

## Menù Gennaio

### Tartare di Orata

Orata\*, pomodoro secco, salsa Sriracha, olio al prezzemolo.

1.1, 4, 6, 11

### Carpaccio di Salmone

Salmone\*, salsa ponzu, Mizuna.

1.1, 4, 6

### Croquette di kimchi e tonno

Croquette di kimchi, tartare di tonno\*, yuzu-kosho.

1.1, 3, 4, 7

### Angus Sando

Pan Brioche con tartare di Angus\* e salsa teriyaki.

1.1, 3, 6, 7

### Onigiri della Casa

Onigiri con salmone\* cotto in salsa nikiri, crema all'uovo e philadelphia.

1.1, 3, 4, 6, 7, 10

### Uramaki dello Chef

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

1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 14

### Udon al Gambero Rosso

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

1.1, 2, 7, 11

### Scampone Siciliano°

Scampone Siciliano\*, crema di patate, salsa al parmigiano.

2, 7

€ 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

<b>EDAMAME°/ EDAMAME PICCANTI° 6</b> Baccelli di soia*, sale Maldon	5   6	<b>5 ALGHE 1.5, 3, 6, 10, 11</b> Alghe miste naturali*, crema di sesamo	14
<b>EDAMAME TARTUFATI° 6</b> Baccelli di soia*, sale Maldon, olio tartufato	7	<b>MISO SHIRU° 4, 6</b> Zuppa di miso con alga wakame* e tofu	5

## ANTIPASTI (mezza porzione | intero)

<b>MAGURO TACOS 1.1, 4, 6, 7</b> Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco	5.5   10	<b>TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6, 10</b> Pollo* fritto, maionese spicy	8
<b>EBI NO KATAIFI 1.1, 2, 3, 6, 7, 10</b> Gamberi* in pastella, pasta kataifi, maionese al wasabi	6.5   12	<b>ANGUS SANDO 1.1, 3, 6, 7</b> Pan Brioche con tartare di Angus* e salsa teriyaki	9.5
<b>CROQUETTE KIMCHI E TONNO 1.1, 3, 4, 7</b> Croquette di kimchi, tartare di tonno*, yuzu-kosho	9.5		

## TARTARE (mezza porzione | intero)

<b>SALMONE 1.1, 3, 4, 6</b> Salmone*, Salsa mediterranea e crema di barbabietola	6.5   12	<b>GAMBERO 1.1, 2, 6, 7</b> Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu	9   17
<b>TONNO 1.1, 4</b> Tonno*, salsa mediterranea al pomodorino soleggiato e pasta brik	8   15	<b>ORATA 1.1, 4, 6, 11</b> Orata*, pomodoro secco, salsa Sriracha, olio al prezzemolo	7   13

## CARPACCI (mezza porzione | intero)

<b>SALMONE &amp; CIOCCOLATO° 4, 6</b> Salmone*, cioccolato fondente, salsa di yuzu	7.5   14	<b>BRANZINO SUPERVERDE° 4</b> Branzino*, olio al prezzemolo	7   13
<b>GAMBERO ROSSO DI MAZARA 3 PEZZI° 2</b> Gambero rosso* di Mazara del Vallo, olio evo, sale Maldon	6.5	<b>CARPACCIO MEDITERRANEO° 2, 4, 14</b> Gambero rosso*, capasanta*, tonno rosso*, salmone*, pesce bianco*	9   17
<b>RICCIOLA &amp; TARTUFO 1.1, 4, 6</b> Ricciola oceanica*, ponzu, yuzu, tartufo	8.5   16	<b>SALMONE &amp; MIZUNA 1.1, 4, 6</b> Salmone*, salsa ponzu, Mizuna	8   15

## SASHIMI

<b>SASHIMI MORIAWASE° 2, 4, 6</b> 10 pezzi di pesce misto*	20	<b>SASHIMI MU° 2, 4, 6, 14</b> 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)

<b>DIMSUM COMPOSIZIONE</b> 1.1, 2, 4, 6, 7, 14 6 ravioli* artigianali misti	15	<b>RAVIOLI DI GAMBERO°</b> 2, 6 Ravioli* artigianali ripieni di gambero*	5   10
<b>RAVIOLI DI WAGYU</b> 1.1, 4, 6, 9 Ravioli artigianali* ripieni di Wagyu* (Kyoto A5) e Black Angus*, pasta allo zafferano, funghi shiitake confit	6   12	<b>RAVIOLI DI BLACK COD°</b> 4, 6 Ravioli* artigianali ripieni di Black Cod* con rafano grattugiato	4.5   9
<b>GAMBERO E TARTUFO SU PANNA ACIDA°</b> 2, 6, 7 Ravioli* artigianali ripieni di gambero*, tartufo e panna acida	6   11	<b>RAVIOLI DI ANATRA</b> 1.1, 6, 11, 14 Ravioli* di anatra alla Pechinese con marmellata di kumquat e fili di peperoncino	4.5   9
<b>GYOZA DI MAIALE IBERICO</b> 1.1, 4, 6, 9, 11 Gyoza* di maiale Iberico* piastrato su fondo bruno	4   8		

