

## ANTIPASTO

<b>Crostacei mix</b> scampi, ostriche, gambero rosso di sicilia, capesante, serviti in salse diverse maison experience	€ 12,00
<b>Ebi fry</b> gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa rouge	€ 10,00
<b>Haru maki</b> leggera sfoglia croccante con ripieno di tartare di gambero	€ 6,00
<b>Samurai stick</b> stick di gamberi con edamame, avvolti in una sfoglia croccante serviti con salsa accante	€ 6,00
<b>Edamame</b> bacelli di soia	€ 5,00
<b>Goma wakame</b> insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo	€ 5,00
<b>Kaki</b> ostriche della Normandia condite con salsa ponzu	€ 9,00
<b>Scampo passion fruit</b> scampi marinati con emulsione di passion fruit e tobikko	€ 9,00
<b>Spring rolls</b> <span style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">NEW</span> Spring roll con ripieno di insalta, gamberi, uova, granella di noci e maionese	€ 8,00
<b>Millefoglie</b> <span style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">NEW</span> Sfoglia croccante di tonno, burrata e stracchino su letto di crema di olio di tartufo	€ 10,00
<b>Antipasto misto</b> tartare di salmone, 2pz ravioli, 1pz harumaki, korokke	€ 12,00

## TARTARE

<b>Salmone</b> salmone con salsa mediterranea, olio extravergine e pasta kataifi	€ 12,00
<b>Tonno</b> tonno con salsa yuzu e pasta kataifi	€ 14,00
<b>Tartare suri</b> ricciola tritato con pomodoro e avocado, condito con salsa miso yuzu	€ 14,00
<b>Tartare amaebi</b> gambero rosso di sicilia e arancia tritato condito con salsa mango	€ 14,00
<b>Selezione di tartare</b> scelta di 2 tipi di tartare tra salmone, tonno e branzino, degustazione di tartare con maison dressing	€ 12,00

**Coperto € 3,00**

## INSALATA

- Insalata Mista** NEW € 6,00  
Uova di quaglia, avocado e salsa sesamo
- Insalata di astice** NEW € 23,00  
adagiate su letto di mango, avocado e mela verde

## CARPACCIO

- Salmone** € 10,00  
carpaccio di salmone con salsa ponzu
- Tonno** € 12,00  
carpaccio di tonno con salsa ponzu
- Ricciola** € 12,00  
carpaccio di ricciola avvolto con fior di zucca, philadelphia, erba cipollina, condito con salsa ponzu
- Carpaccio misto** € 12,00  
carpaccio misto, leggermente scottato con salsa ponzu

## DIM SUM

- Dim sum in composizione** € 15,00  
5 tipi di ravioli consigliato dallo chef
- Capesante** € 11,00  
ravioli al vapore con ripieno di capesante
- Astice** € 12,00  
ravioli al vapore in pasta barbabietola rossa con ripieno di astice
- Branzino** € 9,00  
ravioli al vapore in pasta nero di seppia con ripieno di branzino
- Gamberi** € 8,00  
ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di gamberi
- Merluzzo e tartufo** € 15,00  
ravioli al vapore con merluzzo e tartufo
- Anatra** NEW € 10,00  
ravioli con ripieno di anatra in salsa di soia piccante
- Verdure** € 7,00  
ravioli al vapore con verdure miste
- Ravioli al nero di seppia** € 9,00  
ravioli al nero di seppia con calamaro e curry giallo



## **NIGHIRI SUSHI (2PZ)**

<b>Salmone</b>	€ 3,00
<b>Tonno</b>	€ 4,00
<b>Branzino</b>	€ 3,00
<b>Orata</b>	€ 3,00
<b>Ricciola</b>	€ 4,00
<b>Ebi</b>	€ 3,00
<b>Amaebi</b>	€ 4,00
<b>Capesante</b>	€ 4,00
<b>Polipo</b>	€ 3,00
<b>Gambero rosso di Sicilia</b>	€ 4,00
<b>Anguilla</b>	€ 4,00

## **NIGHIRI GUNKAN (bigne sushi 2pz)**

<b>Gio quaglia</b> samolne, uova di quaglia e olio al tartufo bianco con salsa ponzu	€ 6,00
<b>Gio ikura</b> salmone, uova di salmone	€ 6,00
<b>Gio salmone</b> salmone, tartare di salmone, olio extravergine con salsa ponzu	€ 6,00
<b>Gio tonno</b> tonno, tartare di tonno, olio extravergine con salsa ponzu	€ 6,00
<b>Gio ebi</b> zucchine, tartare di gambero cotto	€ 6,00
<b>Gio amaebi</b> zucchine tartare di gambero rosso di sicilia, lime e salsa ponzu	€ 6,00
<b>Gio moriawase (6pz)</b> degustazione di nighiri gunkan	€ 18,00

