

A P P E T I Z E R S	Edamame* € 4
	Baccelli di soia al vapore
	Edamame* spicy (1, 2, 3) € 5
	Baccelli di soia al vapore saltati con salsa spicy
	Goma wakame* (8) € 5
	Alga giapponese condita con dressing al sesamo
	Guacamole con nachos € 5
	Salsa messicana a base di avocado con chips di mais

	Zuppa di miso € 5
	Zuppa orientale a base di soia, tofu e wakame

	Nachos con cream cheese (3, 10) € 4
	Chips di mais servite con crema al cheddar e paprika dolce



T A P A S	Crocchette orientali (1, 2, 3, 5, 6, 8, 9) € 6
	Besciamella tirata, maiale saltato con zenzero, cipollotto e teriyaki all'arancia
	Tempura di verdure (1, 2, 5) € 6
	Zucchine, carote, tofu, accompagnate con miele sriracha

	Tempura di gamberi (1, 4, 5) € 9
	Gamberi* in tempura, erba cipollina e mayo spicy

	Spring roll (1, 3, 4, 5, 6) € 6
	Involtili di pasta fillo*, julienne di verdure accompagnato con salsa soia spicy

	Mini fagotti (1, 3) € 7
	Fagottini ripieni con mix di formaggi filanti, chili e guacamole

	Bun di maiale (1, 5) € 8
	Bun* cotto al vapore, maiale in camera di sale e mayo al chimichurri ?

	Bun di granchio (1, 4, 5) € 10
	Bun* cotto al vapore, polpa di granchio* condita con mayo spicy ed erba cipollina

	Pepite di pollo (1, 2, 3, 5, 6) € 8
	Pollo marinato, aioli alla sriracha e basilico

	Pata polpo (3, 6, 7) € 10
	Crema di patate nikkei, polpo caramellato al mirin, crosta di olive

T A P A S	Polpette di melanzane (1, 2) € 8
	Polpette di melanzane, curcuma, crema al tofu e menta

	Black Cod (1, 2, 6) € 12
	Pesce bianco d'Alaska con salsa teriyaki, shiso e pepe rosa

	Nido di capasanta (1, 4, 5, 9) € 12
	Pasta kataifi croccante, capasanta* in tempura glassata con mayo spicy e tobiko*

	Samurai salmon stick (1, 5) € 10
	Cannoli* croccanti con tartare di salmone ed erba cipollina

	Samurai tuna e lime (1, 5) € 10
	Cannoli* croccanti con tartare di tonno e lime

	Rice cube (1, 5, 8) € 6
	Dadi di riso croccante con tartare di tonno e salmone



M A I N C O U R S E S	Cha Soba al the verde (1, 2, 3, 4, 6, 9) € 14
	Spaghetti di grano saraceno al the verde, verdure saltate e calamaretti

	Udon* pollo e verdure (1, 2, 3, 4, 5) € 14
	Spaghettoni di grano saraceno a maglia larga con pollo e verdure wok

	Udon* verdure wok (1, 2, 3, 4, 5) € 13
	Noodles di grano saraceno a maglia larga con verdure wok

	Pad Thai gamberi*e lime (1, 2, 3, 4, 7, 10, 11) € 16
	Fettuccine di riso, gamberi, verdure, anacardi, salsa thai e lime

	Tonno in crosta di nocciole (1, 3, 5, 7) € 20
	Tonno scottato, crosta di nocciole panko e rosmarino, salsa yogurt wasaby

	Salmon teriyaki (1, 2, 6) € 17
	Filetto di salmone glassato con salsa teriyaki

	Beef Teriyaki (1, 2) € 20
	Filetto di manzo con salsa teriyaki

	Anatra all' arancia e wasaby (12) € 18
	Petto d'anatra laccata al miele, fondo d'anatra agrumato, wasaby fresco

M A I N C O U R S E S	Guancia di vitello (1, 12) € 16
	Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, crema al sedano rapa, erbe aromatiche e riduzione della salsa di cottura, zenzero candita, cipollotto e wok pak choi

	Calamaro allo yuzu (1, 5, 6) € 15
	Calamaro alla piastra, aioli allo yuzu, salicornia croccante

