



**A  
P  
P  
E  
T  
I  
Z  
E  
R  
S**

- Edamame\*** € 4  
Baccelli di soia al vapore
- Edamame\* spicy** <sup>(1, 2, 3)</sup> € 5  
Baccelli di soia al vapore saltati con salsa spicy
- Goma wakame\*** <sup>(8)</sup> € 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** <sup>(3, 10)</sup> € 4  
Chips di mais servite con crema al cheddar e paprika dolce



**T  
A  
P  
A  
S**

- Crocchette orientali** <sup>(1, 2, 3, 5, 6, 8, 9)</sup> € 6  
Besciamella tirata, maiale saltato con zenzero, cipollotto e teriyaki all'arancia
- Tempura di verdure** <sup>(1, 2, 5)</sup> € 6  
Zucchine, carote, tofu, accompagnate con miele sriracha
- Tempura di gamberi** <sup>(1, 4, 5)</sup> € 9  
Gamberi\* in tempura, erba cipollina e mayo spicy
- Spring roll** <sup>(1, 3, 4, 5, 6)</sup> € 6  
Involtini di pasta fillo\*, julienne di verdure accompagnato con salsa soia spicy
- Mini fagotti** <sup>(1, 3)</sup> € 7  
Fagottini ripieni con mix di formaggi filanti, chili e guacamole
- Bun di maiale** <sup>(1, 5)</sup> € 8  
Bun\* cotto al vapore, maiale in camera di sale e mayo al chimichurri <sup>9</sup>
- Bun di granchio** <sup>(1, 4, 5)</sup> € 10  
Bun\* cotto al vapore, polpa di granchio\* condita con mayo spicy ed erba cipollina
- Pepite di pollo** <sup>(1, 2, 3, 5, 6)</sup> € 8  
Pollo marinato, aioli alla sriracha e basilico
- Pata polpo** <sup>(3, 6, 7)</sup> € 10  
Crema di patate nikkei, polpo caramellato al mirin, crosta di olive

T  
A  
P  
A  
S

- Polpette di melanzane** <sup>(1, 2)</sup> € 8  
Polpette di melanzane, curcuma, crema al tofu e menta
- Black Cod** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 12  
Pesce bianco d'Alaska con salsa teriyaki, shiso e pepe rosa
- Nido di capasanta** <sup>(1, 4, 5, 9)</sup> € 12  
Pasta kataifi croccante, capasanta\* in tempura glassata con mayo spicy e tobiko\*
- Samurai salmon stick** <sup>(1, 5)</sup> € 10  
Cannoli\* croccanti con tartare di salmone ed erba cipollina
- Samurai tuna e lime** <sup>(1, 5)</sup> € 10  
Cannoli\* croccanti con tartare di tonno e lime
- Rice cube** <sup>(1, 5, 8)</sup> € 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** <sup>(1, 2, 3, 4, 6, 9)</sup> € 14  
Spaghetti di grano saraceno al the verde, verdure saltate e calamaretti
- Udon\* pollo e verdure** <sup>(1, 2, 3, 4, 5)</sup> € 14  
Spaghettoni di grano saraceno a maglia larga con pollo e verdure wok
- Udon\* verdure wok** <sup>(1, 2, 3, 4, 5)</sup> € 13  
Noodles di grano saraceno a maglia larga con verdure wok
- Pad Thai gamberi\*e lime** <sup>(1, 2, 3, 4, 7, 10, 11)</sup> € 16  
Fettuccine di riso, gamberi, verdure, anacardi, salsa thai e lime
- Tonno in crosta di nocciole** <sup>(1, 3, 5, 7)</sup> € 20  
Tonno scottato, crosta di nocciole panko e rosmarino, salsa yogurt wasaby
- Salmon teriyaki** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 17  
Filetto di salmone glassato con salsa teriyaki
- Beef Teriyaki** <sup>(1, 2)</sup> € 20  
Filetto di manzo con salsa teriyaki
- Anatra all' arancia e wasaby** <sup>(12)</sup> € 18  
Petto d'anatra laccata al miele, fondo d'anatra agrumato, wasaby fresco

M  
A  
I  
NC  
O  
U  
R  
S  
E  
SS  
U  
S  
H  
IB  
A  
R**Guancia di vitello** <sup>(1, 12)</sup> € 16

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, crema al sedano rapa, erbe aromatiche e riduzione della salsa di cottura, zenzero candito, cipollotto e wok pak choi

**Calamaro allo yuzu** <sup>(1, 5, 6)</sup> € 15

Calamaro alla piastra, aioli allo yuzu, salicornia croccante

**Zuppa di Ramen** <sup>(1, 2, 5, 10)</sup> € 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** <sup>(3, 4, 6)</sup> € 18

