

**Il nostro progetto nasce nel 2014
con l'obiettivo di creare una cucina giapponese di qualità,
che selezioni i migliori prodotti nipponici
e li unisca ad un pescato il più possibile a km 0.
Privilegiamo materia prima pescata e non allevata,
che rispecchi la sostenibilità di terra e mare.
Un percorso artigianale, etico e naturale.
Una cucina che venga accompagnata da
una selezione vini che abbia riguardo
del territorio.**

**“La semplicità della preparazione del sushi
non è battuta da nessun altro piatto al mondo.
Sostanzialmente è la pura combinazione di riso con pesce.
Ma proprio per questa ragione,
non v'è alcuna falsificazione”**

JIRO ONO

**Benvenuti a
Hiroshima Mon Amour**

MENU' DEGUSTAZIONE

8 PORTATE / 75 €

IL MENU' DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI

(NON E' POSSIBILE USUFRUIRE DEL MENU' DOPO LE ORE 22)

GAMBERO ROSSO

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA⁽²⁾, SERVITA CON YOGURT AL CUMINO⁽⁷⁾,
SU DI UN BRODO FREDDO DI CILIEGIE E GIN⁽⁶⁾

ALLERGENI 2-6-(7 NO LATTOSIO)

TIRADITO

PESCE SPADA E RICCIOLA TAGLIO SASHIMI⁽⁴⁾,
CONDITI CON SALSA PONZU⁽¹⁻⁶⁾ E PERLE DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾

ALLERGENI 1-4-6

TACO

TARTARE DI MAZZANCOLLA DELL'ADRIATICO⁽²⁾,
SERVITA SU TACO IN TEMPURA⁽¹⁻²⁻⁴⁾, CON SALSA GUASACACA,
CORIANDOLO, E SALSA TARTARA⁽³⁻¹⁰⁾

ALLERGENI 1-2-3-10 (4 DA CONTATTO)

NIGIRI

4 NIGIRI SCELTI DALLA CHEF

ALLERGENI POSSIBILI (1)-2-4-6-14

SANDO

SANDWICH⁽¹⁻⁷⁾ RIPIENO DI TARTARE DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO⁽⁴⁾,
SOIA CAMELLATA⁽¹⁻⁶⁾, SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾ E MAYO⁽³⁻¹⁰⁾

ALLERGENI 1-3-4-6-7-10-11

GYOZA

RAVIOLI GIAPPONESI FATTI IN CASA⁽¹⁾, RIPIENI DI VENTRESCA DI TONNO⁽⁴⁾,
CAVOLO VIOLA, CAROTE, SALSA DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾ E SALSA AGRODOLCE ALLO ZENZERO

ALLERGENI 1-4-6

SALMONE "ORA KING"

SALMONE SOSTENIBILE NEOZELANDESE "ORA KING"⁽⁴⁾
APPENA SCOTTATO CON SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA⁽¹⁻⁶⁾
SERVITO CON INDIVIA BELGA COTTA A BASSA TEMPERATURA

ALLERGENI (1)-4-6

PLUM CAKE

PLUM CAKE FARCITO CON GELATO AL MISO⁽¹⁻⁶⁻⁷⁾,
CON MOUSSE AL CIOCCOLATO⁽⁷⁾, CRUMBLE⁽⁷⁻⁸⁾ E PERA CAMELLATA⁽⁷⁾

ALLERGENI 1-3-6-(7 NO LATTOSIO)-8

MENU' A LA CARTE

**“ NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI SUL MENU',
IL PERSONALE DI SALA SARA' FELICE DI AIUTARVI
NELLA SCELTA DELLE PORTATE
SECONDO LE VOSTRE PREFERENZE ”**

NAMA SHOYU

NAMA SHOYU E' LA SALSA DI SOIA ARTIGIANALE
“TRADIZIONALE”,
PRODOTTA IN GIAPPONE A YUASA DALL'AZIENDA OHARA.
HA UNA FERMENTAZIONE DI 2 ANNI IN BOTTI DI ROVERE.
(*UTILIZZIAMO QUESTA SALSA DI SOIA PER CONDIRE IL PESCE
NEI NOSTRI SASHIMI, NIGIRI , GUNKAN ED HOSOMAKI)*

GARI

ZENZERO FRESCO MARINATO CON ACETO DI MELE E ZUCCHERO
(*IL SUO UTILIZZO SERVIREBBE PER RESETTARE IL PALATO
TRA UNA PORTATA E LA SUCCESSIVA, € 1)*

