

AKI RESTAURANT VENICE - VENEZIA

COPERTO / COVERED € 4,00

Nigiri:

Polpettina di riso allungata e modellata a mano sulla quale viene adagiata una sottile fetta di pesce:

Hand-shaped elongated rice ball topped with a thin slice of fish:

Salmone	Salmon	€ 6,00	Gambero rosso di Mazara	Red Prawn from Mazara	€ 6,00
Tonno	Tuna	€ 6,00	Scampo	Langoustine	€ 6,00
Pesce bianco	White Fish	€ 6,00	Capasanta	Scallop	€ 6,00
Gambero crudo	Raw Shrimp	€ 6,00			

Hosomaki:

Bocconcini di riso rivestiti esternamente con alga nori e pesce al suo interno (8 pezzi):
Rice tidbits externally covered with nori seaweed and fish inside (8 pieces):

Tonno	Tuna	€ 16,00
Salmone	Salmon	€ 15,00
Gamberi	Shrimp	€ 15,00

Uramaki:

Rolls di verdure o pesce avvolti internamente con alga nori e riso (10 pezzi):
Vegetable or fish rolls wrapped internally with nori seaweed and rice (10 pieces):

Salmone, gamberi, basilico	Salmon, shrimp, basil	€ 25,00
Tonno spicy	Spicy Tuna	€ 25,00
Ebi in tempura, mango	Ebi in tempura, mango	€ 25,00
Mousse di pesce cotto, avocado	Cooked fish mousse, avocado	€ 25,00
Unagui, Cetriolo, Sansho	Unagi, Cucumber, Sansho	€ 20,00
Veggie roll		€ 16,00

DALLA CUCINA CALDA

Ebi in furai: gamberi fritti in panko giapponese, serviti con salsa € 19,00

orientale leggermente piccante
Shrimp fried in Japanese panko, served with a lightly spicy oriental sauce

Tempura Ika: calamari in tempura, serviti con salsa orientale € 19,00

Squid in tempura, served with oriental sauce

Verdure in tempura € 19,00

Vegetables in tempura

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 253/2004

- Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine

- Fish intended to be consumed raw or partially raw undergoes a preventive purification treatment in accordance with the provisions of EC Regulation 253/2004

- Some products may be frozen at the source

AKI RESTAURANT VENICE - VENEZIA

COPERTO / COVERED € 4,00

ANTIPASTI

Caprese	€ 10,00
<small>Tomato slices and slices mozzarella cheese</small>	
Baccalà mantecato con polenta e crostini	€ 14,00
<small>Cod whipped with cream with polenta and croutons</small>	
Tris di capesante gratinate	€ 20,00
<small>Au gratin scallops</small>	
Seppioline alla griglia con polenta	€ 22,00
<small>Grilled cuttlefish and polenta</small>	
Insalata di polpo con sedano	€ 18,00
<small>Octopus salad with celery</small>	
Polenta e schie	€ 15,00
<small>Polenta and "Schie" (variety of shrimp)</small>	

I CLASSICI

Spaghetti al pomodoro	€ 9,00
<small>Spaghetti with tomato sauce</small>	
Spaghetti cozze e vongole	€ 16,00
<small>Spaghetti with mussels and clams</small>	
Bigoli alla chitarra con capesante e scampi	€ 18,00
<small>Bigoli with scallops and scampi</small>	
Tagliatelle all'astice "mezzo astice"	€ 28,00
<small>Lobster tagliatelle</small>	
Pasta e fagioli	€ 10,00
<small>Beans soup with pasta</small>	

SECONDI

Frittura mista alla veneziana con verdurine	€ 18,00
<small>Mixed fried fishes and vegetables</small>	
Filetto di branzino alla griglia con verdure	€ 18,00
<small>Grilled sea bass fillet and vegetables</small>	
Fegato alla veneziana	€ 22,00
<small>Venetian style liver</small>	
Filetto al pepe verde	€ 25,00
<small>Beef fillet with green pepper</small>	
Filetto di rombo in padella "fantasia alla chef"	€ 22,00
<small>Pan fry Brill fillet "Fantasia alla Chef"</small>	

