

TASTING MENU



Menù Settembre

Tartare di Tonno Bianco

Alalunga* con salsa mediterranea al pomodorino soleggiato e pasta brick.

1.1, 4

Sake No Tataki

Tataki di salmone* affumicato con salsa tosazu.

1.1, 4, 6

Capesante alla Brace

Bis di capesante* in sumiyaki con chimichurri orientale.

1.1, 6, 11, 14

Krapfen di mare

Ripieno di tartare di gambero* cotto con edamame e maionese, servito con gambero rosso*.

1.1, 2, 3, 6

Nigiri Sushi dello Chef

Selezione di tre nigiri misti.

1.1, 4, 6

Uramaki dello Chef

Tonno*, salmone*, insalata iceberg, salsa yuzu, sesamo, erba cipollina.

1.1, 3, 4, 6, 11

Tagliolino Fresco Orientale

Con ragù di calamaro*, calamaro di Sardegna*, crema di zucchine e bottarga di muggine.

1.1, 4, 7, 14

Tempura di Orata*

Con salvia, cipolla rossa e maionese agli agrumi.

1.1, 3, 4, 6, 10, 13

€ 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°/ EDAMAME PICCANTI° 6 Baccelli di soia*, sale Maldon	5 6	5 ALGHE 1.1, 3, 6, 11 Alghe miste naturali*, crema di sesamo	14
EDAMAME TARTUFATI° 6 Baccelli di soia*, sale Maldon, olio tartufato	7	MISO SHIRU° 4, 6 Zuppa di miso con alga wakame* e tofu	5

ANTIPASTI (mezza porzione | intero)

CAPELANTE ALLA BRACE 1.1, 6, 11, 14 6 capelan* alla brace con chimichurri orientale	5.5 10	MAGURO TACOS 1.1, 4, 6, 7 Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco	5.5 10
FRIED SHRIMPS 1.1, 2, 3, 6, 7 Gamberi* in pastella, maionese al burro	10	TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6, 10 Pollo* fritto, maionese spicy	8
KRAPFEN DI MARE 1.1, 2, 3, 6 Ripieno di tartare di gambero* cotto con edamame e maionese, servito con gambero rosso*.	6	POLPO IN TEMPURA 1.1, 6, 7, 10, 13, 14 Polpo* in tempura, crema di patate, salsa sumiso	10

TARTARE (mezza porzione | intero)

SALMONE 1.1, 3, 4, 6 Salmone*, Salsa mediterranea e crema di barbabietola	6.5 12	GAMBERO 1.1, 2, 6, 7 Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu	9 17
TONNO 1.1, 4, 6 Tonno*, salsa tosaçu	7.5 14	TONNO BIANCO 1.1, 4 Alalunga* con salsa mediterranea al pomodoro soleggiato e pasta brick	6.5 12

CARPACCI (mezza porzione | intero)

SALMONE & CIOCCOLATO 1.1, 4, 6 Salmone*, cioccolato fondente, crema di yuzu	7.5 14	BRANZINO SUPERVERDE° 4 Branzino*, olio al prezzemolo	7 13
RICCIOLA & TARTUFO 1.1, 4, 6 Ricciola*, ponzu, yuzu, tartufo	8.5 16	CARPACCIO MEDITERRANEO° 2, 4, 14 Gambero rosso*, capasanta*, tonno rosso*, salmone*, pesce bianco*	9 17

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

DIMSUM (2 | 4 PZ)

DIMSUM COMPOSIZIONE 1.1, 2, 4, 6, 7 6 ravioli* artigianali misti	15	RAVIOLI DI GAMBERO* 2, 6 Ravioli* artigianali ripieni di gambero*	4 8
RAVIOLI DI WAGYU 1.1, 4, 6, 11, 12 Ravioli artigianali* ripieni di Wagyu* (Kyoto A5) e Black Angus*, pasta allo zafferano, funghi shiitake confit	6 12	FUNGHI FRESCHI IN PASTA AL CACAO 1.1, 6, 7 Ravioli* artigianali ripieni di funghi freschi e loro emulsione in pasta al cacao	4 7.5
GAMBERO E TARTUFO SU PANNA ACIDA* 2, 6 Ravioli* artigianali ripieni di gambero*, tartufo e panna acida	6 11	RAVIOLI DI BLACK COD 1.1, 4, 6, Ravioli* artigianali ripieni di Black Cod* con rafano grattugiato	4.5 9
GYOZA DI MAIALE IBERICO 1.1, 4, 6, 11 Gyoza* di maiale Iberico* piastrato su fondo bruno	4 8	RAVIOLI DI ANATRA 1.1, 6, 11, 14, Ravioli* di anatra alla Pechinese con marmellata di kumquat e fili di peperoncino	4.5 9

