

Menù a degustazione per una persona

OMAKASE

€ 80.00

EDAMAME

Fagioli di soia

USUZUKURI

9 fette di carpaccio misto finemente tagliato a coltello secondo pescato del giorno in salsa ponzu

NIGIRI TOKUBETSU

3 nigiri speciali. Nigiri salmone e avocado, ventresca di tonno e caviale, nigiri amaebi e stracciatella al tartufo

URAMAKI GOURMET

Uramaki a scelta tra: summer, kataroll roll, only salmon

YAKI UDON SAKANA

Spaghetti di grano duro con ricciola, verdure, soia

SORBETTO AL SAKE' E LIMONE

TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE

Frittura giapponese composta da 2 gamberi della Patagonia e 4 pezzi di verdure

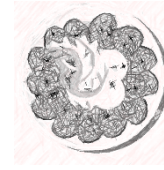
CHEESECAKE ALLO YUZU

ZENSAI

Antipasti

GOMA WAKAME	Misto alghe marinate	4,00
MISOSHIRO	Zuppa di pasta di miso in brodo dashi	4,00
EDAMAME	Fagioli di soia	4,00
EDAMAME SPICI	Fagioli di soia con salsa spicy e soia	4,00
NIKU BAO		10.00
Panino giapponese al vapore con roastbeef marinato alla salsa yakiniku		
EBI		16.00
Insalata di gamberi, lattuga, avocado, pesche in osmosi uova di tobikko salsa rosa		
SAKANA		16.00
Pescato del giorno, lattuga, goma wakame uova di tobikko edamame dressing allo yuzu		
CHIRASHI		22.00
Ciotola di riso con misto pesce, verdure, salsa teriaki chiara		
KANI		22.00
Insalata gentile, Granchio reale, avocado, crema di lime.		
ROBUSUTĀ		24.00
Insalata gentile, Astice al vapore, mango, gazpacho di pomodori gialli		

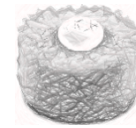
USUZUKURI



Carpaccio di pesce finemente tagliato al coltello in salsa ponzu

SALMONE	16.00
SPIGOLA	16.00
RICCIOLA	17.00
TONNO	18.00
CAPESANTE	18.00
MISTO	22.00

TARTARE



SAKE PASSION	16.00
tartare di salmone, letto di avocado, salsa al frutto della passione, scaglie di mandorle tostate	
MAGURO KIZAMI	18.00
tartare di tonno rosso, concassè di pomodori, wasabi fresco kizami	
MAGURO KURO TORYUFU	20.00
tartare di tonno rosso, avocado, scaglie di tartufo nero	
HAMACHI	18.00
tartare di ricciola, teste di porcini croccanti, vinaigrette al lime.	
AKA EBI	25.00
tartare di gamberi rossi di Mazzara, gazpacho di pomodori, caviale	
WAGYU	30.00
tartare di wagyu A5 scorsa di limone di Sorrento, gel all'arancia	

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	6.00
ARISU	alice marinata	5.00
SAKE	Salmone	6.00
SUZUKI	Branzino	5.00
HAMACHI	Ricciola	6.00
MAGURO	Tonno	8.00
TORO	ventresca di Tonno	8.00
AMAEBI	Gambero rosso crudo	8.00
HOTATE	Capasanta	8.00

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

NIGIRI JO 2 pezzi



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

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

NIGIRI TOKUBETSU 2pz

Nigiri speciali

SAKE ABOKADO	8.00
nigiri di salmone, cover di avocado	
MAGURO KYABIA	12.00
nigiri di tonno rosso, maionese giapponese, caviale	
HOTATE	12.00
nigiri di capasanta, stracciatella, tartufo nero, emulsione al lime	
HAMACHI ABURI	12.00
nigiri di ricciola, flambé emulsione al frutto della passione	
WAGYU	20.00
nigiri di wagyu A5, wasabi fresco kizami teriyaki chiara	



