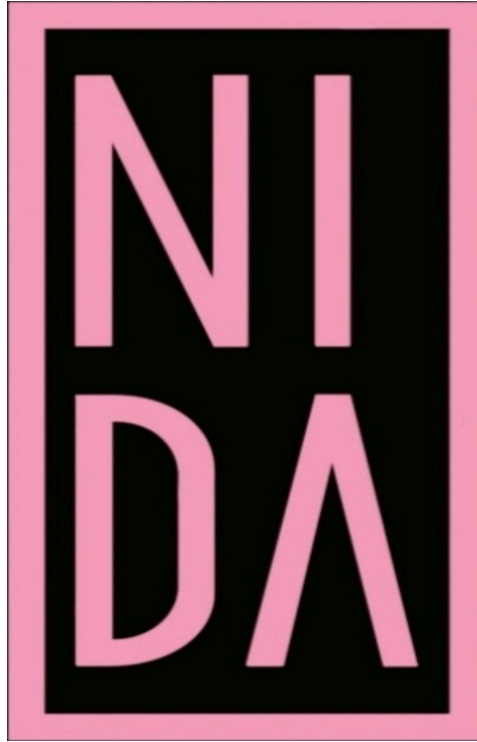


Benvenuti



MENU' DEGUSTAZIONE

MENU' OMAKASE

€ 90,00

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 € 6,00

Temaki set (tartare di pesce bianco, uova e alga nori con misto di verdure) € 20,00

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) €7,00

Kaki con ponzu (ostriche con salsa ponzu) 2pz €7,00

Yaki-kaki (ostriche alla brace) 2pz €7,00

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 € 5,00

Cyawanmushi (creme brulée salata al vapore con pesce e gambero, shiso, yuzu e riccio di mare) € 9,00

Insalata di wakame con tofu €10,00

Sashimi salad (verdure e crudo di pesce) €19,00

Agedofu (tofu fritto con brodo di dashi) € 7,00

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

Mini Burger con gambero (mini burger ripieni di gambero fritto e salse) 2pz €10,00

Hiyayako (tofu freddo con cipollotti, fricache di mare e zenzero) € 6,00

TEMPURE

Eby no tempura (gamberi) € 17,00

Kakiage no tempura (vegetariana) € 12,00

Tempura mix (verdure e pesce) € 17,00

Sarde fritte (impanato e fritto, con salsa tartare) 6pz € 11,00

OSASHIMI (crudo)

Tataki del giorno (in base al pescato con salse) € 22,00

Osashimi misto € 35,00

(piatto di crudo in base alla disponibilità del mercato)

Osashimi misto piccolo € 25,00

(piatto di crudo in base alla disponibilità del mercato)

Tartare di crostacei € 22,00

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

Carpaccio di pesce € 18,00

(pesce crudo sfilettato secondo disponibilità con vinagrette di cipolla)

NIGIRI E DON

Riso bianco € 3,00

Onigiri (riso e alga nori) € 3,00

Nigiri misto (crudo di pesce su riso bianco) € 18,00

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) € 22,00

*aggiunta di tuorlo di gallina fresco € 1,00

Maki Misto (alga nori arrotolata con verdure, pesce, uova di trota e wasabi) 6/7pz € 18,00

PIATTI CALDI

Piatto di Wagyu del giorno (manzo giapponese pregiato) € 35,00

Kakuni al profumo di anice e senape al miele (pancia di maiale) € 16,00

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

Chily eby (gamberi alla piastra con maionese piccante) € 17,00

Eby Fry (gambero impanato e fritto) 5 pz € 16,00

Kushikatsu di pollo (pollo fritto con salsa thailandese) € 12,00

Yakitori mix (spiedini di piccione, kushikatsu di pollo e gambero) 5 pz € 17,00

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

Polpetta di Granchio (chele di granchio con polpetta fritta di granchio e besciamella) 2pz € 13,00

Kabayaki di anguilla (capitone alla brace con salsa teriyaki) € 18,00

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

Mushi Gyoza (raviolo bollito ripieno di rosticciana passato al vapore) 7pz € 10,00

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

Sui Gyoza (ravioli ripieni di gambero, bolliti al profumo di lime) € 14,00

Tortellini gyozzati al granchio € 16,00

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