



### I 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 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

- Uovo marinato in salsa di soia con asparagi .... 8 €
- 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

- Tataki di cavallo ..... 22 €

due tagli di carne di cavallo appena scottati, diaframma e picanha con salsa ponzu fatta in casa e wasabi

- Pesce del giorno ..... a partire da 24 €

Filetto o guancia di pesce in base alla disponibilità del mercato grigliato amiyaki, servito con verdure di stagione e salsa a base di soia concentrata e limone fermentato

- Piatto del giorno ..... a partire da 20 €

carne o pesce in base a disponibilità del mercato - chiedere allo Staff

### 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.*