



ANTIPASTI

Piccoli assaggi per cominciare

EDAMAME - BACCELLI DI SOIA	5
EDAMAME SPICY - BACCELLI DI SOIA PICCANTI	6
WAKAME SALAD - INSALATA DI ALGHE MARINATE NEL DASHI, SALSA DI SOIA	10
TAKOYAKI (4PZ) - POLPETTE DI POLPO FRITTE ACCOMPAGNATE DA SALSA TERIYAKI, MAYO PONZU E SCAGLIE DI TONNO ESSICCATO	10
EBI SALAD (6PZ) - GAMBERI ROSSI IN TEMPURA CON INSALATA ALLA JULIENNE, AVOCADO E WASABI DRESSING, AVVOLTI IN CARTA RISO	18
SALMONE SCOTTATO - SALMONE APPENA SCOTTATO ACCOMPAGNATO DA SALSA GIAPPONESE, ERBA CIPOLLINA E INSALATA	18
TONNO TRIANGOLO - TONNO APPENA SCOTTATO CON SALSA TATAKI, ERBA CIPOLLINA, INSALATA E GRANELLA DI PISTACCHIO	20
SPRING SALAD - INSALATA DI PESCE MISTO CON CIPOLLA DI TROPEA, CETRIOLO, JALAPEÑO E DRESSING ALLO YUZU	22
KAKISU (2PZ) - OSTRICA REGAL CON SALSA PONZU, JULIENNE DI CIPOLLOTTO E UOVA DI SALMONE	15
PRIDE OF JAPAN - PROSCIUTTO DI WAGYU A5	25

NIGIRI 2PZ

Pesce crudo, riso, creatività

SAKE - SALMONE SCOTTATO E UOVA DI SALMONE	8
SAMBA - BRANZINO, LIME, CAPPERI	9
ZUKE - TONNO MARINATO NELLA SOIA CON WASABI FRESCO	10
TORO - VENTRESCA DI TONNO SCOTTATA E SALSA YAKINIKU	12
WAGYU - WAGYU A5 SCOTTATO CON SALSA YAKINIKU, KARASHI, ERBA CIPOLLINA, SESAMO	20
TAMAGOYAKI - NIGIRI DI FRITTATA	6

SASHIMI 5PZ *Composizione di pesce crudo*

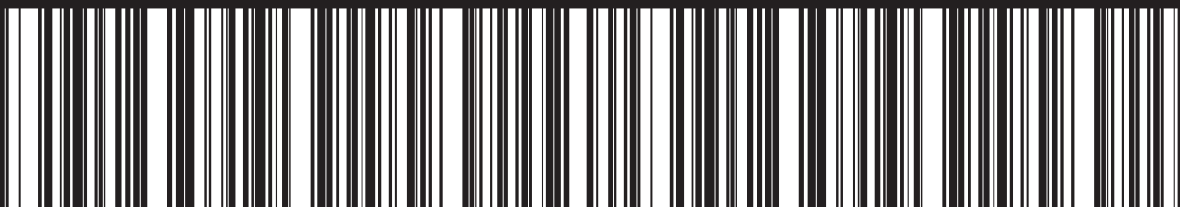
SUZUKI - BRANZINO	10	AMAEBI - GAMBERO ROSSO	16
HOTATE - CAPASANTA	12	TENAGA EBI - SCAMPI	18
SAKE - SALMONE	10	TORO - VENTRESCA DI TONNO	15
HAMACHI - RICCIOLA	10	OSTRICHE	18
MAGURO - TONNO	12		
SASHIMI OFF_SUSHI - SALMONE, TONNO, RICCIOLA, BRANZINO, OSTRICHE, SCAMPI, GAMBERI ROSSO, CAVIALE BELUGA, TOBIKO (UOVA DI PESCE VOLANTE), IKURA (UOVA DI SALMONE SELVAGGIO), CAPASANTA			50

