TASTING MENU

Menù Novembre

Maguro & Jagaimo
Tartare di tonno*, crema di patate, olio al tartufo e pomodorini confit.
1.1, 4, 6, 7

Carpaccio di orata & yuzu kosho°
Sottili fette di orata*, vinaigrette allo yuzu kosho.
4

Sake no tataki
Salmone* scottato e leggermente affumicato, salsa tosazu.
1.1, 4, 6

Gyu Gyoza
Gyoza* ripieni di manzo ai 4 pepi, crema di Grana Padano.
1.1, 6, 7, 11, 14

Ebi Wanton
Sfoglia di wanton* dorata e croccante, gamberi* e cremosa salsa tartara.
1.1, 2, 3, 6

Tamago Poché
Uovo poché, pane tostato, spuma di salsa olandese, fagiolini e funghi.
1.1, 3, 6, 7, 11

Sake Temaki
Temaki di salmone*, shiso, granella di yuzu kosho e di patate.
1.1, 3, 4, 6

Momo Roll
Uramaki di salmone*, avocado e cetriolo, ricoperto di branzino* crudo, maionese, salsa alla pesca e grano saraceno croccante.
1.1, 3, 4, 6

Risotto ai funghi°
Funghi shiitake e gremolada orientale al lime.
6, 9, 11

Tonkatsu
Coppa di maiale* cotta a bassa temperatura e dorata nel panko, maionese allo yuzu kosho.
1.1, 3

€ 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 — 5 | 6
Baccelli di soia*, sale Maldon

EDAMAME TARTUFATI° 6 — 7
Baccelli di soia*, sale Maldon, olio tartufato

5 ALGHE 1.1, 3, 6, 11 — 14
Alghe miste naturali*, crema di sesamo

MISO SHIRU° 4, 6 — 5
Zuppa di miso con alga wakame* e tofu

ANTIPASTI (mezza porzione | intero)

MAGURO TACOS 1.1, 4, 6, 7 — 5.5 | 10
Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco

EBI NO KATAIFI 1.1, 2, 3, 6, 7, 10 — 6.5 | 12
Gamberi* in pastella, pasta kataifi, maionese al wasabi

TAMAGO POCHÉ 1.1, 3, 6, 7, 11 — 7
Uovo poché, pane tostato, spuma di salsa olandese, fagiolini e funghi

TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6 — 8
Pollo* fritto, maionese spicy

SAKE NO TATAKI 1.1, 4, 6 — 9
Salmone* scottato e leggermente affumicato, salsa tosazu

TARTARE (mezza porzione | intero)

SALMONE 1.1, 3, 4, 6 — 6.5 | 12
Salmone*, salsa mediterranea e crema di barbabietola

TONNO 1.1, 4, 6 — 8.5 | 16
Tonno*, tosazu in gelatina

GAMBERO 1.1, 2, 6, 7 — 9 | 17
Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu

MAGURO & JAGAIMO 1.1, 4, 6, 7 — 7
Tartare di tonno*, crema di patate, olio al tartufo e pomodorini confit

CARPACCI (mezza porzione | intero)

SALMONE & CIOCCOLATO° 4, 6 — 7.5 | 14
Salmone*, cioccolato fondente, salsa di yuzu

RICCIOLA & TARTUFO 1.1, 4, 6 — 8.5 | 16
Ricciola oceanica*, ponzu, yuzu, tartufo

CARPACCIO DI ORATA & YUZU KOSHO° 4 — 7 | 13
Sottili fette di orata*, vinaigrette allo yuzu kosho

BRANZINO SUPERVERDE° 4 — 7 | 13
Branzino*, olio al prezzemolo

CARPACCIO MEDITERRANEO° 2, 4, 14 — 9 | 17
Gambero rosso*, capasanta*, tonno rosso*, salmone*, pesce bianco*

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE° 2, 4, 6 — 20
10 pezzi di pesce misto*

SASHIMI MU 1.1, 2, 4, 6, 14 — 35
20 pezzi di pesce misto speciale*

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, 11, 14 — 15
6 ravioli* artigianali misti

