

Menu Omakase

menù degustazione

(i menù si intendono per persona per tutti i commensali del tavolo)

Omakase 5 portate

euro 50

abbinamento vini e sake

euro 30

Omakase 6 portate

euro 60

abbinamento vini e sake

euro 35

Omakase 7 portate

euro 70

abbinamento vini e sake

euro 40

Coperto, acqua ed entrée di benvenuto

euro 3



*il prodotto potrebbe essere surgelato

Allergeni

Pesce, crostacei, alghe, soia, sesamo, molluschi, glutine, uova, frutta secca, cioccolato, lattosio, solfiti.

Per ogni eventuale allergia, intolleranza vi preghiamo di rivolgervi al personale in sala



Zensai

Wakame salad

Alga wakame e cetriolo marinati
euro 6

Kaiso salad

Alghe miste con salsa toszu
euro 6

Tako wasabi

Polpo cbt con kizami wasabi e verdure marinate
euro 9

Nama tofu

Tofu vellutato con salsa piccate e cipollotto o con katsuobushi e zenzero
euro 6

Shake o shiromi- nanban

Salmon e pesce bianco fritto e marinato
euro 7

Hotate negimiso*

Capasanta con salsa a base di miso
euro 9

Miso suimono

Zuppa di miso
euro 5

Edamame*

Fagioli di soia verde bolliti
euro 5



Sashimi

(in base alla disponibilità)

Degustazione sashimi

5 tipologie di pesce a seconda della disponibilità
euro 15

Suzuki

Branzino
euro 7

Akami maguro

Tonno rosso magro
euro 10

Toro

Ventresca di tonno rosso
euro 12

Shake*

Salmone
euro 9

Hotate*

Capasanta oceanica
euro 9

Hamachi*

Ricciola
euro 9

Ebi*

Gambero viola o rosso
euro 12



Carabineros*

2 pezzi (su prenotazione)
euro 25

Carpaccio marinato

branzino, salmone o ricciola in base alla disponibilità
euro 15

Chirashi sushi

Riso condito con pesce e tamago
euro 25

Mini Chirashi sushi

Riso condito con pesce e tamago
euro 15

Maguro tartare

Tonno rosso
euro 10

Shake tartare*

Salmone
euro 9

Shiromi tartare*

Pesce bianco
euro 8

Donburi mix

tartare tonno rosso, tartare salmone, edamame e avocado
su riso condito
euro 25



Nigiri

(in base alla disponibilità)

Degustazione nigiri

in base alla disponibilità
5 nigiri differenti
euro 15

Akami - Tonno rosso magro
2 pezzi - euro 9

Toro - Ventresca di tonno rosso
2 pezzi - euro 12

Suzuki - Branzino
2 pezzi - euro 7

Shake* - Salmone
2 pezzi - euro 7

Hamachi* - Ricciola
2 pezzi - euro 9

Shime saba - Sgombro marinato
2 pezzi - euro 7

Ama Ebi* - gambero
2 pezzi - euro 10

Ebi* - Mazzancolla
2 pezzi - euro 6



Gunkan

(in base alla disponibilità)

Ikura gunkan - Uova di salmone

(su prenotazione)

2 pezzi - euro 10

Tobiko gunkan* - Uova di pesce volante

2 pezzi - euro 7

Uni gunkan* - Riccio oceanico

(su prenotazione)

2 pezzi - euro 15

Negitoro gunkan - battuta di ventresca di tonno rosso

(in base alla disponibilità)

2 pezzi - euro 12

Natto* - soia fermentata

(su prenotazione)

2 pezzi - euro 6



Hosomaki

(in base alla disponibilità)

Shiitake - Funghi shiitake

6 pezzi - euro 6

Kanpyo - zucca giapponese stufata

6 pezzi - euro 6

Kappa ume - cetriolo e umeboshi

6 pezzi - euro 6

Avocado - avocado sale maldon e sesamo tostato

6 pezzi - euro 5

Tekka - Tonno rosso

6 pezzi - euro 9

Shake - Salmone

6 pezzi - euro 8

Hamachi - Ricciola con shiso

6 pezzi - euro 8

Suzuki - Branzino

6 pezzi - euro 7

Negitoro - Battuta di ventresca di tonno rosso

condita con soia e cipollotto

6 pezzi - euro 12



Uramaki

serviti con sesamo tostato

Tamago - Frittata giapponese e avocado
6 pezzi - euro 7

Maguro - Tonno rosso, cetriolo o rapa bianca e salsa piccante
6 pezzi - euro 11

Shake - salmone e avocado
6 pezzi - euro 10

Shiromi - Pesce bianco con cetriolo o rapa bianca e shiso
6 pezzi - euro 9

Ebi tobiko - Gambero, avocado e uova di pesce volante*
6 pezzi - euro 9

Shake kawa - salmone croccante con cetriolo o rapa bianca e cipollotto
6 pezzi - euro 9

Hotate - tartare di capesante con salsa piccante e cetriolo o rapa bianca
6 pezzi - euro 11

Futomaki - Maki speciale
8 pezzi - euro 16

Chumaki - maki speciale con ricciola, shiso, cetriolo o rapa e mentaiko
4 pezzi - euro 9



Piatti caldi

Gyoza*

Ravioli ripieni cotti alla piastra, con maiale, o pollo, o gamberi, o vegetariani, o anatra
5 ravioli - euro 8

Glacier 51* (su prenotazione)

Moro oceanico alla piastra con yuzu sumiso e verdure di stagione
per 2 persone - euro 50

Shake teriyaki* (su prenotazione)

salmone ora king alla piastra con salsa teriyaki e verdure di stagione
euro - 18

Shiromi shogayaki* (su prenotazione)

pesce bianco alla piastra con salsa shogayaki e verdure di stagione
euro - 17



Wagyu Kyoto Miyabi - Ozaki beef A5

(solo su prenotazione)

Nigiri

2 pezzi - euro 15

Tartare

euro - 25

Carpaccio

euro - 25

Pride of Japan (prosciutto di wagyu)

euro - 25

Yaki cube

cubi di wagyu cotti sulla piastra, accompagnati da verdure di nostra preparazione (consigliato per 2 persone)

euro 65

Shabu shabu

fettine di wagyu myabi da cuocere in brodo con verdure

euro 25

Hosomaki

wagyu scottata e yuzukosho

euro 15

Tataki

wagyu scottato e marinato con verdure di nostra preparazione (consigliato per 2 persone)

euro 70

Omakase wagyu

cena degustazione a base di wagyu 4 portate

(minimo 2 persone) - euro 80 a persona