## SPRING ROLL (6 PZ)

<b>EBITEN SPRING</b> 1.1, 2, 7, 10, 13 Roll di sfoglia di riso, tempura di gambero*, insalata, mango, avocado, Philadelphia	13	<b>SALMONE SPRING</b> 1.1, 3, 4, 6, 7, 8.1, 10, 11 Roll di sfoglia di riso con salmone*, insalata, avocado, mandorla, Philadelphia, salsa al sesamo	12
<b>VEG SPRING</b> 1.1, 6, 7, 10, 13 Roll di sfoglia di riso con insalata, avocado, verdure in tempura, ricotta, salsa yuzu	12		

## PRIMI

<b>UDON AL GAMBERO ROSSO</b> 1.1, 2, 7, 11 Con bisque di Gamberi*, 'Nduja, tartare di gambero rosso*, alga nori	15	<b>RISO SALTATO AI GAMBERI*</b> 1.1, 2, 3, 4, 6, 7, 9 con carote, zucchine, uova e fondo bruno	14
--	----	---	----

## SECONDI (mezza porzione|intero)

<b>SCAMPONE SICILIANO°</b> 2, 7 Scampone Siciliano*, crema di patate, salsa al parmigiano.	12	<b>USHI CAFFÈ PUGLIESE</b> 1.1, 6, 7, 10, 13 Filetto di manzo* Italiano, purè di patate, salsa al caffè agrumata	9.5   18
<b>TEMPURA DI GAMBERONI</b> 1.1, 2, 6, 10, 13 8 Gamberoni*, salsa tentsuyu	11   22	<b>TEMPURA MORIAWASE</b> 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)

<b>AKAEBI</b> 1.1, 2, 6 Gamberone* scottato, salsa nikiri	4	<b>HOTATE *</b> 14 Capasanta*	4.5
<b>HAMACHI*</b> 4 Ricciola oceanica*	3.5	<b>MAGURO*</b> 4 Tonno*	3.5
<b>UNAGHI</b> 1.1, 4, 6, 11 Anguilla*	3.5	<b>TORO*</b> 4 Ventresca di tonno*	5
<b>SUZUKI*</b> 4 Branzino*	3	<b>WAGYU A5</b> 1.1, 6 Wagyu* (Kyoto A5), salsa Nikiri, sale maldon	5.5



## CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

<b>SAKE &amp; ANETO*</b> 4 Salmone*, aneto	3.5	<b>TORO &amp; FOIE GRAS*</b> 4, 6 Ventresca di tonno* rosso con foie gras*	5.5
<b>HAMACHI &amp; YUZU*</b> 4, 6 Ricciola oceanica*, yuzu	4	<b>HOTATE &amp; MISO*</b> 6, 7, 14 Capasanta* con burro e miso	5
<b>SUZUKI FLAMBÈ*</b> 4 Branzino* flambè, lime	4	<b>HAMACHI &amp; TARTUFO*</b> 4 Ricciola oceanica* con tartufo nero	4.5
<b>AKAEBI E TARTUFO</b> 1.1, 2, 6 Gamberone* scottato, salsa nikiri, tartufo	4.5		

## GUNKAN (1 PZ)

<b>JO SALMONE</b> 1.1, 4, 6, 11 Salmone*, salsa ponzu	3.5	<b>JO TONNO</b> 1.1, 4, 6, 11 Tonno*, salsa ponzu	4.5
<b>JO AKAEBI</b> 1.1, 2, 4, 6 Salmone*, gambero rosso*, salsa ponzu	5	<b>JO QUAGLIA</b> 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

