

**SU
SHI**

RAW



SASHIMI



TARUTARU



OYSTER



TOKUBETSU

RICE



CHIRASHI



OSHI SUSHI



SUSHI SET



NIGIRI



GUNKAN

NORI



TEMAKI



URAMAKI

SASHIMI

Selezione di pesce, crostacei e molluschi serviti crudi.

SASHIMI

9pz | *Tonno, Salmone, Ricciola* 14

SASHIMI OMAKASE

20pz | *Degustazione a cura dello Chef* 50

USUZUKURI

8pz | *Carpaccio di Gamberi*, Tonno, Salmone, Branzino, Tobiko* con salsa Ponzu* 9

ZUKE

4pz | *Carpaccio di Tonno sbollentato e marinato, con Kizami Wasabi* e crema al Wasabi* 9

TARUTARU

Le nostre tartàre di pesce.

MAGURO & MISO

Tonno, Pomodoro, Avocado, con salsa di Miso e Yuzu 9

HOTATE & SUZUKI

Capasanta, Branzino, Avocado, Mango e Arancia, con salsa Ponzu e Teriyaki 9

SUMMER

Salmon selvaggio affumicato, Gambero*, Pomodorini, Avocado, Maionese e Tabasco con salsa Teriyaki* 9

OYSTER

La nostra selezione esclusiva di ostriche.

RAW & SOUR

1pz | *Ostrica e Ikura**, con salsa Ponzu 5

APPLE & MISO

1pz | *Ostrica e purea di Mela, Miso e Yuzu* 5

TEMPURA & SPICY

1pz | *Ostrica in tempura al nero di seppia, Salicornia, Tabasco e Cipolla rossa marinata* 5

TOKUBETSU

Piatti sempre nuovi. Le nostre creazioni speciali!

IKA JO

Calamaro sfrangiato, Uovo di quaglia, Caviale, con Salsa somen 16

TORO & JALAPENO

Ventresca di Tonno, Caviale ed Erba cipollina, con Salsa di jalapeno e Aceto di riso 15

RISAKE ROLL

4pz | *Salmon selvaggio affumicato*, Salmone, Ikura*, Maionese, Tabasco, Origano e Salsa teriyaki* 9

IKA NOODLES

Tagliatelle di Calamaro, crema di Edamame, Olio evo e Salicornia* 15

CHIRASHI

Riso shari con tagli selezionati di pesce e crostacei.

CHIRASHI OMAKASE

Riso con Pesce e Crostacei selezionati dallo Chef* 20

UNAGI DON

Riso, Anguilla e Teriyaki* 20

OSHI SUSHI

Riso Shari pressato sotto uno strato di pesce crudo.

SAUDADE

4pz | *Riso shari, Tartare di Salmone, Erba cipollina, Avocado e Teriyaki* 7

SHIME SABA

4pz | *Riso shari, Sgombro marinato, Erba cipollina, Capperi e Limone* 7

SUSHI SET

Composizioni di gunkan, nigiri, roll a cura dello Chef.

SIX SPOON

6pz | *Degustazione di Gunkan** **22**

SIX TAILES

6pz | *Degustazione di Nigiri Special** **20**

ROLL ROYCE

16pz | *Degustazione di Roll** **32**

SUSHI OMAKASE

20pz | *Degustazione di Gunkan, Nigiri e Roll** **45**

NIGIRI

Crudo di pesce, crostacei o carne su riso shari pressato a mano.

(Nigiri tradizionali su richiesta)

SAKE GRAVALAX

*Salmon, Aneto, Panna acida e Ikura** 4

MAGURO SHISO

Tonno, crema di Umeboshi e Shiso in tempura 3

ZUKE

*Tonno scottato e marinato, con Kizami
Wasabi** 3

HAMACHI YUZU

Ricciola, Yuzu, Maionese al peperoncino 4

MAZARA

Gambero Rosso di Mazara del Vallo, Arancia e
Pistacchio* 5

LOBSTER CAVIAR

*Astice, Tobiko, alga Nori, Maionese al
Peperoncino e Yuzu* 6

HOTATE FOIE GRAS

Capasanta e Foie Gras 6

IKA GOLDEN

Calamaro scottato, Shiso, Tobiko e Oro 24k 6

INA

Triglia flambata e Soia 3

SABA

Sgombro marinato, Erba cipollina e Zenzero 3

UNAGI

Anguilla, alga Nori e Teriyaki* 6

WAGYU

Wagyu e Wasabi 7

GUNKAN

Cucchiaino di pesce crudo o crostaceo su riso shari pressato a mano.

