MADLEN

ITALIAN NIKKEI

IL MENU DELLA SERA

LA CENA CAMBIA SAPORE.

Anima italiana. Spirito Nikkei.

Chef Enrico Paiola

00

Italian Nikkei

LA NOSTRA STORIA DI GUSTO

Tre culture.
Un incontro.

GIAPPONE / PERÙ / ITALIA

La cucina Nikkei nasce dall'incontro tra la tradizione giapponese e quella peruviana: un dialogo di ingredienti, tecniche e sensibilità che ha dato vita a un'identità gastronomica originale. La cura del dettaglio incontra sapori vivaci, agrumi e contrasti.

Da Madlen, questo spirito di incontro prende una direzione personale: Italian Nikkei. Alla base c'è la nostra anima italiana, che si apre a suggestioni giapponesi e sudamericane, senza perdere il piacere di una cucina riconoscibile e conviviale.

Nel menu dello Chef Enrico Paiola, la burrata incontra lo yuzu, l'anatra il pepe sansho, il polpo il wasabi. Accostamenti che invitano alla scoperta, tra freschezza, intensità e nuove sfumature di gusto.

La nostra idea di cena:

familiare, eppure sorprendente.

Origini della cucina Nikkei: PROMPERÚ · peru.travel

01 Crudi e antipasti

CRUDI E OSTRICHE

Ostrica Crystal N.3 — € 4
Al pezzo · Allergeni: 2

Gillardeau N.3 — € 6
Al pezzo · Allergeni: 2

Gambero rosso di Mazara — € 3,50
Al pezzo · Allergeni: 6

Scampo Porcupine irlandese (20/30) — € 3,50
Al pezzo · Allergeni: 6

Scampo Porcupine irlandese (10/15) — € 6
Al pezzo · Allergeni: 6

ANTIPASTI

Guacamole — € 7
Tortilla chips, shichimi
Allergeni: 11

Burrata — € 8
Pomodoro, avocado, dressing allo yuzu
Allergeni: 3

Carpaccio di gambero rosso — € 19
Sedano, lime, sale Maldon affumicato
Allergeni: 6, 13

Fritto di paranza — € 18
Triglia, sardine, calamari, gamberi, maionese all'ají amarillo e lime
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 9, 12

Gyoza di coscia d'anatra confit — € 12
Cipollotto, salsa hoisin
Allergeni: 4, 14

Spiedini di pollo satay — € 9
Latte di cocco, lemongrass, salsa alle arachidi
Allergeni: 7, 14

Legenda allergeni a pagina 5

02 Pasta e secondi

PASTA

Gnocchetti al granchio — € 18
Pomodorini, zenzero, lemongrass, basilico
Allergeni: 4, 6

Maccheroncini all'anatra — € 16
Arancia bruciata, pepe sansho
Allergeni: 4, 10, 13

SECONDI

Polpo — € 20
Crema di patate al wasabi, paprika affumicata, salsa verde
Allergeni: 2, 3, 12

Polletto — € 18
Ají panca, maionese al coriandolo, limone
Allergeni: 9, 12

Churrasco di diaframma — € 22
Glassa yakiniku, cipolline al balsamico, sale affumicato
Allergeni: 4, 10, 11, 14

03 Dolci

Panna cotta al tè matcha — € 6
Allergeni: 3

Key lime pie al vasetto — € 7
Torta cremosa al lime, meringa italiana, crumble al burro
Allergeni: 3, 4, 9

Piatto di frutta fresca — € 8
Selezione di frutta di stagione

COPERTO € 3,00 A PERSONA

LEGENDA ALLERGENI

01	Pesce	08	Lupini
02	Molluschi	09	Uova
03	Latticini	10	Solfiti
04	Glutine	11	Sesamo
05	Frutta a guscio	12	Senape
06	Crostacei	13	Sedano
07	Arachidi	14	Soia

I numeri accanto ai piatti rimandano alla legenda qui sopra.