

Benvenuti



MENU' DEGUSTAZIONE

MENU' OMAKASE

€ 85,00

Fatevi guidare da Masaki in un viaggio completo nei suoi ricordi
Attraverso deliziosi e ricercati assaggi, lo Chef vi propone un percorso completo
della sua cucina dall'antipasto al dolce

MENU' ALLA CARTA

STUZZICHINI

Edamame € 5,00

Temaki set (tartare di tonno, uova e alga nori con misto di verdure, riso bianco) € 18,00

Kaisen set (ostrica, tartare, tempura, takoyaki, capasanta e granchio al miso) € 30,00

Insalata di patate con uova di trota € 8,00

Yamaimo con kimuci e yuzu (rapa cinese con salsa piccante) € 6,00

Kaki con ponzu (ostriche con salsa ponzu) 2pz € 6,50

Yaki-kaki (ostriche alla brace) 2pz € 6,50

Nikuman con rosticciana (panino cotto al vapore ripieno di rosticciana) 1pz € 4,00

Nikuman al curry con verdure (panino al curry cotto al vapore ripieno di verdure) 1pz € 4,00

Zuppa di miso € 4,00

Cyawanmushi (creme brulée salata al vapore con pollo e funghi) € 6,00

Insalata di wakame con tofu € 10,00

Sashimi salad (verdure e crudo di pesce) € 18,00

Agedofu (tofu fritto con brodo di dashi) € 6,00

Takoyaki (polpette fritte ripiene di polpo e patate) € 7,00

Mini Burger con gamberi (mini burger ripieni di gambero fritto e salse) 2pz € 9,00

Capasanta scottata con gazpacho giapponese (pomodoro, fragole e shiso) € 10,00

TEMPURE

Eby no tempura (gamberi) € 16,00

Kakiage no tempura (vegetariana) € 10,00

Tempura mix (verdure e pesce) € 16,00

Patata Fritta (yamaimo in tempura con salsa yuzu-miso) € 6,00

Age tomato (pomodoro in tempura con maionese al wasabi, foglia di wasabi e acciughe cantabrico) € 8,00

OSASHIMI (crudo)

Maguro no osashimi (tonno) € 20,00

Maguro no tataki (tonno scottato con salse) € 20,00

Osashimi misto € 35,00

(piatto di crudo in base alla disponibilità del mercato)

Osashimi misto piccolo € 20,00

(piatto di crudo in base alla disponibilità del mercato)

Tartare di crostacei € 18,00

(crostacei in base a disponibilità, con wakame, spaghetti daikon, salsa dashi-ponzu)

NIGIRI E DON

Riso bianco € 3,00

Nigiri misto (crudo di pesce su riso bianco) 5pz € 16,00

Wagyu Sandwich (cialda croccante alla carota, wagyu fritto, salse e polvere di fragola) € 20,00

Kaisendon* (crudo di pesce misto su riso bianco) € 20,00

Syake to ykura don* (crudo di salmone su riso bianco e uova di trota) € 20,00

Maguro don* (crudo di tonno rosso su riso bianco e uova di trota) € 20,00

*aggiunta di tuorlo di gallina fresco € 1,00

Maki Toro (alga nori arrotolata con verdure, toro, uova di trota e wasabi) 6/7pz € 14,00

PIATTI CALDI

Kakuni al profumo di anice e senape al miele (pancia di maiale) € 15,00

Pollo namban (pollo fritto in salsa teriyaki) € 14,00

Chily eby (gamberi alla piastra con maionese piccante) €16,00

Yakitori di pollo (spiedini di pollo alla griglia) 4pz € 14,00

Kushikatsu Eby (spiedini di gamberi fritto) 4pz € 16,00

Kushikatsu di pollo (spiedini di pollo fritto con salsa thailandese) € 7,00

Yakitori piccione (spiedini di piccione alla griglia) 2pz € 12,00

Yakitori mix (spiedini di pollo, piccione, kushikatsu di pollo e gambero) 5 pz € 16,00

Harumaki (involtino ripieno di capasanta, pesce bianco, shiso con verdure, ponzu piccante) 6pz € 13,00

GYOZA E RAMEN

Gyoza vegetariani (ravioli ripieni di verdure alla piastra) 7pz € 6,00

Gyoza di pollo (ravioli ripieni di pollo alla piastra) 7pz € 8,00

Ramen milk-tonkotsu (brodo di maiale con uova, verdure, alga nori e latte) con:

Carne € 13,00

Gamberi €16,00

Verdura € 12,00

Hiyashi cyuca (ramen freddo servito con dressing, noodles, crudo di tonno e verdure) €16,00

Tortellini gyozzati al granchio € 16,00

(tortellini ripieni di granchio in fumetto di pesce, olio al basilico e olio piccante)

DOLCI € 7,00

Pan banana con spuma di mele

(torta alla banana servita calda, caramellata con spuma di mele)

Foresta di bamboo

(cannoli croccanti al the verde e cacao ripieni di ricotta, serviti con fragole fresche e meringhe)

Tortino al cioccolato bianco

(mordido al cioccolato bianco, riduzione di soia, crumble di kinako e biscotto, frutto della passione)

Matcha Parfait

(gelato artigianale al the verde servito con fragole fresche, crumble di kinako, frutto della passione fresco e polvere di the verde)