



WAGYU RESTAURANT

**Vi diamo il benvenuto** nel primo ristorante Wagyu fuori dal Giappone. L'idea di questa speciale realtà culinaria venne a Otto Mattivi nel 2015, durante il suo primo viaggio in Giappone. Solo da giugno 2014, infatti, è permessa l'esportazione di Wagyu, una carne che ci ha subito colpito perché molto diversa dalle altre di manzo che avevamo assaggiato fino ad allora.

Aomi è nato dal proposito di dedicare tutta l'attenzione a questa tenera carne bovina, una volontà che ha permesso di creare un incredibile connubio tra la nostra tradizione mediterranea – che curiamo al Grill Restaurant Hidalgo ormai dal 1980 – e queste nuove influenze giapponesi. 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 pregiata e sana al mondo. In occasione del nostro secondo viaggio in Giappone del 2017 ci siamo immersi ancora più profondamente nella materia e siamo tornati a casa con nuove idee.

Se, Aomi è il fratello minore dell'Hidalgo, è cresciuto dalla tradizione mediterranea, sviluppandosi poi in modo molto più fantasioso dal punto di vista del gusto e della forma. Otto Mattivi, il proprietario di entrambi i ristoranti, ha applicato tutta la sua inventiva per sviluppare un prosciutto crudo di Wagyu affinato in Toscana secondo il tradizionale metodo di stagionatura di 7 mesi. In seguito, sono state create molte altre raffinatezze a base di tale carne, come il salame Wagyu e la crema di lardo. Queste idee sono state 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.

La parola giapponese Aomi significa "sapore giovane e blu". Per l'appunto, il nostro ristorante è giovane, nel senso di innovativo, e blu, col significato di pregiato, in quanto gli alimenti di questo colore sono tradizionalmente considerati molto rari. Per questo motivo, anche gli arredi interni di design sono nella nuance "awa indigo", il blu indaco del Giappone, per sottolineare la nobiltà della carne Wagyu e per celebrare il suo Paese di origine. Con orgoglio, possiamo tra il resto annunciare che il nostro Aomi è stato nominato per il titolo di "Più bel ristorante & bar 2020" dalla casa editrice Callwey.

La nostra maîtresse Claudia Raich non vede l'ora di farvi scoprire l'affascinante mondo del Wagyu! Immergetevi nella nostra cerimonia Wagyu e vivete un'esperienza sensoriale memorabile...

Cordialmente

Handwritten signature of Claudia Raich in black ink.

Direttrice Claudia Raich

Handwritten signature of Michele Sau in black ink.

Chef Michele Sau

tsuki  
MENU

per minimo 2 persone

ANTIPASTO  
Variazione di  
Wagyu giapponese raffinato

PRE-PRIMO  
Gnocchi all'amatriciana con  
salame di Wagyu

PRIMO  
Lasagnetta con ragù di Wagyu  
e funghi

BEEF TASTING  
40 g | Wagyu Alto Adige RIB EYE  
ALTO ADIGE  
40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE  
GIAPPONE

100 g | Black Angus FILETTO  
Nuova Zelanda

servito con verdure glassate  
e cubetti di patate al forno

DESSERT  
a scelta

**93 Euro**  
per persona

taiyō  
MENU

per minimo 2 persone

PRE-ANTIPASTO  
Tre tipi di paté di Wagyu al  
prosciutto, salame e olive  
&  
Variazione di Wagyu giapponese  
raffinato: Prosciutto crudo e salame con  
pepe nero Timut e panino al Wagyu

ANTIPASTO  
Duetto di carpaccio Kobe Beef Wagyu  
& Wagyu Alto Adige profumato  
allo Yuzu con verdure marinate e  
pan brioche al profumo di lavanda

PRE-PRIMO  
Carciofi ripieni con Wagyu  
su letto di piselli

PRIMO  
Spaghettoni "Girolomoni" con crema di  
lardo di prosciutto di Wagyu

WAGYU TASTING  
40 g | Wagyu Alto Adige RIB EYE  
ALTO ADIGE

40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE  
GIAPPONE

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE  
GIAPPONE

servito con verdure glassate  
e cubetti di patate al forno

DESSERT  
Variazione di praline fatte in casa  
„Spirit of Japan“

**110 Euro**  
per persona

## ANTIPASTI

Variazione di Wagyu giapponese raffinato: Prosciutto crudo, salame, tre tipi di paté di Wagyu al prosciutto, salame e olive, duetto di carpaccio Kobe Beef e Wagyu Alto Adige	€ 28
Carciofi ripieni con Wagyu su letto di piselli	€ 18
Tartara di Wagyu giapponese e altoatesino (120g) con pane tostato	€ 24

## PRIMI PIATTI

Spghettini "Giolomoni" con crema di lardo di prosciutto di Wagyu	€ 18,5
Gnocchi all'amatriciana con salame di Wagyu	€ 18
Lasagnetta con ragù di Wagyu e funghi	€ 17,5
Tagliolini con crema al lardo di Wagyu e tartufo nero in scaglie	€ 22

## DEGUSTAZIONE DI WAGYU

Per 1 persona, servito con due contorni

50 g   Wagyu ALTO ADIGE RIB EYE		
50 g   Kobe Beef Wagyu GIAPPONE RIB EYE		
100 g   Black Angus Nuova Zelanda FILETTO	200 g	€ 68
50 g   Wagyu ALTO ADIGE RIB EYE		
50 g   Kagoshima Wagyu GIAPPONE RIB EYE		
50 g   Kobe Beef Wagyu GIAPPONE RIB EYE	150 g	€ 90
80 g   Wagyu ALTO ADIGE RIB EYE		
80 g   Kagoshima Wagyu GIAPPONE RIB EYE		
80 g   Kobe Beef Wagyu GIAPPONE RIB EYE	240 g	€ 135
100g Kobe Beef Wagyu GIAPPONE RIB EYE		€ 60
100g Wagyu ALTO ADIGE RIB EYE		€ 50
100g Kagoshima Wagyu GIAPPONE RIB EYE		€ 50

## CONTORNI

Per ogni piatto verranno serviti verdure glassate e cubetti di patate al forno

### 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.

NOTA: I prodotti congelati sono usati se necessario.

# 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 l'allevamento 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