## SUSHI SASHIMI

<b>Sushi misto</b> 5 nighiri, 4 maki, 3 hossomaki	€ 15,00
<b>Sushi especially</b> degustazione di 8 nighiri creativi e 2 bigne sushi dello chef	€ 20,00
<b>Sashimi salmone</b> 12 fette di salmone	€ 16,00
<b>Sashimi misto</b> 12 fette pesce misto	€ 16,00
<b>Sashimi especially</b> 15 fette pesce misto, ostriche, capesante, scampi	€ 25,00
<b>Sushi sashimi</b> 9 fette di pesce misto, 5 nighiri	€ 18,00
<b>Party 15</b> composizione creativa dello chef per 1 persona	€ 22,00
<b>Party 30</b> composizione creativa dello chef per 2 persone	€ 45,00
<b>Party 60</b> composizione creativa dello chef per 4 persone	€ 90,00
<b>Gynza</b> <span style="background-color: black; color: white; padding: 0 2px;">NEW</span> sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa terryaki	€ 12,00

## URAMAKI CLASSICO

<b>Ura ebiten</b> gamberi in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti	€ 10,00
<b>Ura california</b> salmone, avocado, granchio, maionese	€ 10,00
<b>Ura philadelphia</b> salmone, avocado, philadelphia	€ 10,00
<b>Ura spicy salmone</b> tartare di salmone, tabasco, erba cipollina, tobikko	€ 10,00
<b>Ura spicy tonno</b> tartare di tonno, tabasco, erba cipollina e tobikko	€ 10,00
<b>Ura rainbow</b> granchio, avocado, carpaccio di pesce misto	€ 10,00
<b>Ura veggy</b> lattuga, asparagi, avocado e fiore di zucca	€ 10,00



## URAMAKI SPECIALE

<b>Nido kitty</b> avocado, crema philadelphia, fritto con pasta kataifi e fragole	€ 8,00
<b>Nido spicy</b> avocado, crema philadelphia, tartare di salmone e tonno con maionese e tabasco	€ 8,00
<b>Dragon roll</b> gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flmbè piccante	€ 23,00
<b>Soft shell</b> soft crab fritto, avocado con uova di pesce volante	€ 16,00
<b>Lobster roll</b> astice con maionese, mango, uova di pesce volante	€ 23,00
<b>Tataki roll</b> gambero crudo, avocado, crema philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras	€ 14,00
<b>Mango roll</b> anguilla, avocado, mango e salsa mango	€ 12,00
<b>Scampi roll</b> papaya, asparagi, crema philadelphia, scampo fritto e salsa terryaki	€ 14,00
<b>Gold Roll</b> <span style="background-color: black; color: white; padding: 2px;">NEW</span> Rotolo croccante con tobbiko, salmone, crema di philadelphia ed erba cipollina	€ 12,00

## HOSSOMAKI 6PZ

<b>Salmone</b> rotolino di salmone	€ 6,00
<b>Tonno</b> rotolino di tonno	€ 6,00
<b>Ebi</b> rotolino di gamberi	€ 6,00
<b>Asparagi</b> rotolino di asparagi	€ 5,00
<b>Avocado</b> rotolino di avocado	€ 5,00



## TEMAKI EXPERIENCE (cono 1pz)

### Temaki flower

fior di zucca, tartare di gambero, salsa di zafferano e pomodoro

### Temaki salmone plus

tartare di salmone, mandorle con salsa rucola

### Temaki tonno plus

tartare di tonno, pasta kataifi con salsa rucola

### Temaki sweet shrimp

gambero rosso di sicilia e ikura

### Temaki ebiten

gambero fritto, pasta kataifi, tartare di salmone e salsa terryaki

**Temaki con alga nori** € 5,00

**Temaki con alga di soia** € 6,00

## ZUPPA

### Miso shiru

zuppa di miso con alga e toufu

€ 3,00

### Maison Style

zuppa con granchio e asparagi

€ 6,00

### Tom yum kung

zuppa agropiccante

€ 10,00

### Zuppa di bellezza **NEW**

zuppa stufata di abalone fresco, sottile di funghi, bacche di goji, uova di quaglia

