



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) 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.

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**