



**DELIVERY MENU**

**Per Info e prenotazioni scrivere su WhatsApp al  
numero +39 375 59 155 08**

# IL RISTORANTE A CASA TUA

Kensho porta l'esperienza del ristorante direttamente a casa tua

## PERCORSO OMAKASE 80

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 nostro Team si occuperà di contattarvi preventivamente per concordare le vostre preferenze

Il giorno della Cena il nostro Team si occuperà di apparecchiare il tavolo con posate e calici cercando di rendere la vostra cucina un vero e proprio ristorante.

Il giorno successivo alla Cena ci occuperemo di pulire la cucina e farvi trovare tutto in ordine

**La disponibilità di questo servizio è limitata a due servizi ed è disponibile solo su prenotazione.**

- Ore 19.30

- Ore 21.30

Il prezzo è inteso a persona

Per Info e prenotazioni scrivere su WhatsApp al numero **+39 375 59 155 08**

## I NOSTRI SERVIZI EXTRA

### PERSONAL CHEF

*Un Nostro Chef si occuperà di tutta la preparazione dei piatti durante la serata e verrà preparato tutto al momento* +150

### CAMERIERE

*Se volete vivere un'esperienza completa un Nostro ragazzo si occuperà di tutto il servizio per la serata* +100

### ABBINAMENTO VINO O SAKÈ

3 Calici +30

5 Calici +50



**BENTO BOX**

# BENTO BOX

Voglia di Sushi ma non hai idea di cosa ordinare? La Bento Box è la soluzione per te!

## BACK TO THE ORIGINS

Sushi & Sashimi

70

### DESCRIZIONE

Ritorno alle origini, la Tradizione e il rispetto della materia prima rinchiusa in una Box.

All'interno della Box troverai un assortimento di Sushi e Sashimi che porteranno in casa il Lusso del Sol Levante.

### COSA CONTIENE LA BOX

#### NIGIRI

4pz | *Degustazione di Nigiri come da tradizione con Soia e Wasabi*

#### URAMAKI

4pz | *Assaggio di Uramaki*

#### SASHIMI

12pz | *Degustazione di Sashimi Selezionato dallo Chef Leo Aala*

#### HOSOMAKI

3pz | *Assaggio di Hosomaki*

#### CHIRASHI

1porzione | *Selezione a cura dello Chef*

## ROLL E MAKI

Solo Maki e Roll

70

### DESCRIZIONE

Degustazione di Roll e Maki per i curiosi che vogliono provare qualcosa di diverso dal solito Sushi.

All'interno delle Box troverai 8 fantastici Roll esclusivi targati Kensho +1 ricetta che assaggerai per primo proposta dal nostro Chef

### COSA CONTIENE LA BOX

36 pz | *Degustazione di Roll e Maki Selezionati dallo Chef Leo Aala*

TASTING EXPERIENCE

# PROGRESSIVE JAPANESE CUISINE

Sushi & Sashimi

70

## DESCRIZIONE

Uno sguardo verso il futuro, per chi non ha intenzione di fermarsi ed ha la curiosità di scoprire gusti nuovi.

Un viaggio bilanciato da contaminazioni e dal tocco unico di Leo Aala

## COSA CONTIENE LA BOX

### NIGIRI

2pz | *Degustazione di Nigiri by Chef Aala*

### GUNKAN

4pz | *Degustazione di Gunkan*

### URAMAKI

4pz | *Assaggio di Uramaki*

### MINI TEMAKI

1pz | *Mini Temaki*

### SASHIMI

12pz | *Selezione di Sashimi dallo Chef Aala*

### CHIRASHI

1porzione | *Chirashi*

## JUST RAW

Niente Riso, Solo Crudo

80

## DESCRIZIONE

La freschezza racchiusa in una fantastica Box dove il pesce crudo diventa il protagonista indiscusso. Pesce e Crostacei accompagnati da Soia e Wasabi.

