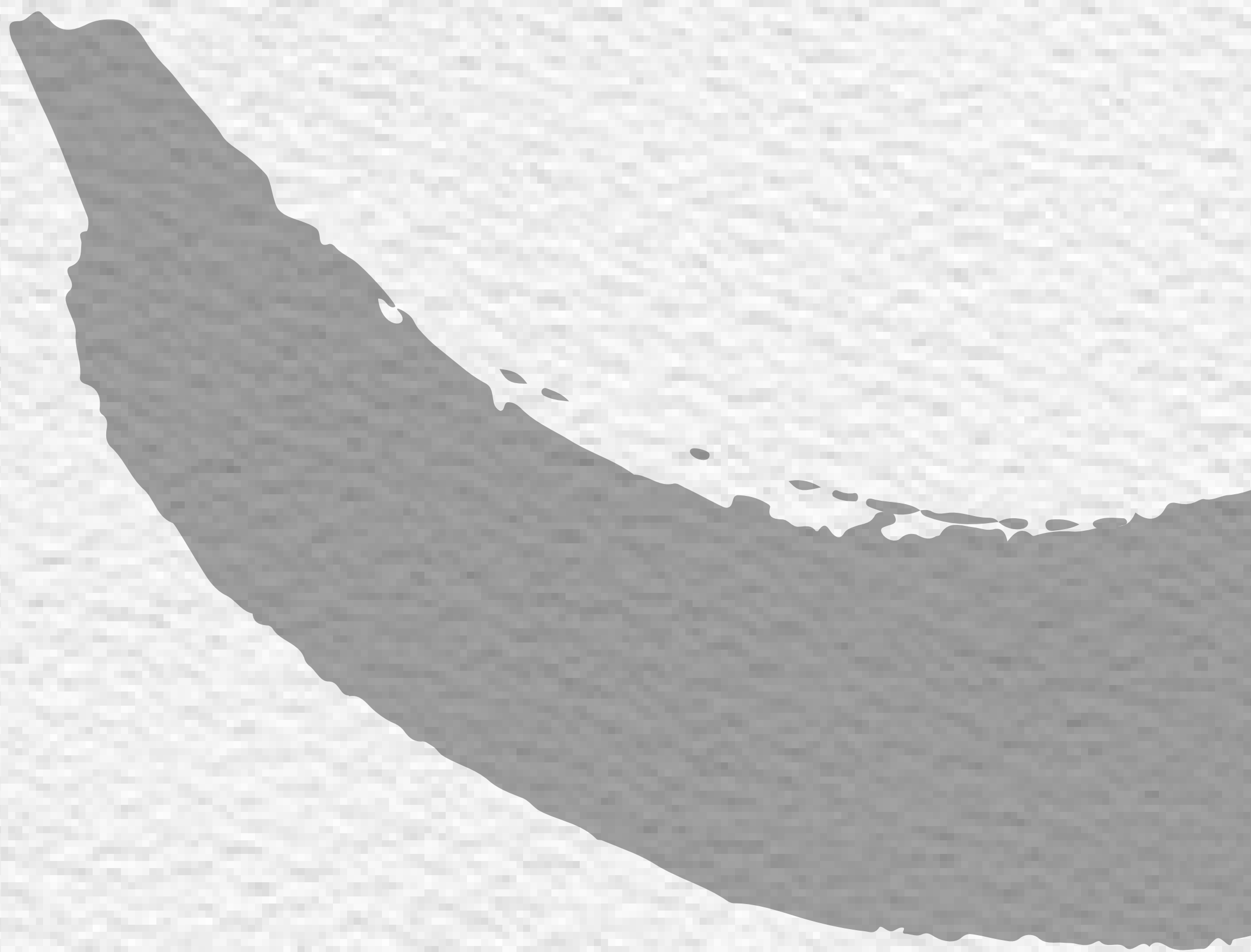




MENU



TASTING MENU

Taste the difference

OMAKASE
EXPERIENCE 110

PERSONALIZZA
LA TUA ESPERIENZA

WAGYU MIYABI A5

Sirloin di Wagyu +40

PAIRING OMAKASE

3 Calici +36

5 Calici +60

ROMANTIC DINNER

Proposte per la Coppia

CAVIAR & CHAMPAGNE

30gr | Selezione di Caviale Oscietra servito con burro all'alga nori, Uovo di quaglia, French toast e due calici di Champagne Gosset Extra Brut