<b>SAMBA ROLL</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10	19
Salmone*, gambero rosso*, maionese, uova di salmone*, avocado, salsa yuzu	
<b>SCAMPI, TONNO E TARTUFO</b> 2, 4, 6	18
Tonno*, avocado, scampo*, salsa yuzu, tartufo	
<b>EBITEN MU</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 13	15
Gamberone* in tempura, gambero* cotto, avocado, maionese, salsa al kimchi, chips di patate, salsa nikiri	
<b>CAPASANTA ROLL</b> 1.1, 2, 4, 6, 10, 13, 14	18
Capasanta*, gamberone* fritto in tempura, tonno*, salsa teriyaki	
<b>KAORU</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10	17
Salmone*, avocado, maionese, lime, uova di salmone*, aneto	
<b>MANDORLA ROLL</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 7, 8.1	14
Salmone*, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, mandorle	
<b>ANGUILLA E FOIE GRAS</b> 1.1, 4, 6, 11	20
Anguilla caramellata*, foie gras*, avocado, pepe sansho, salsa teriyaki	
<b>WAGYU E TARTUFO</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 6, 10, 13	20
Gambero* in tempura, avocado, maionese, tartufo, cipollotti, salsa Nikiri, Wagyu* di Kyoto (A5)	
<b>HARUKAZE</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10, 13	18
Gambero rosso*, salmone*, ricciola oceanica*, maionese, salsa yuzu-ponzu, avocado e shiso fritto	
<b>CAPASANTA E BRANZINO</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 14	16
Branzino* marinato, maionese, avocado, capasanta*, pomodoro fresco, capperi e salsa nikiri	
<b>CALIFORNIA PLUS</b> 1.5, 2, 3, 6, 10	16
Polpa di granchio, gamberi*, maionese, avocado, cetriolo.	

# HOSSO CRISPY & TEMAKI

<b>SALMON HOSSO CRISPY</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 13	11
Hossomaki fritto in panko con salmone*, maionese piccante e avocado	
<b>TUNA HOSSO CRISPY</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 13	12
Hossomaki fritto in panko con tonno*, maionese piccante e avocado	
<b>TEMAKI AKAEBI E KIZAMI WASABI</b> 1.1, 2, 6	7
Tartare di gambero rosso*, kizami wasabi	
<b>TEMAKI DI WAGYU E CAPASANTA</b> 1.1, 6, 14	6
Tartare di wagyu* di Kyoto (A5), capasanta canadese scottata, salsa teriyaki	
<b>TEMAKI SPICY SALMON</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10	6
Tartare di salmone* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	
<b>TEMAKI SPICY TUNA</b> 1.1, 4, 6	6.5
Tartare di tonno* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips	

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

# DESSERT

---

<b>MOCHI</b> 1	9
Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco	
<b>Abbinamento Consigliato:</b> KODAKARA Yuzu / KODAKARA Umesu	
<b>GHENJI</b> 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	
<b>Abbinamento Consigliato:</b> CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / HONDEN TOH HI Akazake	
<b>MIKI</b> 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	
<b>Abbinamento Consigliato:</b> MURALES Velo de Flor / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
<b>SACHER SU TELA</b> 1, 7, 8	11
Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulce, scaglie di cocco, gelato Meliga	
<b>Abbinamento Consigliato:</b> BARBERANI Aleatico Passito 2021 / OKI HOMARE "Junmai Muromachi"	
<b>MELA MATRIOSKA</b> 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	
<b>Abbinamento Consigliato:</b> CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"	
<b>TIRAMIMU'</b> 1, 3, 7	9
Savoiaro artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"	
<b>Abbinamento Consigliato:</b> LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 / KODAKARA Yuzu	
<b>CHEESECAKE DELLA CASA</b> 1, 3, 5, 7, 8	10
Base croccante al biscotto con crema di formaggio fresco e topping a fantasia della pasticceria	
<b>Abbinamento Consigliato:</b> 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.
<b>LAGO DI VENERE</b> Moscato di Pantelleria DOC 2021 100% Zibibbo	9	38	<b>BARBERANI</b> Calcaia Muffato 2020 Orvieto DOC Grechetto, Trebbiano	20	75
<b>AL-CANTARA</b> Lu Disiù 2020 Rosso Terre Siciliane IGP 100% Nerello Mascalese	18	70	<b>BARBERANI</b> Aleatico Passito Rosso 2011 Umbria IGT 100% Aleatico	28	90
<b>CHÂTEAU SIMON</b> Sauternes Barsac AOC 2019 Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon	15	60			

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

## SAKÈ DA DESSERT

	cal.	bott.	<b>LIQUORI GIAPPONESI</b>	cal.	bott.
<b>HONDEN TOH-HI AKAZAKE 12%</b> 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	<b>KODAKARA UMESHU 10%</b> Liquore leggero al umeshu. Lievemente astringente, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	8.5	75
<b>OKI HOMARE "JUNMAI MUROMACHI" 17%</b> 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	<b>KODAKARA GINGER 8%</b> Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato. Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo	7.5	60
<b>SHIRAYUKI EDO GENSHU 17,8%</b> 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	<b>KODAKARA YUZU 8%</b> 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 come descritto in tabella (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)) | 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)) | 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 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