

ANTIPASTO

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

TARTARE

Salmone salmone con salsa mediterranea, olio extravergine e pasta kataifi	€ 12,00
Tonno tonno con salsa yuzu e pasta kataifi	€ 14,00
Tartare suri ricciola tritato con pomodoro e avocado, condito con salsa miso yuzu	€ 14,00
Tartare amaebi gambero rosso di sicilia e arancia tritato condito con salsa mango	€ 14,00
Selezione di tartare 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)

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

NIGHIRI GUNKAN (bigne sushi 2pz)

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



SUSHI SASHIMI

Sushi misto 5 nighiri, 4 maki, 3 hossomaki	€ 15,00
Sushi especially degustazione di 8 nighiri creativi e 2 bigne sushi dello chef	€ 20,00
Sashimi salmone 12 fette di salmone	€ 16,00
Sashimi misto 12 fette pesce misto	€ 16,00
Sashimi especially 15 fette pesce misto, ostriche, capesante, scampi	€ 25,00
Sushi sashimi 9 fette di pesce misto, 5 nighiri	€ 18,00
Party 15 composizione creativa dello chef per 1 persona	€ 22,00
Party 30 composizione creativa dello chef per 2 persone	€ 45,00
Party 60 composizione creativa dello chef per 4 persone	€ 90,00
Gynza NEW sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa terryaki	€ 12,00

URAMAKI CLASSICO

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



URAMAKI SPECIALE

Nido kitty avocado, crema philadelphia, fritto con pasta kataifi e fragole	€ 8,00
Nido spicy avocado, crema philadelphia, tartare di salmone e tonno con maionese e tabasco	€ 8,00
Dragon roll gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flmbè piccante	€ 23,00
Soft shell soft crab fritto, avocado con uova di pesce volante	€ 16,00
Lobster roll astice con maionese, mango, uova di pesce volante	€ 23,00
Tataki roll gambero crudo, avocado, crema philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras	€ 14,00
Mango roll anguilla, avocado, mango e salsa mango	€ 12,00
Scampi roll papaya, asparagi, crema philadelphia, scampo fritto e salsa terryaki	€ 14,00
Gold Roll NEW Rotolo croccante con tobbiko, salmone, crema di philadelphia ed erba cipollina	€ 12,00

HOSSOMAKI 6PZ

Salmone rotolino di salmone	€ 6,00
Tonno rotolino di tonno	€ 6,00
Ebi rotolino di gamberi	€ 6,00
Asparagi rotolino di asparagi	€ 5,00
Avocado 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

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

TEMPURA

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



SECONDO

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



BEVANDE

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

Birra Artigianale giapponese	330ml	€ 8,00
Asahi	500ml	€ 5,00
Asahi	330ml	€ 3,00
Sapporo	650ml	€ 6,00
Kirin	500ml	€ 5,00
Tsingtao	660ml	€ 6,00

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

Vino Bicchiere

Franciacorta	€ 7,00
Bellavista	€ 7,00
Ca' del Bosco	€ 8,00
Lugana / Gewurtztraminer	€ 5,00
Prosecco	€ 6,00

Amaro	€ 3,00
Grappa	€ 3,00
Liquore	€ 3,00
Whisky	€ 5,00
Whisky giapponese	€ 10,00
Rum	da € 10,00 a 15,00
Gin Tonic	da € 10,00 a 15,00

