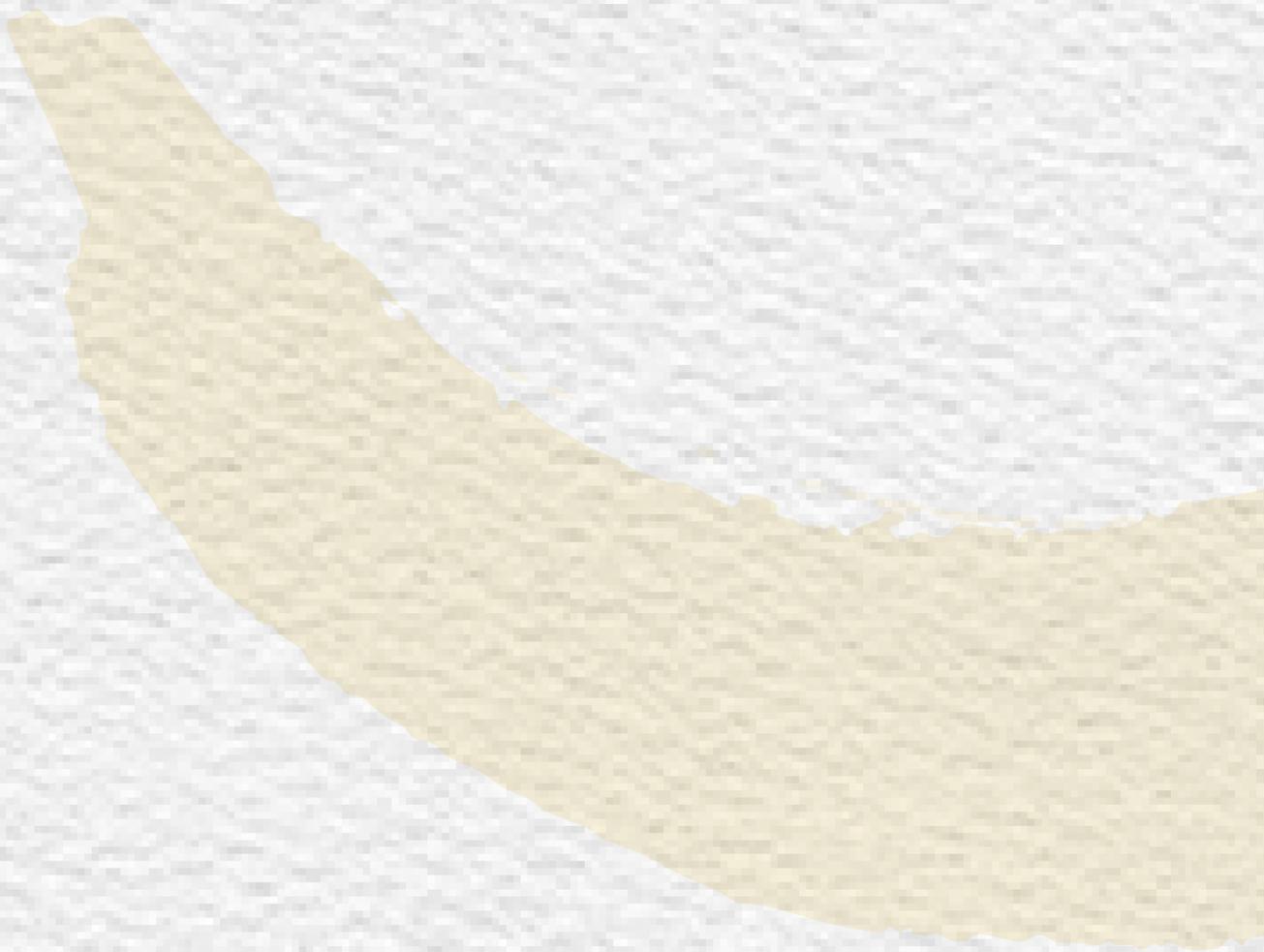




MENU



# BEFORE WE START

Drink Different

## GIN & TONIC

i Nostri Gin | Fever Tree

### GIN TONIC

Gin, Tonica, Yuzu (su richiesta) **15**

## BOLLICINE

Sparkling Wine (Calice)