JIN

Salmone, Mango, Patata dolce, Maionese, Tabasco e Teriyaki 4

SAKE IKURA

*Salmone e Uova di Salmone** 6

DELUXE

Salmone selvaggio affumicato, Gambero rosso* di Mazara del Vallo, Mela verde, Caviale e salsa Ponzu* 9

SPICY SAKE

Salmone, Maionese, Sriracha e Banana sauce 3

MANGO

Tonno, Mango, Cocco e Teriyaki 3

SPICY TUNA

Tonno, Maionese, Sriracha e Banana sauce 3

THE QUAIL

Branzino, Tonno, Uovo di quaglia, Mandorle, Erba cipollina, Togarashi e salsa Goma 6

1000 LEAVES

Gambero scottato, Gambero rosso* di Mazara del Vallo, Calamaro, Pomodoro, Tobiko*, Tapioca* e salsa di Miso e Yuzu* 6

SPICY HAMACHI

Ricciola, Scampo, Avocado, Maionese, Sriracha e Banana sauce 5

UNAGI

Anguilla, Salmone selvaggio affumicato*, Gambero*, Pomodoro, Avocado, Maionese, Tabasco e Teriyaki* 7

RICE

TEMAKI

Cono di alga nori con ripieno misto.

SOCKEYE

Salmonese selvaggio affumicato, Salmone, Ikura*, Lattuga, Origano, Maionese, Tabasco e Teriyaki* 12

HOTATE

Capasanta, Shiso in tempura, Lattuga ed Erba cipollina 9

EBI TEMPURA

Gambero in tempura, Lattuga, Maionese e Teriyaki* 6

ZUKE

Tonno sbollentato e marinato, Lattuga e crema al Wasabi 7

VEGAN

Shiso, Cetriolo, Avocado, Lattuga, Carote e salsa Miso e Yuzu 5

URAMAKI

Roll con riso esterno, alga nori e ripieno misto.

FUMÈ

4pz | *Salmone selvaggio affumicato**, Salmone, Avocado, Maionese, Tabasco e Teriyaki 8

MAZARA

4pz | *Gambero rosso** di Mazara del Vallo, salmone, Avocado, Erba cipollina e Salsa ponzu 12

SICILIAN VIBES

4pz | *Gambero**, Pistacchio, crema di Umeboshi e Shiso in tempura 9

NASU MAGURO

4pz | *Tonno*, Melanzana, Zenzero, Avocado, Cipolla ossa marinata, Togarashi e Salsa goma 9

LOBSTER

4pz | *Astice*, Avocado, Pomodoro e Maionese di Yuzu e Peperoncino 13

BLACK & WHITE

4pz | *Capasanta in tempura*, Riso al nero di seppia, Seppia, Caviale e Patata dolce 12

EBITEN

4pz | *Gambero** in tempura, Maionese, Avocado, Mandorle e Teriyaki 6

TIGER

4pz | *Gambero* in tempura, Salmone, Fiori di zucca in tempura, Ikura*, Maionese e Teriyaki* **8**

RAINBOW

4pz | *Gambero* in tempura, Salmone, Tonno, Branzino, Avocado, Robiola e Teriyaki* **8**

HOTATE FIRE

4pz | *Gambero* in tempura, Capasanta scottata, Cipolla rossa marinata, Patata dolce, Ikura*, Maionese e Tabasco* **12**

ZUKE

4pz | *Gambero* in tempura avvolto nei Fiori di zucca, Tonno scottato e marinato e Maionese al wasabi* **12**

DRAGON

4pz | *Anguilla*, Avocado e Teriyaki* **10**

VEGAN

4pz | *Pomodoro, Shiso, Cetriolo, Avocado, Miso, Salsa yuzu* **7**

WAGYU ROLL

4pz | *Wagyu, Salicornia e Teriyaki* **15**

**KIT
CHEN**



OTOSHI



DUMPLINGS



RYORI



WAGYU



TEMPURA

OTOSHI

Stuzzicherie per riscaldare l'appetito.

