



ecooking
FEEL GOOD FOOD

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 menù 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.



OMAKASE ESSENZA 15

Drink o calice, tagliere degustazione e 1 tapas

OMAKASE PERCORSO 20

Drink o calice, tagliere degustazione e 2 tapas

OMAKASE ESPERIENZA 25

Drink o calice, tagliere degustazione e 3 tapas

SALTY SOUR COCKTAILS

ANTARES 12

Disaronno, vodka, lime e sciroppo ai fiori di sambuco

GIN BASIL SMASH 12

Gin, lime, zucchero liquido e basilico

BANANA BASIL 12

Banana, soia, basilico e latte di cocco e tequila

CREAM SODA 12

Avena tostata, mela, arancia e calvados

LIQUID MUSHROOM 12

Cardoncello, sakè, mezcal e spuma di mandorle al prezzemolo

VINO IN MESCITA 7

*PER I COCKTAIL CLASSICI, CHIEDI AL NOSTRO BARMAN
COPERTO 1,5€*