

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
Laurent Perrier Rosé **24**

CHAMPAGNE
Gosset Extra Brut **18**

FRANCIACORTA | ALTA LANGA
Bellavista | Contratto **11**

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

KATSU SANDO

Sandwich, lingua d'anatra, salsa verde **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

RAMEN KING CRAB

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

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

HATO

Petto di Piccione cotto Cbt, Riduzione di Pepe Sancho e Nebbiolo, Nori e oliva taggiasca

24

SAKE & JALAPENO

Tataki di Salmone, Condimento di Jalapeno e misticanza

20

UNAGI

Anguilla marinata 48h in salsa kabayaki, cottura CBT e Grill

28

AMAZING WAGYU

Wagyu Miyabi A5

WAGYU MIYABI SIRLOIN 120GR

Controfiletto di Wagyu Miyai 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 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.

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.