



チキリウチ

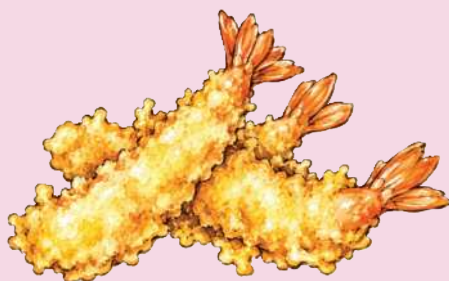
CUCINA ASIATICA

MENÙ



エダマメ 山豆

Edamame, olio e sale maldon	5
NOVITÀ Edamame saltati in padella con salsa di soia, sriracha, sesamo e sale maldon (1, 4, 12, 14)	5
Edamame profumati al tartufo e sale maldon (12)	5
Alghe wakame con semi di sesamo leggermente piccanti (4, 12)	7



天ぷら

Crocchette di patate e baccalà con uova, cipolla, coriandolo e maionese al lime (8, 9, 12)	6
NOVITÀ Calamari spillo fritti, zest di lime e maionese giappo (1, 3, 8, 10, 12)	11
Tempura di gamberi e verdure miste con salsa in agrodolce (1, 5, 12)	15



OSTRICHE E CRUDI

Gambero rosso al naturale (5) 7/15

Ostrica al naturale (10) 5

Ostrica gratinata con pane panko, shichimi pepper e
maionese al tartufo (1, 8, 10, 12) 6

NOVITÀ Ostrica in tempura, maionese al kimchi, salsa chimichurri, julienne di
peperoncino croccante e ikura (1, 3, 8, 9, 10, 12) 5



TARTARE E SASHIMI

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

NOVITÀ Carpaccio di ricciola, salsa ponzu, olio evo, scorza di arancia e lime,
sesamo, erba cipollina, carpaccio di zenzero e ikura (4, 9, 12, 14) 9

Sashimi di salmone (6pz) (9) 14

NOVITÀ Sashimi di ricciola (6pz) (9) 11

Sashimi mix deluxe (ricciola, salmone, ostrica, gambero) (9pz) (5, 9, 10) 20



餃子

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 fritto ripieno di pulled pork, maionese kimchi e cipolla caramellata (1, 8, 12, 14) 10

Gyoza ripieno di rana pescatrice condito con mayo japan, zenzero e lime, erba cipollina, gazpacho di pomodoro, chips di porri e salsa teriyaki (1, 3, 8, 9, 12, 14) 10

NOVITÀ Gyoza ripieni di macinato e midollo, maionese allo zafferano, erba cipollina e salsa teriyaki (1, 8, 12, 14) 10

NOVITÀ Gyoza fritto ripieno di pappa al pomodoro, stracciatella, crumble di capperi e acciughe, olio al basilico (1, 9, 11, 12) 9

Dim sum ripieni di gambero rosso, zenzero, cipollotto e funghi shitake, maionese allo shiso e salsa teriyaki (1, 5, 12, 14) 10



NOODLES e RAMEN

Noodles saltati in padella con gamberi, verdure di stagione, tuorlo d'uovo, erba cipollina, katsubushi e scorza di limone (1, 5, 8, 9, 12, 14) 15

NOVITÀ Noodles con ragù d'anatra, uovo emulsionato ed erba cipollina (1, 8, 12, 14) 13

Spaghetti di soba con pollo, salsa teriyaki, uova strapazzate, funghi shitake, verdure di stagione saltate in padella, salsa di soia, granella di arachidi, cipollotto, scorza di lime (1, 4, 6, 8, 12, 13, 14) 12

Pad thai di manzo al black pepper e verdure di stagione saltate con soya, tuorlo d'uovo, spring onion e polvere di arachidi (6, 8, 12, 14) 12

NOVITÀ Ramen, ajitama, pak choi, funghi, chashu di maialino, alga nori e bambù marinato (1, 8, 12, 14) 16



ROBATA GRILL

La Robata Grill è una tecnica di cottura Giapponese alla griglia, in cui gli ingredienti vengono cotti lentamente sul calore della brace. Una cottura che esalta i sapori autentici, regala delicate note affumicate e mantiene ogni ingrediente tenero e succoso

