

# MENÙ

Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere:

Cereali con glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



Frutta a guscio (mandorle, cacao, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)



Sedano



Senape



Semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)



Lupini



Molluschi



Funghi



Piccante



Frutta a polpa e agrumi



Alghe



Per tanto si prega la spettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie alimentari.

*Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine \**

**Coperto euro 3,50**

## DEGUSTAZIONE KOMO 80€

### Per persona

6 portate scelte secondo stagionalità e creatività

È possibile aggiungere il Wagyu alle portate del menù con un supplemento di 25 euro a persona.

*6 courses chosen inspired by seasonal product and creativity*

*An additional course of wagyu can be added to the menu with supplementary charge of 25 euro per person.*

### Abbinamento vini / Wine pairing

4 calici 32€ per persona | *4 glasses 32€ for person*

Per la complessità della struttura, il menù degustazione è inteso per tutti i commensali al tavolo. A cena il menù è ordinabile fino alle 22.00

*Due to its Complex Structure, the Tasting Menù is served for the whole table. For Dinner the Menù is available until 10 pm.*

## KOBAICHI / STARTER

EDAMAME — 5€

Baccelli di soia al vapore

*Soybean pods*



EDAMAME SPICY — 6€

Baccelli di soia saltati in salsa piccante

*Spicy Soybean pods*



WAKAME — 6€

Goma wakame, pomodorini ciliegino, semi di sesamo

*Goma Wakame, cherry tomato, sesame seed*



KANI-KAMA SALAD — 12€

Granchio, kanisu, goma dressing, daikon, carote, cetrioli, insalata valeriana, ravanello

*Crab, kanisu, goma dressing white radish, carrot, cucumber, valerian salad, radish*



TAKOYAKI — 10€

Polpette di polipo fritte servite con salsa teriyaki, mayonnese e katsobushi

*Deep fried Octopus ball served with teriyaki sauce, mayo and katsobushi*



HARUMAKI YASAI — 8€

Tofu affumicato e verdure miste saltate avvolto in pasta croccante e salsa rivisitata

*Rolled smoked tofu and sautéed mixed vegetables in a crispy wrapper and revise sauce*



HARUMAKI EBI — 9€

Stick di gambero ed edamame avvolto con pasta croccante e maionese piccante

*Rolled prawn stick with edamame in crispy wrapper and spicy mayo*



TORI NO KARAGE — 9€

Pollo fritto con maionese giapponese

*Deep Fried chicken served with Japanese mayonnaise*



## CREAZIONE / CREATION

### VELO ROSSO — 19€

Gambero rosso, salsa mango, gel di frutti rossi, zest di limone e fave di cacao

*Red shrimp, mango sauce, red berries gel, lemon zest and cocoa bean*



### TARTARE DI WAGYU — 28€

Tartare di manzo nobile giapponese scottato accompagnato da olio di tartufo bianco, uovo di quaglia e scaglie di tartufo

*Seared Wagyu tartare with white truffle oil, truffle flake and quail egg*



### HAMACHI IN FUMO — 22€

Ricciola giapponese in cupola di fumo, yuzukosho, salsa ponzu e lattuga di mare

*Smoked Yellowtail, wasabi kizami, ponzu sauce, yuzukosho, and seaweed*



### WAGYU CRACKER — 26€

Tartare di manzo nobile giapponese condito con soia, burro di nocciole abbracciato da chips di amaranto, granella di nocciole e scaglie di mela essiccata

*Japanese Beef tartare seasoned with soy sauce, hazelnut butter, amaranto chips, hazelnut crumble and apple chips*



### SHIMISO SAKE — 14€

Sashimi di salmone marinato e scottato, salsa aromatizzata al mojito, sumiso, ikura e shiso

*Marinated salmon sashimi, mojito sauce, sumiso, ikura and shiso*



## ANTIPASTO/ APPETIZER

### TORO — 22€

Ventresca di tonno, kizami wasabi, shiso, gambero rosso, caviale, salsa dello chef

*Tuna belly, kizami wasabi, shiso, red shrimp, caviar, chef's sauce*



### KO-IKA — 17€

Crudo di calamaro sfrangiato, julienne di verdure, uovo di quaglia, caviale, agrumi, zenzero e brodo giapponese

*Cuttlefish noodles, julienne vegetables, quail egg, caviar, citrus, ginger and Japanese stock*



### HAMACHI EXOTIC — 19€

Involtino di ricciola giapponese, gambero rosso, kizame wasabi, shiso, ikura, jalapeno fresco salsa di melagrana

*Yellowtail, red shrimp, kizame wasabi, shiso, ikura, fresh jalapeño and pomegranate sauce*



### TARTARE DI SALMONE — 12€

Tartare di salmone, salsa di soia e wasabi, ikura, kizame wasabi

*Salmon tartare served with soy and wasabi sauce, ikura, kizame wasabi*



### TARTARE DI TONNO — 16€

Tartare di tonno, salsa di soia e wasabi, shiso, kizame wasabi

*Tuna tartare served with soy and wasabi sauce, ikura, kizame wasabi*



### SALMON ABURI — 14€

Carpaccio di salmone scottato, erba cipollina, zenzero, sesamo, salsa di yuzu e olio di sesamo