€ 15,00



## RISO E SPAGHETTI

<b>Pad thai</b>	€ 8,00
tagliatelle di riso con gamberi e verdure	
<b>Riso gamberi e verdure</b>	€ 8,00
riso saltato con gamberi e verdure	
<b>Pineapple Rice</b> <b>NEW</b>	€ 15,00
riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante	
<b>Yaki udon special</b> <b>NEW</b>	€ 12,00
spaghetti di riso saltato con scampi, verdure e frutti di mare	
<b>Yaki soba special</b> <b>NEW</b>	€ 12,00
spaghetti di grano saraceno saltato con scampi, verdure e frutti di mare	
<b>Miso ramen</b>	€ 12,00
spaghetti di ramen in brodo con carne e verdure	

## TEMPURA

<b>Tempura mista</b>	€ 10,00
verdure e gamberi fritti in tempura	
<b>Ebi tempura</b>	€ 12,00
gamberi in tempura	
<b>Yasai tempura</b>	€ 6,00
verdure in tempura	
<b>Soft shell crab</b>	€ 12,00
moeche fritte	
<b>Ika tempura</b>	€ 8,00
anelli di calamari fritti serviti con salsa tonkatsu	
<b>Kaki</b>	€ 8,00
ostriche fritte	
<b>Fiore di zucca</b> <b>NEW</b>	€ 8,00
Crocante di fiore di zucca con ripieno di gamberi	



## SECONDO

<b>Tonno tataki</b> tonno scottato con semi di papavero, servito con salsa ponzu	€ 14,00
<b>Salmone tataki</b> salmone scottato con sesamo, servito in salsa ponzu	€ 13,00
<b>Tataki sumiso</b> sashimi di tonno croccante con pistacchio condito con salsa sumiso	€ 12,00
<b>Nido</b> <b>NEW</b> gamberi e verdure in cestino di patate croccanti	€ 12,00
<b>Pechin Duck</b> <b>NEW</b>	€ 18,00
<b>Yaki tori</b> <b>NEW</b> spiedini di pollo alla griglia e salsa teriyaki con purea di patate	€ 6,00
<b>Spicy Kuruma ebi</b> <b>NEW</b> gamberoni in salsa chili	€ 12,00
<b>Unaghi ebi</b> anguilla al forno con salsa unaghi	€ 15,00
<b>Black cod</b> <b>NEW</b> merluzzo dell'Alaska in salsa di miso	€ 23,00
<b>Salmone al miso</b> salmone al forno con salsa di miso	€ 15,00
<b>Hotate yaki</b> capesante alla griglia	€ 12,00
<b>Astice arrosto</b>	€ 40,00
<b>Yasai nomoriawase</b> verdure di stagione saltate	€ 6,00
<b>Gamberi sale e pepe</b> gamberi saltati con sale e pepe	€ 8,00





## BEVANDE

Acqua	750ml	€ 3,00
Coca Cola		€ 2,50
Coca Zero		€ 2,50
Fanta		€ 2,50
Sprite		€ 2,50
The alla pesca		€ 2,50
The al limone		€ 2,50

Asahi	500ml	€ 5,00
Asahi	330ml	€ 3,00
Sapporo	650ml	€ 6,00
Kirin	500ml	€ 5,00
Heineken	660ml	€ 5,00
Heineken	330ml	€ 3,00

Sake caldo piccolo		€ 3,50
Sake caldo grande		€ 7,00

Vino sfuso 1lt		€ 8,00
Vino sfuso 0.5lt		€ 6,00
vino sfuso 0.25lt		€ 4,00

Amaro		€ 3,00
Grappa		€ 3,00
Liquore		€ 3,00
Whisky		€ 5,00
Whisky giapponese		€ 6,00