- NOVITÀ** Spiedini di pollo e cipollotto con salsa yakitori e sesamo (2pz) (1, 4, 12, 14) 6
- NOVITÀ** Spiedini di manzo e peperoni laccati con salsa black pepper, sesamo e spring onion (2pz) (1, 4, 12, 14) 7
- NOVITÀ** Spiedini di maialino glassato al goma dressing, semi di sesamo e spring onion (2pz) (1, 4, 12, 14) 6
- NOVITÀ** Spiedini di gamberi, olio, sale, pepe, limone ed erba cipollina (2pz) (5, 12) 7
- Tagliata di wagyu su verdure di stagione saltate alla soia (4, 12, 14) 35
- Mini burger di wagyu, maio kewpie, insalatina verde e cipolla rossa caramellata (1, 8, 11, 12) 11
- Tentacoli di polpo cotto alla brace con salsa chimichurri, sesamo, erba cipollina, baby mais cotto alla brace laccato, salsa teriyaki e sale maldon (4, 10, 12, 14) 15
- NOVITÀ** Filetto di ricciola marinata in salsa di miso stile black cod, erba cipollina e salsa teriyaki (1, 9, 12, 14) 14
- Asparagi alla brace e salsa di soia dolce (12) 6



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
- NOVITÀ** 2. Uramaki ripieno di ricciola, Philadelphia, avocado, battuta di gambero rosso, brunoise di mango, erba cipollina e salsa teriyaki (5, 9, 11, 12, 14) 8
- NOVITÀ** 3. Uramaki ripieno di granchio in tempura e cetriolo marinato, carpaccio di ricciola, maionese al kimchi flambata, erba cipollina e salsa teriyaki (1, 5, 8, 9, 12, 14) 8
- NOVITÀ** 4. Uramaki ripieno di gambero, Philadelphia e foglia di shiso in tempura, avvolto da carpaccio di avocado, stracciatella, pomodori confit, olio al tartufo e salsa teriyaki (1, 5, 11, 12, 14) 9
5. Roll di aragostella gratinata in forno, avocado e cipollotto cotto alla brace all'interno, avvolto da aragosta gratinata, spicy mayo, tobiko, salsa teriyaki e spring onion (1, 3, 5, 8, 12, 14) 8
6. Uramaki ripieno di tartare di salmone, mayo spicy all'interno avvolto da crema di avocado, brunoise di pomodori, pistacchi salati e salsa teriyaki (1, 5, 8, 12, 14) 8
7. 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
- NOVITÀ** 8. Uramaki ripieno di fiori di zucca in tempura, Philadelphia e avocado, avvolto da tobiko rosso, stracciatella, tartare di gamberi rossi, granella di pistacchio e salsa teriyaki (1, 2, 5, 11, 12, 14) 9



テイクアウト 多分回

Tacos ripieno di tartare di salmone, stracciatella, pomodorini confit e semi di sesamo tostati (2pz) (1, 4, 9, 11, 12) 5

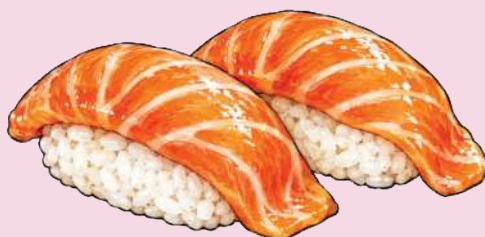
NOVITÀ Tacos di maialino e porri in salsa sesamo dressing, crema di avocado ed erba cipollina (2pz) (1, 4, 12, 14) 5

NOVITÀ Tacos di pollo in salsa teriyaki, coleslaw, sesamo e spring onion (2pz) (1, 3, 4, 8, 12, 14) 5

Bao con maiale sfilacciato, verza, cipolla agrodolce e maionese alla sriracha (1, 4, 6, 12, 14) 6

Bao con pollo fritto, lattughino, shiso e maionese al tartufo (1, 8, 12) 5

NOVITÀ Bao di gamberi grigliati al chimichurri, insalata coleslaw (1, 3, 5, 8, 12, 14) 6



NIGIRI E GIÒ

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 manzo con maionese al cumino flambato, uova di quaglia, salsa di soia dolce e erba cipollina (3, 8, 12, 14)	3
Giò di salmone con uovo di quaglia (8, 9, 12)	4

servizio 10%

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. Soia

La nostra salsa di soia è senza glutine