URAMAKI GOURMET 8 PEZZI

GRILLED SALMON	14,00
Interno: salmone alla piastra, crema di formaggio. Esterno: sesamo e salsa teriyaki	
SUMMER	14,00
Interno: Gamberi rosa Al vapore, Salsa rosa, Avocado Esterno: scorza e crema di lime	
KATAROLL ROLL	16.00
Interno: Gamberi in pasta kataifi, salsa rosa nostra produzione Esterno: Riso crispy, salsa teriyaki	
ONLY SALMON	16.00
Interno: Salmone, Avocado, Esterno: cover di fettine di salmone, ciuffi di Philadelphia, salsa teriyaki	
HAMACHI ROLL	16.00
Interno: Ricciola marinata Esterno: capesante, arancia gel, kizami wasabi.	
SAINT'TROPEZ	18.00
Interno: Gambero in tempura, salsa ros. Esterno. Crema di gamberi, salsa teriaki	
CALIFORNIA ORIGINAL NEW STILE	16.00
Interno: king crab, salsa rosa, avocado Esterno: riso crispy lime gel	
MANGA ALE	16.00 €
Interno: Gambero alle mandorle in tempura esterno: cipolla croccante e salsa Manga	
RED DRAGON	16.00
Interno: Tartare di tonno, avocado Esterno: fettine di tonno e salsa piccante, wasabi kizami	

GREEN DRAGON	18.00
Interno: Gambero fritto in fiocchi di pane giapponese, maionese	
Esterno: fette di avocado, chips di yucca, teriyaki	
 SESTO SENSO	 22.00
Interno: Tartare di tonno rosso	
esterno: carpaccio di tonno rosso, stracciatella al tartufo, porcini in tempura, scaglie di tartufo nero	
 ARAGÓN	 25.00
Interno: Astice, lattuga, maionese spicy	
Esterno: verdure croccanti scottate, gazpacho di pomodori gialli	

URAMAKI NIKU

Rotoli di carne

MONT BLANC	16.00
Interno: fontina della valle d'Aosta dop in panko	
Esterno: zucchine alla griglia, bacon crema allo yuzu	
 KENTUCKY	 14.00
Interno: Pollo panato, Insalata	
Esterno: cheddar flambé, salsa rosa	
 CUZCO	 18.00
interno: Fiori di zucca in tempura.	
Esterno: Tartare di carne reale, stracciatella pugliese dop, salsa chimichurri	
 TARTUBEEF	 40.00
Interno: carne di wagyu a 5 , asparago	
Esterno: Cover di wagyu flambé, olio al tartufo, gel di lime	

NOODLES



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

GYOZA



In italiano individuati come “ravioli ” i gyoza (餃子) sono i discendenti giapponesi degli jiaozi cinesi acquisiti dalla gastronomia del Sol Levante

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

ROBATA



SAKE TERIAKI	16.00
Salmone alla griglia con salsa teriaki	
MAGURO TATAKI	
1800	
Tonno in crosta di sesamo alla piastra e salsa teriaki	
YAKI TORI	
15.00	
Spiedini di pollo alla griglia con salsa yakiniku e verdure	
YAKI TAKO	
18.00	
Polpo alla griglia su base di crema di patate dolci, verdure e salsa teriaki	
YAKI AHIRU	20.00
petto di anatra alla griglia con verdure e purea di patate dolci	
WAGYU gr150	60.00
Filetto di carne di wagyu alla griglia con verdure e salsa yakiniku	

TEMPURA



TEMPURA EBI	14.00
gamberi Argentino rosa in pastella giapponese.	
TEMPURA MISTA	16.00
gamberi, verdure, molluschi	
MACHA KATA EBI	12.00
gamberi in pastella al te matcha e pasta kataifi, con salsa piccante	
KATSUDON	15.00
Ciotola di riso, cotoletta di vitella impanata con fiocchi pane , Salsa Tonkatsu	

PROPOSTE VEGETARIANE & VEGANE

URAMAKI

FLOWER		14.00
Int: fiore di zucca in tempura asparago al vapore		
Ext: cover di Fettine di avocado maionese vegana		
GAIA		14.00
Int: avocado crema di ricotta alle erbe		
Ext: cover di zucchine al lime		
ARIA		14.00
Interno: avocado, gel di zucchine, cetriolo		
Esterno: ciuffi di humus		

HOSOMAKI



KAPPA	Cetriolo e sesamo	5.00
YASANO	Cetriolo a julienne, ricotta alle erbe	5.00
ABOKADO	Avocado	5.00
ZŪKĪNI	zucchine mandorle	5.00

DALLA CUCINA

YAKI UDON		10.00
Spaghetti di grano duro con verdure miste, soia		
YAKI SOBA		10.00
Spaghetti di grano saraceno con verdure, tofu, porcini, salsa soba		
PAD THAY		14.00
Tagliatelle di riso thailandesi con verdure, salsa al tamarindo		
GYOZA		12.00
ravioli giapponesi al vapore di verdure, salsa al cocco		
YASANOTEMPURA		10.00
zucca, zucchine, patate dolci, carote, asparagi, funghi shitake		