*Salmon carpaccio seared with olive oil, chives, julienne ginger, sesame seed, yuzu sauce and sesame oil*



## RAVIOLI / DUMPLINGS GYOZA

SELEZIONE DI 4 TIPI DI GYOZA — 15€

*4 pieces of gyoza selection*

Ebi, Black Cod, Ya-sai, Cha-shu



NIKU — 10€

Ravioli alla piastra ripieni di carne di maiale, cavolo cappuccio, cipollotti e salsa orientale

*Pork dumplings, cabbage, beet and red berries sauce*



YA-SAI — 9€

Ravioli ripieni di verdure miste

*Vegetable dumplings*



EBI — 15€

Ravioli in pasta di cristallo ripieni di gambero, crudo di gambero rosso e caviale

*Shrimp dumplings in white dough, raw red shrimp and caviar*



CHA-SHU — 13€

Ravioli in pasta di zafferano ripieni di coppa di maialino caramellato e scaglie di tartufo

*Caramelized piggy dumplings in saffron dough and black truffle*



BLACK COD — 18€

Ravioli in pasta di cristallo ripieni di Black Cod e succo di zenzero

*Black Cod dumplings in white dough, whiskey and ginger gist*



WAGYU — 19€

Ravioli ripieni di manzo nobile giapponese, polvere di tè verde, salsa di foie-gras, soia dolce e tartufo nero

*Japanese Beef Wagyu dumplings, green tea powder, soy sauce, foie-gras sauce and black truffle*



## RISO E PASTA / RICE AND NOODLES

YAKIMESHI — 13€

Riso saltato con tris di pesce (gamberi, calamaro, branzino) uovo di campagna e verdure miste

*Japanese rice sauteed with 3 mixed fish (shrimp, squid, seabass) egg and mixed vegetables*



NIKUSOBA — 15€

Hiyamugi noodles con crema di funghi al tartufo, maiale brasato ed erba cipollina

*Hiyamugi pasta with mushroom cream and truffle, braised pork and chives*



RISO BIANCO — 4€

Riso bianco al vapore

*Steamed white rice*

## PESCE/FISH

### SALMON — 19€

Salmone cotto accompagnato da crema di topinambur, salsa teriyaki e asparagi  
*Salmon artichoke, teriyaki, cream of Jerusalem artichoke and asparagus without*



### GINDARA — 29€

Carbonaro nero di Alaska caramellato nel miso accompagnato da yasaino tsukemono  
*Caramelized black cod served with seasonal pickled vegetables*



### TEMPURA DORATA — 25€

Tempura di pesce misto e gamberi, verdure di stagione servito con salsa tensuyo e daikon  
*Seasonal seafood and vegetable tempura served with tensuyo sauce and daikon ball*



### KOMOTAKO — 22€

Tentacolo di polipo cotto in brodo di verdure, scottato e glassato con salsa nitsuki, crema di blue d'arctois, gel e scaglie di agrumi  
*Octopus boiled in vegetables stock and glazed in nitsuki sauce served with purple potatoe cream and orange gel*



## CARNE/MEAT

### PETTO D'ANATRA — 24€

Petto di anatra cotto a bassa temperatura, foie gras, marmellata di lamponi e fichi  
*Duck-breast cooked in low temperature, foie gras, gravy sauce, raspberry and fig jam*



### BLACK ANGUS — 32€

Filetto di manzo Black Angus cotto sulla carbonella con fondo di carne accompagnato da crema di edamame e Chutney Kumquat  
*Beef fillet served with its deglazing sauce served with edamame cream and Chutney Kumquat*



### PANCETTA CROCCANTE — 18€

Pancetta di maialino cotto a bassa temperatura accompagnato da gel di mela verde, riso soffiato, crema di carote al profumo di zenzero e verdure di stagione  
*Belly Pork cooked in low temperature with green apple gel, kumquat chutney, carrot cream and ginger aroma*



### WAGYU A5 — 58€

Tagliata di manzo nobile giapponese kagoshima cotto sulla carbonella con crema parmentier e funghi glassati in riduzione di soia  
*Grill Kagoshima Beef fillet served with potatoe cream, soy sauce, glazed mushroom*



## URAMAKI

*Roll di riso con pesce / Rice roll with fish*

SAKE SPICY — 13€

Avocado, salmone e tartare di salmone e spicy maio  
*Avocado and salmon, salmon tartare, spicy mayonnaise*



MAGURO SPICY — 16€

Avocado, tonno, sesamo, tartare di tonno e maionese piccante  
*Avocado and tuna, tuna tartare and spicy mayonnaise*



CALIFORNIA — 15€

Polpa di granchio, avocado, cetriolo, maionese e tobiko  
*Crab, avocado, cucumber, tobiko and mayonnaise*