ZUKKINI NO HANA

Fiori di zucca in tempura ripieni di Gambero e Teriyaki* 8

HARUMAKI

2pz | *Involtini di Gambero*, Melanzana e Shiso* 6

HIRATA LOBSTER

Panini al vapore con Astice, Zenzero, Cipollotto, Salsa d'ostrica e Sake 12

HIRATA KAMO

Panini al vapore con Anatra e Cipollotto 8

HIRATA VEGGY

Panini al vapore con Verdura di stagione 4

EDAMAME

*Fagioli di Soia** 5

TASAKA-NORI SALAD

Insalata di Alghe miste, Salsa di Soia, Limone e Scalogno 10

MISO-SHIRU

Zuppa di Miso con Wakame, Tofu ed Erba cipollina 5

DUMPLINGS

Ravioli cotti al vapore.

HOTATE

2pz | *Capesanta, Gambero*, nero di Seppia* 8

GAMBER'ONE

2pz | *Gambero*, Cipollotto e Zenzero* 6

LOBSTER

2pz | *Astice, Pomodoro, Cipolla, Prezzemolo, Limone* 12

SUPERVEGGY

2pz | *Spaghetti di Soia con Carote e Funghi Shitake* 5

PORKLICIOUS

2pz | *Pancetta di Maiale, Cipollotto e Zenzero* 6

WAGYU

2pz | *Carne di Wagyu (30%) e di Fassone (70%)* 12

RYORI

I piatti speciali della nostra cucina.

SOBA & KARASUMI

Spaghetti di Grano Saraceno con Gambero, Uova, Verdura e Bottarga greca* **16**

RAMEN NÒST

Tajarin, Chashu, Ajisuke, Tamago, Brodo di Kombu e Katsubushi **18**

YAKI MESHI

Riso saltato con Pollo, Uova e Verdura **12**

MIDORI HOTATE

Capesante con crema di Edamame, Ikura* e Mela Verde essicata* **18**

BLACK COD

Merluzzo Nero dell'Alaska al Miso e Daikon, con salsa Teriyaki* **28**

TUNA A' L'ORANGE

Tonno in crosta di Pistacchi, scorza d'Arancia, con salsa di Miso e Daikon **18**

SAKE & JALAPENO

Tataki di Salmone e Misticanza, con Salsa di Jalapeno e Aceto di riso **16**

LOBSTER

Astice, Crescione e Maionese allo Yuzu e Peperoncino **28**

KAMO

Petto d'Anatra, Togarashi, Salsa d'ostriche, Crema di patate dolci al Foie Gras e Verdure croccanti **18**

VEGAN

Piatto con Verdure di stagione a cura dello Chef **14**

WAGYU

Wagyu miyabi di Kyoto (A5). La migliore carne del Giappone.

WAGYU SHOT

Cubetto di Wagyu con Demi-glace **10**

WAGYU TARTARE

Wagyu, Uovo di quaglia in camicia e Olio all'aglio **18**

BARLEY & WAGYU

Orzotto, Wagyu Shiitake, Pak choi, Parmigiano, Funghi **24**

STEAK 120 GR

Wagyu Striploin **55**

STEAK 350 GR

Wagyu Striploin **160**

WAGYU & BAROLO

Brasato di Wagyu ,Spuma di patate, Barolo **80**

TEMPURA

Pesce o verdura fritti in pastella.

YASAI

*Melanzana, Zucchini, Patata dolce e Radice di loto** **12**

EBI

*Gambero** **16**

MIKKUSU

Gambero e Verdura* **15**

OCEAN

Gambero, Branzino, Calamaro, Capasanta* **18**

TORI KARAGE

Bocconcini di Pollo e Panko **12**

NOTE

* A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato.

Il pesce fresco viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità.

Sarà addebitato un costo di servizio pari a 4 euro per ciascun cliente.

I prezzi indicati sono intesi in Euro e comprensivi di IVA.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