DOLCI DEL GIORNO

Dessert of the day

€ 7,00

📍 AKI RESTAURANT VENICE - VENEZIA

COPERTO / COVERED € 4,00

Edamame: Baccelli di soya al vapore accompagnati da Sale Maldon

e Togarashi (mix di sette spezie giapponesi)

Steamed soybean pods accompanied by Maldon Salt and Togarashi (a mix of seven Japanese spices)

Insalata di alghe wakame

Wakame Seaweed Salad

€ 6,00

Nama:

(Crudi al pezzo)

Scampi

(Per piece) Prawns

€ 6,00

Gamberi Rossi

Red Prawns

€ 6,00

Capesante

Scallops

€ 6,00

Ostriche (1° - € 12 - 2° - € 10 - 3° - € 8) Oysters

Composizione per una persona:

€ 40,00

Composition for one person:

Mix di Sushi e Sashimi, fra cotti e crudi

Mix of Sushi and Sashimi, both cooked and raw

4 Rolls a scelta dello chef, 3 Nigiri, 8 pezzi di Sashimi

4 Chef's choice Rolls, 3 Nigiri, 8 pieces of Sashimi

Composizione per due persone:

€ 75,00

Composition for two people:

Mix di Sushi e Sashimi

Mix of Sushi and Sashimi

18 Rolls, 6 Nigiri, 16 pezzi di Sashimi

18 Rolls, 6 Nigiri, 16 pieces of Sashimi

Tartare del giorno:

€ 20,00

Tartare of the day:

Preparazione di pesce crudo battuta al coltello

Preparation of hand-cut raw fish

Sashimi:

Tipica pietanza giapponese composta da 6 pezzi di pesce crudo

tagliato a fettine:

A typical Japanese dish consisting of 6 pieces of thinly sliced raw fish:

Pesce bianco

White Fish

€ 18,00

Tonno

Tuna

€ 18,00

Salmone

Salmon

€ 18,00

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 253/2004

- Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine

- Fish intended to be consumed raw or partially raw undergoes a preventive purification treatment in accordance with the provisions of EC Regulation 253/2004

- Some products may be frozen at the source

COPERTO / COVERED € 4,00

LE CLASSICHE / THE CLASSICS

4 Formaggi <i>4 Cheese</i>	Fiordilatte, gorgonzola, fontina, parmigiano <i>Mozzarella, gorgonzola, fontina, Parmesan</i>	€ 10,50
Ciliegino E Rucola <i>Tomato and Arugula</i>	Fiordilatte, pomodorini, rucola, olio evo <i>Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, extra virgin olive oil</i>	€ 9,50
Tricolore <i>Tricolor</i>	Fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola, grana <i>Mozzarella, raw ham, cherry tomatoes, rocket, Grana Padano (hard aged cheese)</i>	€ 11,50