The gelsomino		€ 3,00
The verde		€ 3,00
The oolong		€ 3,00

Caffe		€ 1,50
Caffe corretto		€ 2,00
Cappuccino		€ 2,00



## LE BOLLICINE ITALIANE

<b>Franciacorta Brut Emozione</b>	Az. Agr. Villa Lombardia Franciacorta	€ 30,00
<b>Franciacorta Brut Cuveè N.7</b>	Az. Agr. Lo Sparviere Lombardia Franciacorta	€ 26,00
<b>Franciacorta Brut Gran Cuveè Alma</b>	Bellavista Lombardia Franciacorta	€ 40,00
<b>Franciacorta Cuveè Prestige</b>	Az. Agr. Ca'del Bosco Lombardia Franciacorta	€ 45,00
<b>Franciacorta Brut Rosè</b>	Az. Agr. Ferghettina Lombardia Franciacorta	€ 40,00
<b>Franciacorta Satèn</b>	Az. Agr. Contadi Castaldi Lombardia Franciacorta	€ 28,00
<b>Giulio Ferrari</b>	Az. Agr. Ferrari Trentino	€ 130,00
<b>Ferrari Perlè</b>	Az. Agr. Ferrari Trentino	€ 42,00
<b>Ferrari Maximum Brut</b>	Az. Agr. Ferrari Trentino	€ 35,00
<b>Prosecco Rive di Colbertaldo</b>	Maschio dei Cavalieri Veneto Valdobbiadene	€ 18,00
<b>Yu Sushi Sparkling Extra Brut</b>	Astoria Vini Veneto Valdobbiadene	€ 16,00

## CHAMPAGNE

<b>Franciacorta Brut Emozione</b>	Francia	€ 40,00
<b>Lanson Black Label</b>	Francia	€ 45,00
<b>Bollinger Special Cuveè</b>	Francia	€ 90,00
<b>Ruinart Brut</b>	Francia	€ 70,00
<b>Dom Perignon</b>	Francia	€ 210,00
<b>Krug Grande Cuveè</b>	Francia	€ 230,00



## I BIANCHI

<b>Curtefranca Polzina</b>	Az. Agr. Barone Pizzini Lombardia Franciacorta	€ 16,00
<b>Curtefranca</b>	Az. Agr. Ca' del Bosco Lombardia Franciacorta	€ 22,00
<b>Lugana I Frati</b>	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 18,00
<b>Lugana Brolettino</b>	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 24,00
<b>Lugana Brolettino 0,375</b>	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 14,00
<b>Lugana Prestige</b>	Az. Agr. Ca' Maiol Lombardia Garda Bresciano	€ 21,00
<b>Lugana Prestige 0,375</b>	Az. Agr. Ca' Maiol Lombardia Garda Bresciano	€ 12,00
<b>Lugana Ottella</b>	Cantina Ottella Peschiera del Garda	€ 22,00
<b>Lugana Riserva</b>	Cantina Ottella Peschiera del Garda	€ 32,00
<b>Blange Arneis</b>	Az. Agr. Ceretto Piemonte	€ 25,00
<b>Gewurztraminer</b>	Az. Agr. Peter Zemmer	€ 22,00
<b>Riesling Unterberger Meran</b>	Cantina Produttori Merano Merano Alto Adige	€ 24,00
<b>Sharis Chardonnay + Ribolla</b>	Az. Agr. Livio Felluga Friuli Venezia Giulia	€ 22,00
<b>Sauvignon Ronco Del Cero</b>	Az. Agr. Venica Friuli Venezia Giulia	€ 28,00
<b>Biancosesto</b>	Az. Agr. La Tunella Friuli Venezia Giulia	€ 24,00
<b>Telos II Bianco senza solfiti</b>	Tenuta Sant'Antonio Veneto	€ 21,00
<b>Vermentino Capichera Vigna Nghena</b>	Az. Agr. Ragnedda Sardegna	€ 32,00
<b>Chablis St.Martin Laroche</b>	Francia Francia	€ 30,00
<b>Sauvignon Blanc Mont Nelson</b>	Nuova Zelanda Nuova Zelanda	€ 20,00
<b>Chardonnay Riserva</b>	Az. Agr. Peter Zemmer Alto Adige	€ 25,00



## I ROSSI

<b>Curtefranca</b>	Az. Agr. Ca' del Bosco Lombardia Franciacorta	€ 22,00
<b>Ronchedone</b>	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 25,00
<b>Ronchedone 0,375</b>	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 18,00
<b>Valpolicella Ripasso</b>	Az. Agr. Ripa della Volta Veneto	€ 28,00
<b>Amarone Della Valpolicella</b>	Az. Agr. Allegrini Veneto	€ 110,00
<b>Lagrein</b>	Az. Agr. Peter Zemmer Alto Adige	€ 18,00
<b>Pinot Nero</b>	Az. Agr. Peter Zemmer Alto Adige	€ 18,00
<b>Bolgheri Campo al Mare</b>	Tenute Dolonari Toscana	€ 24,00
<b>Nero D'Avola</b>	Tenute Orestiadi Sicilia	€ 14,00

