



Menù degustazione

Tasting menu | コースメニュー

"Omakase" dello chef

Degustazione di otto portate

Tasting of eight dishes

シェフのおまかせ 8品

€ 90

"Sushi omakase" dello chef

Degustazione al bancone sushi di nove portate (solo su prenotazione un giorno prima)

Tasting of nine dishes at sushi counter (by reservation one day before only)

鮨カウンターおまかせ 9品 (前日までのご予約のみ承ります)

€ 130

Otsumami

Otsumami | おつまみ

Sigaro di pasta fillo con gamberi, acciughe, patate, pinoli, shiso e cipolla*

Fillo pastry cigar with prawns, anchovies, potatoes, pinenuts, shiso and onions

海老と大葉、松の実の葉巻仕立て

€ 9

Polpo e patate arrostate al Teppanyaki con maionese al mentaiko e jalapeno

Teppanyaki roasted octopus & potatoes with mentaiko and jalapeno mayonnaise

真蛸とマッシュポテトの鉄板焼き、明太子とハラペーニョ風味のマヨネーズソース

€ 8

Crocchette di angus e patate, maionese piccante

Angus and potatoes croquette, spicy mayonnaise

アングスビーフとジャガイモのコロッケ

€ 7

Edamame*

Edamame*

枝豆

€ 5



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

Mazzancolle, okura e "takenoko" marinati, crema di tofu e sesamo con gelatina di "tosatzu"*

Marinated King prawns, okura and "takenoko", tofu and sesame cream, "tosatzu" jelly
車海老と竹の子、オクラの豆腐白和え 土佐酢のジュレ
€ 18

"Gunkan" leggermente scottati con brunoise di verdure e maionese di avocado

"Gunkan" roulade seared with brunoise of vegetables and avocado mayonnaise
炙り鮓、小さなサラダと、アヴォガド、柚子、エキストラバージンオイルのマヨネーズ

Ordine minimo 4 pezzi | Minum order 4 pieces | 4 貫より

Tonno 2 pezzi

Tuna 2 pieces
鮓 2 貫
€ 10

Salmone 2 pezzi

Salmon 2 pieces
サーモン 2 貫
€ 8

Tartare

Tartare | タルタル

Tartare di Salmone norvegese

Norway salmon Tartare
ノルウェー産 サーモンのタルタル
€ 14

Tartare di Tonno del Mediterraneo

Mediterranean tuna tartare
地中海産 鮓のタルタル
€ 18

Tartare di ricciola

Yellowtail tartare
オーストラリア産 ハマチのタルタル
€ 16

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 3g.

With caviar 3g.
キャビア 3g.
€ 9



Sushi e Sashimi

Sushi & Sashimi | お寿司とお刺

Selezione di sushi creativo dello chef (9 pz.)

Chef creative sushi selection (9 pcs.)
創作寿司盛り合わせ
€ 45

Selezione di sushi tradizionale dello chef (13 pz.)

Chef traditional sushi selection (13 pcs.)
寿司盛り合わせ
€ 32

Selezione di sashimi (13 pz.)

Selection of sashimi (13 pcs.)
刺身盛り合わせ
€ 32

Selezione di sushi e sashimi (18 pz.)

Selection of sushi and sashimi (18 pcs.)
寿司刺身盛り合わせ
€ 32

Prezzo cadauno | Price each piece | 単品のお値段

Ordine minimo 2pz. | Minimum order 2pcs. | 2貫より

Tonno

Tuna
鮪
€ 5

Cappesante

Scallops
北海道産帆立
€ 4

Gambero rosso*

Red prawn*
シチリア産赤海老
€ 7

Scampi*

Scampi*
シチリア産手長海老
€ 9

Mazzancolle*

King prawns*
車海老
€ 6

Toro

Toro
トロ
€ 7

Branzino

Seabass
鱸
€ 4

Salmone

Salmon
サーモン
€ 4

Ricciola

Yellowtail
ハマチ
€ 5

Calamari

Calamari
烏賊
€ 3

Ikura

Salmon roe
イクラ
€ 4

Tamago

Tamago
たまご
€ 3

Anguilla

Eel
鰻
€ 6

Dentice

Red snapper
鯛
€ 6

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

Salmone tataki, avocado (8 pz.)

