



# 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 Kaiseki"

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)

鮨懐石 9品 (前日までのご予約のみ承ります)

€ 130



Omakase dello Chef e Sushi Kaiseki è disponibili fino alle 21:30

Chef Omakase and Sushi Kaiseki are available until 21:30

シェフのおまかせは 21:30 まで承ります

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco  
mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

# Otsumami

Otsumami | おつまみ

Edamame

Edamame

枝豆

€ 5

"Nanbanzuke" sarde in carpione in chiave giapponese

"Nanbanzuke" Japanese style marinated and deep fried sardines with vegetables

イワシの南蛮漬け

€ 7

Crocchette di granchio e salsa dello Chef

Crab croquettes with Chef dressing

カニクリームコロッケ

€ 8



# Tartare

Tartare | タルタル

Tartare di salmone scozzese

Scottish salmon tartare

スコットランド産 サーモンのタルタル

€ 14

Tartare di tonno Rosso

Red tuna tartare

地中海産 鮪のタルタル

€ 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 i gamberi rossi di Mazara del Vallo

Sicilian red prawns tartare

シチリア産 赤海老のタルタル

€ 18

# Pesce

Fish | 魚

"Gunkan" di salmone o tonno rosso con brunoise di verdure e maionese di avocado

Salmon or red tuna "Gunkan" roulade with vegetables brunoise and avocado mayonnaise

マグロとサーモンの炙り、アボカドと柚子マヨネーズ

Ordine minimo 2pz	Minimum order 2pcs	2貫より承ります。	
Tonno 2 pezzi	Tuna 2 pieces	鮪 2貫	€ 10
Salmone 2 pezzi	Salmon 2 pieces	サーモン 2貫	€ 8

"Tataki" di salmone, baby zucchine e salsa sumiso

Salmon "Tataki", baby zucchini and sumiso sauce

炙りサーモンの酢味噌掛け

€ 16

Gamberi rossi di Mazara del Vallo New Style

New style sicilian red prawns

シチリア産 赤海老のニュースタイル

€ 22

Polpo arrostito al "Teppanyaki" con insalata di patate alla giapponese

"Teppanyaki" roasted octopus with japanese potatoes salad

真蛸の鉄板焼き

€ 12

Calamaro su crema di piselli, shiso e tofu al sesamo nero

Calamari on green peas with tofu and black sesame

ヤリイカのクリームえんどう豆ソース

€ 14

Granchio morbido fritto e salsa oroshi ponzu

Deep fried soft shell crab and oroshi ponzu sauce

ソフトシェルクラブの唐揚げ、おろしぼん酢

€ 15

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala



# Pesce

Fish | 魚

Salmone al teppanyaki con salsa agrodolce al teriyaki e verdure di stagione (150 gr)

Teppanyaki salmon with sweet and sour teriyaki sauce and stagional vegetables (150 gr)

サーモンの鉄板焼きスペシャルソース (150 gr)

€ 24

Cubo di tonno in crosta di sesamo con misticanza di germogli (140 gr)

Tuna cube in sesam crust with sprouts salad (140 gr)

マグロの胡麻まぶしステーキ (140 gr)

€ 30

Anguilla al sumibiyaki (120 gr)

Sumibiyaki eel (120 gr)

うなぎの炭火蒲焼 (120 gr)

€ 28

Black cod "Saikyo yaki" (marinatura al saikyo miso)

Black cod "Saikyo yaki" (marinated with saikyo miso)

黒鱈の西京焼き (160 gr)

€ 30

# Carne

Meat | 肉

Karaaghe di pollo special

Chicken karaaghe special

鳥の唐揚げ、スペシャルソース掛け

€ 12

Usuzukuri di anatra con foie gras scottato

Duck usuzukuri with foie gras

煮込み鴨ロース、フォアグラ乗せ

€ 18

Wagyu cotto al carbone con wasabi soia (150 gr).

