

## ZENSAI

### Antipasti

<b>GOMA WAKAME</b>	Misto alghe marinate	4,00
<b>MISOSHIRO</b>	Zuppa di pasta di miso in brodo dashi	4,00
<b>EDAMAME</b>	Fagioli di soia	4,00
<b>EDAMAME SPICI</b>	Fagioli di soia con salsa spicy e soia	4,00
<b>EBI</b>		16.00
	Insalata di gamberi, lattuga, avocado, pesche del territorio uova di tobikko salsa rosa	
<b>SAKANA</b>		16.00
	Pescato del giorno, lattuga, goma wakame uova di tobikko edamame dressing al sesamo	
<b>CHIRASHI</b>		22.00
	Ciotola di riso con misto pesce, verdure, salsa teriaki chiara	
<b>KANI</b>		22.00
	Insalata gentile, Granchio reale, avocado, crema di lime.	
<b>ROBUSUTĀ</b>		24.00
	Insalata gentile, Astice al vapore, mango, gazpacho di pomodori gialli	

## NIGIRI JO 2 pezzi



Polpetta di riso avvolta da una fettina di pesce, carne o vegetali  
con sopra ingredienti ove poggiare vari ingredienti

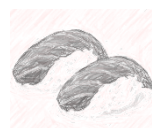
<b>SAKE</b>		12.00
	salmone flambato, tartare di salmone leggermente piccante, erba cipollina	
<b>ZUCCHINA</b>		12.00
	Zucchina, tartare di scampi e caviale di aringa	
<b>MAGURO</b>		15.00
	tonno rosso, tartare di gambero blu, caviale	
<b>HAMACHI</b>		14.00
	ricciola flambata, tartare di ricciola, wasabi fresco kizami	
<b>WAGYU A5</b>		20.00
	wagyu flambato, guacamole, jalapeño	

SASHIMI 5 pz



SAKE	Salmone	15.00
SUZUKI	Branzino	15.00
HAMACHI	Ricciola	15.00
MAGURO	Tonno	15.00
TORO	ventresca di Tonno	15.00
AMAEBI	Gambero rosso crudo	16.00
HOTATE	Capasanta	16.00

NIGIRI 2 PZ

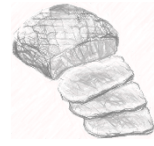


EBI	Gambero cotto	4.00
ARISU	alice marinata	5.00
SAKE	Salmone	4.00
SUZUKI	Branzino	5.00
HAMACHI	Ricciola	6.00
MAGURO	Tonno	6.00
TORO	ventresca di Tonno	6.00
AMAEBI	Gambero rosso crudo	7.00
HOTATE	Capasanta	7.00

MANGA MORIAWASE

selezioni miste

HARU	sushi (4 nigiri 8 uramaki)	18.00
NATSU	SUSHI & SASHIMI (3 sashimi 3 nigiri 8 uramaki)	22.00
AKI	SUSHI & SASHIMI (6 nigiri 6 Sashimi 8 uramaki)	40.00
FUYU	selezione di solo salmone 4 nigiri 2 jo, 4 sashimi 8 uramaki	32.00
NIGIRI MORIAWASE	selezione dello chef di 6 nigiri speciali	20.00
SASHIMI SHOKUNIN	Selezione di pesce del giorno. 15 pezzi	35.00



## ROBATA

<b>Sake Teriaki</b>	16.00
Salmone alla griglia con salsa teriaki	
<b>Maguro Tataki</b>	18.00
Tonno in crosta di sesamo alla piastra e salsa teriaki	
<b>YAKI TORI</b>	15.00
Spiedini di pollo alla griglia con salsa yakiniku e verdure	
<b>YAKI TAKO</b>	18.00
Polpo alla griglia su base di crema di patate dolci, verdure e salsa teriaki	

## NOODLES



<b>YAKI UDON SAKANA</b>	12.00
Spaghetti di grano duro con ricciola, verdure	
<b>AKA EBI SOBA</b>	18.00
Spaghetti di grano saraceno con verdure, battuta di gambero rosso e bottarga	
<b>BUTA YAKI SOBA</b>	12.00
Spaghetti di grano saraceno con verdure, pancetta di Arnad	
<b>PAD THAY</b>	14.00
Tagliatelle di riso thailandesi con verdure, pollo, gamberi, salsa al tamarindo	

## GYOZA



<b>SAKANA GYOZA</b>	15.00
Ravioli giapponesi con ricciola verdure e crema di yuzu	
<b>EBI GYOZA</b>	15.00
Ravioli giapponesi con gamberi verdure in brodo allo zenzero	
<b>WAGYU GYOZA</b>	20.00
Ravioli giapponesi con carne di wagyu verdure e salsa bruna	



## Uramaki 8 pezzi

<b>PHILADELPHIA</b>	Salmone, Philadelphia, avocado	10,00
<b>ALASKA</b>	Salmone affumicato Philadelphia	12,00
<b>SAKE</b>	Salmone e avocado	9,00
<b>MAGURO</b>	tonno e avocado	10,00
<b>SPICE SALMON</b>	(Salmone piccante)	9,00
<b>SPICE TUNA</b>	Tonno piccante )	10,00
<b>SUMMER</b>		14,00
	Interno: Gamberi rosa Al vapore, Salsa rosa, Avocado Esterno: scorza e crema di lime	
<b>CALIFORNIA ORIGINAL NEW STILE</b>		16,00
	Interno: king crab, salsa rosa, avocado Esterno: riso crispy lime gel	
<b>MANGA ALE</b>		16,00
	Interno: Gambero alle mandorle in tempura esterno: cipolla croccante e salsa Manga	
<b>GREEN DRAGON</b>		18,00
	Interno: Gambero fritto in fiocchi di pane giapponese, maionese Esterno: fette di avocado, chips di yucca, teriyaki	

## HOSOMAKI



<b>KAPPA</b>	Cetriolo agrodolce e sesamo	5.00
<b>YASANO</b>	Cetriolo a julienne, stracchino	5.00
<b>ABOKADO</b>	Avocado	5.00
<b>SAKE</b>	Salmone	5.00
<b>EBY</b>	Gambero cotto	5.00
<b>TEKKA</b>	Tonno	7.00