EDAMAME & WAKAME

Edamame	5
Edamame, olio e sale maldon	5
Edamame profumati al tartufo e sale maldon (12)	5
Alghe wakame con semi di sesamo leggermente piccanti (4, 12)	7
TEMPURE	
Crocchette di patate e baccalà con uova, cipolla, coriandolo e maionese al lime (8, 9, 12)	. 6
Millefoglie con carpaccio di tonno e pomodoro confit, olio al tartufo bianco d'Alba, stracciatella e salsa teriyaki (1, 9, 11, 12, 14)	13
Tempura di seppioline a julienne e zucchine con maionese al lime e shichimi pepper (1, 8, 10)	12
Tempura di gamberi e verdure miste con salsa in agrodolce (1, 5, 12)	15
OSTRICHE & CRUDI	
Ostrica gratinata con pane panko, shichimi pepper e maionese al tartufo (1, 8, 10, 12)	6
Ostrica gratinata con pane panko, besciamella al Parmigiano e funghi shiitake (1, 10, 11, 12)	
Ostrica al naturale (10)	5
Ostrica in tempura, maio kimchi, ikura e spring onion (1.8.10.11.12)	. 6
Gambero rosso al naturale (5)	7
TARTARE & SASHIMI	(
TARTARE & SASHIMI	
Tartare di tonno con soia, erba cipollina, uovo pochè e semi di sesamo (8, 9, 12, 14)	12
Tartare di salmone, avocado, soia (9, 12, 14)	11
Tartare di manzo tagliata finemente condita con erba cipollina e olio di tartufo bianco d'Alba su pan bauletto tostato al burro e uovo di quaglia (2pz) (8, 12, 14)	14
Carpaccio di gamberi rossi, salsa ponzu, foglia di shiso in tempura, gel al mango, crema di avocado e ikura (1.5.9.12.14)	11
Sashimi di tonno (6pz) (9)	11
Sashimi di salmone (6pz) (9)	14
Sashimi mix deluxe (tonno, salmone, ostrica, gambero) (10pz) (5, 9, 10)	23

GYOZA & NOODLES

Gyoza ripieni di manzo, maiale, cipollotto e zenzero serviti con maionese al tartufo, salsa teriyaki (1, 8, 12, 14)	10
Gyoza ripieni di pulled chicken e foie gras serviti con maionese al tartufo (1, 8, 11, 12, 14)	11
Gyoza ripieni di patate e polpo, maio alla rapa rossa, erba cipollina, katsuobushi e salsa yakitori 1.3.8.9.10.12.14	10
Gyoza fritto ripieno di pulled pork, maionese kimchi e cipolla caramellata (1, 8, 12, 14)	10
Dim sum ripieni di gambero rosso, zenzero, cipollotto e funghi shiitake, maionese allo shiso e salsa teriyaki (1, 5, 12, 14)	10
Noodles saltati in padella con pollo fritto, laccato in salsa tonkatsu, verdurine di stagione, funghi porcini e spring onion 1.8.12.14	
Noodles saltati in padella con gamberi, verdurine di stagione, tuorlo d'uovo, erba cipollina, katsuobushi e scorza di limone 1.5.8.9.12.14	15
Noodles saltati in padella con verdurine di stagione, salsa di soia, salsa teriyaki, erba cipollina e mandorle tostate 1.2.12.14	11

ROBATA GRILL

Alette di galletto in salsa teriyaki e semi di sesamo tostati (4, 12, 14)	7
Spiedino di maialino glassato al goma dressing, semi di sesamo e cipollotto (4, 12, 14)	4
Tagliata di wagyu su verdure di stagione saltate alla soia (4, 12, 14)	35
Mini hamburger di wagyu, maio kewpie, insalatina verde e cipolla rossa caramellata (1.8.11.12)	11
Filetto di tonno fresco scottato alla brace, laccato in salsa teriyaki, scaloppa di foie gras caramellata, pak-choi saltato in padella con salsa di soia, sesamo tostato e olio al tartufo bianco (4.9.12.14)	16
Pannocchia di mais cotta alla brace, laccata in salsa teriyaki, erba cipollina e sale maldon affumicato (12.14)	5
Tentacolo di polpo alla brace con salsa okonomiyaki leggermente piccante, patata dolce, erba cipollina e semi di sesamo (1.3.4.5.9.11.12.14)	15
Asparagi alla brace e salsa di soia dolce (12)	6
Pollo teriyaki, crema di patate al tartufo e spring onion 12.14	12