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		

PRIMI

TAGLIOLINO FRESCO ORIENTALE 1.1, 7, 14 Con ragù al nero di seppia, calamaro* di Sardegna, crema di zucchine e bottarga di muggine	16	RISO SALTATO AI GAMBERI* 1.1, 2, 3, 4, 6, 7 con carote, zucchine, uova e fondo bruno	14
---	----	--	----

SECONDI (mezza porzione|intero)

TEMPURA DI ORATA* 1.1, 4, 6, 10, 13 Con salvia, cipolla rossa e maionese agli agrumi	8.5 16	USHI CAFFÈ PUGLIESE 1.1, 6, 7, 10, 13 Filetto di manzo*, purè di patate, salsa al caffè agrumata	9.5 18
TEMPURA DI GAMBERONI 1.1, 2, 6, 10, 13 8 Gamberoni*, salsa tentsuyu	11 22	TEMPURA MORIAWASE 1.1, 2, 4, 6, 10, 13 Gamberoni*, pesce bianco misto*, verdure, salsa tentsuyu	18

**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 1.1, 2, 4, 6, 8, 17
6 nigiri* creativi proposti dalla chef

21

TRADIZIONALI (1 PZ)

AKAEBI 1.1, 2, 6 Gamberone* scottato, salsa nikiri	4	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	HOTATE & MISO* 6, 7, 14 Capasanta* con burro e miso	5
SUZUKI FLAMBÈ* 4 Branzino* flambè, lime	4	HAMACHI & TARTUFO* 4 Ricciola* con tartufo nero	4.5
AKAEBI E TARTUFO 1.1, 2, 6 Gamberone* scottato, salsa nikiri, tartufo	4.5		

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 Salmone*, gambero rosso*, maionese, uova di salmone*, avocado, salsa yuzu	19
SCAMPI, TONNO E TARTUFO 2, 4, 6 Tonno*, avocado, scampo*, salsa yuzu, tartufo	18
EBITEN MU 1.1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 13 Gamberone* in tempura, gambero* cotto, avocado, maionese, salsa al kimchi, chips di patate, salsa nikiri	15
CAPASANTA ROLL 1.1, 2, 4, 6, 10, 13, 14 Capasanta*, gamberone* fritto in tempura, tonno*, salsa teriyaki	18
KAORU 1.1, 3, 4, 6 Salmone*, avocado, maionese, lime, uova di salmone*, aneto	17
MANDORLA ROLL 1.1, 3, 4, 6, 7, 8.1 Salmone*, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, mandorle	14
ANGUILLA E FOIE GRAS 1.1, 4, 6, 11 Anguilla caramellata*, foie gras, avocado, pepe sansho, salsa teriyaki	20
WAGYU E TARTUFO 1.1, 2, 3, 6, 10, 13 Gambero* in tempura, avocado, maionese, tartufo, cipollotti, salsa Nikiri, Wagyu* di Kyoto (A5)	20
HARUKAZE 1.1, 2, 3, 4, 6 Gambero rosso*, salmone*, ricciola*, maionese, salsa yuzu-ponzu, avocado e shiso fritto	18
CAPASANTA E BRANZINO 1.1, 3, 4, 6, 10, 14 Branzino* marinato, maionese, avocado, capasanta*, pomodoro fresco, capperi e salsa nikiri	16

HOSSO CRISPY & TEMAKI

SALMON HOSSO CRISPY 1.1, 3, 4, 6, 7, 10, 13 Hossomaki fritto in panko con salmone*, maionese piccante, philadelphia e avocado	11
TUNA HOSSO CRISPY 1.1, 3, 4, 6, 7, 10, 13 Hossomaki fritto in panko con tonno*, maionese piccante, philadelphia e avocado	12
TEMAKI AKAEBI E KIZAMI WASABI 1.1, 2, 6 Tartare di gambero rosso*, kizami wasabi	7
TEMAKI DI WAGYU E CAPASANTA 1.1, 6, 14 Tartare di wagyu* di Kyoto (A5), capasanta canadese scottata, salsa teriyaki	6
TEMAKI SPICY SALMON 1.1, 4, 6 Tartare di salmone* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	6
TEMAKI SPICY TUNA 1.1, 4, 6 Tartare di tonno* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	6.5

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

cal. bott.

9 38

AL-CANTARA
Lu Disiu 2020 Rosso Terre Siciliane IGP
100% Nerello Mascalese

18 70

CHÂTEAU SIMON
Sauternes Barsac AOC 2019
Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon

15 60

CORAVIN™
SYSTEM

cal. bott.

BARBERANI
Calcaia Muffato 2020 Orvieto DOC
Grechetto, Trebbiano

20 75

BARBERANI
Aleatico Passito Rosso 2011 Umbria IGT
100% Aleatico

28 90

*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



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