

## Menu Omakase

I menù degustazione sono la maniera migliore per conoscere la cucina washoku, omakase letteralmente significa "mi fido di te"

(il costo del menù si intende per persona ed è servito per tutti i commensali del tavolo), per i tavoli dalle 5 persone in su è richiesta l'adesione ad uno dei menù

### Omakase 5 portate

euro 60

### abbinamento vini e sake

euro 35

### Omakase 6 portate

euro 70

### abbinamento vini e sake

euro 40

### Coperto ed entrée di benvenuto

euro 5

### Acqua microfiltrata

euro 2



### 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

\*il prodotto potrebbe essere surgelato



## **Zensai**

### **Wakame salad**

Alga wakame e cetriolo o rapa bianca marinati  
euro 6

### **Tako wasabi\***

Polpo cbt con kizami wasabi e verdure marinate  
euro 10

### **Nama tofu**

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

### **Hotate negimiso\***

Capasanta glassata con salsa a base di miso  
euro 12

### **Shirazu ae**

Salsa di tofu al sesamo con polpo, gambero, shiitake, verdure  
euro 12

### **Miso suimono**

Zuppa di miso  
euro 5

### **Edamame\***

Fagioli di soia verde bolliti  
euro 5



# Sashimi

(in base alla disponibilità)

## Degustazione sashimi

Selezione di pesce a seconda della disponibilità  
euro 20

### Suzuki

Branzino  
euro 10

### Akami maguro

Tonno rosso magro  
euro 12

### Toro

Ventresca di tonno rosso  
euro 14

### Shake\*

Salmone reale  
euro 12

### Hotate\*

Capasanta oceanica  
euro 12

### Hamachi\*

Ricciola  
euro 10

### Ebi\*

Gambero viola o rosso  
euro 14



## **Carpaccio di rombo kobujime**

(su prenotazione)  
euro 20

## **Carpaccio di tonno rosso**

tonno rosso appena scottato, ponzu affumicata, olio all'erba cipollina  
euro 20

## **Mini Chirashi sushi**

Riso condito con pesce e tamago  
euro 18

## **Chirashi sushi**

Riso condito con pesce e tamago  
euro 30

## **Super Chirashi sushi**

Riso condito con pesce e tamago  
euro 40

## **Maguro tartare**

Tonno rosso  
euro 12

## **Shake tartare\***

Salmone  
euro 10

## **Shiromi tartare\***

Pesce bianco  
euro 10

## **Donburi mix**

tartare tonno rosso, tartare salmone, edamame e avocado  
su riso condito  
euro 28



# Nigiri

(in base alla disponibilità)

## Degustazione nigiri

in base alla disponibilità  
5 nigiri differenti  
euro 18

**Akami** - Tonno rosso magro  
2 pezzi - euro 10

**Toro** - Ventresca di tonno rosso  
2 pezzi - euro 14

**Suzuki** - Branzino  
2 pezzi - euro 9

**Shake\*** - Salmone  
2 pezzi - euro 9

**Hamachi\*** - Ricciola  
2 pezzi - euro 9

**Shime saba\*** - Sgombro marinato  
2 pezzi - euro 7

**Ama Ebi\*** - gambero  
2 pezzi - euro 12

**Ebi\*** - Mazzancolla  
2 pezzi - euro 7



# Gunkan

(in base alla disponibilità)

**Ikura gunkan** - Uova di salmone  
(su prenotazione)  
2 pezzi - euro 12

**Tobiko gunkan\*** - Uova di pesce volante  
2 pezzi - euro 7

**Uni gunkan\*** - Riccio oceanico  
2 pezzi - euro 17

**Negitoro gunkan** - battuta di ventresca di tonno rosso  
(in base alla disponibilità)  
2 pezzi - euro 14

**Natto\*** - soia fermentata  
(su prenotazione)  
2 pezzi - euro 6

## Nori chips

chips di alga nori con tartare di pesce bianco o tonno o salmone  
5 pezzi - euro 15



## 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 12

**Shake\*** - Salmone reale  
6 pezzi - euro 10

**Hamachi\*** - Ricciola con shiso  
6 pezzi - euro 9

**Suzuki** - Branzino  
6 pezzi - euro 9

**Negitoro** - Battuta di ventresca di tonno rosso  
condita con soia e cipollotto  
6 pezzi - euro 14



## Uramaki

serviti con sesamo tostato

**Tamago** - Frittata giapponese e avocado  
6 pezzi - euro 8

**Maguro** - Tonno rosso, cetriolo o rapa bianca e salsa piccante  
6 pezzi - euro 14

**Shake\*** - salmone reale e avocado  
6 pezzi - euro 12

**Shiromi\*** - Pesce bianco con cetriolo o rapa bianca e shiso  
6 pezzi - euro 11

**Ebi tobiko\*** - Gambero, avocado e uova di pesce volante\*  
6 pezzi - euro 11

**Hotate\*** - tartare di capasanta con salsa piccante e cetriolo o rapa bianca  
6 pezzi - euro 14

**Futomaki** - Maki speciale  
8 pezzi - euro 20

**Chumaki** - maki speciale con ricciola, shiso, cetriolo o rapa e mentaiko  
4 pezzi - euro 11





## Piatti caldi

### **Gyoza\***

Ravioli ripieni cotti alla piastra, con maiale, o pollo, o gamberi, o anatra  
5 ravioli - euro 10

### **Glacier 51\* (su prenotazione)**

Moro oceanico alla piastra con yuzu sumiso e verdure di stagione (minimo 2 porzioni)  
euro - 25

### **Shake teriyaki\* (su prenotazione)**

salmon reale alla piastra con salsa teriyaki e verdure di stagione  
euro - 20

### **Shiromi shogayaki\* (su prenotazione)**

pesce bianco alla piastra con salsa shogayaki e verdure di stagione  
euro - 18



# Wagyu Ginkakuji Onishi - Juku - Ozaki beef A5

*(solo su prenotazione)*

## Nigiri

2 pezzi, minimo 2 porzioni - euro 15

## Tartare

euro - 25

## Gunkan tartare

2 pezzi, minimo 2 porzioni- euro 18

## Bresaola di wagyu

euro - 25

## Yaki cube

cubi di wagyu cotti sulla piastra, accompagnati da verdure di nostra preparazione  
(consigliato per 2 persone) - euro 70

## Shabu shabu

fettine di wagyu myabi da cuocere in brodo con verdure  
minimo 2 porzioni - euro 25

## Hosomaki

wagyu scottata e yuzukosho  
euro 15

## Tataki

wagyu scottato con verdure di nostra preparazione  
(consigliato per 2 persone) - euro 75

## Gyoza wagyu

5 pezzi - euro 30

## Omakase wagyu

cena degustazione a base di wagyu 4 portate  
(minimo 2 persone) - euro 90 a persona