CARPACCIO *Pesce crudo tagliato sottile*

ZUKE MAGURO - TONNO SCOTTATO E MARINATO IN SALSA DI SOIA E WASABI	18
AMAEBI CARPACCIO - CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO CON OLIO AL SESAMO E SALSA YUZU-SOIA	25
TOROSUMINO CAVIALE - CARPACCIO DI VENTRESCA DI TONNO SCOTTATO, SALSA KARASHI, CAVIALE ROYAL OSCIETRA ED ERBA CIPOLLINA	30
CARPACCIO DI RICCIOLA - CARPACCIO DI RICCIOLA IN SALSA PONZU E JALAPEÑO	18
CARPACCIO MISTO - CARPACCIO DI RICCIOLA, TONNO E SALMONE	18

HOSOMAKI 6PZ

KAPPA MAKI - CETRIOLO	6
TEKKA MAKI - TONNO	9
AVOCADO MAKI - AVOCADO	6
SAKE MAKI - SALMONE	8
SUZUKI MAKI - BRANZINO	9
NEGITORO MAKI - BATTUTA DI VENTRESCA DI TONNO ROSSO CONDITA CON SOIA E CIPOLLOTTO	9



TARTARE*Pesce crudo tritato fine al coltello*

MAGURO TARTARE - TARTARE DI TONNO CON SALSA DI SOIA, WASABI E AVOCADO	15
SAKE TARTARE - TARTARE DI SALMONE CON SALSA DI SOIA, WASABI E AVOCADO	12
HAMACHI MISO - TARTARE DI RICCIOLA CON POMODORO, SALSA DI MISO ALLO YUZU E AVOCADO	16
AKAZAEBI TARTARE - TARTARE DI SCAMPO, SALSA A BASE DI CREMA DI SOIA ALLO ZENZERO E OLIO AL FINOCCHIETTO	20
AMAEBI TARTARE - TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO, SALSA YUZU-SOIA E VELO DI SESAMO	20
WAGYU TARTARE - TARTARE DI WAGYU A5, CRACKER, PUNTARELLA E KATSUOBUSHI	25
TARTARE DI TORO - TARTARE DI VENTRESCA DI TONNO, SALSA DI SOIA SPECIALE, UOVA DI QUAGLIA, ERBA CIPOLLINA, ZENZERO	18

**OFF-GIÒ 2PZ***Bignè sushi*

OFF_STYLE - SALMONE, UOVA DI QUAGLIA, UOVA DI TOBIKO ED ERBA CIPOLLINA	8
SALMON OUT - SALMONE, TOBIKO, MAIONESE E SALSA PICCANTE	8
SAKE GRANCHIO - SALMONE, KING KRAB, MAIONESE E TOBIKO	12
TUNA OUT - TONNO, TOBIKO, MAIONESE E SALSA PICCANTE	10
SAKE IKURA - SALMONE E UOVA DI SALMONE	6
ZUCCHINA - ZUCCHINA SCOTTATA, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, MAIONESE E TOBIKO	10
ROSE - RICCIOLA, SCAMPO, AVOCADO, TOBIKO, MAIONESE E SALSA PICCANTE	8
TORO OUT - VENTRESCA DI TONNO CON CAVIALE NERO DI STORIONE (BELUGA)	15
NEMELOU - RICCIOLA, TARTARE DI PESCE BIANCO CON MISO E PASTA KATAIFI	8
LOBSTER OUT - RICCIOLA, TARTARE DI ASTICE, WASABI E CAVIALE DI STORIONE (BELUGA)	15

URAMAKI CLASSICI 8PZ*Roll di riso e pesce crudo*

OSHIZUSHI - SALMONE SPEZIATO, AVOCADO, UOVA DI SALMONE, SALSA TERIYAKI	15
YUME - TEMPURA DI GAMBERI E SHISO, CARPACCIO DI TONNO MARINATO IN SALSA DI SOIA CON CREMA AL WASABI	18
EBI FLO - TEMPURA DI GAMBERI, TARTARE DI SALMONE SPEZIATO E UOVA DI SALMONE	17
RAINBOW - SALMONE E CARPACCIO MISTO CON GUACAMOLE E MAIONESE	18
SPICY SALMONE - SALMONE, AVOCADO, SESAMO, SALSA PICCANTE E MAIONESE	13
SPICY TONNO - TONNO, AVOCADO, SESAMO E SALSA PICCANTE	15
TAMAGO - FRITTATA GIAPPONESE E AVOCADO	9