	Zuppa di Ramen (1, 2, 5, 10) € 14
	Tagliolini in brodo di carne asiatico, serviti con maiale cotto a bassa temperatura, uovo marinato e pak choi

CRUDITÉ, TARTARE E TIRADITO

	Ceviche di salmone, ombrina e gamberi (3, 4, 6) € 18
	Ceviche mista in stile peruviano rivisitato, maionese vegana al cocco e gel al melograno

	Nigiri (6) € 12
	A scelta tra salmone, tonno e sgombrato, branzino

	Omakase (6) € 28
	Degustazione mista di uramaki, sashimi e nigiri

	Tartare di salmone (1, 2, 4, 6) € 14
	Tartare di salmone con salsa di soia e mirin, avocado, cetriolo e barbabietola

	Tartare di tonno (1, 2, 3, 6) € 16
	Tartare di tonno con salsa di soia e mirin, dry miso, daikon marinato, avocado, cetriolo

	Tris di tartare (1, 2, 4, 6) € 18
	Tonno con riduzione di soia dolce, scorfano con salsa all'arancia, gamberi di Mazara del Vallo con yuzu e sale maldon

	Crudité di gambero (1, 2, 3, 4, 6) € 20
	Gambero di Mazara del Vallo e tartufo Nerone

	Tiradito di tonno (1, 3, 6) € 17
	Tonno scottato alla salsa ponzu, stracciatella, olive taggiasche e pomodorino confita

S U S H I B A R	Tiradito di salmone (1, 2, 6) € 16
	Salmone scottato alla salsa ponzu, avvolto in foglie di shiso con patè di zenzero, ikura e cipollotto

	Tiradito di branzino (1, 6) € 16
	Branzino con leche de tigre esotico, spuma al cocco, goma wakame e cialda di alga nori caramellata al cocco

ROLLS - URAMAKI

S U S H I B A R	Spicy salmon roll (1, 2, 3, 6) € 12
	Salmone, avocado, mayo spicy, top con tartare di salmone ed erba cipollina

	Spicy tuna roll (3, 7) € 14
	Tonno, avocado, mayo spicy, top con tartare di tonno, erba cipollina e olio al sesamo

	Crispy roll (1, 2) € 12
	Gambero in tempura, philadelphia, crispy e salsa teriyaki

	Special Salmon roll (1, 2, 6) € 15
	Salmone, avocado, mayo spicy, fiore di zucca in tempura, ikura e salsa teriyaki

	Special Tuna roll (1, 4, 5, 9) € 16
	Tonno, avocado, mayo spicy, fiore di zucca in tempura, ikura e salsa teriyaki

	California roll (1, 5) € 14
	Patè di tonno, avocado, mayo spicy con tartare di gambero cotto e tobiko*

	Lobster roll (1, 4, 5, 6, 8) € 20
	Gambero in tempura, mayo spicy, astice scottato, avocado, crispy e salsa teriyaki

	Salmon Rainbow (3, 6) € 16
	Salmone, philadelphia, avocado, tobiko al wasaby

	Green roll (1, 2, 6) € 16
	Branzino, crema salicornia, salicornia frita, e salsa al cedro

	Truffe roll (1, 6) € 18
	Gambero in tempura, top di salmone, avocado, crema di tartufo e ikura

	Vegan roll (8, 7) € 12
	Topioca, insalata riccia, asparago, glassa al mirin e nocciole tostate

D E S S E R T S	Tortino al cuore morbido (1, 3, 5, 10) € 6
	Crema sichuan e mezzcal, bacche di goji e sale maldon affumicato

	Tartelletta ricotta e pere (1, 3, 5, 10) € 8
	Biscotto bretone al cacao, mousse di ricotta e limone, pera marinata al barolo chinato e rosmarino

	Cheese cake (1, 3, 5, 7) € 8
--	-------------------------------------

	Crema catalana (3, 5) € 6
	Con sentori di Gin Mare, terra al cacao e olive disidratate e fumè sensoriale

	Tiramisù (1, 3, 5) € 6
	Savoiaro bagnato al caffè e latte di cocco, crema mascarpone al dolce de leche, gocce di cioccolato e cocco rapè

