

Antipasti	Euro
Ceviche di ricciola giapponese, leche de tigre al mango	22
King crab avocado roll aburi e maio al tamarillo	30
Cecina de León, tacos soffiato, cavolfiori in amazu e tartufo nero	28
Alici, crumble di pinoli, gel di wakamomo e ikura marinata	20
Ceviche di capasanta, mais, barbabietola in amazu	26
Paste Giapponesi	Euro
Gyoza di maialino iberico con salsa all'aglio bianco	22
Ravioli di Wagyu, cipolla caramellata alla soia, parmigiano e clear soup al tartufo bianco	25
Inaniwa, tartare di pesce bianco, uovo e riccio di mare	22
Goma King crab, olio al negi e layu	28
Piatti Principali	Euro
Palamita poché in salsa Kaeshi, carciofi croccanti, parmigiano, cipolla amazu e cavolo cinese in osmosi	24
Branzino con rapa rossa allo Yuzu, jamón ibérico croccante, ikura e shiso croccante	25
Maialino Iberico e anguilla, oshitashi di spinaci e tosazu	26
Wagyu grigliato, verdure in amazu, salsa jalapeno e anticucho rossa	40
Wagyu in salsa bernese all'uni, asparago e cavolo nero	45
Baccalà nasumiso al pomodorino tigre e polvere di basilico	35

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
Sushi e Sashimi <i>6 uramaki / 4 nigiri / 4 sashimi</i>	40
Chirashi	18
Vegetariano	Euro
Shojin tempura <i>Selezione di 7 verdure</i>	18
Zuppa di miso	3
Riso al vapore	3
Edamame	5
Edamame spicy	6
Pane al vapore e alioli al wasabi	2,50
Dessert	Euro
Tiramisù	10
Sancho pepper, carota e arancia	10
Finocchietto, mandarino e limone	10
Olio, meringa e yuzu	10
Mandorla e frutti rossi	10
Rosmarino, gianduia e limone	10
Yuzu	10

OMAKASE

Euro

Ceviche di ricciola giapponese, leche de tigre al mango

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

Branzino con rapa rossa allo Yuzu, jamón ibérico
croccante, ikura e shiso croccante

Selezione sushi | 3 nigiri

Olio, meringa e yuzu _____ 60

OMAKASE

Euro

Ceviche di capasanta, mais, barbabietola in amazu

Cecina de León, tacos soffiato, cavolfiori in amazu e
tartufo nero

Gyoza di maialino iberico con salsa all'aglio bianco

Palamita poché in salsa Kaeshi, carciofi croccanti,
parmigiano, cipolla amazu e cavolo cinese in osmosi

Selezione sushi | 5 nigiri

Sancho pepper e carota _____ 75

Omakase disponibili esclusivamente per tutto il tavolo fino alle ore 22:30

Bresaola di remolacha , tacos soffiato e verdure in amazu

Ravioli vegetariani, shitake, cavolo cinese e carota

Tempura di verdure

Sushi vegetariano

Tiramisu _____ 55

Omakase disponibili esclusivamente per tutto il tavolo fino alle ore 22:30

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.

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