68

OYSTER & SAKE

6pz | Selezione di Ostriche Special de Claire Utah Beach e due calici di Sake

40

OYSTER

Le Nostre ostriche

RAW & SOUR

3pz | Ostrica Special de Claire, Ponzu, Ikura*

15

TEMPURA & SPICY

3pz | Ostrica Special de Claire, Tempura, Tabasco, Salicornia

15

RAW & SOUR

3pz | Ostrica Special de Claire, Mela Miso

15

EDOMAEZUSHI

DIRECT FROM TOKYO IN 1800

TRADITIONAL EXPERIENCE

SUSHI SET

Composizioni di gunkan, nigiri a cura dello Chef.

EDOMAE NIGIRI

6pz | Degustazione di Nigiri tradizionali*
La degustazione è consigliata per 1 persona **21**

EDOMAE SUSHI

12pz | Degustazione di Nigiri e Hosomaki*
La degustazione è consigliata per 1 persona **27**

RAW

I Crudi

SASHIMI

9pz | Tonno, Salmone, Ricciola
La degustazione è consigliata per 1 persona **18**

OMAKASE SASHIMI

10pz | Degustazione a cura dello Chef
La degustazione è consigliata per 1 persona **28**

THE DARK SIDE

KENSHO EXPERIENCE

TASTE DIFFERENT

LIVE DIFFERENT

SUSHI SET

Composizioni di gunkan, nigiri a cura dello Chef.

SUSHI OMAKASE

10pz | Degustazione di Nigiri , Gunkan e Uramaki*
La degustazione è consigliata per 1 persona **30**

NIGIRI EXPERIENCE

10pz | Degustazione di Nigiri*
La degustazione è consigliata per 1 persona **47**

new

SIX SPOON

6 pz | Degustazione di Gunkan*
La degustazione è consigliata per 1 persona **26**

URAMAKI

Roll con riso esterno, alga nori e ripieno misto.
Creazioni e Innovazioni
Chef Selection

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**

SIGNATURE URAMAKI

Roll con riso esterno, alga nori e ripieno misto.
Creazioni e Innovazioni

SOFT SHELL CRAB

8pz | Soft Shell Crab in Tempura, Maionese Spicy,
Shiso in Tempura, Yogurt e Lime

24

SICILIAN VIBES

8pz | Tonno, composta di cipolla di Tropea e
habanero, Burrata al Wasabi, Pomodorino confit

24

LOBSTER

8pz | Astice, Avocado, Maionese Yuzu Kosho, Yuzu,
Pomodorini camone, Cipolla rossa, Coriandolo

30

MAZARA 2.0

8pz | Mazara, Shiso, Maionese Yuzu-Kosho, Polvere
di Mazara, Tempura di Gamberi

28

YUZU & MISO

8pz | Salmone, Avocado, Salsa YuzuMiso e Ikura

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**

SUMMER

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

TORO TEMAKI

Ventresca di Tonno, Kizami Wasabi, Tamari, Erba
Cipollina, Midollo **30**

SEASONAL USUZUKURI

Carpaccio di ricciola affumicato in legno di Sakura,
ciliege in osmosi e soia all'aglio nero **20**

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**

MIKKUSU

Gamberi* e Verdure **16**

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

TAKO BAO

Polpo cotto a bassa temperatura, Pak Choi in
tempura e Maionese al Wasabi, pomodorino confit

12

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

CHA SOBA

Noodles freddi al tè verde, Calamaro, Uovo di Quaglia
e Salsa Somen

20

RYORI

La nostra cucina - i Secondi

BLACK COD

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

32

HAMACHI TATAKI

Tataki di ricciola affumicato con legno di sakura, asparago bianco e maionese di yuzu e pomodoro

30

SEASONAL SHIKA

Cervo affumicato con legno di Sakura, Confettura di Ciliegia, rabarbaro in aceto di riso

30

AMAZING WAGYU

Wagyu Miyabi A5

WAGYU MIYABI SIRLOIN 120GR

Controfiletto di Wagyu Miyabi A5

60

new

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) lattiolo.

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.