



MENU

WELCOME TO KENSHO

Grazie per aver condiviso con noi il vostro tempo.

Il nostro impegno sarà quello di guidarvi ed accompagnarvi in questo percorso multisensoriale.

Per noi il lockdown è stato un momento di riflessione, condivisione di pensieri volti a creare qualcosa di unico

Abbiamo scelto di fare un passo indietro per permetterci di prendere la rincorsa e fare un salto importante

Scaldate le bacchette!

Kensho is Back

KENSHO
TASTE DIFFERENT

TASTING EXPERIENCE

ACQUA

Naturale o Frizzante 4

KENSHO STARTERS

While you waiting

STARTER

EDAMAME

Fagioli di soia 5

NORI CHIPS

Alghe nori in Tempura 5

OYSTER IS MY DOPE

Speciales de claire Utah Beach 5

YUZU TONIC

Yuzu, Fever Tree | Scegli il tuo Gin

YU GIN 14

MONKEY 47 13

HENDRICK'S 12

SPARKLING LOVER'S

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

Gosset

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 16

LAURENT PERRIER ROSÉ

Laurent Perrier Rosé

Pinot Nero 22

ALMA GRAN CUVÉE

Bellavista

Chardonnay, Pinot Noir 10

KENSHO
TASTE DIFFERENT

TASTING MENU

Taste the difference

**OMAKASE
EXPERIENCE**



**8 Portate a cura dello Chef
Lasciatevi trasportare**

OMAKASE EXPERIENCE

Lasciati trasportare

PERCORSO OMAKASE DI 8 PORTATE 90

Letteralmente Omakasè significa mi fido di te. Se volete vivere un' esperienza Unica questo è il menù che fa per voi. Il percorso viene studiato e preparato su misura per i nostri ospiti. Il prezzo è inteso a persona

PERSONALIZZA LA TUA ESPERIENZA

I'M SO HUNGRY

2 portate extra +28

WAGYU MIYABI A5

Sirloin di Wagyu +40

PAIRING OMAKASE

3 Calici +36

5 Calici +60

PAIRING WINE OR SAKÈ

3 Calici +30

5 Calici +50

KENSHO
TASTE DIFFERENT

OMAKASE EXPERIENCE

**TRADITIONAL
KAISEKI**



**La tradizione di Kensho
Richiesta la prenotazione per questo
menù**

KAISEKI EXPERIENCE

Solo su prenotazione

PERCORSO KAISEKI 150

[The Tradition of Kensho]

Eleganza e tradizione in un percorso mutisensoriale studiato dal nostro Chef Leo Aala dove si ricerca armonia di gusti e colori.

Un'attenzione particolare alla stagionalità e ai gusti

Il prezzo è inteso a persona

PERSONALIZZA LA TUA ESPERIENZA

PAIRING OMAKASE

3 *Calici* +36

5 *Calici* + 60

PAIRING WINE OR SAKÈ

3 *Calici* +30

5 *Calici* +50

KENSHO
TASTE DIFFERENT

LA CARTA

COMFORT FOOD



OYSTER

TEMPURA

TARTARE

SIGNATURE DISHES



SUSHI BAR



SUSHI SET

DONBURI

RAW

STREET FOOD



DUMPLINGS

OTOSHI

SANDO

BAO

KITCHEN

RYORI

WAGYU



COMFORT FOOD

OYSTER

La nostra selezione esclusiva di ostriche.

RAW & SOUR

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

TEMPURA & SPICY

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

CHO

1pz | *Ostrica in aceto di riso, umeboshi, kombu, peperoncino dolce e zenzero* 5

APPLE & MISO

1pz | *Speciales Utah Beach, mela e miso* 5

TEMPURA

Pesce o verdura fritti in pastella.

MIKKUSU

Gamberi e Verdure 16

YASAI

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

OCEAN

Gambero, Branzino, Calamaro, Capasanta* 18

KENSHO
TASTE DIFFERENT

TARTARE

Le nostre tartare

MAGURO & MISO

Tartare di tonno con pomodorini camone, Yuu e Miso **18**

SUMMER

Tartare di salmone selvaggio Sockeye affumicato, gamberi, pomodoro, avocado e maionese allo yuzu kosbu **18**

