SCANSIONA IL QR CODE
PER CONSULTARE GLI **ALLERGENI**

仕入先
I NOSTRI FORNITORI

ADAMAS
EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR
★★★★★

FUENTES
EL ATÚN ROJO

JFC

MEAT JAPAN
WAGYU SELECTORS
SINCE 1953

Wild Salmon

KENSHO

一期一会
ICHIGO ICHIE

注文方法 COME CONSIGLIAMO DI ORDINARE

Da Kenshō, ogni esperienza nasce dalla condivisione.

Per vivere al meglio la nostra cucina, vi suggeriamo un percorso che si sviluppa in **tre tempi**, pensato per accompagnarvi alla scoperta delle diverse espressioni della gastronomia giapponese: iniziate con due Sharing Plates, uno Shokupan a persona e una selezione di crudi e sushi da condividere. Proseguite con i primi piatti e concludete con i secondi o con la nostra Wagyu Selection.

SHARING PLATES 取り分け料理

Piccoli assaggi da condividere.

EDAMAME 7
Sale maldon o chili piccante.

ROCK SHRIMPS 22
Tempura rock shrimp con insalata condita con lemon dressing, erba cipollina, shiitake cotto al burro.

YAKITORI 22
Spiedini di pollo* cotti a bassa temperatura e grigliati al Green Egg.

GYOZA DI GAMBERO ROSSO 21
3 pz | gambero di Mazara del Vallo, bisque di Mazara, polvere di olio di cipollotto, spuma di gambero rosso.

KARAAGE 21
Pollo* fritto giapponese marinato e speziato, maionese al lime.

MIKKUSU 28
Tempura di gamberi**, verdure di stagione, salsa tentsuyu.

THE CRAB 28
Tempura di Soft Shell Crab*, verdure di stagione, salsa crab.

SHOKUPAN 食パン

I nostri Kenshō Signatures.

FRENCH TOAST 28
Shokupan*, capasanta** avvolta in guanciale Wagyu cotta al Green Egg maionese al kizami wasabi, caviale.

LOBSTER TOAST 28
Shokupan*, tartare di astice*, sedano, erba cipollina, maionese al limone nero.

KAKUNI BAO 16
Chashu cotto a bassa temperatura, anticucho miso, maionese al wasabi, erba cipollina.

BAO COD 16
Black cod in panko, maionese al wasabi e cipollotto.

RAW BAR 刺身・生もの

Crudi consigliati da condividere.

CAVIAR EXPERIENCE 90
Caviar Adams 30g, shokupan, burro salato, alga nori.

SASHIMI OMAKASE 40
10 pz | Il Sashimi Omakase è una selezione di crudi** a scelta dello Chef.

TIRADITO DI CAPASANTA 28
Capasanta**, sale di soia, osmosi di cetriolo marinato al sake, rocoto, olio allo yuzu.

OYSTER OMAKASE 24
3 pz | Degustazione di ostriche.

USUZUKURI 28
8 pz | Carpaccio di tonno**, salmone**, ricciola**e gambero rosso** marinati in salsa ponzu.

CEVICHE MIX 28
Branzino*, tonno*, gambero*, salmone*, cetriolo, cipolla, coriandolo, salsa cevice.

HAMACHI / TORO JALAPENO
8 pz | Carpaccio di ricciola**, jalapeño, lemon soy. **28**
8 pz | Carpaccio di ventresca**, jalapeño, lemon soy. **34**

KARASHI 28
6 pz | Tataki di salmone**, salsa di miso karashi, salsa unagi

SUSHI SET 寿司盛合せ

La nostra selezione.

NIGIRI OMAKASE 48
8 pz | Degustazione di nigiri** a cura dello Chef.

CHEF'S ROLL 25
8 pz | Roll creati su misura.

NEGITORO 28
Ventresca di tonno**, kizami wasabi, tamari, erba cipollina, midollo.

OTORO HOSOMAKI 18
Ventresca di tonno**, erba cipollina.

HAND ROLL 18
Alga con ricciola aburi, caviale, wasabi fresco, negi, spennellata di salsa nikiri.

WASHOKU 和食

I piatti più autentici del Giappone.

RAMEN TONKOTSU VELVET 30
Brodo tonkotsu, chashu, cipollotto, uova ajitama, olio di aglio, kizami nori.

RAMEN KAMO 30
Brodo di pollo e anatra a base di soia*, anatra alla brace, uovo marinato, mini pannocchia, pak choi, cipollotto, wakame.

INANIWA UDON 40
Akagi joshu noodles, gambero rosso di mazara del vallo con crema di riccio uni giapponese, carbone di kombu, negi.

SHUSAI 主菜

I secondi più amati del Giappone.

BLACK COD 38
Carbonaro* nero dell'Alaska marinato in miso e daikon, pak choi.

KAMO 34
Petto d'anatra* al Green Egg, miele di umeboshi, verdure di stagione in amazu.

SUBIMIYAKI DI OTORO 46
Ventresca di tonno* cotta al Green Egg, erba cipollina, anticucho miso, verdura amazu di stagione.

CHILEAN SEABASS GLACIER 51 45
Moro oceanico 140g cotto a bassa temperatura, salsa jalapeno, negi, coriandolo, cipolla, verdura mini di stagione.

WAGYU SELECTION 厳選和牛

Vera carne di wagyu, il meglio della tradizione.

WAGYU 68
Controfiletto di Wagyu* Miyabi A5 da 120gr cotta alla brace con verdura di stagione in amazu.

62
Controfiletto di Wagyu* Miyabi A4 da 160gr cotta alla brace con verdura di stagione in amazu.

BRESAOLA DI WAGYU 50
80 gr breasaola di wagyu, caviale di Yuzu, olio di sudachi e chips di parmigiano.

WAGYU BURGER 32
Shokupan* fatto in casa, burger di Wagyu* A5, maionese, cavolo cappuccio, cetriolo marinato.

WAGYU FRIED RICE 35
Wagyu* A5, uova, cipollotto, salsa yakiniku, carote, zucchine, tuorlo marinato.