



M'ARRECREO

[Dal latino recreo]

Godimento.

conforto.

"Stasera m'agg
arrécriat"

CUCINA JAPPOLETANA

Il nostro concept parte dalla tradizione per arrivare ad una cucina senza tempo e senza limiti di creatività, fondendo l'arte culinaria partenopea con la raffinatezza della cultura giapponese. Una cucina contemporanea in continua sperimentazione e ricerca, partendo dall'alta qualità delle materie prime come il tonno rosso, lavorato con la tecnica giapponese Ikejime, che conserva le sue preziose proprietà organolettiche per un sapore ineguagliabile, fino ad arrivare alla salsa di soia, sapientemente rivisitata, unisce armoniosamente i sapori di entrambe le culture.

MENÙ ALLERGENI

Il menù prevede il coperto di 3€.

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e successivamente abbattuti ai sensi del Regolamento CE 853/O4. Per ulteriori informazioni, vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala e consultare il nostro libro degli allergeni ed ingredienti.

Gyoza Pizza di Scarole 13€

Scarole morbide, olive e capperi che si sciolgono piano. Il profumo della Vigilia diventa un respiro caldo. Un boccone che si apre lento e resta.

Kakuni, Friarielli e Tarallo 15€

Pancia di maiale brasata a lungo, quasi a scomparire. Friarielli in crema, scuri e avvolgenti. Tarallo croccante che rompe il silenzio.

Un piatto che parla basso, ma arriva dritto.

Ramen Maritato 20€

Brodo profondo, caldo, che sale come un soffio sulla pelle.

Salsiccia a punta di coltello, verdure d'inverno, note di zenzero.

La tradizione di casa servita in una ciotola di ramen.

Nigiri di Cicala 13€

Cruda, con ponzu e zest di limone. Dolce, setosa, salina.

La cicala ti insegna a nuotare, se ti fidi.

Ventiquattro Dicembre 15€

Carpaccio di salmone marinato, morbido, lucido. Accanto, l'insalata di rinforzo tra Napoli e Tokyo: verdure che sussurrano inverno.

Ventidue: o' Pazz 12€

Il gel di vino bianco e le polveri di pomodoro e prezzemolo che profumano di forno e mare abbracciano il pesce azzurro ed il riso.

Il mare della Vigilia, avvolto in un gunkan.

O' Spass' 16€

Uramaki di salmone su arancia viva. Ricotta salata sottile, nocciole che cedono al morso. Un boccone che profuma di Natale e seta.

Oro Nero 8€

Fondente di mandorle e cioccolato. Il wasabi sfiora senza ferire.

Poi arriva il caramello salato alla soia, a scioglierla piano