SPECIALI / SPECIALS

4 Stagioni <i>4 Seasons</i>	Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, prosciutto cotto, funghi, cuore di carciofo gratinato <i>Tomato, mozzarella, sausage, cooked ham, mushrooms, gratinated artichoke heart</i>	€ 13,50
Aki <i>Aki</i>	Fiordilatte, cipolla rossa, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche o leccino, tonno, capperi, katsuboshi, nduja calabrese, origano <i>Mozzarella, onion, yellow and red cherry tomatoes, taggiasca or leccino, tuna, capers, katsuboshi, Calabrian nduja, oregano</i>	€ 15,50
Melinda <i>Melinda</i>	Fiordilatte, mele, gorgonzola, fuori cottura, speck, noci, miele <i>Mozzarella, apple, gorgonzola, toppings (outside baking), speck, walnuts, honey</i>	€ 14,00
Tartufona <i>Truffle Bonored</i>	Crema tarufata, fiordilatte, porcini, prosciutto cotto, cuore di carciofo gratinato, scaglie di parmigiano <i>Truffle cream, mozzarella, porcini mushrooms, cooked ham, gratin artichoke heart, Parmesan flakes</i>	€ 15,50
La Partenopea <i>The Neapolitan</i>	Fiordilatte, salsiccia, friarielli, provola affumicata, peperoncino fresco <i>Mozzarella, sausage, friarielli (broccoli rabe), smoked provola cheese, fresh chili</i>	€ 14,50
La Deliziosa <i>The Delicious</i>	Pomodoro, fiordilatte, pancetta, mix di funghi, olio aromatizzato all'aglio <i>Tomato, mozzarella, bacon, mixed mushrooms, garlic-infused oil</i>	€ 14,50
Ma Che Bontà!! <i>What Goodness!!</i>	Fiordilatte, gorgonzola, salame piccante, porcini, zucchine alla griglia <i>Mozzarella, gorgonzola, spicy salami, porcini mushrooms, grilled zucchini</i>	€ 14,00
Che Goduria!!! <i>What Pleasure!!!</i>	Pomodoro, fuori cottura, stracciatella, acciughe, mix di pomodorini, origano, basilico, grattugiata di limone <i>Tomato (outside baking), stracciatella, anchovies, mixed cherry tomatoes, oregano, basil, grated lemon zest</i>	€ 15,50
Regina Margherita <i>Queen Margherita</i>	Base pizza rossa e parmigiano fuori cottura: pomodorini freschi conditi, bufala fresca, basilico <i>Red pizza base and Parmesan (outside baking), fresh cherry tomatoes, fresh buffalo mozzarella, basil</i>	€ 11,50
Regina Invernale <i>Winter Queen</i>	Pomodoro, salsiccia, porcini fuori cottura: bufala fresca, pomodorini conditi, basilico, olio evo <i>Tomato, sausage, porcini mushrooms (outside baking), fresh buffalo mozzarella, seasoned cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil</i>	€ 14,00
De Rosa <i>De Rosa</i>	Fiordilatte, pancetta, porcini, patate al forno o fritte, scaglie di parmigiano <i>Mozzarella, bacon, porcini mushrooms, baked or fried potatoes, Parmesan flakes</i>	€ 13,00

***SCELTA TRA IMPASTO NORMALE,
INTEGRALE O MULTICEREBALI
CARNI E AFFETTATI + €2,50***

***CHOICE BETWEEN NORMAL,
WHOLEWHEAT OR MULTI-CEREBALS
MEATS AND SLICED DOUGH + €2,00***



COPERTO / COVERED € 4,00

Un cordiale benvenuto ad Aki Restaurant

Aki nasce in risposta ad una domanda: che sapore avrebbe la cucina giapponese se la sua essenza incontrasse la nostra? Semplicemente Aki, dove gli abbinamenti della cultura nipponica incontrano influssi di culture diverse come a tradurre e insegnare un nuovo modo di vivere l'oriente.

Un ristorante dove nulla è lasciato al caso e i sapori si intrecciano in piatti di sempre più affinata ricerca per mangiare in relax e godere di vini di qualità.

A warm welcome to Aki Restaurant

Aki emerged from a simple question: What if the essence of Japanese cuisine intertwined with our own? Enter Aki, a realm where the fusion of Japanese culture meets diverse influences, offering a unique approach to embracing Eastern living.

This restaurant meticulously crafts each dish, weaving together flavors in a refined quest for a dining experience that encourages relaxation and pairs seamlessly with quality wines.

RESTAURANT

AKI

Orario d'apertura:

martedì, mercoledì e giovedì: 19:00 - 23:00

venerdì, sabato e domenica: 19:00 - 23:30

Lunedì chiuso

Opening hours:

Tuesday, Wednesday and Thursday: 7.00pm - 11.00 pm

Friday, Saturday and Sunday: 7.00pm - 11.30pm

Closed on Mondays

Tel. +39 041 8477846

htmaki.blindspot@gmail.com

FB | IG @aki_restaurant_venice