HON WASABI

UTILIZZIAMO SOLO RADICE FRESCA DI WASABI
GRATTUGIATA AL MOMENTO.
(*E' SERVITO CON I SASHIMI , I NIGIRI E HOSOMAKI
(EVENTUALE RICHIESTA DI HON WASABI IN AGGIUNTA HA UN COSTO DI € 4)*

PER INIZIARE

MISO SOUP / 4 €

ZUPPA DI SOIA FERMENTATA⁽¹⁻⁶⁾, CON NORI E CIPOLLOTTO

ALLERGENE 1-6

GOMA WAKAME / 6 €

ALGHE WAKAME FRESCHE COLTIVATE IN FRANCIA,
CONDITE CON SALSA DI SOIA⁽⁶⁾, ZENZERO, FERFELLONE, CIPOLLOTTO,
OLIO E SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾

ALLERGENI 6-11

OSTRICHE / 13 €

4 OSTRICHE FRANCESI "FINE BINIC N°3"⁽¹⁴⁾

ALLERGENE 14

SANDO / 10 €

PICCOLO SANDWICH⁽¹⁻⁷⁾ RIPIENO DI TARTARE DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO⁽⁴⁾,
CON SOIA CARAMELLATA⁽¹⁻⁶⁾, SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾ E MAYO⁽³⁻¹⁰⁾

ALLERGENI 1-3-4-6-7-10-11

TACO / 13 €

TARTARE DI MAZZANCOLLA DELL'ADRIATICO⁽²⁾,
SERVITA SU TACO IN TEMPURA⁽¹⁻²⁻⁴⁾, CON SALSA GUASACACA,
CORIANDOLO, E SALSA TARTARA⁽³⁻¹⁰⁾

ALLERGENI 1-2-3-10 (4 DA CONTATTO)

TARTARE

TARTARE DI SALMONE “ORA KING” / 15 €

TARTARE DI SALMONE “ORA KING”⁽⁴⁾
(SALMONE SOSTENIBILE NEOZELANDESE, NON ALLEVAMENTO INTENSIVO)
SERVITA CON IKURA⁽⁴⁾, GUACAMOLE, PANNA ACIDA⁽⁷⁾ E RISO SOFFIATO
ALLERGENE 4- (7 NO LATTOSIO)

TARTARE DI RICCIOLA HIRAMASA / 15 €

TARTARE DI RICCIOLA HIRAMASA⁽⁴⁾,
SERVITA CON BRUNOISE DI FINOCCHIO E CAROTA IN AGRO,
SALSA DI MENTA BASILICO E PISELLI,
OLIO ALLE ERBE, E CIALDINA AI SEMI DI SESAMO⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁾
ALLERGENI (1)-4-(7 NO LATTOSIO)-11

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA / 17 €

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO⁽²⁾,
CON YOGURT AL CUMINO⁽⁷⁾
SERVITA SU BRODO FREDDO DI AMARENE E GIN⁽⁶⁾
ALLERGENI 2-6-(7 NO LATTOSIO)

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE / 13 €

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE
SERVITA SU CIALDA DI RISO IN TEMPURA⁽¹⁻²⁻⁴⁾,
CON TARTUFO NERO, FOGLIE DI CAPPERO E MAYONESE AL WASABI⁽³⁻¹⁰⁾
ALLERGENI 1-3-10-(2, 4, 14 DA CONTATTO)

CHIRASHI

CHIRASHI / 15 €

CIOTOLA DI RISO, CON PESCE CRUDO⁽⁴⁾, AVOCADO, PERLE DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾,
MANDORLE⁽⁸⁾, SALSA DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾, ALGHE WAKAME⁽⁶⁻¹¹⁾ E SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾
ALLERGENI 1-2-4-6-8-11

SASHIMI

SASHIMI MISTO (10 pz) / 19 €

SASHIMI CON PESCATO DI STAGIONE⁽⁴⁾

A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL PESCATO

(OGGI RICCIOLA, SPADA, SALMONE ORA KING, TONNO ROSSO "AKAMI E CHUTORO")

ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU"⁽¹⁻⁶⁾(SOIA TRADIZIONALE FERMENTAZIONE DI 2 ANNI)

SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾ E "HON WASABI" (WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)

ALLERGENI (1)-4-6-11

SASHIMI DI TONNO ROSSO (6 pz) / 16 €

STESSO TONNO ROSSO⁽⁴⁾, TRE DIVERSI TAGLI, SAPORE E CONSISTENZE:

AKAMI (MAGRO) CHUTORO (SEMIGRASSO) OTORO (GRASSO)

ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU"⁽¹⁻⁶⁾ (SOIA TRADIZIONALE FERMENTAZIONE DI 2 ANNI)

SEMI SESAMO⁽¹¹⁾ E "HON WASABI" (WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)

ALLERGENI (1)-4-6-11

SASHIMI DI SALMONE ORA KING (6 pz) / 16 €

"ORA KING"⁽⁴⁾ (SALMONE SOSTENIBILE ALLEVATO NEI MARI DELLA NUOVA ZELANDA)

ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU"⁽¹⁻⁶⁾ (SOIA TRADIZIONALE FERMENTAZIONE DI 2 ANNI)

SEMI SESAMO⁽¹¹⁾ E "HON WASABI" (WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)

ALLERGENI (1)-4-6-11

TIRADITO / 14 €

SASHIMI DI RICCIOLA HIRAMASA⁽⁴⁾

SALSA PONZU⁽¹⁻⁶⁾ E PERLE DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾

ALLERGENI 1-4-6

USUZUKURI / 14 €

CARPACCIO DI PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO⁽⁴⁾

SERVITO CON SALSA DELICATA DI ZENZERO, ACETO E SALSA DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾

ALLERGENI (1)-4-6

NIGIRI-ZUSHI / 4 €

I NOSTRI NIGIRI COME DA TRADIZIONE GIAPPONESE
SONO GIA' PREPARATI CON WASABI FRESCO E POI SERVITI CON SALSA DI SOIA

MOLLUSCHI

KAKI / OSTRICA "FINE BINIC" (FRANCIA) **ALLERGENE 14**
HOTATE /CAPASANTA (FRANCIA) **ALL. (1) 6-14**

CROSTACEI

ALLERGENI (1)-2-6

SHAKO / PANOCCHIA (ADRIATICO)
KURUMAEBI / MAZZANCOLLA (MEDITERRANEO)

PESCI

ALLERGENI (1)-4-6

MAGURO AKAMI / TONNO ROSSO (MEDITERRANEO)
MAGURO CHU-TORO / VENTRESCA DI TONNO ROSSO (MEDITERRANEO)
MAGURO O-TORO / VENTRESCA DI TONNO ROSSO (MEDITERRANEO)
HAMACHI / RICCIOLA (GIAPPONE)
MEKAJIKI / PESCE SPADA (ADRIATICO)
BORA / TRIGLIA (ADRIATICO)
UNAGI / ANGUILLA (ADRIATICO)
SABA / SGOMBRO MARINATO (ADRIATICO)
TAI / ORATA MARINATA (ADRIATICO)
SAKE / SALMONE "ORA KING" (NUOVA ZELANDA)

SPECIAL NIGIRI-ZUSHI / 6 €

TORO FOAGURA / VENTRESCA E FOIE GRAS (FRANCIA)
WAGYU / MANZO GIAPPONESE (GIAPPONE)

GUNKAN MAKI

KYABIA GUNKAN / CAVIALE / 25 € - 1 pz
RISO, NORI E CAVIALE DI STORIONE "ACIPENSER BAERII"
ALLERGENI 3-4

IKURA GUNKAN / UOVA DI SALMONE / 25 € - 4 pz
RISO, NORI E UOVA DI SALMONE
ALLERGENI 3-4

UNI GUNKAN / RICCI DI MARE / 18 € - 2 pz
RISO, NORI E RICCI DI MARE
ALLERGENE 14

IKA GUNKAN / TOTANETTO / 8 € - 2 pz
RISO, NORI E TOTANETTO ADRIATICO LEGGERMENTE PICCANTE
ALLERGENE 14

WAGYU GUNKAN / MANZO / 12 € - 2 pz
RISO, NORI, WAGYU A5 E SALSA DI SOIA
ALLERGENI (1) 6

MAKI ROLL

TORO MAKI / 13 € - 4 pz
MAKI CON VENTESCA DI TONNO ROSSO
WASABI E PERLE DI SOIA
ALLERGENI (1) 4-6

AKAEBI SUKAMPI MAKI / 13 € - 4 pz
MAKI DI ALGA KOMBU CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA
E SCAMPI DELL'ADRIATICO, WASABI FRESCO , DAIKON, BISQUE
ALLERGENI (1) 2-6

