



Murataya Trattoria Giapponese

VIGILIA DI NATALE

MENU PESCE



70 EURO

(Acqua e coperto inclusi, altre bevande extra)

PER INIZIARE

*Calice di benvenuto*¹²

Carpaccio di salmone al pepe rosa con cozze in insalata^{1, 2, 3, 4, 6, 10, 11, 14}

Assaggio di ventresca di tonno rosso mantecata in salsa kaeshi e burro^{1, 4, 6, 7, 11}

PRIMA PORTATA

Sushi misto (3 nighiri, 2 pz roll)^{1, 2, 3, 4, 6, 10, 11}

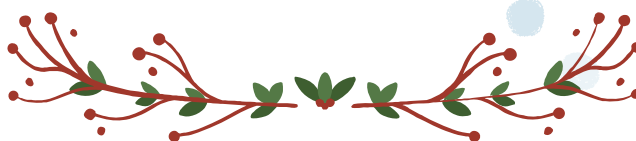
accompagnato da misoshiru

SECONDA PORTATA

Roastbeef di wagyu con salsa wafu^{1, 4, 6, 10, 11}

DESSERT

Crostata con ganache al cioccolato fondente con pistacchi e sale Maldon^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 11}



I numeri degli allergeni secondo il Regolamento UE 1169/2011 sono i seguenti:

1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape; 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. Molluschi.



Murataya Trattoria Giapponese

VIGILIA DI NATALE MENU VEGETARIANO



50 EURO

(Acqua e coperto inclusi, altre bevande extra)

PER INIZIARE

Calice di benvenuto¹²

Kabocha potetoes sarada (zucca, patate, cetrioli, maionese e mostarda rustica)^{1, 3, 6, 7, 10, 11}

Kinpira gobou (bardana saltata con sesamo)^{1, 6, 11}

Yakinasu no ohitashi (melanzana grigliata e marinata in brodo umami)^{1, 6, 11}

PRIMA PORTATA

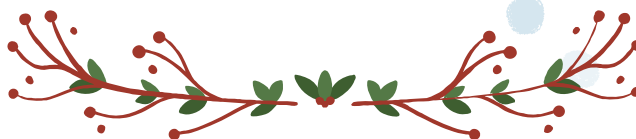
Chumaki di verdure assortite (4 pz)^{1, 3, 5, 6, 10, 11}

SECONDA PORTATA

Yosenabe vegetariano (udon in brodo, verdure assortite, konjaku, tofu)^{1, 3, 6, 11}

DESSERT

Crostata con ganache al cioccolato fondente con pistacchi e sale Maldon^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 11}



I numeri degli allergeni secondo il Regolamento UE 1169/2011 sono i seguenti:

1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape; 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. Molluschi.