RAVIOLI DI WAGYU 1.1, 4, 6 — 6 | 12
Ravioli artigianali* ripieni di Wagyu* (Kyoto A5) e Black Angus*, pasta allo zafferano, funghi shiitake confit

GAMBERO E TARTUFO SU PANNA ACIDA° 2, 6, 7, 11 — 6 | 11
Ravioli* artigianali ripieni di gambero*, tartufo e panna acida

EBI WANTON 1.1, 2, 3, 6 — 6
Sfoglia di wanton* dorata e croccante, gamberi* e cremosa salsa tartara

RAVIOLI DI GAMBERO° 2, 6, 11 — 5 | 10
Ravioli* artigianali ripieni di gambero*

RAVIOLI DI ANATRA 1.1, 6, 11, 14 — 4.5 | 9
Ravioli* di anatra alla Pechinese con marmellata di kumquat e fili di peperoncino

GYU GYOZA 1.1, 6, 7, 11, 14 — 4 | 7.5
Gyoza* ripieni di manzo ai 4 pepi, crema di Grana Padano

SPRING ROLL (6 PZ)

EBITEN SPRING 1.1, 2, 7, 10, 13 — 13
Roll di sfoglia di riso, tempura di gambero*, insalata, mango, avocado, Philadelphia

VEG SPRING 1,1, 6, 7, 10, 13 — 12
Roll di sfoglia di riso con insalata, avocado, verdure in tempura, ricotta, salsa yuzu

SALMONE SPRING 1.1, 3, 4, 6, 7, 8.1, 11 — 12
Roll di sfoglia di riso con salmone*, insalata, avocado, mandorla, Philadelphia, salsa al sesamo

PRIMI

RISO, GAMBERI & BOTTARGA 1.1, 2, 3, 4, 6, 7, 14 — 15
Riso saltato con gamberi* argentini, panko tostato al burro e bottarga di muggine di Cabras

RISOTTO AI FUNGHI° 6, 9, 11 — 13
Funghi shiitake e gremolada orientale al lime.

SECONDI (mezza porzione|intero)

TONKATSU 1.1, 3 — 12
Coppa di maiale* cotta a bassa temperatura e dorata nel panko, maionese allo yuzu kosho

TEMPURA DI GAMBERONI 1.1, 2, 4, 6, 10, 13 — 11 | 22
8 Gamberoni*, salsa tentsuyu

TEMPURA MORIAWASE 1.1, 2, 4, 6, 10, 13 — 18
Gamberoni*, pesce bianco misto*, verdure, salsa tentsuyu

NIGIRI

NIGIRI SUSHI JUN STYLE 1.1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 14 — 21
6 nigiri* creativi proposti dalla chef

TRADIZIONALI (1 PZ)

AKAEBI 1.1, 2, 6 — 4
Gamberone* scottato, salsa nikiri

HAMACHI° 4 — 3.5
Ricciola oceanica*

UNAGHI 1.1, 4, 6, 11 — 3.5
Anguilla*

SUZUKI° 4 — 3
Branzino*

HOTATE ° 14 — 4.5
Capasanta*

MAGURO° 4 — 3.5
Tonno*

TORO° 4 — 5
Ventresca di tonno*

WAGYU A5 1.1, 6 — 5.5
Wagyu* (Kyoto A5), salsa Nikiri, sale maldon

CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

SAKE & ANETO° 4 — 3.5
Salmone*, aneto

HAMACHI & YUZU° 4, 6 — 4
Ricciola oceanica*, yuzu

SUZUKI FLAMBÈ° 4 — 4
Branzino* flambè, lime

AKAEBI E TARTUFO 1.1, 2, 6 — 4.5
Gamberone* scottato, salsa nikiri, tartufo

TORO & FOIE GRAS° 4, 6 — 5.5
Ventresca di tonno* rosso con foie gras*

HOTATE & MISO° 6, 7, 14 — 5
Capasanta* con burro e miso

HAMACHI & TARTUFO° 4 — 4.5
Ricciola oceanica* con tartufo nero

GUNKAN (1 PZ)

