagnare il drink, valorizzare il prodotto e sorprendere il palato, in un dialogo diretto tra cucina e ospite. Un aperitivo che non anticipa la cena, ma la racconta.

Omakase è una parola giapponese che significa letteralmente “mi affido a te”: è l'atto di lasciare allo chef la totale libertà creativa, accettando il suo gusto, la sua visione e la sua responsabilità.

Da Ecooking, **omakase** è fiducia, artigianalità e rispetto profondo per l'ingrediente.

MENÙ OMAKASE

OMAKASE ESSENZA

drink o calice, tagliere degustazione e 1 tapas

15

OMAKASE PERCORSO

drink o calice, tagliere degustazione e 2 tapas

20

OMAKASE ESPERIENZA

drink o calice, tagliere degustazione e 3 tapas

25

SALTY SOUR COCKTAILS

ANTARES

Disaronno, vodka, lime, sciroppo ai fiori di sambuco

12

GIN BASIL SMASH

Gin, lime, zucchero liquido, basilico

12

BANANA BASIL

Banana, soia, basilico e latte di cocco , tequila

12

CREAM SODA

Avena tostata, mela, arancia e calvados

12

LIQUID MUSHROOM

Cardoncello, sakè, mezcal e spuma di mandorle al prezzemolo

12

VINO IN MESCITA

7

Cocktail classici chiedi al nostro barman

COPERTO 1,5

ANTIPASTI

UOVO POCHÉ BIO* 3 - 7

Uovo poché con crema di melanzane arrostite, chips di grana, olio alla menta e broccolo romano

14

CARPACCIO DI CHIANINA* 9 - 10 - 12

Carpaccio di Chianina, fondo bruno, cavolo rosso, dressing di aceto balsamico di Jerez con senape in grani e miele di acacia

16

TARTARE DI CHIANINA* 2 - 12

tuorlo morbido bio, capperi, cipolla in agrodolce, germogli

15

SALMONE E CAFFÈ* 1 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12

Salmone marinato al caffè, gateaux di sedano rapa, ponzu e polvere di cavolo nero

16

PRIMI

SPAGHETTO CON TARTARE E BURRO ACIDO* 1 - 7 - 12

spaghetti trafilati a mano, tartare di Chianina, spuma di burro acido

16

AGNOLOTTO* 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Agnolotti di brasato, fondo bruno all'arancia e burro alla santoreggia

18

SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE* 1 - 9 - 13

spaghetti trafilati a mano, lupini di mare, limone candito e lime, olio al prezzemolo

19

RISOTTO* 7 - 9 - 12

Risotto con crema di zucca, burro alla gremolada, midollo di cardoncello, riduzione di vino

17

COPERTO 1,5

SECONDI

PANCIA DI MAIALE* 6 - 11 **20**
Pancia di maiale laccato con castagno, pack choi e purè di zucca, semi di sesamo

CHIANINA* 9 - 12 **22**
Tagliata di Chianina frollato 45 giorni laccata con fondo bruno e carota allo zenzero

COLLARE DI SALMONE BOMLO* 4 **19**
Collare di salmone , cous cous di broccolo romano arrostito e crema di cavolo romano, olio alla menta

MELANZANA FRITTA* 1 - 7 **17**
Melanzana fritta, coulis al pomodoro, crema di basilico, basilico baby, olio al prezzemolo

DOLCI

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO* 1 - 3 - 7 **8**
crema di savoiardi e caffè, spuma di mascarpone e cacao

CIOCCO BASILICO* 1 - 3 - 7 **9**
spugna di cioccolato, ganache di cioccolato bianco e banana, infuso al basilico, crumble di cacao

SINFONIA DI CIOCCOLATO* 1 - 3 - 7 **9**
spugna soffiata al cioccolato, ganache all'acqua e fondente, croccante al cioccolato, moelleux al cioccolato al latte

TUTTA UN'ALTRA PERA* 1 - 3 - 7 - 12 **9**
pera cotta al vino rosso, cremoso alla fava tonka, crumble al cacao

COPERTO 1,5