

Menu Omakase

menù degustazione
(i menù si intendono per persona)

Omakase 4 portate

euro 40

abbinamento vini e sake

euro 15

Omakase 5 portate

euro 50

abbinamento vini e sake

euro 20

Omakase 6 portate

euro 60

abbinamento vini e sake

euro 25

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 - Antipasti

Wakame salad

Alga wakame e cetriolo marinati
euro 6

Kaiso salad

Alghe miste con salsa toszu
euro 6

Sunomono

Misto di pesce marinato
euro 8

Nama tofu

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

Shake o shiromi- nanban

Salmone o pesce bianco fritto e marinato
euro 6

Hotate negimiso*

Capasanta con salsa a base di miso
euro 8

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
(consigliato per 2 persone)
euro 25

Suzuki

Branzino
euro 7

Akami maguro

Tonno rosso magro
euro 9

Toro

Ventresca di tonno rosso
euro 12

Shake

Salmone
euro 7

Ikura

Uova di salmone servite con riso
euro 10

Hotate

Capasanta oceanica
euro 9

Hamachi

Ricciola
euro 9



Ebi*

Gambero viola o rosso
euro 12

Carpaccio marinato

branzino, salmone o ricciola in base alla disponibilità
euro 15

Chirashi sushi

Riso condito con pesce e tamago
euro 20

Maguro tartare

Tonno rosso
euro 10

Shake tartare

Salmone
euro 7

Shiromi tartare

Pesce bianco
euro 8



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 6

Hamachi - Ricciola
2 pezzi - euro 9

Shime saba - Sgombro marinato
2 pezzi - euro 7

Ama Ebi* - gambero
2 pezzi - euro 9

Ebi* - Mazzancolla
2 pezzi - euro 6

Scampo*
2 pezzi - euro 10



Ikura gunkan - Uova di salmone
2 pezzi - euro 9

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

Uni gunkan* - Riccio oceanico
(in base al periodo di pesca)
2 pezzi - euro 15

Negitoro gunkan - battuta di ventresca di tonno rosso
(in base alla disponibilità)
2 pezzi - euro 1

Hosomaki

(in base alla disponibilità)

Shiitake - Funghi shiitake
6 pezzi - euro 6

Kappa ume - cetriolo e umeboshi
6 pezzi - 6 euro

Tekka - Tonno rosso
6 pezzi - euro 8

Shake - Salmone
6 pezzi - euro 6

Hamachi - Ricciola con shiso
6 pezzi - euro 7

Suzuki - Branzino
6 pezzi - euro 6

Negitoro - Battuta di ventresca condita con soia e cipollotto
6 pezzi - euro 12



Uramaki

serviti con sesamo bianco tostato

Tamago - Frittata giapponese e avocado
6 pezzi - euro 7

Maguro - Tonno rosso, cetriolo e salsa piccante
6 pezzi - euro 9

Shake - salmone e avocado
6 pezzi - euro 7

Shiromi - Pesce bianco con cetriolo e shiso
6 pezzi - euro 8

Ebi tobiko - Gambero, avocado e uova di pesce volante*
6 pezzi - euro 8

Futomaki - Maki speciale
8 pezzi - euro 16

Shake kawa - salmone croccante con cetriolo e cipollotto
6 pezzi - euro 8



Piatto caldo di verdure

Tofu teriyaki

Tofu alla piastra con verdure di nostra preparazione
euro 12

Piatti caldi di pesce

Shake teriyaki

Salmone alla piastra con salsa teriyaki accompagnato da verdure di nostra
preparazione
euro 14

Shiromi shogayaki

Branzino alla piastra con salsa allo zenzero accompagnato con verdure di nostra
preparazione
euro 16

Shiromi Yuzukosho

Pesce bianco con salsa yuzukosho accompagnato da verdure di nostra
preparazione
euro 16



Wagyu Kyoto Miyabi e Ozaki beef A5

(su prenotazione)

Nigiri

2 pezzi - euro 13

Yaki cube

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

euro 60

Shabu shabu

fettine di wagyu miyabi 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 65

Omakase wagyu

cena degustazione a base di wagyu 4 portate (minimo 2 persone) - euro 55 a persona



Piatti caldi di carne

Tori teriyaki

Pollo alla piastra con salsa teriyaki accompagnato da verdure di nostra preparazione
euro 13

Yakitori

Spiedini di pollo accompagnati da verdure di nostra preparazione
euro 13

Gyü-Kushi Yaki

Spiedini di manzo grigliati accompagnati da verdure di nostra preparazione
euro 15

Gyü yuzukosho

Manzo alla piastra con salsa yuzukosho accompagnato da verdure di nostra preparazione
euro 15

Gyoza*

Ravioli ripieni cotti alla piastra, con maiale, pollo o gamberi e verdure
euro 8

