

TASTING MENU



Menù Agosto

Zuke Maguro

Carpaccio di tonno* marinato e scottato con maionese al wasabi.

1.1, 3, 4, 6, 10

Tartare di Orata*

Con pomodoro secco, salsa sriracha e ponzu.

1.1, 4, 6, 11

Dimsum* di Black Cod*

Ravioli artigianali con Black cod*, miso e rafano.

4, 6

Ebi no Kataifi

Gamberi* fritti in pasta kataifi con maionese al wasabi.

1.1, 2, 3, 6, 7

Uramaki di Capasanta e Branzino

Branzino* marinato, maionese, avocado, capasanta*, pomodoro fresco, capperi e salsa nikiri.

1.1, 3, 4, 6, 10, 14

Bis di Nigiri*

Nigiri di salmone dello chef.

4, 6

Udon al Gambero Rosso

Con bisque di gamberi*, 'Nduja, tartare di gambero rosso*, alga nori.

1.1, 2, 7, 11

Ushi Caffé Pugliese

Filetto di manzo*, crema di patate e salsa al caffè agrumata.

1.1, 6, 7

€ 38

Abbinamento 3 vini o 3 sakè

€ 20

Apersona, 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* 6 Baccelli di soia* al vapore, sale Maldon	6	EDAMAME PICCANTI* 6 Baccelli di soia* al vapore, sale Maldon, salsa piccante	5
EDAMAME TARTUFATI* 6 Baccelli di soia* al vapore, sale Maldon, olio tartufato	7	MISO SHIRU* 4, 6 Zuppa di miso con alga wakame* e tofu	12

ANTIPASTI

5 ALGHE 1.1, 3, 6, 11 Alghe miste naturali*, crema di sesamo	14	 MAGURO TACOS 1.1, 4, 6, 7 Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco	10
CAPASANTA MU 1.1, 7, 14 Capasanta*, riduzione di scalogno, pasta Kataifi, crema di besciamella	10		

TARTARE

BIS 1.1, 3, 4, 6, 7 Salmone*, Salsa mediterranea e crema barbabietola; Tonno*, salsa Kimchi	14	GAMBERO 1.1, 2, 6, 7 Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu	16
--	----	---	----

CARPACCI

SALMONE & CIOCCOLATO 1.1, 4, 6 Salmone*, cioccolato fondente, crema di yuzu	15	BRANZINO SUPERVERDE* 4 Branzino*, olio al prezzemolo	13
RICCIOLA & TARTUFO 1.1, 4, 6 Ricciola*, ponzu, yuzu, tartufo	17	VENTRESCA TONNO 1.1, 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 1.1, 2, 6, 10, 13 Gamberoni*, salsa tentsuyu	22	TEMPURA MORIAWASE 1.1, 2, 4, 6, 10, 13 Gamberoni*, pesce bianco misto*, verdure, salsa tentsuyu	18
TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6, 10 Pollo fritto*, maionese spicy	7		

PRIMI

ASARI UDON CON BOTTARGA 1.1, 2, 4, 7, 14 Tagliolino giapponese, vongole*, orata, crema bagna cauda, bottarga di muggine	16
--	----

SECONDI

ORATA AL FORNO 1.1, 4, 6, 7 Orata* al forno con salsa burro/ponzu	16	USHI CAFFÈ PUGLIESE 1.1, 6, 7, 10, 13 Filetto di manzo*, purè di patate, salsa al caffè agrumata	20
POLPO IN TEMPURA 1.1, 6, 7, 10, 13, 14 Polpo* in tempura, crema di patate, salsa sumiso	13		

DALL'ORIENTE

DIMSUM

RAVIOLI DI WAGYU 1.1, 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 1.1, 2, 4, 6 5 ravioli artigianali* misti	13
GAMBERO E TARTUFO SU PANNA ACIDA 1.1, 2, 7 Ravioli artigianali* ripieni di gambero, con tartufo e panna acida	12	RAVIOLI DI FUNGHI IN PASTA AL CACAO 1.1, 6, 7 Ravioli artigianali* ripieni di funghi shiitake e loro emulsione in pasta al cacao	11

SPRING ROLL (6 PZ)

EBITEN SPRING 1.1, 2, 7, 10, 13 Roll di sfoglia di riso, tempura di gambero*, insalata, mango, avocado, Philadelphia	13	SALMONE SPRING 1.1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11 Roll di sfoglia di riso con salmone*, insalata, avocado, mandorla, Philadelphia, salsa al sesamo	12
VEG SPRING 1.1, 6, 7, 10, 13 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 Gamberone*	3,5	HOTATE ° 14 Capesanta*	4,5
HAMACHI° 4 Ricciola*	3,5	MAGURO° 4 Tonno*	3,5
UNAGHI 1.1, 4, 6, 11 Anguilla*	3,5	TORO° 4 Ventresca di tonno*	5
SUZUKI° 4 Branzino*	3	WAGYU A5 1.1, 6 Wagyu* (Kyoto A5), salsa Nikiri, sale maldon	5,5



CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

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

GUNKAN (1 PZ)

