

Antipasti

MELANZANA AL DASHI 22

Yogurt di feta, peperoni piccanti, menta

Dashi marinated eggplant, feta yogurt, spicy bell pepper, mint

POMODORINI E STRACCIATELLA 24

Anguria, edamame, sakura, lime | Cherry tomatoes, watermelon, stracciatella, edamame, sakura, lime

SAKU DI ANGURIA 19

Marinato nella soia e fiore di ciliegio, menta, feta, furikake

Soy and cherry blossom-marinated watermelon, mint, feta, furikake

GYOZA DI GAMBERI 25

Shiitake e aglio rosa, maionese al kimchi

Shrimp gyoza, shiitake and pink garlic, kimchi mayonnaise

TEMPURA DI ZUCCHINI E MELANZANA 19

Feta, peperone

Zucchini and eggplant tempura, feta, bell pepper

TEMPURA DI GAMBERI 26

Dashi alla soia e mirin

Tiger shrimp tempura, soy and mirin dashi

Crudi

CEVICHE DI ORATA 26

Leche de tigre al peperone verde e coriandolo, patata dolce, mais | Sea bream ceviche, green pepper and coriander

leche de tigre, sweet potato, corn

TATAKI DI SALMONE 30

Sesamo, cipolotto fresco, coriandolo

Soy-marinated salmon tataki, sesame, onion, coriander

INVOLTINO PRIMAVERA AL TONNO 24

Cetriolo, menta, sesamo

Tuna spring roll, cucumber, mint, sesame

TACOS DI GAMBERI IN TARTARE 45

Zucchina, zenzero, cipolotto, yuzu | Crispy prawn

tartare tacos, zucchini, ginger, spring onions, yuzu

ASSORTIMENTO DI SASHIMI da condividere 52

4 tonno, 4 salmone, 4 branzino | Sashimi selection, 4 tuna, 4 salmon, 4 branzino

SASHIMI DI BRANZINO INTERO da condividere 95

Olio d'oliva, limone

Whole sea bass sashimi, olive oil, lemon - to share

Insalate

INSALATA DI BABY SPINACI 30

Kadaif, parmigiano stagionato, vinaigrette allo yuzu e

tartufo nero | Baby spinach salad, kadaif, aged Parmesan, yuzu and black truffle vinaigrette

INSALATA DI TONNO IN TATAKI 38

Rucola selvatica, mizuna, karashi, vinaigrette alla soia

e sesamo | Tuna* tataki salad, arugula, mizuna, karashi mustard, soy-sesame vinaigrette

INSALATA DI ARAGOSTA 56

Cipolla croccante, erba cipollina, vinaigrette XO | Romaine

salad with lobster, crispy onion, chives, XO vinaigrette

Pasta

INANIWA UDON 36

Manzo caramellato al miso rosso, tahina e zenzero, salsa

di soia, Xérès | Red miso caramelized beef, tahini and ginger, soy sauce, sherry

LINGUINE ALLE VONGOLE 38

Sake, peperoncino, coriandolo | Linguine with clams and

garlic, sake, chili pepper, cilantro

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA 42/100g

Pomodorini ciliegino, aglio, peperoncino togarashi

Lobster spaghetti, cherry tomatoes, garlic, togarashi chili

Caviar

GOLDEN IMPERIAL Casparian

50g 180 | 125g 460

Dal mare

SALMONE SCOTTATO 38

Peperone e cetriolo marinati nell'aceto di riso, edamame

Flame-grilled salmon, bell pepper and cucumber in rice vinegar, edamame

POLPO GRIGLIATO 42

Jalapeño, salsa Riviera

Grilled octopus, jalapeño, Riviera sauce

ORATA AL MISO 44

Aceto di riso, yuzu

Miso sea bream, rice vinegar, yuzu

BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA

da condividere - per 2 - 110/pers

Salsa vierge di pomodoro, zenzero, capperi, soia, edamame

Whole grilled sea bass, tomato vierge, ginger, capers, soy, edamame - for 2

Contorni

MAIS GRATINATO CON KIMCHI E MOZZARELLA 12

Kimchi and mozzarella gratinated corn

INSALATA DI SPINACINI 14

Parmigiano, yuzu, condimento al tartufo

Baby spinach salad, parmigiano, yuzu, truffled dressing

FUNGHI GIAPPONESI SALTATI 14

Con aglio e sake

Japanese mushrooms sautéed with garlic and sake

RISO GIAPPONESE 9

Japanese rice

RISO GIAPPONESE SALTATO ALL'AGLIO 9

Japanese garlic fried rice

VERDURE AL VAPORE 12

Steamed vegetables

Dalla terra

POLLO TERIYAKI 38

Pomodori confit, olive di Kalamata, limone conservato, olio d'oliva | Baby chicken teriyaki, confit tomatoes, Kalamata olives, preserved lemon, olive oil

WAGYU SLIDERS 42

Salsa al peperoncino rosso e parmigiano

Wagyu sliders with red chili sauce and parmesan

KATSU DI VITELLO ALLA MILANESE 52

Pomodorini, parmigiano e rucola

Milanese-style veal katsu

TAGLIATA DI MANZO 58

Stracciatella, tartufo, tosazu, pera

Sliced beef tenderloin, stracciatella, truffle, tosazu, pear

BAVETTE WAGYU da condividere - per 2 - 52/pers

Lattuga, foglie di perilla, kimchi di cetriolo

Wagyu flank steak, lettuce, perilla leaves, cucumber kimchi - to share

Rolls

VEGETAL 24

Melanzane marinate, avocado, zucchine, cetrioli, olive taggiasche, pesto rosso

Marinated eggplant, avocado, zucchini, cucumber, Taggiasca olives, pesto rosso

MANGO SHAKE 28

Salmone, mango, asparagi verdi, erba cipollina, maionese piccante

Salmon, mango, green asparagus, chive, spicy mayo

SPICY TUNA 30

Tonno speziato, cetriolo, erba cipollina, parmigiano

Spicy tuna, cucumber, chive, parmesan

DRAGON 32

Gamberi in tempura, tataki di salmone, cetriolo, maionese piccante

Prawn tempura, salmon tataki, cucumber, spicy mayo

LOBSTER 42

Aragosta, insalata, shiso, mayo-yuzu

wLobster, lettuce, shiso, yuzu mayonnaise

Dolce

**PAVLOVA ANANAS, COCCO
E FRUTTO DELLA PASSIONE 14**

Pavlova with pineapple, coconut, and passion fruit

FRAGOLE E SHISO ALLA MELBA 16

Strawberries and shiso Melba-Style

**FRITTELLE BICHO-BICHO AL SOBACHA
E CIOCCOLATO 14**

Bicho-Bicho doughnuts with sobacha, chocolate sauce

MATCHA AFFOGATO 12

Matcha affogato, fior di latte ice cream, caramelized puffed rice

MOCHI GELATI 8

Frozen mochi

ASSORTIMENTO DI GELATI E SORBETTI 5 per scoop

Selection of ice cream and sorbets

*Tonno alalunga - Albacore tuna.

Prezzi netti in euro. Servizio incluso. Net prices in euros. Service included.
La lista degli allergeni e la provenienza delle carni sono disponibili su richiesta.
Allergen guidance and meat origin information are available upon request.