

TASTING MENU



Menù Novembre

Maguro Tacos

Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco.

1.1, 4, 6, 7

Salmone & Cioccolato*

Salmone*, cioccolato fondente, salsa di yuzu.

4, 6

Capasanta & Bottarga*

Capasanta* alla piastra, salsa alla bottarga, crema di patate.

4, 7, 14

Melanzana & Polpo

Melanzana al forno, polpo* e gamberi* al vapore, salsa Kimizu allo yuzu.

1.1, 2, 3, 4, 6

Nigiri dello Chef

Gamberone* flambè e miso, salmone* allo yuzu, orata* al sale Maldon.

1.1, 2, 4, 6, 7

Uramaki Scampi e Tartufo

Salmone*, scampo*, avocado, salsa yuzu, tartufo nero.

1.1, 2, 3, 4, 6, 10

Yaki Udon e Gamberi

Yaki udon ai funghi shiitake, ricciola*, tartare di gambero*.

1.1, 2, 4, 6, 7

Branzino e Vongole*

Branzino* alla piastra, bisque di gambero* rosso al pomodoro, vongole* selvagge.

2, 4, 9, 14

€ 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)

CAPESANTE ALLA BRACE 1.1, 6, 11, 14 6 capesante* 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
EBI NO KATAIFI 1.1, 2, 3, 6, 7, 10 Gamberi* in pastella, pasta kataifi, maionese al wasabi	6.5 12	TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6, 10 Pollo* fritto, maionese spicy	8
CAPASANTA E BOTTARGA* 4, 7, 14 Capasanta* alla piastra, salsa alla bottarga, crema di patate	6.5 12	MELANZANA & POLPO 1.1, 2, 3, 4, 6 Melanzana al forno, polpo* e gamberi* al vapore, salsa Kimizu allo yuzu.	12

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 Tonno*, salsa mediterranea al pomodorino soleggiato e pasta brik	8 15		

CARPACCI (mezza porzione | intero)

SALMONE & CIOCCOLATO* 4, 6 Salmone*, cioccolato fondente, salsa di yuzu	7.5 14	BRANZINO SUPERVERDE* 4 Branzino*, olio al prezzemolo	7 13
GAMBERO ROSSO DI MAZARA 3 PEZZI* 2 Gambero rosso* di Mazara del Vallo, olio evo, sale Maldon	6.5	CARPACCIO MEDITERRANEO* 2, 4, 14 Gambero rosso*, capasanta*, tonno rosso*, salmone*, pesce bianco*	9 17
RICCIOLA & TARTUFO 1.1, 4, 6 Ricciola*, ponzu, yuzu, tartufo	8.5 16		

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*	5 10
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	RAVIOLI DI BLACK COD 4, 6 Ravioli* artigianali ripieni di Black Cod* con rafano grattugiato	4.5 9
GAMBERO E TARTUFO SU PANNA ACIDA* 2, 6, 7 Ravioli* artigianali ripieni di gambero*, tartufo e panna acida	6 11	RAVIOLI DI ANATRA 1.1, 6, 11, 14 Ravioli* di anatra alla Pechinese con marmellata di kumquat e fili di peperoncino	4.5 9
GYOZA DI MAIALE IBERICO 1.1, 4, 6, 9, 11 Gyoza* di maiale Iberico* piastrato su fondo bruno	4 8		

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

YAKI UDON E GAMBERI 1.1, 2, 4, 6, 7 Yaki udon ai funghi shiitake, ricciola*, tartare di gambero*	15	RISO SALTATO AI GAMBERI* 1.1, 2, 3, 4, 6, 7, 9 con carote, zucchine, uova e fondo bruno	14
--	----	---	----

SECONDI (mezza porzione|intero)

BRANZINO E VONGOLE* 2, 4, 9 Branzino* alla piastra, bisque di gambero* rosso al pomodoro, vongole* selvagge.	10 18	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 Capasanta*	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	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	
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 yuzu-ponzu, avocado e shiso fritto	
CAPASANTA E BRANZINO 1.1, 3, 4, 6, 10, 14	16
Branzino* marinato, maionese, avocado, capasanta*, pomodoro fresco, capperi e salsa nikiri	
CALIFORNIA PLUS 1.1, 2, 3, 6, 10	16
Polpa di granchio, gamberi*, maionese, avocado, cetriolo.	

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	7
Tartare di gambero rosso*, kizami wasabi	
TEMAKI DI WAGYU E CAPASANTA 1.1, 6, 14	6
Tartare di wagyu* di Kyoto (A5), capasanta canadese scottata, salsa teriyaki	
TEMAKI SPICY SALMON 1.1, 4, 6	6
Tartare di salmone* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	
TEMAKI SPICY TUNA 1.1, 4, 6	6.5
Tartare di tonno* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	

DESSERT

MOCHI 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, 7, 8	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, 3, 7, 8	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, 7, 8	11
Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulce, scaglie di cocco, gelato Meliga	
Abbinamento Consigliato: BARBERANI Aleatico Passito 2021 / OKI HOMARE "Junmai Muromachi"	
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	
Abbinamento Consigliato: CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
TIRAMIMU' 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, 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.

VINI E SAKÈ DA DESSERT

CORAVIN™
SYSTEM

VINI LIQUOROSI AL CALICE

	cal.	bott.		cal.	bott.
LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 100% Zibibbo	9	38	BARBERANI Calcaia Muffato 2020 Orvieto DOC Grechetto, Trebbiano	20	75
AL-CANTARA Lu Disiù 2020 Rosso Terre Siciliane IGP 100% Nerello Mascalese	18	70	BARBERANI Aleatico Passito Rosso 2011 Umbria IGT 100% Aleatico	28	90
CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon	15	60			

*Tutti i vini sono serviti con il sistema
Coravin™.*

SAKÈ DA DESSERT

	cal.	bott.		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	KODAKARA UMESHU 10% Liquore leggero al umeshu. Lievemente astringente, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8.5	75
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	KODAKARA GINGER 8% Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	7.5	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	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. 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