



### I NOSTRI CRUDI

- Crudo del giorno . . . . . 24 €

Poisson du jour selon disponibilité du marché, légèrement fumé au foin, sur un lit de salade assaisonné d'une vinaigrette à l'échalote et pomme verte

- Crudo di gamberi . . . . . 22 €

Crevettes rouges, gambas et langoustines selon disponibilité du marché avec sauce yuzukosho (yuzu, piment, sel fermenté)

- Crudo misto . . . . . 38 €

Mélange de crevettes, okizuke calmars et poisson du jour selon disponibilité du marché

### CICHETI GIAPPONESI

- Otsukemono. . . . . 7 €

mélange de légumes de saison avec diverses marinades

- Agedashi Nasu . . . . . 7 €

aubergines marinées au dashi de légumes

- Nikujaga . . . . . 8 €

ragoût de poulet, pommes de terre et carottes

- Tomatosarada . . . . . 7 €

Salade de tomates cœur de bœuf garnie « à la japonaise »

- Variazione di cichetti dello Chef . . . . . 28 €

Mélange de cicheti dont 4 au menu et 5 ou 6 en surprise en portion dégustation

### “UN PIATTO”

- Gyoza di gamberi . . . . . 16 €

Dumplings frais faits maison remplis de crevettes grillées et servis avec sauce ponzu et mayonnaise au shiso

- Udon. . . . . 16 €

pâtes épaisses fraîches faites maison (pici japonais) avec katsuobushi (thon séché), algue nori, ciboule dans un bouillon mentsuyu. Le bouillon peut être froid ou chaud

- Cirashi di anguilla . . . . . 22 €

Riz assaisonné de vinaigre de riz, mirin, sucre et sel, avec anguille grillée et glacé à la sauce soja concentrée

- Animelle amiyaki . . . . . 22 €

Ris de veau grillés glacés à la sauce soja concentrée et shichimi (mélange de 7 épices légèrement épicé)

- Pesce del giorno . . . . . a partir de 24 €

Filet ou joue de poisson selon la disponibilité du marché amiyaki grillé

### DOLCI

- Theramisù. . . . . 8 €

tiramisu décomposé à la mousse de mascarpone, réduction de café, biscuits croquants et poudre de thé matcha aux fruits de saison

- Pannacotta allo shochu . . . . . 7 €

pannacotta de shochu à la bergamote fermentée et à la réglisse

- Gelato del giorno . . . . . 7 €

- Tenerina . . . . . 9€

gâteau au chocolat sans lactose servi chaud avec une sauce à base d'umeboshi

SERVIZIO E COPERTO . . . . . 3 €

En cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez nous en informer avant de commander. La liste des allergènes se trouve sur la dernière page du menu.

En cas d'intolérance au gluten, possibilité de servir en version sans gluten

Pour la facture, nous vous prions de bien vouloir la demander avant la facture.