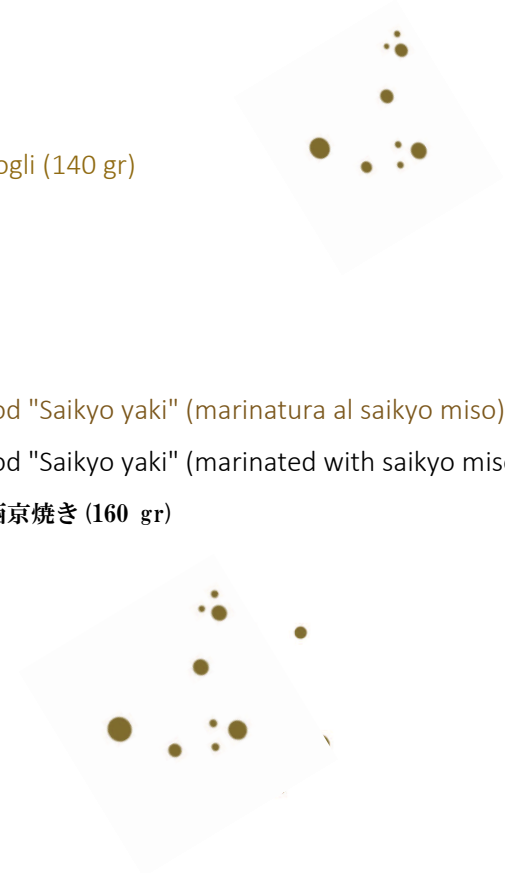
Wagyu beef "sumibi-yaki" wasabi soy sauce (150 gr).

和牛サーロインの炭火焼き、わさび醤油ソース (150gr)

€ 70

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala



# Sushi e sashimi

Sushi & Sashimi | お寿司とお刺身

Selezione di sushi tradizionale dello chef (13 pz)

Chef traditional sushi selection (13 pcs)

寿司盛り合わせ

€ 32

Selezione di sushi e sashimi dello chef (18 pz)

Selection of sushi and sashimi (18 pcs)

寿司刺身盛り合わせ

€ 32

Selezione di sashimi dello chef (13 pz)

Selection of sashimi (13 pcs)

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	Cappesante	Gambero rosso	Scampi
Tuna	Scallops	Red prawn	Scampi
まぐろ	北海道産帆立	シチリア産赤海老	シチリア産手長海老
€ 5	€ 4	€ 7	€ 9
Mazzancolle	Toro	Branzino	Salmone
King prawns	Toro	Seabass	Salmon
車海老	トロ	すずき	サーモン
€ 6	€ 7	€ 4	€ 4
Ricciola	Calamari	Ikura	Tamago
Yellowtail	Calamari	Salmon roe	Tamago
はまち	いか	いくら	たまご
€ 5	€ 3	€ 4	€ 3
Anguilla	Dentice		
Eel	Red snapper		
うなぎ	たい		
€ 6	€ 6		



# Sushi rolls

Sushi rolls | 巻き寿司

Gambero tempura roll (8 pz)

Prawn tempura roll (8 pcs)

海老天ロール

€ 14

Astice roll, gambero cotto, uova di masago, maionese piccante (8 pz)

Lobster roll ,cooked prawn, masago eggs and spicy mayonese (8 pcs)

オマール海老ロール

€ 32

Capesante roll, polpa di granchio, maionese, uova di masago, capesante e pasta kataifi (8 pz)

Scallops roll with avocado mayonese and masago eggs (8 pcs)

ホタテロール

€ 20

Tonno crudo roll con avocado e maionese piccante (8 pz)

Raw tuna roll with avocado and spicy mayonese (8 pcs)

マグロロール

€ 20

Ricciola roll con avocado e maionese piccante (8 pz)

Yellow tail roll with avocado and spicy mayonese (8 pcs)

ハマチロール

€ 20

Salmone roll con avocado e maionese al teriyaki (8 pz)