JO SALMONE 1.1, 4, 6, 11 Salmone*, salsa ponzu	3,5	JO TONNO 1.1, 4, 6, 11 Tonno*, salsa ponzu	4,5
JO AKAEBI 1.1, 2, 4, 6 Salmone*, gambero rosso*, salsa ponzu	5	JO QUAGLIA 1.1, 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 1.1, 2, 3, 4, 6	19
Salmone*, gambero rosso*, maionese, uova di salmone*, avocado, salsa yuzu	
SCAMPI, TONNO E TARTUFO 2, 4, 6	18
Tonno*, avocado, scampo*, salsa yuzu, tartufo	
EBITEN MU 1.1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 13	15
Gamberone* in tempura, gambero* cotto, avocado, maionese, salsa al kimchi, chips di patate, salsa nikiri	
CAPASANTA ROLL 1.1, 2, 4, 6, 10, 13, 14	18
Capasanta*, gamberone* fritto in tempura, tonno*, salsa teriyaki	
KAORU 1.1, 3, 4, 6	17
Salmone*, avocado, maionese, lime, uova di salmone*, aneto	
VENTRESCA DI SALMONE E CAVIALE 1.1, 3, 4, 6	22
Ventresca di salmone*, avocado, maionese, caviale di storione	
MANDORLA ROLL 1.1, 3, 4, 6, 7, 8.1	14
Salmone*, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, mandorle	
ANGUILLA E FOIE GRAS 1.1, 4, 6, 11	20
Anguilla caramellata*, foie gras, avocado, pepe sansho, salsa teriyaki	
WAGYU E TARTUFO 1.1, 2, 3, 6, 10, 13	20
Gambero* in tempura, avocado, maionese, tartufo, cipollotti, salsa Nikiri, Wagyu* di Kyoto (A5)	
HARUKAZE 1.1, 2, 3, 4, 6	18
Gambero rosso*, salmone*, ricciola*, maionese, salsa yuzuponzu, avocado e shiso fritto	

HOSSO CRISPY & TEMAKI

SALMON HOSSO CRISPY 1.1, 3, 4, 6, 7, 10, 13	11
Hossomaki fritto in panko con salmone*, maionese piccante, philadelphia e avocado	
TUNA HOSSO CRISPY 1.1, 3, 4, 6, 7, 10, 13	12
Hossomaki fritto in panko con tonno*, maionese piccante, philadelphia e avocado	
TEMAKI AKAEBI E KIZAMI WASABI 1.1, 2, 6	8
Tartare di gambero rosso*, kizami wasabi	
TEMAKI DI WAGYU E CAPASANTA 1.1, 6, 14	11
Tartare di wagyu* di Kyoto (A5), capasanta canadese scottata, salsa teriyaki	

DESSERT

MOCHI 1.1	9
Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco	
Abbinamento Consigliato: KODAKARA Yuzu / KODAKARA Umesu	
GHENJI 1.1, 7, 8.5	12
Cremoso al cioccolato bianco profumato al broccolo romanesco, su sablè all'olio di oliva "Cordisco" con noci Pecan, sciroppo di Okinawa, polvere di spinaci e gelato artigianale all'avocado e lime	
Abbinamento Consigliato: CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / HONDEN TOH HI Akazake	
MIKI 1.1, 3, 7, 8.7	10
Gelato al pistacchio sale e pepe, polvere di olio di verbena, frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella	
Abbinamento Consigliato: MURALES Velo de Flor / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
SACHER SU TELA 1.1, 7, 8.1	11
Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dolce, scaglie di cocco, gelato Meliga	
Abbinamento Consigliato: BARBERANI Aleatico Passito 2021 / OKI HOMARE "Junmai Muromachi"	
MELA MATRIOSKA 1.1, 3, 7, 8.1	12
Cuore di mela spadellata al caramello salato, crema suprema alla vaniglia, namelaka al limone, crumble al cioccolato e frolla alla cannella	
Abbinamento Consigliato: CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
TIRAMIMU' 1.1, 3, 7	9
Savoiaro artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"	
Abbinamento Consigliato: LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 / KODAKARA Yuzu	
CHEESECAKE DELLA CASA 1.1, 3, 5, 7, 8	10
Base croccante al biscotto con crema di formaggio fresco e topping a fantasia della pasticceria	
Abbinamento Consigliato: LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	

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

VINI E SAKÈ DA DESSERT

VINI LIQUOROSI AL CALICE



LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 100% Zibibbo	11	MURALES Velo de Flor Vementino, Vernaccia Flor	23
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%	7,5	45
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 UMESHU 10% Liquore leggero al umeshu. Lievemente astringente, 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.

In alcuni allergeni (glutine e frutta a guscio) verrà segnalata la provenienza dell'allergene (glutine proveniente dal grano: 1.1, frutta a guscio proveniente dalle nocciole 8.3, ecc...)

Il personale è a disposizione per informarvi su allergie e/o intolleranze. Grazie per la collaborazione.

1. Cereali con glutine (grano (1), farro (2), grano khorasan (3), segale (4), orzo (5), avena (6))

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio (mandorle (1), nocciole (2), noci (3), noci di acagiù (4), noci pecan (5), noci del Brasile (6), pistacchi (7), noci macadamia (8), noci del Queensland (9))

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro

13. Lupini

14. Molluschi

Il prodotto somministrato potrebbe contenere tracce di glutine*.

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



ORIENTAL
CONTEMPORARY CUCINA



Wi-Fi