



JAPAN INSPIRED RESTAURANT

AOMI SIGNATURE MENU

für mindestens 2 Personen

ANTIPASTO I

Veredelte japanische Wagyu Variation

Rohschinken, Salami, dreierlei Paté: Schinken, Salami, Oliven

Variazione di Wagyu giapponese raffinato

Prosciutto crudo, salame, tre tipi di paté di Wagyu: prosciutto, salame, olive

ANTIPASTO II

Carpaccio-Duett | Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu Schale,
mariniertem Gemüse & **Tatar vom japanischen & südtiroler Wagyu Rind**
mit Lavendel-Brioche-Brot

Duetto di carpaccio | Manzo di Kobe e Wagyu dell'Alto Adige con scorza di yuzu
e verdure marinate & **tartara di manzo Wagyu giapponese e altoatesino**
con pane brioche alla lavanda

PRIMO I

Udon Suppe Ragout von Gemüse und Tofu, Ei, Udon-Nudeln
Zuppa di udon ragù di verdure e tofu, uovo, noodles udon

PRIMO II

Hausgemachte Tagliolini mit Creme vom Wagyu-Lardo
mit schwarzem Trüffel
Tagliolini fatti in casa con crema di lardo di wagyu e tartufo nero

WAGYU TASTING

40 g | **Wagyu Südtirol RIB EYE**
SÜDTIROL ALTO ADIGE

40 g | **Kagoshima Wagyu RIB EYE**
JAPAN GIAPPONE

40 g | **Kobe Beef Wagyu RIB EYE**
JAPAN GIAPPONE

serviert mit **gegrilltem Knollensellerie, Broccoli**
und belgischer Chicorée, glasiert mit Miso-Sesam-Sauce
servito con **sedano rapa, broccoli e endivia belga grigliati,**
con glassa di miso e sesamo

DESSERT

Geeister Yuzu-Schaum
Spuma ghiacciata allo yuzu

€ 110

pro Person | per persona