URAMAKI OFF-SUSHI 8PZ*Roll di riso, pesce crudo, creatività*

RICCIOLA E JALAPENO - RICCIOLA E JALAPEÑO CON COPERTURA DI CORIANDOLO	14
SALMONE LOVE - AVOCADO E TOBIKO CON COPERTURA DI TARTARE DI SALMONE SCOTTATO CON TARTUFO NERO, SALSA DI SOIA E IKURA	20
KING KRAB CALIFORNIA (4PZ) - CETRIOLO, AVOCADO E TARTARE DI GRANCHIO REALE D'ALASKA	20
BLUE LOBSTER - ASTICE SCOTTATO, GUACAMOLE, ERBA CIPOLLINA E ZENZERO	25
SCAMPI E BOTTARGA - CAPASANTA E AVOCADO CON DADOLATA DI CRUDITÈ DI SCAMPI, BOTTARGA E CAVIALE DI STORIONE (BELUGA)	25
OFF_SUSHI - AVOCADO E TOBIKO CON COPERTURA DI TONNO E CALAMARI, IKURA, POLPA DI RICCIO, GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO E SHISO	20
BLACK COD - MERLUZZO NERO DELL'ALASKA CON SALSA AL MISO	25
WAGYU ROLL - WAGYU A5 FLAMBÈ, ASPARAGI, CHIPS DI ZUCCHINA, INSALATA, SALE MALDON E OLIO EVO FUMÈ	30
TERIYAKI ANGUS - FILETTO DI WAGYU A5 COTTO AL SANGUE CON ASPARAGI DI CANTELLO IGP E SALSA TERIYAKI	30
ROCK'N' ROLL - GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO, RICCIOLA SCOTTATA, GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO E SALSA JALAPEÑO	25
AKAZAEBI TRUFFLE - SCAMPI SCOTTATI, AVOCADO, TACCOLA E TARTUFO	20
VIRGIL ABLOH (4PZ) - GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO, CREMA DI YUZU, FOGLIE D'ORO, CAVIALE NERO DI STORIONE (BELUGA)	40

**C
A
P
S
U
L
E**

**B
A
O
2
P
Z**

BAO BEEF - PANINO ORIENTALE AL VAPORE CON MANZO E VERDURE SALTATE **10**

BAO CHICKEN - PANINO ORIENTALE AL VAPORE CON POLLO E VERDURE SALTATE **8**

BAO SALMONE - PANINO ORIENTALE AL VAPORE CON TARTARE DI SALMONE LEGGERMENTE PICCANTE, ERBA CIPOLLINA, GUACAMOLE E TOBIKO **8**

BAO TUNA - PANINO ORIENTALE AL VAPORE CON TARTARE DI TONNO LEGGERMENTE PICCANTE, JALAPEÑO, GUACAMOLE E TOBIKO **10**

BAO LOBSTER - PANINO ORIENTALE AL VAPORE CON ASTICE AL VAPORE, MAIONESE E POMODORO **20**

TEMAKI

GAMBERI TEMPURA E AVOCADO - TEMPURA DI GAMBERI, AVOCADO E MAIONESE SERVITO CON SALSA KABAYAKI **7**

ASTICE - ASTICE GRATINATO, GAMBERO IN TEMPURA, SPICY MAIONESE, TOBIKO E AVOCADO, SERVITO CON SALSA KABAYAKI **12**

SPECIALE - SALMONE, CAPASANTA, GAMBERI ROSSI, UOVA DI SALMONE E SHISO **15**

MAGURO - TONNO, MANGO, AVOCADO, SERVITO CON SALSA MAIO-SPICY **10**

SAKE - SALMONE, AVOCADO, SESAMO **8**

**W
O
K**

YAKIMESHI GAMBERI - RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE **15**

