

## PER INIZIARE

### **GOMA WAKAME / 6 €**

ALGHE WAKAME GIAPPONESI,  
CONDITE CON SALSA DI SOIA E SEMI DI SESAMO  
ALLERGENI 1-6-11

### **CHIRASHI / 15 €**

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

## TARTARE

### **TARTARE DI SALMONE "ORA KING" / 15 €**

TARTARE DI SALMONE "ORA KING" (SALMONE SOSTENIBILE NEOZELANDESE)  
SERVITA CON AVOCADO E PANNA ACIDA  
ALLERGENI 4-7

### **TARTARE DI TONNO ROSSO / 15 €**

TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO SERVITO CON  
GAZPACHO, CIALDA AI SEMI DI SESAMO, FOGLIE DI CAPPERO,  
CIPOLLINE DAIKON E CETROLO MARINATI  
ALLERGENI 1-3-4-7-9-11

### **TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA / 17 €**

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, CON YOGURT AL CUMINO E  
PETALI DI GAROFANO, SU BRODO FREDDO DI CILIEGIE E GIN  
ALLERGENI 2-7

## SASHIMI

### **SASHIMI MISTO ( 10 pz ) / 19 €**

SASHIMI CON PESCATO DI STAGIONE  
A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL PESCATO  
(TONNO OTORO, TONNO AKAMI, SALMONE ORA KING, ORATA E RICCIOLA)  
ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU" (SOIA TRADIZIONALE  
FERMENTAZIONE DI 2 ANNI) SEMI SESAMO E  
"HON WASABI" (WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)  
ALLERGENI 1-4-6-11

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

ORA KING (SALMONE SOSTENIBILE ALLEVATO NEI MARI DELLA NUOVA ZELANDA)  
ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU" (SOIA TRADIZIONALE  
FERMENTAZIONE DI 2 ANNI) SEMI SESAMO E  
"HON WASABI" ( WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)  
ALLERGENI 1-4-6-11

## TRA GIAPPONE E MEDITERRANEO

### **SALMONE "ORA KING" IN SALSA TERIYAKI / 18 €**

FILETTO DI SALMONE SOSTENIBILE NEOZELANDESE "ORA KING"  
APPENA SCOTTATO CON SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA  
E INDIVIA BELGA  
ALLERGENI 1-4-6

### **GYOZA / 14 €**

RAVIOLI GIAPPONESI FATTI IN CASA,  
RIPIENI DI VENTRESCA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO,  
CAVOLO VIOLA, SALSA DI SOIA E SALSA AGRODOLCE ALLO ZENZERO – 8 PZ  
ALLERGENI 1-4-6

## NIGIRI - 4 PZ

### MOLLUSCHI

**NIGIRI DI CAPASANTA** (GIAPPONE) / **16 €** ALLERGENI 1-6-14

### CROSTACEI

**NIGIRI DI PANOCCHIA** (ADRIATICO) / **16 €** ALLERGENE 1-2-6

**NIGIRI DI MAZZANCOLLA** (ADRIATICO) / **16 €** ALLERGENE 1-2-6

### PESCI

**NIGIRI DI TONNO ROSSO "AKAMI"** (MEDITERRANEO) / **16 €** ALL. 1-4-6

**NIGIRI DI TONNO ROSSO "CHUTORO"** (MEDITERRANEO) / **16 €** ALL. 1-4-6

**NIGIRI DI TONNO ROSSO "OTORO"** (MEDITERRANEO) / **16 €** ALL. 1-4-6

**NIGIRI DI PESCE SPADA** (ADRIATICO) / **16 €** ALLERGENI 1-4-6

**NIGIRI DI RICCIOLA** (ADRIATICO) / **16 €** ALLERGENI 1-4-6

**NIGIRI DI TRIGLIA** (ADRIATICO) / **16 €** ALLERGENI 1-4-6

**NIGIRI DI ANGUILLA SCOTTATA** (ADRIATICO) / **16 €** ALLERGENI 1-4-6

**NIGIRI DI SALMONE ORA KING** (NUOVA ZELANDA) / **16 €** ALLERGENI 1-4-6

## URAMAKI ROLLS - 8 pezzi

“CONSIGLIAMO DI NON AGGIUNGERE ULTERIORE SALSA DI SOIA AI ROLLS”

### **AVOCADO / 15 €**

ALL'INTERNO SALMONE “ORA KING” E AVOCADO  
ALL'ESTERNO AVOCADO, SALSA TERIYAKI E SEMI DI SESAMO  
ALLERGENI 1-4-6-11

### **GUACAMOLE / 15 €**

ALL'INTERNO SALMONE ORA KING E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO SALMONE SCOTTATO, GUACAMOLE E SALSA TERIYAKI  
ALLERGENI 1-4-6

### **PINK / 15 €**

ALL'INTERNO RICCIOLA E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO TARTARE DI RICCIOLA, YUZU, TOBIKO, SOIA E KATSUOBUSHI  
ALLERGENI 1-3-4-6

### **SICILIA / 15**

ALL'INTERNO TONNO ROSSO E AVOCADO, ALL'ESTERNO TARTARE DI  
TONNO, CHUTNEY, SENAPE, SESAMO, FOGLIE DI CAPPERO E TERIYAKI  
ALLERGENI 1-4-6-10-11

### **SHIRO / 15 €**

PESCE SPADA E AVOCADO ALL'INTERNO ,  
SASHIMI DI RICCIOLA ALL'ESTERNO, POI SPENNELLATO CON SALSA DI SOIA  
ALLERGENE 2

### **AMASA / 15 €**

ALL'INTERNO TONNO ROSSO E AVOCADO  
ALL'ESTERNO FOIE GRAS, SALSA WASABI FRESCO E SOIA TRADIZIONALE  
ALLERGENI 1-4-6

**HIROSHIMA / 15 €**

MAZZANCOLLEI IN TEMPURA ALL'INTERNO, CON SOPRA TARTARE DI  
SALMONE E TONNO, TERIYAKI, MAYO E SEMI DI SESAMO

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

**EBI / 15 €**

ALL'INTERNO TEMPURA DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO TARTARE DI MAZZANCOLLA CRUDA,  
SALSA TERIYAKI E SEMI DI SESAMO

ALLERGENI 1-2-4-6-11

**CAPASANTA / 15 €**

ROLL CON ALICI NOSTRANE IN TEMPURA E AVOCADO ALL'INTERNO,  
SASHIMI DI CAPASANTA GIAPPONESE  
E MAYONESE AL WASABI ALL'ESTERNO

ALLERGENI 1-2-3-4-6-14

**GAMBEROLL / 15 €**

ALL'INTERNO MAZZANCOLLE NOSTRANE IN TEMPURA,  
ALL'ESTERNO AVOCADO, SALSA TERIYAKI E SEMI DI SESAMO

ALLERGENI 1-2-6-11

**HOSOMAKI PANKO / 20 € - 12 pz**

TUTTO IL MAKI E' IN TEMPURA,  
SALMONE ORA KING E AVOCADO ALL'INTERNO,  
CON SALSE MAYO E TERIYAKI

ALLERGENI 1-2-3-4-6

**DOLCI**

**CHEESECAKE / € 7**

CHEESECAKE CON CARMELLO SALATO  
NOCI PECAN E PISTACCHI

ALLERGENI 3-8