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

Franciacorta Brut Emozione	Az. Agr. Villa Lombardia Franciacorta	€ 38,00
Franciacorta Brut Cuveè N.7	Az. Agr. Lo Sparviere Lombardia Franciacorta	€ 30,00
Franciacorta Brut Gran Cuveè Alma	Bellavista Lombardia Franciacorta	€ 50,00
Franciacorta Cuveè Prestige	Az. Agr. Ca'del Bosco Lombardia Franciacorta	€ 45,00
Franciacorta Riccafana	Az. Agr. Riccardo Fratus Cologne - Italia	€ 35,00
Franciacorta Brut Rosè	Az. Agr. Ferghettina Lombardia Franciacorta	€ 50,00
Franciacorta Saten	Az. Agr. Contadi Castaldi Lombardia Franciacorta	€ 45,00
Giulio Ferrari	Az. Agr. Ferrari Trentino	€ 130,00
Ferrari Perlè	Az. Agr. Ferrari Trentino	€ 50,00
Ferrari Maximum Brut	Az. Agr. Ferrari Trentino	€ 40,00
Prosecco Rive di Colbertaldo	Maschio dei Cavalieri Veneto Valdobbiadene	€ 18,00
Prosecco Belstar Extradry	Az. Agr. Bisol Desiderio Veneto Valdobbiadene	€ 16,00
Yu Sushi Sparkling Extra Brut	Astoria Vini Veneto Valdobbiadene	€ 16,00

CHAMPAGNE

Lanson Black Label	Francia	€ 55,00
Bollinger Special Cuveè	Francia	€ 110,00
Ruinart Brut	Francia	€ 100,00
Dom Perignon	Francia	€ 210,00
Krug Grande Cuveè	Francia	€ 230,00



I BIANCHI

Curtefranca Polzina	Az. Agr. Barone Pizzini Lombardia Franciacorta	€ 16,00
Curtefranca	Az. Agr. Ca' del Bosco Lombardia Franciacorta	€ 30,00
Lugana I Frati	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 23,00
Lugana Brolettino	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 30,00
Lugana Brolettino 0,375	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 19,00
Lugana Prestige	Az. Agr. Ca' Maiol Lombardia Garda Bresciano	€ 23,00
Lugana Prestige 0,375	Az. Agr. Ca' Maiol Lombardia Garda Bresciano	€ 14,00
Lugana Ottella	Cantina Ottella Peschiera del Garda	€ 22,00
Lugana Riserva	Cantina Ottella Peschiera del Garda	€ 32,00
Blange Arneis	Az. Agr. Ceretto Piemonte	€ 38,00
Gewurztraminer	Az. Agr. Peter Zemmer	€ 23,00
Riesling Unterberger Meran	Cantina Produttori Merano Merano Alto Adige	€ 30,00
Sharis Chardonnay + Ribolla	Az. Agr. Livio Felluga Friuli Venezia Giulia	€ 25,00
Sauvignon Ronco Del Cero	Az. Agr. Venica Friuli Venezia Giulia	€ 40,00
Biancosesto	Az. Agr. La Tunella Friuli Venezia Giulia	€ 24,00
Telos II Bianco senza solfiti	Tenuta Sant'Antonio Veneto	€ 21,00
Vermentino Capichera Vigna Nghena	Az. Agr. Ragnedda Sardegna	€ 48,00
Chablis St.Martin Laroche	Francia Francia	€ 45,00
Sauvignon Blanc Mont Nelson	Nuova Zelanda Nuova Zelanda	€ 28,00
Chardonnay Riserva	Az. Agr. Peter Zemmer Alto Adige	€ 38,00



I ROSSI

Curtefranca	Az. Agr. Ca' del Bosco Lombardia Franciacorta	€ 25,00
Ronchedone	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 32,00
Ronchedone 0,375	Az. Agr. Ca' dei Frati Lombardia Garda Bresciano	€ 18,00
Valpolicella Ripasso	Az. Agr. Ripa della Volta Veneto	€ 32,00
Amarone Della Valpolicella	Az. Agr. Allegrini Veneto	€ 125,00
Lagrein	Az. Agr. Peter Zemmer Alto Adige	€ 38,00
Pinot Nero	Az. Agr. Peter Zemmer Alto Adige	€ 25,00
Bolgheri Campo al Mare	Tenute Dolonari Toscana	€ 38,00
Nero D'Avola	Tenute Orestiadi Sicilia	€ 14,00

