



AZOTEA

COCKTAIL BAR E CUCINA NIKKEI

TORINO EST. 2020

AZOTEA EXPERIENCE

TAPAS

Ostrica Acevichada

Picarones kimchi e gelo di kefir di capra

ANTIPASTI

Melanzana marinata e cotta con succo di barbabietola, soia, zenzero, aji amarillo, pinoli, shiso, uovo cotto a bassa temperatura

Tartare di salmone Sockeye con pera nashi, puntarelle, senape e leche de tigre al nasturzio

PRIMO PIATTO

Udon saltati con brodo di latte di cocco alla galanga e lemongrass, polvere di tomate de arbol e kaffir lime

SECONDO

Rombo cotto alla brace con mole madre, hoshigaki e bietole

85 EURO A PERSONA

SIPS PAIRING

SIP 1

Pisco, Sherry, passion fruit, yogurt, cappero

SIP 2

Mezcal, melanzana, kiwi, pepe verde, zenzero, menta

SIP 3

Tequila, sake, cognac alle pere, pere abate, mostarda di frutta

SIP 4

Cachaça, lemongrass, cardamomo, nero, pandano, lime

SIP 5

Vermouth rosso, champagne, lampone, cacao

40 EURO A PERSONA