



*A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato.
Il pesce viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità.
La disponibilità dei prodotti freschi può variare a seconda della stagionalità e della qualità degli stessi.

Coperto 4€ / iva inclusa
Cover charge 4€ / vat included
カバーチャージ 4€ / 税込み

Bento box

Bento box | お弁当

€ 30

Antipasto

Starter
前菜

Insalata

Salad
サラダ

Secondo

Main dish
主菜

3 pezzi sushi

3 pieces sushi
寿司3貫

4 pezzi uramaki

4 pieces uramaki rolls
巻き寿司4貫

Zuppa di miso

Miso soup
味噌汁

Bento box vegetariano

Vegetarian Bento box | ベジタリアン弁当

€ 25



Antipasti

Starters | 前菜

Carpaccio di salmone norvegese tataki, pesto di sedano e salsa ponzu

Norwegian salmon carpaccio tataki, celery pesto and ponzu sauce
ノルウェー産サーモンのたたき セロリと松の実のポン酢ソース
€ 16

Carpaccio di branzino, insalatina di mango e mela, frutto della passione, caviale di soia e vinaigrette

Sea bass carpaccio, mango and apple salad, passion fruit, soy caviar and vinaigrette
鱸のカルパッチョ 青リンゴ、マンゴとパッションフルーツ 醤油漬けキャビアの粒マスタードソース
€ 18

Tartare

Tartare | タルタル

Tartare di Salmone

Salmon tartare
サーモンのタルタル
€ 14

Tartare di ricciola

Yellowtail tartare
ハマチのタルタル
€ 16

Tartare di tonno

Tuna tartare
鮪のタルタル
€ 18

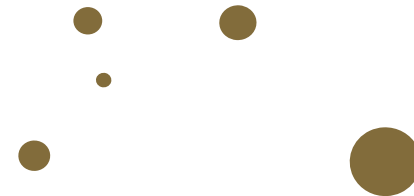
Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo*

Sicilian red prawns from Mazara del Vallo* tartare
シチリア産赤海老のタルタル
€ 20

Calvisius brand

Con caviale 3gr.

With caviar 3g.
キャビア 3g.
€ 9



Sushi/Sashimi/Chirashi

Sushi / Sashimi / Chirashi | 寿司/刺身/ちらし寿司
Serviti con zuppa di miso | Served with miso soup | 味噌汁付き

Selezione di sushi

Selection of sushi
寿司盛り合わせ
€ 32

Selezione di sashimi

Selection of sashimi
刺身盛り合わせ
€ 32

Chirashi di salmone, ikura e avocado

Salmon chirashi sushi, ikura and avocado*
サーモンとアボカド いくらのちらし寿司
€ 23

Sushi rolls

Sushi rolls | 巻き寿司

Speciale dello Chef (8 pz.)

Chefs special (8 pcs.)
シェフのスペシャルロール
€ 26

"Granchio Sushi B", granchio morbido, avocado e germogli (6 pz.)

"Sushi B crab", soft shell crab, avocado and cress (6 pcs.)
ソフトシェルクラブ
€ 18

Cappesante, ricciola, salsa di soia e burro di Normandia (8 pz.)

Scallops, yellowtail, soy sauce and Normandy butter (8 pcs.)
焼き帆立とハマチのかま
€ 20

Selezione di sushi e sashimi

Selection of sushi and sashimi
寿司刺身盛り合わせ
€ 32

Chirashi con frutti di mare*

Seafood* chirashi
海鮮ちらし寿司
€ 28

Tonno scottato, porri grigliati e pastella di tempura (8 pz.)

Seared tuna, grilled leeks and tempura (8 pcs.)
炙り鮪と焼きネギ、天かす
€ 18

Salmone tataki, avocado (8 pz.)

Tataki salmon, avocado (8 pcs.)
サーモンのたたきとアボカド
€ 18

"Battera" di branzino (6 pz.)

Sea bass "battera" (6 pcs.)
鱸のバッテリー
€ 20

Vegeteriano (6 pz.)

Vegetarian (6 pcs.)
ベジタリアン
€ 12



Piatti unici

Main dishes | 主菜 定食

Piatto unico del giorno servito con zuppa di miso e riso bianco al vapore

Special lunch dish of the day served with miso soup and steamed rice

本日の定食 味噌汁、白飯付き

€ 16

“Tori no teriyaki jyu” scrigno di riso bianco e coscia di pollo teriyaki

“Tori no teriyaki jyu” chicken teriyaki with white rice

鶏の照り焼き重

€ 16

Curry di gamberi con capesante e calamari servito con insalata*

Shrimps curry with scallops and calamari served with salad

海老と帆立、イカの自家製カレー サラダ付き

€ 18

“Unajyu” scrigno di riso bianco con anguilla marinata alla salsa teriyaki e cotta alla salamandra, con profumo di sansyo pepe

Rice box with eel marinated Teriyaki sauce and grilled with sansyo pepper aroma

うな重

€ 25

“Steakjyu” scrigno di riso bianco con tagliata di filetto Aberdeen Angus e verdure croccanti

“Staaak jyu” Aberdeen angus beef and crunchy vegetables with white rice

アバディーンアンガス牛 ステーキ重

€ 28



Zuppe e Udon

Soups and Udon noodle | うどん (長崎産五島うどん)

Goto Udon con verdure e gamberi saltati*

Goto Udon with vegetables and saute shrimps

海老と野菜の焼うどん

€ 16

Goto Udon con tempura mista*

Goto Udon with mix tempura

うどん 天ぷらセット

€ 18

Zuppa di miso

Miso soup

味噌汁

€ 3