All'interno della Box troverai la selezione del miglior crudo disponibile sul mercato con l'accoppiamento di salse che puoi trovare Solo da Kensho

## COSA CONTIENE LA BOX

### SASHIMI

30 pz | *Degustazione di Sashimi, pesce crudo e crostacei*

### OSTRICHE

3pz | *Assaggio di Ostriche Special de Claire by Royal*



**LA CARTA**

# LA CARTA

Se volete Scegliere i vostri piatti preferiti alla Carta

## OYSTER

La nostra selezione esclusiva di ostriche.

### RAW & SOUR

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

## TARTARE

Le nostre tartare

### MAGURO & MISO

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

### SUMMER

*Tartare di salmone selvaggio Sockey 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

# 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

# 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

**KENSHO**  
TASTE DIFFERENT

TASTING EXPERIENCE



# 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

# RYORI

La nostra cucina - I Primi

## SOBA & KARASUMI

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

## YAKI MESHU

*Riso, Verdure, Uovo* 12

## BLACK COD

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

## SAKE & JALAPENO

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

TASTING EXPERIENCE

# 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

*Riso, Pancetta di maiale, Pak Choi, Zenzero* 20

## SAKE TATAKI DON

*Riso, Salmone Scottato* 20

## ZUKE DON

*Riso, Tonno marinato in Soia e Sakè, Kizami Wasabi* 20

# 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

## 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.

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



**LA GASTRONOMIA**

# LA GASTRONOMIA

Libera la tua immaginazione. Kensho ti porta a casa la materia prima!

## LINGOTTI DI MARE

Filetti di pesce abbattuto e pronto per essere mangiato.

### SALMONE NORVEGIA

250 gr | *Salmone di allevamento Norvegia* 12

### SALMONE ROSSO SOCKEYE

250 gr | *Salmone Rosso Selvaggio Canadese* 18

### SALMONE ROSSO SOCKEYE AFFUMICATO

250 gr | *Salmone Rosso Selvaggio Canadese* 25

### BRANZINO GRECIA

250 gr | *Branzino di allevamento Grecia* 12

## TARTARE

Le nostre tartare

### TONNO

130 gr | *Tartare di tonno* 7

### SALMONE

130 gr | *Tartare di salmone Norvegia* 7

## MOLLUSCHI E CROSTACEI

Molluschi e Crostacei congelati a bordo

### ROSSI DI MAZARA

5 pz | *Gamberi Rossi di Mazara taglia II* 20

### ROSSI DI MAZARA

8 pz | *Gamberi Rossi di Mazara taglia III* 20

\* 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.

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

# LE UOVA

Caviale

## CAVIALE OSCIETRA

20 gr | *Il caviale Ossietra (detto anche Osetra, Oscietra o Asetra) è il caviale che proviene da storione russo e da molti viene considerato il caviale più raffinato per il suo gusto morbido e leggero aroma di nocciola con una colorazione fra il marrone scuro e il nocciola* 78

## CAVIALE PRUNIER

20 gr | *Caviale fresco selezione Prunier proveniente da storioni Acipenser Baerii d'allevamento o storione siberiano. Ideale per apprezzare con questo prodotto* 38

## IKURA

250 gr | *L'Ikura Keta dell'Alaska viene considerata universalmente la migliore Ikura al mondo. Gradazione AA* 40

# WAGYU

Wagyu Miyabi A5

## WAGYU KYOTO MIYABI A5

250 gr | *Controfiletto di Wagyu A5* 100

## WAGYU KYOTO MIYABI A5

120 gr | *Controfiletto di Wagyu A5* 50

# CONDIMENTI E BASI

Salse e condimenti

## YUZU&MISO

250 gr | *Salsa a base di Yuzu e Miso. Fresca dalla note agrumate  
Ideale per tartare e crudi di mare* 15

## PONZU O SOIA

250 gr | *Soia e Agrumi.* 8

## RISO SUSHI YAMADA NISHIKI

500 gr | *Riso, Mirin, Aceto di riso, Sakè* 9

## KIZAMI WASABI

250 gr | *Salsa di Wasabi* 28

## ALGHE NORI

50 fogli | *Alghe Nori per Maki* 20

## 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.