

MENU DEGUSTAZIONE

Edamame

edamame saltati al peperoncino e lime

Misoshiru

zuppa di miso

Tempura Asuparagasu

Tempura di asparagi

Sushi Omakase

Composizione di sushi del maestro da condividere composta da:

10 Nigiri; 4 Uramaki California Royal; 4 Uramaki Ebiten; 10 fette di Sashimi; 4 Kappamaki; 4
Tekkamaki

'Nduya Tuna Gyoza

Ravioli giapponesi ripieni di battuta di tonno, lardo di wagyu, 'Nduya, finocchietto fresco, serviti con crema di patate affumicate e limone fermentato al sale

Dessert

Minimo per due persone

65.00 per persona

il menu è servito per tutti gli ospiti del tavolo

OTSUMAMI

piccoli snack tradizionalmente serviti prima di cena... dopo lavoro, a condividere, perfetti per accompagnare una buona birra o un Nionshu, da noi re-interpretate come “aperitivo”...

FREDDI

Ostriche , 2 pezzi	9.0
Insalata di patate giapponese	5.0
Polipo al wasabi	8.0

CALDI

Edamame , accompagnati da fiori di sale, lime e Togarashi (mix di sette spezie giapponese).*	6.0
Zuppa di miso , tofu, alghe wakame.	6.0

ZENZAI

(Antipasti)

Zenzai o zenzai, letteralmente in giapponese: “prima del piatto...”, per noi una fusione di tecniche o ingredienti a far da ponte tra la cucina Washoku e la cucina Mediterranea ambedue patrimonio Unesco

Melanzana alla “griglia” , scampi tostati, maionese di mandorla e Miso, spugna al basilico	18.0
“Ossobuco” di patata , cappasanta, salsa di cocco al nero	16.0
Piovra tostata , ceci, zucchine, pomodoro datterino, limone	19.0
Branzino , tartufo estivo, salsa wafu e cipolla croccante, gel di ponzu	22.0

TARTARE

Tonno tartare in ponzu su rondelle di cetriolo all’aceto di riso, polvere di shiso e olio evo.	18.0
Salmone tartare sotto veli di finocchio e salsa ponzu/wasaby.	14.0
Branzino tartare al frutto della passione, pepe sarawak, olio evo.	17.0
Gamberi tartare su texture in gel di alghe, gocce di mandarino, yuzu e pompelmo rosa, nuvola di riso nero e profumo di gin.*	18.0

OUR WAY OF SUSHI

NIGIRI E SASHIMI (2 pz)

	NIGIRI	SASHIMI		NIGIRI	SASHIMI
Maguro Tonno	6.0	7.0	Scampi	7.0	8.0
Sake Salmone	5.0	6.0	Gambero rosso *	7.0	8.0
Suzuki Branzino	6.0	7.0	Ika Calamaro *	6.0	7.0
Hamachi Ricciola *	7.0	8.0	Ebi Gambero cotto	6.0	–
Ama Ebi Gambero crudo *	6.0	7.0	Miyabi Wagyu	12.0	–

COMPOSIZIONI OMAKASE'

Composizione sashimi misto chef selections		Composizione sushi e sashimi chef selections	
6 pezzi	18.0	6 sashimi, 3 nigiri, 1 gunkan, 4 maki	22.0
10 pezzi	22.0		

SUSHI CONVIVIALE

Composizione pesce crudo e sushi su selezione dello chef da condividere.

PER 4 PERSONE

180.0

PER 6 PERSONE

270.0

PER 8 PERSONE

360.0

SUSHI ROLL

HOSOMAKI

(rotolino con alga nori esterna - 8pz)

Kappamaki: maki al cetriolo.	6.0
Tekkamaki: maki al tonno.	8.0
Sakemaki: maki al salmone.	7.0
Ebimaki: Maki con gambero cotto.	7.0
Oshinkomaki: maki con radice di daikon sott'aceto.	6.0
Negitoro maki: maki con tartare di tonno grasso, cipollotto.	8.0

URAMAKI (classic - 10pz)

Uramaki, con tonno e avocado	18.0
Uramaki, con salmone crudo, salmone croccante, tobiko	14.0
Uramaki Sake Furai, con salmone cotto in Panko	15.0
Uramaki Ebiten, con gambero cotto in tempura, cetriolo e maionese	15.0
Uramaki California Royal, con granchio reale, cetriolo, avocado e maionese *	22.0
Uramaki spicy tuna, tonno, tabasco, maionese, tobiko	17.0
Uramaki, con tamagoyaki (= omelette giapponese), shiitake e perle di tartufo	15.0

AGEMONO

(fritti)

Ebi tempura:	15.0
Tempura di gamberi * con salsa cruda di datterini piccante	
Kisetu yasai tempura:	10.0
Tempura di verdure di stagione	
Tako Karaage:	18.0
Piovra frita in Panko	
Muru Kai:	12.0
Cozze con guscio, in tempura e maionese al wasabi	

ZUPPE, PASTA E RISO

MizuTsuchi Ramen	16.0
Tagliatelle di grano tenero, in un ricco brodo di carne cotto 12 ore, servite con merluzzo marinato al miele e miso, uova marinate in salsa di soya, funghi shitake, erba cipollina.	
‘Nduja Tuna Gyoza	19.0
Ravioli con sfoglia japan style, ripieni di battuta cruda di tonno, lardo di wagyu, finnochietto fresco e olio di peperoncino, serviti con crema di patate affumicate e limone fermentato al sale.	
Takikomi Goan	15.0
Riso cotto in dashi e salsa di soya, carote, funghi shiitake, germogli di bamboo, soya acerba fresca, castagne d’acqua... a richiesta pollo o pesce bianco.	



TSUCHITERRA

Fegato di vitello teriaki, savor all'aceto di riso, morbido di mais dolce, arancia e alloro 22.0

Vitello tonnato in Giappone...
magatello di vitello caldo, salsa al tonno con fiocchi di bonito affumicato e ichiban-dashi 22.0



MIZUACQUA

Salmone fiammeggiato, shiitake dashi, porcini, mirtilli, alghe, perle di tartufo 22.0



HI FUOCO

Miyabi Wagyu alla piastra e in foglie Hoba (Magnolia Giapponese), miso rosso, topinambur 50.0



KUUKIARIA

Rombo al forno con alga kombu, cartilagine in tempura, brodo di finocchio e asparago 25.0

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

**prodotto congelato all'origine*

Per informazioni riguardanti allergeni contenuti nei piatti il nostro personale è a vostra disposizione