Salmon roll with avocado and teriyaki mayonese (8 pcs)

サーモンロール

€ 18

Granchio morbido roll con avocado, masago, maionese piccante e germoglie di daikon (6 pz)

Soft shell crab roll with avocado, masago spicy mayonese and daikon cress (6 pcs)

ソフトシェルクラブロール

€ 18

Vegeteriano roll (8pz)

Vegetarian roll (8 pcs)

ベジタリアンロール

€ 10



## Hosomaki (6 pz)

Hosomaki | 細巻き

Neghi toro

Toro and spring onions

ネギトロ

€ 12

Tonno

Tuna

鮪

€ 8

Salmone

Salmon

サーモン

€ 6

Kampyo

Kampyo

かんぴょう

€ 5

Cetriolo

Kappa

カッパ

€ 4

## Tempura

Tempura | 天麩羅

Selezione di tempura mista

Mixed tempura selection

天麩羅盛り合わせ

€ 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



Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala



# Pasta fredda

Cold pasta | 冷たいうどん、そば

## Soba freddi

Cold soba

冷、ぶっかけそば

€ 10



## Udon freddi

Cold udon

冷、ぶっかけうどん

€ 12



# Insalate

Salads | サラダ

## Pak choy saltati

Sautéed pak choy

チンゲン菜のサラダ

€ 8

## 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

## Insalata dello chef

Chefs salad

シェフサラダ

€ 18



# Dessert

Dessert | デザート

## ... Bianco | ... 白いデザート

Mousse al cioccolato bianco e latte di soia,  
sablé al cocco, gelato al calpis.

White chocolate and soia milk mousse,  
coconut sablé, calpis ice cream.

ホワイトチョコレートと豆乳のムースに

ココナッツのクッキーとカルピスのジェラートを添えて

€ 15

*Chateau Grillon Sauternes 2015 (abbinamento consigliato)*

€ 10 al calice



## ... Verde | ... 緑色のデザート

Sfera di zucchero ripiena di spuma al tè macha,  
gelato al wasabi e crumble alla vaniglia

Sugar sphere filled with tea macha foam, wasabi ice cream  
and vanilla crumble.

砂糖のガラス玉に抹茶の泡と山葵のジェラートを閉じ込めて

€ 15

*Saracco, Moscato d'Asti 2017 (abbinamento consigliato)*

€ 8 al calice



## ... Giallo | ... 黄色のデザート

Bavarese ai frutti tropicali, crema di zucca e arancia, morbido allo yuzu e gelato alla camomilla  
Tropical fruit bavarian, pumpkin and orange cream, soft yuzu and camomilla ice cream

南瓜とオレンジのクリームをのせたパッションフルーツのパバロアに

柚子のクリームとカモミールのジェラートを添えて

€ 15

*Cà dei Frati, Tre Filer (Lugana)*

€ 8 al calice (abbinamento consigliato)



## ... Nero | ... 黒のデザート

Mousse di cioccolato al latte e fondente Apurimac (Domori), cremoso ai frutti neri e chantilly al sesamo  
Apurimac milk and dark chocolate (Domori) mousse, creamy black berries and sesam chantilly

ゴマ風味の生クリームと黒いフルーツを添えた

ドモリ社のブラックチョコレートとミルクチョコレートのム

€ 15

*Domaine de la Rectorie, Cuvée Thérèse Reig, Banyuls (garnacha negra e cariñena)*

€ 12 al calice (abbinamento consigliato)

*Sake dolce Shirayuki Edo Genshu (abbinamento consigliato)*

€ 12 al calice

# Dessert della tradizione giapponese

Dessert of japanese tradition

日本の伝統的なデザート

## Mochi (2 pezzi) e tazza di tè verde Genmaicha

Mochi (2 pieces) with a cup of Genmaicha green tea

€ 10



## 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

€ 12



Coperto € 4 / iva inclusa

Cover charge € 4 / vat included

カバーチャージ € 4 / 税込み

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco  
mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