SIGNATURE DISHES

Creazioni e innovazioni

IKA JO

Calamaro sfrangiato, Uovo di quaglia, Caviale, Salsa somen **20**

IKA NOODLES

Tagliatella di Calamaro, Crema di Edaame, Salicornia, Olio Evo **20**

TORO & JALAPENO

4pz | Ventresca di Tonno, Caviale, Jalapeno **22**

CIGAR TEMAKI - NEW

1pz | Nori, Ventresca di tonno, Riccio di mare, Kizami Wasabi **14**

STREET FOOD

DUMPLINGS

I nostri Ravioli

PORKLICIOUS

3 pz | *Pancetta di maiale, Cipollotto, Zenzero* 10

GAMBER'ONE

3 pz | *Gamberi, Cipollotto, Zenzero, Barbabietola* 12

HOTATE

3 pz | *Capesante, Gamberi, Zucchine, Carote, Nero di seppia* 15

WAGYU

3 pz | *Wagyu A5, Fassone, Cacao, Cipollotto, Soia* 15

SUPERVEGGY

3 pz | *Cavolo, Carota, Funghi Shitake, Spaghetti di soia* 9

MIX OF FIVE

5 pz | *Degustazione di ravioli* 20

OTOSHI

Stuzzicherie per riscaldare l'appetito.

HARUMAKI

3pz | *Involcini di Gambero*, Melanzana e Shiso* 10

ZUKKINI NO HANA

3pz | *Fiori di zucca in Tempura con ripieno di gamberi e Teriyaki* 12

TASAKA - NORI SALAD

*Insalata di alghe** 10

BAO

Panino al latte cotto al Vapore

LOBSTER

Astice, Salsa d'ostriche, Sakè e cipollotto 15

CHASU

Pancetta di Maiale, Maionese al Wasabi, Pak Choi 12

KAMO

Anatra cotta a bassa temperatura, Salsa d'Ostriche, Cipollotto 12

SANDO

Sandwich Giapponese

WAGYU SANDO - **COMING SOON**

Sandwich di Wagyu Miyabi A5 60

UNAGI SANDO - **NEW**

Sandwich di Anguilla e Teriyaki 28

SUSHI BAR

SUSHI SET

Composizioni di gunkan, nigiri a cura dello Chef.

SIX SPOON

6pz | *Degustazione di Gunkan pensati e creati su misura* 25

SIX TAILES

6pz | *Degustazione di Nigiri pensati e creati su misura* 24

SUSHI OMAKASE

20pz | *Degustazione di Nigiri, Gunkan e Uramaki* 47

URAMAKI

Roll con riso esterno, alga nori e ripieno misto.
Creazioni e Innovazioni

ROLLS ROYCE 8X

8pz | *I roll vengono pensati e creati su misura* 20

ROLLS ROYCE 16X

16pz | *I roll vengono pensati e creati su misura* 39

DONBURI

Le ciotole di Kensho

OMAKASE CHIRASHI DON

Riso, Pesce e crostacei selezionati dal nostro Chef Aala 30

UNAGI DON

Riso, Anguilla e Teriyaki 30

SAKE & AVOCADO DON

Riso, Salmone e Avocado 20

CHASU DON - NEW

Riso, Pancetta di Maiale, Pak Choi, Zenzero 20

RAW

I Crudi

SASHIMI

9pz | *Tonno, Salmone, Branzino* 16

OMAKASE SASHIMI

20pz | *Degustazione a cura dello Chef Aala* 50

USUZUKURI

16pz | *Carpaccio di Tonno, Salmone, Branzino e Gamberi marinati in salsa Ponzu* 20

KITCHEN

RYORI

La nostra cucina - I Primi

SOBA & KARASUMI

Spaghetti di grano saraceno, uova, Verdure croccanti e Bottarga **18**

RAMEN NOST

Tajaarin, Chasu, Ajisuke Tamago, Brodo di Kombu e Katsubushi **24**

RISOTTO UMAMI



Risotto Riserva San Massimo, Sakè, Bisque Rossi di Mazara, Chorizo e Triglia al forno **24**

RYORI

La nostra cucina - I Secondi

BLACK COD

Carbonaro Nero dell'Alaska marinato in Miso e Daikon per 72 ore,, riduzione di Teriyaki **28**

KOHITSUJI

Costine d'agnello in Crosta di pistacchio e alga Nori con fondo di cottura **24**

SAKE & JALAPENO

Tataki di Salmone, Condimento di Jalapeno e misticanza **20**

WAGYU

Wagyu Miyabi A5

WAGYU MIYABI SIRLOIN 120GR

Controfiletto di Wagyu Miyabi A5 **60**

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.

