



**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

*Alge nori in Tempura* 5

## 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

# TASTING MENU

Taste the difference

**OMAKASE  
EXPERIENCE**



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

# OMAKASE EXPERIENCE

Lasciati trasportare

## PERCORSO OMAKASE DI 8 PORTATE 100

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* +30

### 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

### MIKKUSU

*Gamberi e Verdure* 16

### YASAI

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

### OCEAN

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

### SOFT SHELL CRAB - **NEW**

*Granchio, salsa ponzu e sudachi* 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 koshu* 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 | *Involtoni 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* 40

# 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*



# 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 SO<sub>2</sub> 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.

