



WAGYU RESTAURANT

Benvenuti nel primo ristorante Wagyu fuori dal Giappone. L'idea di questa realtà culinaria è nata durante il nostro primo viaggio in Giappone nel 2015. Solo da giugno 2014 è infatti possibile l'esportazione di Wagyu, una carne estremamente diversa da tutte le altre bistecche di manzo che avevamo mai assaggiato.

Aomi si è sviluppato dal progetto di dedicare la massima attenzione a questa tenera carne bovina, una volontà che ha permesso un incredibile connubio tra la nostra tradizione mediterranea, che oramai da dal 1980 curiamo al Grill Restaurant Hidalgo, e la nuova tendenza direttamente dal Giappone. Dal 2015 siamo membri della rinomata Kobe Beef Association, condizione che ci dà il diritto di acquistare per tutto l'anno la rara carne dalla prefettura di Hyogo.

Il Wagyu (Wa=Giappone, gyu=manzo) è la carne più delicatamente marmorizzata, più preziosa e sana al mondo. In occasione del nostro secondo viaggio in Giappone nel 2017, che ci ha visti accompagnati dal direttore del ristorante Alexander Senoner e dallo chef Andrea Santagiuliana, ci siamo immersi ancora più profondamente nella materia e siamo tornati a casa con nuove idee.

Aomi è il fratello minore dell'Hidalgo. È cresciuto dalla tradizione mediterranea, ma si è sviluppato in modo molto più fantasioso dal punto di vista del gusto e della forma. Abbiamo, per esempio, creato un prosciutto crudo Wagyu, affinato in Toscana secondo il tradizionale metodo di stagionatura di 7 mesi. Questa idea è stata l'apriporta per variare l'offerta di carne Wagyu, che non viene più servita solo alla griglia come all'inizio, ma viene presentata in modi diversi in tutte le portate del menu.

Se dovessimo dunque descrivere l'Aomi in poche parole, diremmo che è nuovo, nel senso di innovativo, e blu, nel senso di pregiato, raro ma anche tradizionale. Con questo colore, che caratterizza l'immagine del ristorante, si vuole infatti sottolineare la nobiltà della carne Wagyu, ma anche celebrare il Giappone, la cui tinta faro è il blu indaco: l'awa indigo, il blu del Giappone.

Con orgoglio, possiamo annunciare che il nostro Ristorante Aomi è stato nominato per il titolo di "Miglior ristorante & bar 2020" dalla casa editrice Callwey.

Ma ora, immergetevi nella nostra cerimonia Wagyu...

I vostri

Three handwritten signatures in black ink. From left to right: Otto Mattivi, Alexander Senoner, and Andrea Santagiuliana.

Otto Mattivi, Alexander Senoner, Andrea Santagiuliana & l'Aomi Team



tsuki
MENU

per minimo 2 persone

Antipasto
Variazione di
Wagyū giapponese raffinato

Pre-Primo
Ravioli gratinati al Kobe Beef
con concassée di pomodori

Primo
Canederli di Wagyu con salsa ai funghi

BEEF TASTING

40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE
ALTO ADIGE

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
GIAPPONE

100 g | Ocean Beef FILETTO
NUOVA ZELANDA

servito con verdure glassate alla
maggiorana e purea di patate

Dessert
La delizia di Anna Maria: Crema al caffè
Arabica con croccante di amaretto e
ganache di cioccolato bianco
e crema inglese

93 €

per persona



taiyō
MENU

per minimo 2 persone

Saluto dalla cucina
Crema Lardo di Wagyu
Paté di prosciutto Wagyu
Burro profumato allo yuzu e wasabi

Pre-Antipasto
Variazione di Wagyu giapponese raffinato:
Prosciutto crudo e salame con pepe
nero Timut, caviale dal campo Tonburi e
panino al Wagyu

Antipasto
Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu
Alto Adige profumato allo Yuzu
con radicchio dell'orso marinato e pan
brioche al profumo di lavanda

Pre-Primo
Sorpresa

Primo
Ravioli al Kobe Beef
con radicchio Trevigiano

WAGYU TASTING

40 g | Wagyu Ato Adige RIB EYE
ALTO ADIGE

40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE
GIAPPONE

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
GIAPPONE

servito con verdure glassate alla
maggiorana e purea di patate

Dessert
Variazione di praline

110 €

per persona

ANTIPASTI

Variazione di Wagyu giapponese raffinato: Prosciutto crudo, salame, crema di lardo e patè di prosciutto con pepe nero Timut, caviale dal campo Tonburi e panino al Wagyu	€ 20
Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu Alto Adige profumato allo Yuzu con radicchio dell'orso marinato e pan brioche al profumo di lavanda	€ 19