### KRUG

Krug 169 edition **50**

### LAURENT PERRIER ROSÉ

Laurent Perrier **24**

### CHAMPAGNE

Gosset Extra Brut **18**

### FRANCIACORTA | ALTA LANGA

Bellavista | Contratto **11**

## 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

## RAW

I Crudi

## SASHIMI

9pz | Tonno, Salmone, Ricciola 18

## OMAKASE SASHIMI

10pz | Degustazione a cura dello Chef 28

## USUZUKURI

8pz | Carpaccio di Tonno, Salmone, Branzino e Capesante marinati in salsa Ponzu 12

---

### + CAVIAR

Aggiunta di 10gr di Caviale +15

### + TORO

Aggiunta di 60gr di Toro +12

---

# SUSHI SET

Composizioni di gunkan, nigiri a cura dello Chef.

## SIX SPOON

6pz | Degustazione di Gunkan\*

La degustazione è consigliata per 1 persona **26**

## SIX TAILES

6pz | Degustazione di Nigiri\*

La degustazione è consigliata per 1 persona **26**

## SUSHI OMAKASE

10pz | Degustazione di Nigiri , Gunkan e Uramaki\*

La degustazione è consigliata per 1 persona **28**

# 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

La degustazione è consigliata per 1 persona **20**

## ROLLS ROYCE 16X

16pz | I roll vengono pensati e creati su misura

La degustazione è consigliata per 2/4 persone **40**

---

### + CAVIAR

Aggiunta di 10gr di Caviale **+15**

### + WAGYU

Aggiunta di 50gr di Wagyu **+20**

### + TORO

Aggiunta di 60gr di Toro **+12**

---

# 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**

# 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 **22**

# SIGNATURE DISHES

Creazioni e innovazioni

## IKA JO

Calamaro sfrangiato, Uovo di quaglia, Caviale,  
Salsa somen

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

## FRENCH TOAST

French Toast, Prosciutto Cotto di Wagyu, Capasanta al burro,  
Maionese Yuzu-Kosho, Caviale

22

## OPEN TEMAKI

i Nostri Temaki

## TAKO TEMAKI

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

9

## TORO TEMAKI

Ventresca di Tonno, Kizami Wasabi, Tamari, Erba Cipollina,  
Midollo

La degustazione è consigliata per 2 persone

30

# 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.

## 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, bagnetto verde **12**

## UNAGI SANDO

Sandwich di Anguilla e Teriyaki, Yogurt al Lime **28**

# 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, Fassona, 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 Katsuobushi

**18**

## RAMEN NOST

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

**24**

## RISOTTO UMAMI

Risotto Riserva San Massimo, Sakè, Rossi di Mazara, Chorizo,  
Polvere di Mazara, Zest di Lime

**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**

## HATO

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

**24**

## UNAGI

Anguilla marinata 48h in salsa kabayaki, cottura CBT e Green Egg

**28**

# 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) latticolo.

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.

# PROSSIMI EVENTI IN PROGRAMMA

---

**KENSHO** & **NeH**  
TASTE DIFFERENT Experience

**PRESENTANO**

MASTERCLASS BEGINNER:

**MERCOLEDÌ 20 APRILE**

**From 0 to Makiman**

**In questa Masterclass imparerai:**

- Nozioni base riguardo a materie prime e introduzione sui principali strumenti del Sushiman.
- Preparazione del riso e del suo condimento.
- Come scegliere le verdure e i condimenti adatti ai Roll.
- Come selezionare il pesce migliore.
- Taglio del pesce per Hosomaki, Uramaki e Futomaki.
- Taglio di frutta e verdura per i tuoi Roll.
- Preparazione dei Roll.
- Scelta dei piatti adatti ai Roll.
- Impiattamento e decorazione.

**BONUS**

Degustazione delle proprie creazioni con aperitivo di vino e sake da abbinare al sushi.

Omaggio per provare le esperienze di Kensho.

Consegna dei Diplomi Certificati Kensho.

PER INFO WHATSAPP: **+39 3755915508**