TRA GIAPPONE E MEDITERRANEO

TONNO ROSSO "AKAMI" / 18 €

TAGLIATA DI TONNO ROSSO⁽⁴⁾
APPENA SCOTTATA CON SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾ E SALSA DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾,
SERVITA CON PORRI CONFIT, MAYONESE DI MANDORLA⁽⁸⁾,
SALSA DI SHISO E POLVERE DI LIMONE BRUCIATO
ALLERGENI (1)-4-6-8-11

VENTRESCA "TORO" SCOTTATA / 20 €

VENTRESCA DI TONNO ROSSO SCOTTATA⁽⁴⁾
SU FONDO BRUNO DI WAGYU E VENTRESCA⁽⁴⁾,
SERVITA CON PATATA AMERICANA,
RADICCHIO MARINATO ALLA PONZU⁽¹⁻⁶⁾ E KATSUOBUSHI⁽⁴⁾
ALLERGENI 1-4-6

SALMONE "ORA KING" SCOTTATO / 18 €

FILETTO DI SALMONE SOSTENIBILE NEOZELANDESE "ORA KING"⁽⁴⁾
APPENA SCOTTATO CON SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA⁽¹⁻⁶⁾
E SERVITO CON INDIVIA BELGA COTTA A BASSA TEMPERATURA
ALLERGENI 4-6

ZUPPA DI MISO E VONGOLE VERACI / 15 €

CIOTOLA DI ZUPPA DI MISO⁽¹⁻⁶⁾ CON VONGOLE VERACI⁽¹⁴⁾ E CIPOLLOTTO
ALLERGENI 1-6-14

GYOZA / 14 €

RAVIOLI GIAPPONESI FATTI IN CASA⁽¹⁾,
RIPIENI DI VENTRESCA DI TONNO⁽⁴⁾,
CAVOLO VIOLA, CAROTE, ZENZERO E SALSA DI SOIA⁽¹⁻⁴⁻⁶⁾ – 8 PZ
ALLERGENI 1-4-6

WAGYU / 35 €

TAGLIATA DA 80 GRAMMI DELLA PRESTIGIOSA CARNE GIAPPONESE,
PREFETTURA : HOKKAIDO - GRADO MAREZZATURA : A5
ACCOMPAGNATA DA CREMA DI TOPINAMBUR⁽⁷⁾, FUNGHI SHIITAKE⁽¹⁻⁶⁾,
SHISO IN TEMPURA⁽¹⁻³⁻⁴⁾ E POLVERE DI FERFELLONE
ALLERGENE 6- (1-3-4 DA CONTATTO)

URAMAKI ROLL - 8 pezzi

“NON SERVIAMO ULTERIORE SALSA DI SOIA
CON GLI URAMAKI ROLLS”

SHIRO / 15 €

ALL'INTERNO PESCE SPADA⁽⁴⁾ E AVOCADO ,
ALL'ESTERNO SASHIMI DI RICCIOLA⁽⁴⁾ , POI SPENNELATO CON SALSA DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾
ALLERGENE 1-4-6

TARTUFO / 15 €

ALL'INTERNO GAMBERO ROSA⁽²⁾ CON AVOCADO,
TARTARE DI GAMBERO ROSA⁽²⁾ ADRIATICO E TARTUFO NERO ALL'ESTERNO
ALLERGENE 2

GUACAMOLE / 15 €

ALL'INTERNO SALMONE “ORA KING”⁽⁴⁾ E AVOCADO,
ALL'ESTERNO SALMONE “ORA KING” SCOTTATO⁽⁴⁾, GUACAMOLE E SALSA TERIYAKI⁽¹⁻⁶⁾
ALLERGENI (1) 4-6

PINK / 15 €

ALL'INTERNO RICCIOLA⁽⁴⁾ E AVOCADO,
ALL'ESTERNO TARTARE DI RICCIOLA⁽⁴⁾, YUZU, PERLE DI SOIA⁽¹⁻⁶⁾,
PONZU⁽¹⁻⁶⁾ E KATSUOBUSHI⁽⁴⁾
ALLERGENI 1-4-6

SICILIA / 15 €

ALL'INTERNO TONNO ROSSO MEDITERRANEO⁽⁴⁾ E AVOCADO,
ALL'ESTERNO TARTARE DI TONNO ROSSO⁽⁴⁾, CHUTNEY AL MANGO,
SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾, FOGLIE DI CAPPERO E UNA SALSA SENAPE CON SOIA⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁾
ALLERGENI 3-4-6-10-11