PRIMI PIATTI

Ravioli gratinati al Kobe Beef con concassée di pomodori	€ 16
Ravioli al Kobe Beef con radicchio Trevigiano	€ 16
Canederli di Wagyu con salsa ai funghi	€ 15
Risotto con Wagyu Alto Adige, raffinato con riso giapponese antico	€ 17

DEGUSTAZIONE DI WAGYU

Per 1 persona, servito con due contorni

50 g Wagyu ALTO ADIGE RIB EYE 50 g Kobe Beef GIAPPONE RIB EYE 100 g Ocean Beef NUOVA ZELANDA FILETTO	200 g	€ 68
50 g Wagyu ALTO ADIGE RIB EYE 50 g Kagoshima Wagyu GIAPPONE RIB EYE 50 g Kobe Beef GIAPPONE RIB EYE	150 g	€ 90
80 g Wagyu ALTO ADIGE RIB EYE 80 g Kagoshima Wagyu GIAPPONE RIB EYE 80 g Kobe Beef GIAPPONE RIB EYE	240 g	€ 135

CONTORNI

Per ogni piatto verranno serviti verdure glassate alla maggiorana e purea di patate

AVVISO ALLERGENICO

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

INFORMAZIONI ESCLUSIVI

LA NOSTRA SELEZIONE DI WAGYŪ

La razza bovina giapponese Tajima viene chiamata in generale Wa (Giappone) gyū (=bovino) e fa parte del bene culturale del Giappone. Non è stata incrociata da oltre 600 anni. In Giappone esistono vari regioni che si hanno fatto un nome per la carne Wagyu. Per esempio la città portuale Kobe (prefettura Hyogo), (Prefettura) Miyazaki, (Prefettura) Kagoshima, Matsusaka (Prefettura Mie), Omi (Prefettura Shiga). Anche fuori dal Giappone si sono sviluppati da pochi decenni allevamenti di Wagyu. Qui la nostra selezione di Wagyu.

Kagoshima Beef deriva dalla prefettura Kagoshima, situato a sud dell'Isola. Il clima meridionale crea una carne aromatica e morbido di burro.

Kobe Beef deriva provenienti dalla prefettura giapponese Hyogo la cui capitale è Kobe. Per essere certificato come Kobe Beef e ricevere dunque il sigillo di qualità che è un timbro di crisantemi, un tajima-gyu fra l'altro deve accontentare le seguenti regole d'oro: il bovino deve essere nato e cresciuto nella prefettura Hyogo e deve trattarsi di un "japanese black" purosangue. L'età deve essere tra i 28 e i 32 mesi, il grado di marmorizzazione tra 6 e 12 e sia ogni acquirente che ogni venditore deve essere membro della "Kobe Association" ufficiale.

Wagyu Alto Adige Dalla primavera 2016 viene prodotto il primo Wagyu locale. Il giovane agricoltore innovativo Stefan Rottensteiner dal maso „Oberweidacherhof" al Renon ha iniziato con la coltivazione di bovini con seme giapponese. Questa carne è ha un gusto molto intenso influenzato dai prati con erbe selvatiche dell' Alto Adige.

I GRADI DI MARMORIZZAZIONE

Il grado di marmorizzazione (Marbling) muscolare contenuto nella carne e carico di acidi grassi buoni, gli Omega 3, che influenza in modo decisivo il prezzo del Waygū. I livelli vanno dal 0 (grado di marmorizzazione scarso) al 12 (grado di marmorizzazione più alto). Marmorizzazione BMS (Beef Marbling Standard): Kobe Beef 10 | Kagoshima Wagyu 11 | Wagyu Alto Adige 7-9

IL SISTEMA DI GRADAZIONE

Il Giappone possiede gli standard tra i più alti e rigorosi a livello mondiale per quanto riguarda il manzo, standard che vengono regolati in modo unitario tramite il JMGA. Il grado di qualità viene suddiviso in quattro sottogruppi: marmorizzazione, colore della carne, i tessuti e la compattezza della carne e colore del grasso intramuscolare. I requisiti di valutazione si riferiscono al grado di qualità da 1 fino al 5. Noi serviamo i livelli migliori: A4 & A5.

I TAGLI DELLA CARNE

RIB EYE saporito, grasso interno dal gusto pieno

FILETTO tenero, gusto delicato