

TASTING MENU



Menù Giugno

Maguro Tacos

tartare di tonno*, ricotta, pomodoro secco, tartufo, pasta brick
1, 4, 6, 7

Carpaccio di Salmone*

con sesamo tostato, mizuna, peperoncino e salsa ponzu
1, 4, 6, 11

Tartare di Tonno*

su salsa al kimchi e parmigiano reggiano
1, 4, 6, 7

Gyoza di Maiale Iberico

su fondo bruno

1, 4, 6, 9

Gamberi* Scottati

su spuma di patate tartufata con shichimi togarashi, polvere di limone nero e olio allo shiso
1, 2, 6, 7, 9, 11

Uramaki Ebi Drift

uramaki con gambero* in tempura, cipollina, salsa nikiri, avocado, maionese
1, 2, 3, 6

Polpo* su Crema di Edamame

con aceto balsamico, olio al coriandolo e sfoglie di riso fritte
1, 6, 7, 14

Risotto Giapponese

con stracotto di beef ribs, cipollotti, shiso, consommé di manzo e salsiccia, salsa yakiniku
1, 3, 4, 6, 9, 11
€ 38

Abbinamento 3 vini o 3 sakè

€ 20

A persona, bevande e servizio esclusi, il menù è da intendersi per tutto il tavolo.

Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.

Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.

PER INIZIARE

EDAMAME PICCANTI 6 Baccelli di soia* al vapore, sale Maldon, salsa piccante	6	MISO SHIRU 1, 4, 6 Zuppa di miso con alga wakame* e tofu	5
EDAMAME TARTUFATI 6 Baccelli di soia* al vapore, sale Maldon, olio tartufato	7	EBI NO KATAIFI 1, 2, 3, 4, 6, 7 Gamberi* in kataifi con maionese al wasabi	12

ANTIPASTI

5 ALGHE 1, 6, 7, 11 Alghe miste naturali*, crema di sesamo	14	MAGURO TACOS 1, 4, 6, 7 Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco	10
TONNO TARTUFATO 1, 4, 6, 7 Tartare di tonno*, pomodoro confit, ikura, vellutata di patate, tartufo	10	CAPASANTA MU 1, 7, 14 Capasanta*, riduzione di scalogno, pasta Kataifi, crema di besciamella	10



TARTARE

BIS 1, 3, 4, 6, 7 Salmone*, Salsa mediterranea e crema barbabietola Tonno*, salsa Kimchi	14	GAMBERO 1, 2, 6, 7 Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu	16
---	----	---	----

CARPACCI

SALMONE & CIOCCOLATO 1, 4, 6 Salmone*, cioccolato fondente, crema di yuzu	15	BRANZINO SUPERVERDE 4 Branzino*, aneto	13
RICCIOLA & TARTUFO 1, 4, 6 Ricciola*, ponzu, yuzu, tartufo	17	VENTRESCA TONNO 1, 4, 6 Ventresca di tonno*, ponzu, e kizami wasabi	20

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE 2, 4, 6 10 pezzi di pesce misto*	20	SASHIMI MU 2, 4, 6, 14 20 pezzi di pesce misto speciale*	35
--	----	--	----

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina del menù.*

PIATTI PRINCIPALI

FRITTI

TEMPURA DI GAMBERONI 1, 2, 6 Gamberoni*, salsa tentsuyu	22	TEMPURA MORIWAISE 1, 2, 4, 6 Gamberoni*, pesce bianco misto*, verdure, salsa tentsuyu	18
SOFT SHELL CROCCANTE 1, 2, 3, 6, 11 Granchio* a guscio morbido fritto in panko, con salsa cantonese.	10	TORI NO KARAAGE 1, 6, 3, 10 Pollo fritto*, maionese spicy	7

PRIMI

ASARI UDON CON BOTTARGA 1, 2, 4, 7, 14 Tagliolino giapponese, vongole*, orata, crema bagna cauda, bottarga di muggine	16
---	----

SECONDI

GHINDARA 1, 4, 6 Black cod* marinato in miso e yuzu	20	USHI CAFFÈ PUGLIESE 1, 6, 7 Noce di fassona piemontese*, purè di patate, salsa al caffè agrumata	20
POLPO IN TEMPURA 1, 6, 7, 14 Polpo* in tempura, crema di patate, salsa sumiso	13	SALMONE ALLA PIASTRA 1, 4, 6 Filetto di salmone* alla piastra con salsa teriyaki	16

DALL'ORIENTE

DIMSUM

RAVIOLI DI WAGYU 1, 4, 6, 11, 12 Ravioli artigianali* ripieni di Wagyu (Kyoto A5) e Black Angus, pasta allo zafferano, anguilla caramellata e funghi shiitake confit	15	COMPOSIZIONE HONG KONG 1, 2, 4, 6 5 ravioli artigianali misti*	13
CHAR SIU BAO 1, 6, 14 Panino al vapore con ripieno di coppa di maiale*	6	RAVIOLI DI FUNGHI IN PASTA AL CACAO 1, 6, 7 Ravioli artigianali* ripieni di funghi shiitake e loro emulsione in pasta al cacao	11

SPRING ROLL (6 PZ)

EBITEN SPRING 1, 2, 7 Roll di sfoglia di riso, tempura di gambero*, insalata, mango, avocado, Philadelphia	13	SALMONE SPRING 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11 Roll di sfoglia di riso con salmone*, insalata, avocado, mandorla, Philadelphia, sesamo	12
VEG SPRING 1, 6, 7 Roll di sfoglia di riso con insalata, avocado, verdure in tempura, ricotta, salsa yuzu	12		

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.

*Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.

NIGIRI

NIGIRI SUSHI JUN STYLE 1, 2, 4, 6, 8, 17
6 nigiri* creativi proposti dalla chef

21

TRADIZIONALI (1 PZ)

AKAEBI 2, 6 Gamberone*	3,5	HOTATE 1, 4, 14 Capesanta*	4,5
HAMACHI 4 Ricciola*	3,5	MAGURO 4 Tonno*	3,5
UNAGHI 1, 4, 6, 11 Anguilla*	3,5	TORO 4 Ventresca di tonno*	5
SUZUKI 4 Branzino*	3	WAGYU A5 1, 6 Wagyu* (Kyoto A5), salsa Nikiri, sale maldon	5,5

CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

SAKE & ANETO 4, 8 Salmone*, aneto	3,5	TORO & FOIE GRAS 4, 6, 11 Ventresca di tonno* rosso con foie gras	5,5
HAMACHI & YUZU 1, 4, 6 Ricciola*, yuzu	4,5	TAI FLAMBÈ 4, 8 Orata* flambè, yuzu-kosho	3,5
SUZUKI FLAMBÈ 4, 8 Branzino* flambè, lime	4	TORO & CAVIALE 4, 6, 8 Ventresca di tonno* rosso con caviale siberiano	6,5
HAMACHI & CAVIALE 4, 6, 8 Ricciola* con caviale siberiano	5,5	HOTATE & MISO 6, 7, 14 Capesanta* con burro e miso	5
SAKE & CAVIALE 4, 6, 8 Ventresca di salmone* con caviale siberiano	5,5		

GUNKAN (1 PZ)

JO SALMONE 1, 4, 6, 11 Salmone*, salsa ponzu	3,5	JO TONNO 1, 4, 6, 11 Tonno*, salsa ponzu	4,5
JO AKAEBI 1, 2, 4, 6 Salmone*, gambero rosso*, salsa ponzu	5	JO QUAGLIA 1, 3, 4, 6 Salmone*, uovo di quaglia tartufato, salsa ponzu	4

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina del menù.*

URAMAKI

SAMBA ROLL	1, 2, 4, 6, 11	19
Salmone*, gambero rosso*, uova di salmone*, avocado, salsa yuzu		
SCAMPI, TONNO E TARTUFO	1, 2, 4, 11	18
Tonno*, avocado, scampo*, salsa yuzu, tartufo		
EBITEN MU	1, 2, 3, 4, 6, 7, 11	15
Gamberone* in tempura, gambero* cotto, avocado, maionese, salsa al kimchi, chips di patate, salsa nikiri		
CAPASANTA ROLL	1, 2, 4, 6, 7, 11, 14	18
Capasanta*, gamberone* fritto in tempura, tonno*, salsa teriyaki		
KAORU	1, 3, 4, 6, 8	17
Salmone*, avocado, maionese, lime, uova di salmone*, aneto		
VENTRESCA DI SALMONE E CAVIALE	1, 3, 4	22
Ventresca di salmone*, avocado, maionese, caviale di storione		
NEW SPICY TUNA	1, 4, 6, 7	15
Tonno*, verdure di stagione, ricotta, salsa piccante		
MANDORLA ROLL	1, 4, 6, 7, 8	14
Salmone*, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, mandorle		
ANGUILLA E FOIE GRAS	1, 4, 6, 11	20
Anguilla caramellata*, foie gras, avocado, pepe sansyo, salsa teriyaki		
WAGYU E TARTUFO	1, 2, 3, 4, 6	20
Gambero* in tempura, avocado, maionese, tartufo, cipollotti, salsa Nikiri, Wagyu* di Kyoto (A5)		
HARUKAZE	1, 2, 3, 4, 6	18
Gambero rosso*, salmone*, ricciola*, maionese, salsa yuzuponzu, avocado e shiso fritto		

HOSSO CRISPY & TEMAKI

SALMON HOSSO CRISPY	1, 3, 4, 6, 7	11
Hossomaki fritto in panko con salmone*, maionese piccante, philadelphia e avocado		
TUNA HOSSO CRISPY	1, 3, 4, 6 , 7	12
Hossomaki fritto in panko con tonno*, maionese piccante, philadelphia e avocado		
TEMAKI AKAEBI E KIZAMI WASABI	2, 6	8
Tartare di gambero rosso*, kizami wasabi		
TEMAKITONNO E CAVIALE	3, 4, 6	12
Tartare di tonno* rosso, caviale siberiano (5 gr.)		
TEMAKI DI WAGYU E CAPASANTA	1, 6, 14	11
Tartare di wagyu* di Kyoto (A5), capasanta canadese scottata, salsa teriyaki		

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
*Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.

