



II NOSTRI CRUDI

- Crudo del giorno 24 €

Pescato del giorno in base alla disponibilità del mercato, leggermente affumicato con fieno, su letto di insalata condito con una vinaigrette di scalogno e mela verde

- Crudo di gamberi 22 €

Gamberi rossi, mazzancolle e scampi in base alla disponibilità del mercato con salsa yuzukosho (yuzu, peperoncino, sale fermentati)

- Crudo misto 38 €

misto di gamberi, calamari okizuke e pesce del giorno in base alla disponibilità del mercato

CICHETI GIAPPONESI

- Otsukemono. 7 €

misto di verdure di stagione con varie marinature

- Agedashi Nasu 7 €

melanzane marinate in dashi vegetale

- Nikujaga 8 €

stufato di pollo, patate e carote

- Tomatosarada 7 €

Insalata di pomodoro cuore di bue condita "alla giapponese"

- Variazione di cichetti dello Chef 28 €

Mix di cicheti di cui 4 dalla carta e 5 o 6 a sorpresa in porzione da degustazione

"UN PIATTO"

- Gyoza di gamberi 16 €

Ravioli freschi fatti in casa ripieni di gamberi, grigliati e serviti con salsa ponzu e maionese alla shiso

- Udon. 16 €

pasta grossa fatta in casa fresca (pici giapponesi) con katsuobushi (tonno essiccato), alga nori, cipollotto in brodo mentsuyu. Il brodo può essere freddo o caldo

- Cirashi di anguilla 22 €

Riso condito con aceto di riso, mirin, zucchero e sale, con anguilla grigliata e glassata con salsa di soia concentrata

- Animelle amiyaki 22 €

Animelle di vitello grigliate e glassate con salsa di soia concentrata e shichimi (mix di 7 spezie leggermente piccante)

- Pesce del giorno a partire da 24 €

Filetto o guancia di pesce in base alla disponibilità del mercato grigliato amiyaki

DOLCI

- Theramisù. 8 €

tiramisù scomposto con spuma di mascarpone, riduzione di caffè, savoiardi croccanti e polvere di the matcha con frutta di stagione

- Pannacotta allo shochu 7 €

pannacotta allo shochu con bergamotto fermentato e liquirizia

- Gelato del giorno 7 €

- Tenerina 9 €

torta senza lattosio a base di cioccolato servita tiepida con salsa a base di umeboshi

SERVIZIO E COPERTO 3 €

In caso di intolleranze o allergie vi invitiamo a farlo presente prima dell'ordinazione. La lista degli allergeni si trova nell'ultima pagina del menu.

In caso di intolleranza al glutine c'è la possibilità di servire in versione gluten free.

Per la fattura, vi chiediamo la cortesia di richiederla prima del conto.