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

"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

"Battera" di branzino (6 pz.)

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

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

Vegeteriano (6 pz.)

Vegetarian (6 pcs.)
ベジタリアン
€ 12

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

Hosomaki (6 pz.)

Hosomaki | 細巻き

Neghi toro

Toro and spring onions

ネギトロ

€ 12

Kampyo

Kampyo

かんぴょう

€ 5

Tonno

Tuna

鮪

€ 8

Cetriolo

Kappa

カッパ

€ 4

Salmone

Salmon

サーモン

€ 6

Tempura

Tempura | 天麩羅

Selezione di tempura mista*

Mixed tempura selection

天麩羅

€ 25

Selezione di tempura di verdure

Vegetables tempura selection

野菜天麩羅盛り合わせ

€ 20

Tempura di gamberi *(6 pz)

Tempura prawns (6 pcs.)

海老の天麩羅 6尾

€ 24



Secondi di mare

Fish main dishes | 魚料理

"Koganeyaki" di Astice blu gratinato

"Koganeyaki" Blue Lobster Gratin

オマール海老の黄金焼き

€ 35

Cobia "Saikyoyaki" (marinata con saikyo miso)

Cobia fish "Saikyoyaki" (marinated with saikyo miso)

スギの西京焼き

€ 30

Secondi di terra

Meat main dishes | 肉料理

Filetto di Wagyu teppanyaki 150 gr.

Teppanyaki style Wagyu beef tenderloin 150 gr.

和牛フィレの鉄板焼き 150g

€ 70

Puledro in due cotture: magatello impanato e panera a bassa temperatura

Foal in two ways: magatello breaded and panera at low temperature

仔馬のカツレツと馬肉の低温調理ロースト 2つの調理法で

€ 30



Zuppe e riso

Soups and rice | 汁物とご飯

Zuppa di miso

Miso soup

味噌汁

€ 3

Riso al vapore

Steamed rice

白飯

€ 3

Insalate

Salads | サラダ

Insalata dello chef

Chefs salad

シェフサラダ

€ 18

Insalata di alghe

Kelps salad

海藻のサラダ

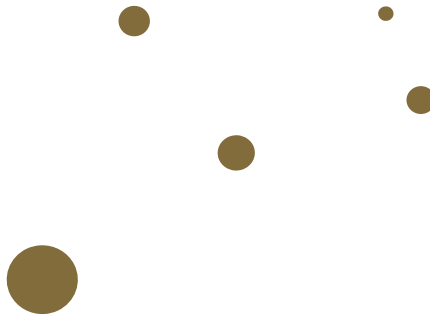
€ 10

"Amiaki" verdure alla griglia

Grilled vegetables salad

季節野菜の網焼き温サラダ

€ 12



Dessert

dessert | デザート

Cylinder Shortcake

Diplomatica Giapponese, fragole, cilindro di zucchero

Sponge cake, strawberries and sugar cylinder

苺のショートケーキ

€ 15

Riso

Dessert Dedicato al riso in 6 sfumature differenti

(Mousse, gelato, marshmallow, spugna, cialda e meringa)

Desserts dedicated to rice

6種類のバリエーションを使ったお米のデザート

€ 15

Tokyo Black Forest

Mousse di cioccolato al latte Jivara, ganache al caffè, terra di cioccolato extra bitter, sfoglia di cioccolato, sorbetto di ciliegie

Jivara mousse milk chocolate, coffee ganache, extra bitter chocolate crumble, chocolate pastry and cherry sorbet

ジバラチョコレートのみース、カフェジャマイカの生チョコ、甘酸っぱいサクランボのソルベット

€ 15

Frutta assortita di stagione

Seasonal fruit salad

季節のフルーツ盛り合わせ

€ 15

Mizushingen

Dessert tradizionale Giapponese ispirato alla rugiada:

Sfera di acqua di sorgente Monte Pigna, polvere di soia tostata, salsa allo zucchero integrale Giapponese

Traditional Japanese dessert inspired by the dew:

Monte Pigna spring water sphere, toasted soy powder, Japanese brown sugar sauce.

水信玄

€ 15