DESSERT

MOCHI 1	9
Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco	
GHENJI 1, 7, 8	12
Cremoso al cioccolato bianco profumato al broccolo romanesco, su sablè all'olio di oliva "Cordisco" con noci Pecan, sciroppe di Okinawa, polvere di spinaci e gelato artigianale all'avocado e lime	
MIKÌ 1, 3, 7, 8	10
Gelato al pistacchio sale e pepe, polvere di olio di verbena, frutta di stagione, sciroppe d'acero, frolla alla cannella	
SACHER SU TELA 1, 7, 8	11
Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulce, scaglie di cocco, gelato Meliga	
MELA Matrioska 1, 3, 7, 8	12
Cuore di mela spadellata al caramello salato, crema suprema alla vaniglia, namelaka al limone, crumble al cioccolato e frolla alla cannella	
TIRAMIMU' 1, 3, 7	9
Savoiardo artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"	
CHEESECAKE DELLA CASA 1, 3, 5, 7, 8	10
Base croccante al biscotto con crema di formaggio fresco e topping a fantasia della pasticciere	

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.
*Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.

VINI E SAKÈ DA DESSERT

VINI LIQUOROSI AL CALICE

			CORAVIN™ SYSTEM	
MACULAN Torcolato Breganze DOC 2021 100% Vespaia	12	MURALES Velo de Flor Vermentino, Vernaccia Flor		23
LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 100% Zibibbo	11			
CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon	20		Tutti i vini sono serviti con il sistema Coravin™.	

SAKÈ DA DESSERT

	cal.	bott.	
HONDEN TOH-HI AKAZAKE 12% Ricetta tradizionale "Akumochizake", del periodo Edo, quando era considerato molto prezioso; ancora oggi, viene bevuto per celebrare eventi speciali. Prefettura: Kumamoto, Zuiyo Tipo di riso: Hitogokochi Seimai Buai: Non classificato 60%	9	50	
OKI HOMARE "JUNMAI MUROMACHI" 17% Eccezionalmente corposo, con un forte sapore dolce e un finale deciso, è adatto da abbinare soprattutto al cioccolato. Prefettura: Ishikawa, Yoshida Shuzo Tipo di riso: Kakinomai di Shimane Seimai Buai: 90%, Kimoto Junmai	11	60	
SHIRAYUKI EDO GENSHU 17,8% Di colore ambrato, presenta una notevole complessità, con sentori di tabacco, propoli e noce. Adatto soprattutto a dolci cremosi e al caramello. Prefettura: Hyogo, Konishi Shuzo Tipo di riso: Non esplicitato Seimai Buai: 88%, Junmai Genshu	13	75	

LIQUORI GIAPPONESI

	cal.	bott.	
KODAKARA SUMOMO 8% Liquore leggero al sumomo (frutto giapponese tra pesca, albicocca e prugna). Agrodolce, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8,5	75	
KODAKARA GINGER 8% Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	7,5	60	
KODAKARA YUZU 8% Liquore leggero allo yuzu. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8,5	75	
KITAOKA HONTEN SHISO 9% Liquore a base di shochu infuso di shiso rosso e prugna. Balsamico e rinfrescante. Prefettura: Nara, Kitaoka Honten	7	60	

C'è un solo modo per essere sicuri di offrire ai propri clienti un pesce davvero fresco, ed è andare direttamente alla fonte. Per questo motivo, alcuni tra i nostri prodotti sono acquistati direttamente da pescherecci appena rientrati dal mare; una materia prima di prima scelta, che ogni giorno potete gustare nei nostri piatti.

There is only one way to be sure of offering your customers truly fresh fish and that is to go straight to the source. For this reason, some of our products are purchased directly from fishing boats just returned from the sea; a raw material of first choice, which every day you can enjoy in our dishes.



Gentili Ospiti, segnaliamo che gli alimenti che compongono i nostri piatti possono contenere allergeni. Il personale è a disposizione per informarsi su allergie e/o intolleranze. Grazie per la collaborazione.

- | | | |
|--|--|--|
| 1. Cereali con glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) | 8. Frutta a guscio (mandorle, cacao, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) | 12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro |
| 2. Crostacei | 9. Sedano | 13. Lupini |
| 3. Uova | 10. Senape | 14. Molluschi |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo | |
| 5. Arachidi | | |
| 6. Soia | | |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | |

Il prodotto ittico somministrato, per la sicurezza dei nostri clienti, è abbattuto e indicato in menu con un asterisco*.

Il prodotto ittico da somministrare crudo viene abbattuto a -35° per 15 ore, come previsto dal regolamento CE 853/2004, per garantire la sicurezza alimentare.

Coperto € 3,5

Surgiva Naturale / Frizzante 75 cl € 3,5

Bevande analcoliche € 4



Wi-Fi