



MENU

# BEFORE WE START

Drink Different

## GIN & TONIC

I Nostri Gin | Fever Tree

MARE | HENDRICK'S | MONKEY 47  
Gin, Tonic, Yuzu (su richiesta) 15

## BOLLICINE

Sparkling Wine

CHAMPAGNE ROSÉ  
Blason Rosé - Perrier Jouet 22

CHAMPAGNE  
Gosset Extra Brut 15

FRANCIACORTA | ALTA LANGA  
Bellavista | Contratto 10

PROSECCO  
Foss Marai 7

## WINE GLASS

Bianchi o Rossi

RED | WHITE CORAVIN  
Calice di vino rosso o bianco (Coravin) 15-20

RED | WHITE | ROSÉ  
Calice di vino rosso, bianco, rosé 8-10

## ACQUA

Naturale | Frizzante 4

# TASTING MENU

Taste the difference

## OMAKASE EXPERIENCE 110

---

8 Portate a cura dello Chef  
Lasciati trasportare

PERSONALIZZA  
LA TUA ESPERIENZA

WAGYU MIYABI A5

Sirloin di Wagyu  
+40

PAIRING OMAKASE

3 Calici  
+36

5 Calici  
+ 60

# LA CARTA

Taste the difference

## FROM THE SUSHI BAR

---

Il sushi è molto di più  
che mettere del pesce  
sul riso. Il sushi è una  
forma d'arte.

(Jiro Ono)

# 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**

# TARTARE

Le nostre tartare

## MAGURO & MISO

Tartare di tonno con pomodorini camone, Yuzu e Miso **20**

## SUMMER

Tartare di salmone selvaggio Sockeye affumicato, gamberi\*, pomodoro, avocado e maionese allo yuzu koshu **20**

# RAW

I Crudi

## SASHIMI

9pz | Tonno, Salmone, Ricciola **18**

## OMAKASE SASHIMI

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

## USUZUKURI

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

# SUSHI SET

Composizioni di gunkan, nigiri a cura dello Chef.

## SIX SPOON

6pz | Degustazione di Gunkan\* **25**

## SIX TAILES

6pz | Degustazione di Nigiri\* **25**

## SUSHI OMAKASE X 2

20pz | Degustazione di Nigiri , Gunkan e Uramaki\* **50**

## SUSHI OMAKASE X 3

30pz | Degustazione di Nigiri , Gunkan e Uramaki\* **75**

# 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**

# OPEN TEMAKI

I Nostri Temaki

## TAKO TEMAKI

1pz | Polpo, Burrata Yuzu e Wasabi, pomodorino confit, Olio allo Shiso **9**

## TORO TEMAKI

Per 2 persone | Ventresca di Tonno, Kizami Wasabi, Tamari, Erba Cipollina, Midollo **30**

# 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

## TROPICAL HAMACHI

Ceviche di Ricciola, Estratto al Passion Fruit, Sesamo Nero, Sfere di Cocco ghiacciato, Noci Pecan e foglia di Shiso in Tempura

20

## HOTATE USUZUKURI

6pz | Carpaccio di Capasanta, Salsa di Mela Verde e Wasabi, Shiso e salicornia in tempura

16

# DONBURI

Le ciotole di Kensho

## OMAKASE CHIRASHI DON

Riso, Pesce e crostacei\* selezionati dal nostro Chef

30

## UNAGI DON

Riso, Anguilla e Teriyaki

28

## SAKE & AVOCADO DON

Riso, Salmone e Avocado

20

# LA CARTA

Taste the difference

## FROM THE KITCHEN

---

Amare il proprio lavoro e  
perfezionare le proprie abilità  
ogni giorno equivale a meritare  
onore e rispetto nella società

(Jiro Ono)



# OTOSHI

Stuzzicherie per riscaldare l'appetito.

## HARUMAKI

3pz | Involtini di Gambero\*, Melanzana e Shiso **10**

## ZUKKINI NO HANA

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

# TEMPURA

Pesce o verdura fritti in pastella.

## MIKKUSU

Gamberi\* e Verdure **16**

## YASAI

Melanzana, Zucchina, Patata dolce e Radice di Ioto\* **14**

## OCEAN

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

# BAO

Panino al latte cotto al vapore.

## LOBSTER

Astice, Salsa d'ostriche, Sakè e cipollotto **15**

## CHASHU

Pancetta di Maiale, Maionese al Wasabi, Pak Choi **12**

## KAMO

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

# SANDO

Sandwich Giapponese

## CHASHU SANDO

Sandwich di Pancetta di Maiale cotta a Bassa Temperatura, Senape Giapponese, Tamago **12**

## UNAGI SANDO

Sandwich di Anguilla e Teriyaki, Yogurt al Lime **30**

# 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, Gamberi\* 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**

## YAKI MESHI

Riso Saltato, Funghi Shitake, Cipollotto, Burro di Wagyu, Verdure croccanti e uovo CBT **24**

# RYORI

La nostra cucina - I Secondi

## BLACK COD

Carbonaro Nero dell'Alaska marinato in Miso e Daikon per 72 ore,, riduzione di Teriyaki **32**

## 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**

# AMAZING WAGYU

Wagyu Miyabi A5

## WAGYU MIYABI SIRLOIN 120GR

Controfiletto di Wagyu Miyabi A5 **60**

# 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.

## 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.