

## CRUDI

- CRUDO DEL GIORNO - 26 €  
Pescato del giorno leggermente affumicato al fieno con insalata di stagione e vinaigrette [a: 4]
- CRUDO DI GAMBERI - 24 €  
Gamberi rossi, mazzancolle e scampi in base alla disponibilità del mercato con salsa Yuzukosho (yuzu, peperoncino e sale fermentati) [a: 2]
- CRUDO MISTO - 38 €  
Misto di gamberi, calamari Okizuke e pesce del giorno in base alla disponibilità del mercato [a: 2, 4, 6, 14]

## CICHETI GIAPPONESI

- OTSUKEMONO - 9 €  
misto di verdure di stagione con varie marinature [a: 6]
- AGHEDASHI - 8 €  
Radicchio fritto in brodo dashi [a: 6, 12]
- NIKUJAGA - 9 €  
Stufato di salsiccia e seppie con verdure [a: 6, 12, 14]
- CAVOLO CAPPUCCIO E DAIKON - 8 €  
con Katsuobushi [a: 4, 11, 12]
- VARIAZIONI DI CICHETTI DELLO CHEF - 28 €  
Mix di 7 cicheti alla carta e a sorpresa in porzione da degustazione [a: 4, 6, 11, 12, 14]

## "UN PIATTO"

- GYOZA DI GAMBERI - 16 €  
Ravioli freschi fatti in casa ripieni di gamberi, grigliati e serviti con salsa ponzu e maionese alla shiso [a: 1, 2, 3, 6]
- UDON - 17 €  
Pasta grossa fatta in casa fresca (pici giapponesi) con katsuobushi (tonno essiccato), alga nori, cipollotto in brodo mentsuyu. Servito caldo o freddo [a:1,4,6,12]
- CIRASHI DI ANGUILLA - 25 €  
Riso condito con aceto di riso, mirin, zucchero e sale, con anguilla grigliata e glassata con salsa di soia concentrata [a: 4, 6, 12]
- CARNE DEL GIORNO - a partire da 25 € [a: 6]
- PESCE DEL GIORNO - a partire da 26 €  
Filetto o guancia di pesce in base alla disponibilità del mercato grigliato in stile Amiyaki [a: 4, 6]
- TEMAKI DI PESCE SPADA MARINATO - 24 €  
[a: 4, 6, 11, 12]

## CICHETI SPECIALI

- TACOS DI PANCIA DI MAIALE C.B.T. - 13 €  
[a: 6, 7, 13]
- SHITAKE ALLA GRIGLIA CON RIDUZIONE DI SOIA - 12 €  
[a: 1, 6]
- SARDE FRITTE CON SALSA DI SOIA E CIPOLLA - 14 €  
[a: 1, 3, 4, 6, 7]
- AGHEDASHI DI POLENTA FRITTA CON SALSA DI GRANCHIO BLU - 14 € [a: 2, 4, 12]

## MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

CRUDO MISTO DI PESCE, GAMBERI E CALAMARO  
OKIZUKE [a: 2, 4, 6,14]

VARIAZIONE DI 7 CHICHETI DELLO CHEF IN  
PORZIONE DEGUSTAZIONE [a: 4, 6, 11, 12]

TSUKEMEN DI GÒ [a: 1, 4, 6, 9]

SECONDO PIATTO DELLO CHEF

**68 € a persona**

**IL MENÙ DEGUSTAZIONE VA PRESO DA  
TUTTO IL TAVOLO (ESCLUSO I BAMBINI)**

## DOLCI

- THERAMISÙ - 9 €  
Tiramisù scomposto con spuma di mascarpone, riduzione di caffè, savoiardi croccanti e polvere di the matcha con frutta di stagione [a: 1, 3, 7]
- PANNA COTTA ALLA GRAPPA - 8 €  
con bergamotto fermentato e liquirizia [a: 3, 7]
- GELATO DEL GIORNO - 8 €  
[a: 3, 7]
- SGROPPINO DI SHOCHU - 9 €  
[a:12]

**SERVIZIO E COPERTO 4 €**

## SAKÈ

- UNA PORZIONE DA 90 ml - da 7 a 14 €
- Chiedi la lista dei Sakè o chiedi consiglio al cameriere

## BIRRE

- ASAHI 50 ml (PILS) - 6 €
- KIRIN 50 ml (PILS) - 6 €
- COEDO 33 ml - 6 €

## APERITIVI & LONG DRINKS

- NIPPO-SPRITZ - 8 €  
Prosecco, Ume/Yuzu, soda
- YUZUSODA/UMESODA - 7 €
- GIN TONIC - a partire da 10 €
- WISKEY SOUR - a partire da 12 €

## WISKEY

- SUNTORY "KAKUBIN" - 8 €
- NIKKA "SUPER" - 9 €
- FUJII "FUJISAN" - 10 €
- SUNTORY "CHITA" - 12 €
- WISKEY SPECIAL - 18 €

## LIQUORI

- UMESHU - 6 €  
Sakè con prugna
- YUZUSHU - 6 €  
Sakè con Yuzu
- SHOCHU - 5 €  
Distillato di patata dolce
- SAKÈ INVECCHIATO - 10 €

## ALTRO

- CAFFÈ - 2 €  
Espresso, deca o macchiato
- CAPPUCCINO - 3 €  
Doppio, caffè latte
- THE CALDO GIAPPONESE - 3 €
- SOFT DRINK - 3 €
- AMARI CLASSICI - 4 €
- AMARI SPECIALI - 5 €
- GRAPPE E DISTILLATI - da 5 a 10 €
- GRAPPE E DISTILLATI CAPOVILLA - da 15 €  
Anche mezza dose

## TABELLA DEGLI ALLERGENI

<p><b>GLUTINE</b></p> <p>Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati</p> <p>1</p>	<p><b>CROSTACEI</b></p> <p>Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili</p> <p>2</p>
<p><b>UOVA E DERIVATI</b></p> <p>Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo</p> <p>3</p>	<p><b>PESCE</b></p> <p>Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali</p> <p>4</p>
<p><b>ARACHIDI E DERIVATI</b></p> <p>Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi</p> <p>5</p>	<p><b>SOIA</b></p> <p>Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili</p> <p>6</p>
<p><b>LATTE E DERIVATI</b></p> <p>Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie</p> <p>7</p>	<p><b>FRUTTA A GUSCIO</b></p> <p>Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi</p> <p>8</p>
<p><b>SEDANO</b></p> <p>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali</p> <p>9</p>	<p><b>SENAPE</b></p> <p>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda</p> <p>10</p>
<p><b>SESAMO</b></p> <p>Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale</p> <p>11</p>	<p><b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b></p> <p>Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc</p> <p>12</p>
<p><b>LUPINI</b></p> <p>Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari</p> <p>13</p>	<p><b>MOLLUSCHI</b></p> <p>Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc</p> <p>14</p>