UNAGHI — 15€

Anguilla, avocado, cetriolo, sesamo, salsa di kabayaki e granella di tempura  
*Eel, avocado, cucumber, kabayaki sauce and tempura crumble*



RAINBOW — 16€

Gamberi in tempura, avvolto da fette di pesce misto e salsa di miso  
*Shrimp tempura, mixed fish and miso sauce*



DRAGON FOIE GRAS — 17€

Tempura di gamberi, maionese, avocado, foie gras scottato e salsa kabayaki  
*Shrimp tempura, mayonnese, avocado, seared foie gras and kabayaki sauce*



## URAMAKI CREATIVO DELLO CHEF

*Roll di riso creativo con pesce / Creative rice roll with fish*

SUPREME — 19€

Involto di salmone marinato e scottato, avocado, salsa di soia, scaglie di tartufo, ikura e aneto  
*Marinated salmon roll with soy sauce, avocado, truffle, ikura and dill*



EXPLOSION — 21€

Ricciola, avocado, yozukosho, polvere di miso, salsa di jalapeño  
*Yellowtail, avocado, yuzukosho, dry miso, jalapeño sauce*



RED MAGIC — 22€

Gambero rosso flambé con Olio EVO, avocado, gamberi cotto, zenzero, erba cipollina, semi di sesamo, caviale e kizami wasabi  
*Seared red shrimp with olive oil, avocado, cooked shrimp, ginger, sesame seed, caviar and kizami wasabi*



THE QUEEN — 26€

Tartare di astice con maionese piccante in tempura, negi, avocado, tobiko e salsa kabayaki  
*Tartare Lobster, shrimp tempura, avocado, spicy mayonnaise, tobiko and kabayaki sauce*



EXCELSIOR — 25€

Tempura di asparagi, scampo scottato, ricciola, erba cipollina, zenzero e salsa ponzu  
*Asparagus tempura, seared langoustine, yellowtail, chives, ginger and ponzu sauce*



DELUXE — 29€

Wagyu scottato, asparagi in tempura, yuzu kosho, negi, sale maldon e salsa dello chef  
*Seared wagyu, asparagus tempura yuzu kosho, scallion, maldon salt and chef's sauce*



## SASHIMI & KAISEN DON

SUSHI SASHIMI — 28€

8pz sashimi, 6pz nigiri tradizionale, 6 pz hossomaki

*8 slices sashimi, 6 pieces traditional, 6 pieces hosomaki*



SASHIMI MIX — 28€

16pz fette di pesce misto

*16 sliced mixed fish*



MINI SASHIMI MIX — 15€

8pz fette di pesce misto

*8 sliced mixed fish*



CIRASHI — 16€

Riso con pesce misto e salsa dello chef

*Rice, mixed fishes and chef's sauce*



## NIGIRI 1PZ

SELEZIONE DI 6 PEZZI DI NIGIRI — 16€

*6 pieces of nigiri selection*



SAKE — 2.50€

*Salmone / Salmon*



MAGURO — 3.50€

*Tonno / Tuna*



HAMACHI — 4€

*Ricciola / Yellowtail*



SUZUKI — 3€

*Branzino / Seabass*



KURAMA EBI — 3€

*Mazzancolle / Caramote Prawn*



AKAZA EBI — 3.50€

*Scampi / Langoustine*



IKA — 3€

*Seppia / Cuttlefish*



AMAEBI — 4€

*Gambero rosso / Red Shrimp*



UNAGHI — 4€

*Anguilla / Eel*



HOTATE — 4.50€

*Capesante / Scallop*



TORO — 6€

*Ventresca tonno / Tuna belly*



## NIGIRI CREATIVO DELLO CHEF

1PZ — DEGUSTAZIONE DI NIGIRI OMAKASE

28€

6 pezzi creativi proposta dallo chef

*6 pieces creative nigiri suggested by our chef*



24€

3 pezzi di Wagyu creativi proposta dallo chef

*3 pieces Wagyu creative nigiri suggested by our chef*



SAKE IKURA — 3€

Salmone scottato con ikura e salsa di soia

*Seared salmon with ikura and soy sauce*



HAMACHI — 4.50€

Ricciola marinato con yuzukosho

*Marinated yellowtail with yuzu kosho*



MAGURO — 5€

Tonno marinato con kizami wasabi

*Marinated tuna with wasabi kizami*



TORO FOIE GRAS — 7.50€

Ventresca di tonno scottato con foie gras, sale maldon e salsa teriyaki

*Seared tuna belly with foie gras, maldon salt, teriyaki sauce*



SEPPIA — 4.50€

Seppia, foglia di shiso, succo di yuzu, sale maldon, tobiko

*Cuttlefish, Shiso Leaves, yuzu juice, maldon salt, tobiko egg*



AKAZAEBI — 5€

Scampi, lime grattugiato, scaglie di tartufo

*Langoustine, grated lime, truffle*



WAGYU — 8.50€

Wagyu scottato, negi, yuzu kosho, salsa nitsume

*Seared wagyu, chives, yuzu kosho, nitsume sauce*