AMASA / 15 €

ALL'INTERNO TONNO ROSSO MEDITERRANEO⁽⁴⁾ E AVOCADO
ALL'ESTERNO SASHIMI DI TONNO ROSSO⁽⁴⁾
FOIE GRAS, WASABI FRESCO E SOIA TRADIZIONALE⁽¹⁻⁶⁾
ALLERGENI (1) 4-6

EBI / 15 €

ALL'INTERNO TEMPURA DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO⁽¹⁻²⁾ E AVOCADO,
ALL'ESTERNO TARTARE DI MAZZANCOLLA CRUDA⁽²⁾,
SALSA TERIYAKI⁽¹⁻⁶⁾ E SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾

ALLERGENI 1-2-6-11

HIROSHIMA / 15 €

ALL'INTERNO MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO IN TEMPURA⁽¹⁻²⁾ E AVOCADO
ALL'ESTERNO TARTARE MISTA DI SALMONE "ORA KING", TONNO ROSSO E
RICCIOLA, CON SALSA TERIYAKI⁽¹⁻⁶⁾, MAYONESE⁽³⁻¹⁰⁾ E SEMI DI SESAMO⁽¹¹⁾

ALLERGENI 1-2-3-4-6-10-11

CAPASANTA / 15 €

ALL'INTERNO ALICI DELL'ADRIATICO IN TEMPURA⁽¹⁻²⁻⁴⁾ E AVOCADO,
ALL'ESTERNO SASHIMI DI CAPASANTA⁽¹⁴⁾ E MAYONESE AL WASABI⁽³⁻¹⁰⁾

ALLERGENI 1-(2 DA CONTATTO)-3-4-6-10-14

UNAGI / 13 € - roll da 4 pz

ALL'INTERNO ANGUILLA⁽⁴⁾ E AVOCADO,
ALL'ESTERNO ANGUILLA⁽⁴⁾ E SALSA TERIYAKI⁽¹⁻⁶⁾

ALLERGENI (1)-4-6

HOSOMAKI PANKO / 10 € - roll da 6 pz

TUTTO IL MAKI E' IN TEMPURA⁽¹⁻²⁾,
SALMONE "ORA KING" ALL'INTERNO⁽⁴⁾,
CON SALSE MAYO⁽³⁻¹⁰⁾ E TERIYAKI⁽¹⁻⁶⁾

ALLERGENI 1-(2 ,14 DA CONTATTO)-3-4-6-10

DOLCI

PLUM CAKE / € 7

PLUM CAKE CON GELATO AL MISO⁽¹⁻⁶⁻⁷⁾,
CON MOUSSE AL CIOCCOLATO⁽⁷⁾, CRUMBLE DI MANDORLA⁽⁷⁻⁸⁾
E PERA CAMELLATA

ALLERGENI 1-3-6- (7 NO LATTOSIO) -8

CHEESECAKE / € 7

CHEESECAKE CON CAMELLO SALATO⁽³⁻⁷⁾
NOCI PECAN E PISTACCHI⁽⁸⁾

ALLERGENI 3- (7 NO LATTOSIO) -8

DAIFUKU MOCHI / € 7

DOLCETTI GIAPPONESI DI FARINA DI RISO,
RIPIENI DI GELATO ALLO ZENZERO⁽⁷⁾,
CRUMBLE DI MANDORLE⁽⁷⁻⁸⁾ E SALSA DI AMARENE

ALLERGENI 3- (7 NO LATTOSIO)

TIRAMISU' / € 7

MEZZA SFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE,
CON RIPIENO DI CREMA AL MASCARPONE⁽⁷⁾
CACAO E CRUMBLE DI MANDORLA AL CAFFE'⁽⁷⁻⁸⁾

ALLERGENE 3- (7 NO LATTOSIO)

E CAFFE'

SPECIALTY COFFEE "QUETZAL" / € 3 SINGOLO € 5 COMPLETO

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA DEL BRASILE
TOSTATO ARTIGIANALMENTE DA NUOVA TORREFAZIONE AUTONOMA

LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
(SE SUPERIORE A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO)
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

GLI ALLERGENI CONTRASSEGNA TI TRA LE PARENTESI ()
SONO ALLERGENI DA CONTATTO
O ALLERGENI DEL GLUTINE DERIVANTI DA SALSA DI SOIA E TERIYAKI

**TUTTE LE PIETANZE POTREBBERO ESSERE
CONTAMINATE DA ALTRI ALLERGENI**