



LEGAMI®

... SUSHI & MORE ...

A cena con la cantina

FERRARI

TRENTO 1902

GIOVEDÌ 1° DICEMBRE 2022

LA CUCINA GIAPPONESE DI LEGAMI INCONTRA IL
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2010



Starter

SNOWCRAB MEATBALL

Crocchetta di Granchio delle nevi e mais, con maio al tartufo

EBI KATAIFI

Gambero argentino in pasta kataifi con maionese piccante

TUNA FRUIT

Tartare di tonno, mango, papaya, ananas, pomodoro, aneto, shiso, zenzero e yuzu miso dressing

Ferrari Maximum Brut Magnum (100% Chardonnay)

Uramaki Selection

KAJA ROLL

Riso al nero di seppia, tonno, maionese allo zafferano, gambero crudo, avocado, crumble di olive

ONIKU

Tacchino in tempura, friggittello, avocado, maionese allo zafferano, kataifi

MIDORI ROLL

Verdure in tempura, avocado, alghe wakame, maionese piccante e anacardi

Ferrari Perlè Rosè Riserva (80% Pinot nero, 20% Chardonnay)

Main Course

IKA BLACK

Riso mantecato al nero di seppia, calamaro grigliato e carciofi fritti

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 (100% Chardonnay)

Dessert

GINGER CHOCO CUBE

Sacher di cioccolato fondente, lamponi e zenzero

Costo 100€ a persona

SOLO SU PRENOTAZIONE CON CONFERMA ENTRO IL 26 NOVEMBRE

In collaborazione con V-Infinity