
Antipasti **Euro**

Ceviche di ricciola giapponese, leche de tigre al mango	22
King crab avocado roll aburi e maio al tamarillo	30
Bresaola di Wagyu, tacos soffiato e cavolfiori in Amazu	28
Tonno, melone e pane di cristallo al carbone di kombu	28
Salmone marinato in acqua affumicata, finocchi croccanti, quinoa e maio wasabi	22

Paste Giapponesi **Euro**

Inaniwa, pesce bianco, uovo e riccio di mare	22
Ravioli di Wagyu, cipolla caramellata alla soia, parmigiano e clear soup al tartufo bianco	25

Piatti Principali **Euro**

Asado di Wagyu cotto su binchotan e tzukemono di verdure	30
Palamita poché in salsa Kaeshi, carciofi croccanti, bonito flakes e parmigiano	24
Branzino rapa rossa allo Yuzu, jamón ibérico croccante e shiso croccante	25
Maialino Iberico e anguilla, cavolo nero liquido e yuba croccante	26
Triglia shimofuri, burrata allo shiso, formaggio di soia e olive di Nocellara	28

Sushi e Sashimi	Euro
Sushi 9 <i>Selezione di 9 nigiri</i>	27
Sashimi 13 <i>13 pezzi di sashimi</i>	32
Rolls' 12 <i>6 uramaki / 6 hosomaki</i>	26
Chirashi	18

Vegetariano	Euro
Shojin tempura <i>Selezione di 7 verdure</i>	18
Zuppa di miso	3
Riso al vapore	3
Edamame	5
Pane al vapore e alioli al wasabi	2,50

Dessert	Euro
Tiramisù	10
Yuzu	10
Mousse esotica	10
Fresa y pistacho	10
Cheesecake mango y maracujá	10
Selezione di Mochi (<i>the verde, cioccolato, cocco, cheesecake</i>)	9
Gelati e sorbetti	5

OMAKASE

Euro

Amuse bouche

Ceviche di ricciola giapponese, leche de tigre al mango

Ravioli di Wagyu, cipolla caramellata alla soia,
parmigiano e clear soup al tartufo bianco

Palamita poché in salsa Kaeshi, carciofi croccanti,
bonito flakes e parmigiano

Selezione sushi | 3 nigiri

Dessert _____ 55

OMAKASE

Euro

Amuse bouche | x2

King crab avocado roll aburi e maio al tamarillo

Bresaola di Wagyu, tacos soffiato e cavolfiori
in Amazu

Inaniwa, pesce bianco, uovo e riccio di mare

Maiolino Iberico e anguilla, cavolo nero liquido e
yuba croccante

Selezione di sushi | 5 nigiri

Dessert _____ 65

/ Menu degustazione esclusivamente per l'intero tavolo /

Il prodotto è certificato per il trattamento di congelamento secondo la Legge CE 853/2004, capitolo III, sezione VIII. Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine. Per allergie e/o intolleranze vi preghiamo di informare il vostro cameriere.

Cocktails	Euro
Hierbas tonic	10
Hierbas	10
Tónica	10
Tomm's Margarita	10
Tequila de pimienta	10
Mezcal	10
Lima	10
Sirope de agave	10
Solución salina	10
Boulevard Dier	10
Vermut	10
Campari	10
Bourbon whisky	10
La magia del Molo 47	10
Gin Hendrick's	10
Zumo de Ilma	10
Infusión de té sencha	10

Bevande	Euro
Acqua San Pellegrino	5
Acqua Panna	5
Coca Cola	5
Coca Cola Zero	5
Fanta Orange	5
Fanta Lemon	5
Tonic Water Schweppes	5
Tonic Water Fever Tree	5
Tonic Water 1724	5
Ginger Beer	5
Ginger Ale	5
Birra analcolica	5
Birra senza glutine	5
Distillati Premium	15