



DELIVERY MENU

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

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*

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

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 koshu 18

SIGNATURE DISHES

Creazioni e innovazioni

IKA JO

Calamaro sfrangiato, Uovo di quaglia, Caviare, 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

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

Tatami di Salmone, Condimento di Jalapeno e misticanza 20

KENSHO
TASTE DIFFERENT

TASTING EXPERIENCE

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

CHASHU 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 NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

Mochi & Macarons

MOCHI

6pz | *Il Mochi (si legge "Moci") è un piatto giapponese con una consistenza morbida, soffice e gommosa, fatta con riso glutinoso. Il nostro Pastry Chef prepara giornalmente due tipologie di Mochi, uno a base di Tè Macha e uno a base di Yuzu* 18

MACARONS

8pz | *I Macarons sono i deliziosi pasticcini francesi, chic e colorati, a base di un composto di albumi, farina di mandorle e zucchero a velo con cui si realizzano delle cupole di meringa dalla consistenza croccante fuori e leggermente più morbida e umida dentro; che una volta fredde, vengono unite e accoppiate da morbida Crema Ganache di vari gusti. Il nostro Pastry Chef prepara giornalmente due tipologie a sorpresa di Macarons* 18



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 | *Salmones di allevamento Norvegia* 12

SALMONE ROSSO SOCKEYE

250 gr | *Salmones Rosso Selvaggio Canadese* 18

SALMONE ROSSO SOCKEYE AFFUMICATO

250 gr | *Salmones 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 approcciare 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 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.

KENSHO
TASTE DIFFERENT