ROLLS

1. Uramaki ripieno di gambero in tempura di panko, avocado, cetriolo, maionese al lime e tobiko (1, 4, 5, 8, 12) (DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE)	7
2. Uramaki ripieno di tonno, philadelphia, avocado, battuta di gambero rosso, brunoise di mango, erba cipollina e salsa teriyaki (5.9.11.12.14)	8
3. Uramaki ripieno di salmone e zucchine in tempura, avvolto da gambero cotto al vapore, maionese allo shiso, jalapeno, ikura e salsa ponzu (1.5.8.9.12.14)	8
4. Uramaki ripieno di salmone, carpaccio di mango, tartare di tonno piccante, fiocchi di patate e salsa teriyaki (9, 12, 14)	8
5. Uramaki ripieno di salmone e avocado, avvolto da fiori di zucca in tempura, maionese al cappero, salsa teriyaki e ikura (1, 8, 9, 12, 14).	9
6. Uramaki ripieno di granchione in tempura e cetriolo marinato, carpaccio di tonno, maionese piccante flambata e salsa teriyaki (1, 5, 8, 9, 12, 14)	9
7. Uramaki ripieno di tartare di tonno, Philadelphia, foglia di shiso in tempura, avvolto da carpaccio di avocado, stracciatella, pomodorini confit, olio al tartufo e salsa teriyaki (1, 9, 11, 12, 14)	9
8. Uramaki ripieno di fiori di zucca in tempura, avocado, tartare di aragostellacondita con maionese giapponese, ponzu, lime e furikake (1, 5, 8, 12, 14) (DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE)	10
9. Crispy rice con battuta di manzo condita alla francese, spring onion e mayo al tartufo (3.8.9.12.14)	10
10. Uramaki ripieno di salmone in tempura, Philadelphia e avocado, avvolto da carpaccio di salmone, spicy mayo, pasta kataifi e salsa teriyaki (1, 9, 12, 14)	7
11. Uramaki ripieno di tartare di salmone marinato alla soia e avocado, avvolto da tobiko rosso, stracciatella, tartare di gambero rosso, crema di pistacchio e salsa teriyaki (2, 5, 9, 11, 12, 14)	11
12. Uramaki ripieno di tartare di tonno e asparago in tempura, avvolto da carpaccio di tonno, foie gras scottato, erba cipollina, sesamo e salsa teriyaki (1, 6, 14)	10
13. Hosomaki avvolto in pasta kataifi ripieno di Philadelphia e avocado, tartare di salmone, salsa teriyaki, maionese al lime e maionese spicy (1, 8, 9, 12, 14) (DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE)	10

TACOS E BAO

Mini taco ripieno di tartare di tonno, Philadelphia al lime e sale maldon affumicato (4, 9)	5
Mini taco ripieno di tartare di salmone, avocado, mango e semi di sesamo (4, 9)	5
Mini bao con maiale sfilacciato, verza, cipolla agrodolce e maionese alla sriracha (1, 4, 6, 12, 14)	6
Mini bao con pollo fritto, lattuahino, shiso e maionese al tartufo (1, 8, 12)	5

NIGIRI E GIÒ

Nigiri di tonno con maionese al tartufo (1pz) (8, 9)	3
Nigiri di salmone con crema di avocado (1pz) (4, 9, 12)	3
Nigiri di salmone flambato con aragostella gratinata, erba cipollina e ikura (5.8.9.12.14)	5
Nigiri di wagyu e sale maldon affumicato (1pz) (8, 9, 11, 12)	7
Nigiri di carpaccio di wagyu e foie gras (1pz) (8, 9, 11, 12)	6
Giò di tonno con foie gras scottato e salsa teriyaki (9, 14)	4
Giò di salmone con uovo di augalia (8 o 12)	4

^{1.} Glutine 2. Noci 3. Mostarda 4.Sesamo 5. Crostacei 6. Arachidi 7. Sedano 8. Uova

^{9.} Pesce 10. Molluschi 11. Latticini 12. Solfiti 13. Lupini 14. Soya

La nostra salsa di soia è senza glutine

Prodotto vegetariano