JO SALMONE 1.1, 3, 4, 6 — 3.5
Salmone*, salsa ponzu

JO AKAEBI 1.1, 2, 4, 6 — 5
Salmone*, gambero rosso*, salsa ponzu

JO TONNO 1.1, 4, 6 — 4.5
Tonno*, salsa ponzu

JO QUAGLIA 1.1, 3, 4, 6 — 4
Salmone*, uovo di quaglia tartufato, salsa ponzu

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, 4, 6, 7, 10, 13 — 15
Gamberone* in tempura, gambero* flambè, avocado, maionese, salsa al kimchi, kataifi, salsa nikiri

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

HARUKAZE 1.1, 2, 3, 4, 6, 10, 13 — 18
Salmone*,gambero rosso*, ricciola oceanica*, avocado, maionese, salsa allo yuzu, shiso fritto

WAGYU E TARTUFO 1.1, 2, 3, 6, 10, 13 — 20
Gambero* in tempura, avocado, maionese, tartufo, cipollotti, salsa Nikiri, Wagyu* di Kyoto (A5)

MOMO ROLL 1.1, 3, 4, 6 — 15
Uramaki di salmone*, avocado e cetriolo, ricoperto di branzino* crudo, salsa alla pesca e grano saraceno croccante

TEMAKI

TEMAKI DI WAGYU A5 2 PZ 1.1, 6 — 10
Wagyu* A5 scottato, alga nori, salsa nikiri, cipollotti

TEMAKI SPICY SALMON 1.1, 3, 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

SAKE TEMAKI 1.1, 3, 4, 6 — 6
Temaki di salmone*, shiso, granella di yuzu kosho e di patate

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 Umeshu

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: MACULAN Torcolato 2023 Breganze DOC / HONDEN TOH HI Akazake

MIKÌ 1.1, 3, 7, 8.7, 13 — 10
Gelato al pistacchio sale e pepe su sablè all'olio di oliva "Cordisco", frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella
Abbinamento Consigliato: BARBERANI Calcaia 2022 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"

SACHER SU TELA 1.1, 3, 7, 8.1 — 11
Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulce, scaglie di cocco, gelato Meliga
Abbinamento Consigliato: BARBERANI Aleatico Passito 2011 / 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: BARBERANI Calcaia 2022 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"

TIRAMIMU' 1.1, 3, 7 — 9
Savoiardo artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"
Abbinamento Consigliato: DE LEYVA Vino Bianco Passito Puglia / 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 pasticcera
Abbinamento Consigliato: DE LEYVA Vino Bianco Passito Puglia / 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

CORAVIN™ SYSTEM

VINI LIQUOROSI AL CALICE

	cal.	bott.
AL-CANTARA **Lu Disìu 2020 Rosso Terre Siciliane IGP** 100% Nerello Mascalese	18	70
DE LEYVA **Vino Bianco Passito Puglia** 50% Malvasia, 50% Moscato	10	45
MACULAN **Torcolato 2023 Breganze DOC** 100% Vespaiola	21	78
BARBERANI **Calcaia Muffato 2022 Orvieto DOC** Grechetto, Trebbiano	20	75
BARBERANI **Aleatico Passito Rosso 2011 Umbria IGT** 100% Aleatico	28	90
CHÂTEAU SIMON **Sauternes Barsac AOC 2022** Sauvignon Blanc, Muscadelle, Semillon	15	90

Tutti i vini sono serviti con il sistema Coravin™.

SAKÈ DA DESSERT

	cal.	bott.
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	9	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	11	75
HONDEN THOI AKAZAKE 12% Sake dal corpo denso e avvolgente, unisce un'intensa dolcezza maltata a note di frutta secca tostata e miele. Perfetto per accompagnare dessert al cacao. Prefettura: Kumamoto, Zuiyo Sake Brewery Tipo di riso: Non esplicitato Seimai Buai: Junmai Akumochizake	7,5	50

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	60
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

LITTLE TALE
A KM ZERO

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))
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

MU
ORIENTAL
CONTEMPORARY CUCINA

Wi-Fi