Ceviche mista in stile peruviano rivisitato, maionese vegana al cocco e gel al melograno

**Nigiri** <sup>(6)</sup> € 12

A scelta tra salmone, tonno e sgombero, branzino

**Omakase** <sup>(6)</sup> € 28

Degustazione mista di uramaki, sashimi e nigiri

**Tartare di salmone** <sup>(1, 2, 4, 6)</sup> € 14

Tartare di salmone con salsa di soia e mirin, avocado, cetriolo e barbabietola

**Tartare di tonno** <sup>(1, 2, 3, 6)</sup> € 16

Tartare di tonno con salsa di soia e mirin, dry miso, daikon marinato, avocado, cetriolo

**Tris di tartare** <sup>(1, 2, 4, 6)</sup> € 18

Tonno con riduzione di soia dolce, scorfano con salsa all'arancio, gamberi di Mazara del Vallo con yuzu e sale maldon

**Crudité di gambero** <sup>(1, 2, 3, 4, 6)</sup> € 20

Gambero di Mazara del Vallo e tartufo Nerone

**Tiradito di tonno** <sup>(1, 3, 6)</sup> € 17

Tonno scottato alla salsa ponzu, stracciatella, olive taggiasche e pomodorino confita



**Tiradito di salmone** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 16

Salmone scottato alla salsa ponzu, avvolto in foglie di shiso con patè di zenzero, ikura e cipollotto

**Tiradito di branzino** <sup>(1, 6)</sup> € 16

Branzino con leche de tigre esotico, spuma al cocco, goma wakame e cialda di alga nori caramellata al cocco

## ROLLS - URAMAKI

**Spicy salmon roll** <sup>(1, 2, 3, 6)</sup> € 12

Salmone, avocado, mayo spicy, top con tartare di salmone ed erba cipollina

**Spicy tuna roll** <sup>(3, 7)</sup> € 14

Tonno, avocado, mayo spicy, top con tartare di tonno, erba cipollina e olio al sesamo

**Crispy roll** <sup>(1, 2)</sup> € 12

Gambero in tempura, philadelphia, crispy e salsa teriyaki

**Special Salmon roll** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 15

Salmone, avocado, mayo spicy, fiore di zucca in tempura, ikura e salsa teriyaki

**Special Tuna roll** <sup>(1, 4, 5, 9)</sup> € 16

Tonno, avocado, mayo spicy, fiore di zucca in tempura, ikura e salsa teriyaki

**California roll** <sup>(1, 5)</sup> € 14

Patè di tonno, avocado, mayo spicy con tartare di gambero cotto e tobiko\*

**Lobster roll** <sup>(1, 4, 5, 6, 8)</sup> € 20

Gambero in tempura, mayo spicy, astice scottato, avocado, crispy e salsa teriyaki

**Salmon Rainbow** <sup>(3, 6)</sup> € 16

Salmone, philadelphia, avocado, tobiko al wasaby

**Green roll** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 16

Branzino, crema salicornia, salicornia frita, e salsa al cedro

**Truffie roll** <sup>(1, 6)</sup> € 18

Gambero in tempura, top di salmone, avocado, crema di tartufo e ikura

**Vegan roll** <sup>(8, 7)</sup> € 12

Tapioca, insalata riccia, asparago, glassa al mirin e nocciole tostate

**Tortino al cuore morbido** <sup>(1, 3, 5, 10)</sup>

€ 6

Crema sichuan e mezcal, bacche di goji e sale maldon affumicato

**Tartelletta ricotta e pere** <sup>(1, 3, 5, 10)</sup>

€ 8

Biscotto bretone al cacao, mousse di ricotta e limone, pera marinata al barolo chinato e rosmarino

**Cheese cake** <sup>(1, 3, 5, 7)</sup>

€ 8

**Crema catalana** <sup>(3, 5)</sup>

€ 6

Con sentori di Gin Mare, terra al cacao e olive disidratate e fumè sensoriale

**Tiramisù** <sup>(1, 3, 5)</sup>

€ 6

Savoiaro bagnato al caffè e latte di cocco, crema mascarpone al dulce de leche, gocce di cioccolato e cocco rapè





\* A secondo della disponibilita, alcuni dei seguenti prodotti potrebbero essere surgelati.

**LISTA DEGLI ALLERGENI:**

1. Glutine
2. Soia
3. Lattosio
4. Crostacei
5. Uova
6. Pesce
7. Frutta a guscio
8. Sesamo
9. Molluschi
10. SO2
11. Arachidi
12. Sedano