YAKISOBA GAMBERI - SPAGHETTI DI GRANO GIAPPONESI ALLA PIASTRA CON GAMBERI E VERDURE **15**

YAKISOBA POLLO - SPAGHETTI DI GRANO GIAPPONESI ALLA PIASTRA CON POLLO E VERDURE **15**

YAKI UDON CON GAMBERI ROSSI E PISTACCHIO - SPAGHETTONI UDON SALTATI CON GAMBERI ROSSI, CREMA DI AVOCADO E PISTACCHIO **18**

YAKI UDON CON BEEF - SPAGHETTONI UDON SALTATI CON VERDURA E BEEF CON SALSA GIAPPONESE **15**

YOKY

GYOZA (4PZ) - RAVIOLI GIAPPONESI CON CARNE DI MAIALE E VERDURE, SERVITI CON SALSA SPICY **12**

MERLUZZO NERO - MERLUZZO NERO D'ALASKA MARINATO, VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE CON MISO **30**

YAKITORI (2PZ) - SPIEDINI DI POLLO GIAPPONESI E SPONSALE **12****TAGLIATA DI WAGYU A5 GIAPPONESE E WASABI FRESCO** **60****SALMONE TERIYAKI** - FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA, SALSA TERIYAKI, POTATO SALAD **20****BRANZINO ALLA PIASTRA** - FILETTO DI BRANZINO CON VERDURE, SERVITO CON SALSA TERIYAKI E POTATO SALAD **24****TEMPURA****OFF_SUSHI** - TEMPURA DI ASTICE CON SALSA DELLO CHEF **30****MIX** - VERDURE DI STAGIONE E GAMBERI **20****YASAI** - SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE **14****DESSERT E CREME****MOUSSE** - LIMONE **8****MOUSSE** - ZENZERO
E CIOCCOLATO **8****MOUSSE** -
AL RISO SOFFIATO **8****MOUSSE** - PISTACCHIO **8****GELATI****THE NERO** **5****ZENZERO** **5****SESAMO NERO** **5****MOCHI 2PZ****FRAGOLA** **5****CIOCCOLATO** **5****THE VERDE** **5****COCCO** **5****VANIGLIA** **5****CIOCCOLATO****SEGRETI AL CIOCCOLATO (2PZ)** **2****COPERTO****3**

BEVANDE

ACQUA FILETTE-NATURALE / EFFERVESCENTE **3**

BIBITE-COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA **3**

BIRRE

ASAHI DRY (33CL)- CHIARA GIAPPONESE 5% vol. **4**

ASAHI DRY (50CL)- CHIARA GIAPPONESE 5% vol. **6**

SAPPORO (33CL)- CHIARA GIAPPONESE 4,7% vol. **4**

TOKYO WHITE BEER (33CL)- ARTIGIANALE DI TOKYO 6% vol. **8**

TOKYO IPA GREEN BEER (33CL)- ARTIGIANALE DI TOKYO, BELGIAN INDIAN PALE ALE 6% vol. **8**

BIRRA ARASHI (33CL)- ITALIAN KELLER, CHIARA BASSA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA 5% vol. **7**

JAPANESE WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL
BLENDED WHISKY, TORBATO, NIKKA 51.4% vol. **8**

NIKKA COFFEY GRAIN
NIKKA 45% vol. **12**

NIKKA YOICHI
SINGLE MALT WHISKY, TORBATO, NIKKA YOICHI 47% vol. **13**

ICHIRO'S MALT
SINGLE MALT WHISKY, ICHIRO'S MALT 46% vol. **15**

UMESHU

SUPPAI UMESHU SAKE
SAKE, YOIGOKOCHI SAKE 11% vol. **6**

YUZU SAKE
SAKE, YOIGOKOCHI SAKE 7% vol. **6**

AMARI

BRAULIO 21% vol. **4**

MONTENEGRO 23% vol. **4**

JEFFERSON 60% vol. **4**

AVERNA 29% vol. **4**

JÄGERMEISTER 35% vol. **4**