

SNACK & APPETIZER

GF	V	EDAMAME	5
		Bacelli di soia con sale maldon	
GF	V	EDAMAME SPICY	6
		Bacelli di soia con salsa piccante Maison d'Or	
GF	V	ZUPPA DI MISO	4
		Zuppa di miso con tofu e alga wakame	
GF	V	ZUPPA DI MISO SPICY	5
		Zuppa di miso con tofu, alga wakame e salsa piccante Maison D'Or	
GF		OSTRICA ONE SHOT	10
		Ostrica della Normandia, tartufo nero, ikura, uova di quaglia, salsa ponzu e whisky giapponese	
		EBI FRY	10
		Gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa rouge	
GF		SAMURAI STICK	10
		Stick di gamberi con edamame avvolti in una sfoglia croccante, serviti con salsa senape e miele	
GF		CHEVICE	12
		Chevice di pesce misto, coriandolo in salsa di miso e lime	
P		TONNO WASABI	12
		Rotolino di tonno scottato, shiso, salsa wasabishoyu	
GF		CROSTACEI	CAD. 4,5
		Scampi	
		Ostriche	
		Gambero rosso di Sicilia	
		Cappasanta	
GF		UNI	CAD. 10
		Riccio di mare	
		DUCK SALAD	12
		Misticanza Orientale, Anatra Maison d'Or, mela verde, melograno, pinoli tostati Uni (riccio di mare)	
GF	V	GOMA WAKAME	8
		Insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo	

GF **SASHIMI** (4 slices.)

SALMONE	6
TONNO	7
BRANZINO	6
RICCIOLA	7
GAMBERO ROSSO	10
CAPPESANTE	7
O'TORO (ventresca di tonno grassa)	15
CU'TORO (ventresca medio grassa)	15
CIRASHI MIX	25
Composizione di 15 pezzi di pesce fresco su letto di riso	

SUSHI

GYNZA	16
Sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa teriyaki	
SUSHI MISTO	18
7 nigiri creativi composti dallo chef	
SUSA	23
5 nigiri e 7 sashimi misti	

GF **NIGIRI (2pz.)**

SALMONE	5
TONNO	6
BRANZINO	5
RICCIOLA	6
SCAMPI	6
GAMBERO ROSSO	8
CAPPESANTE	6
ANGUILLA	5
O'TORO (ventresca di tonno grassa)	10
CU'TORO (ventresca medio grassa)	10

GF **SPECIAL SUSHI (2pz.)**

GIO TONNO Gunkan di tonno, con tartare di tonno e salsa ponzu	7
GIO SALMONE Gunkan di salmone con tartare di salmone e salsa ponzu	6
GIO GAMBERO ROSSO Gunkan di gambero rosso di sicilia, zucchine, lime, sashimi dressing	8
GIO QUAGLIA TARTUFO Gunkan con uovo quaglia pochè, tartufo nero, erba cipollina	10
GIO UNI Gunkan con ricci di mare, foie gras e ikura, erba cipollina	10
WAGYU NIGIRI Nigiri di wagyu giapponese A5 scottato	15
WAGYU NIGIRI AND CAVIAR Nigiri di wagyu giapponese A5 scottato con caviale	17

CARPACCI E TARTARE

SMOKING SALMON	11
Carpaccio di salmone affumicato al momento, vinaigrette di mela verde ed aneto	
SCAMPO PASSION FRUIT	15
Carpaccio di scampo, vinaigrette al frutto della passione, shiso croccante, tobikko	
CAPPESANTE E FOIE GRAS	16
Crudo di cappesante foie gras e ponzu al tartufo	
TUNA CARPACCIO	22
Carpaccio di tonno, cracker aromatizzato all'aglio, cremoso al foie gras, erba cipollina	
SALMONE E SALSA PONZU	10
Carpaccio di salmone in salsa ponzu	
RICCIOLA YUZU TRUFFLE	15
Carpaccio di ricciola, salsa yuzu e tartufo	
TARTARE DI SALMONE	12
Salmone con salsa mediterranea	
TARTARE DI TONNO	14
Tonno con salsa yuzu	
TARTARE SURI	14
Ricciola pomodoro, avocado, in salsa miso yuzu	

URAMAKI (6pz.)

GF	URA PHILADELPHIA	10
	Salmone, avocado, philadelphia	
GF P	URA SPICY SALMONE	12
	Tartare di salmone, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy	
GF P	URA SPICY TONNO SPECIAL	14
	Tonno marinato in salsa alla cipolla rossa, wasabi peas, maionese spicy	
P	NIDO SPICY	10
	Avocado, tartare di salmone e tonno con maionese spicy	
P	DRAGON ROLL	23
	Gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flambè piccante	
	SOFT SHELL MAKI	17
	Granchio dal guscio morbido, salsa tartara, avocado, tobikko, shiso fritta	
	TONNO FOIE GRAS	17
	Gambero crudo, avocado, philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras	
GF V	VEGETARIAN ROLL	10
	Avocado, cetriolo, shiso, salsa agrodolce, soy mayo	
	URA EBITEN	12
	Gambero in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti	
	URA EBITEN PLUS	18
	Gambero in tempura, maionese, insalata, tartare di salmone e fiori di zuccina in tempura	
	WAGYU ROLL	18
	Wagyu scottato, salsa thai pepper, truffle mayo e cipollotto	

TEMAKI

	TEMAKI SALMONE	6
	Teriyaki, sesamo, tenkatsu, ikura	
	TEMAKI TONNO	6
	Onion dressing, rafano mayo	
	TEMAKI AMAEBI	6
	Mango, jalapenos, mayo	
	TEMAKI EBITEN	6
	Gambero fritto e salsa teriyaki	

DIM SUM

Il Dim Sum, letteralmente “che tocca il cuore”, è un rito, tipico della cultura cantonese e hongkonghese, in cui si servono piccoli bocconi ripieni, cotti a vapore e consumati in compagnia delle persone con cui si sta bene.

Nel nostro ristorante i Dim Sum sono dei ravioli artigianali, fatti a mano, minuziosamente, uno ad uno, dai nostri chef, con impasti particolari, come la pasta cristallo o al nero di seppia, ripieni con pesce, pollo o verdure, cotti a vapore e serviti al momento. Assolutamente da provare.

GF	DIM SUM IN COMPOSIZIONE *	22
	5 tipi di ravioli consigliati dallo chef	
	SPICY PRAW GYOZA	10
	4 ravioli scottati con gamberi e spezie	
GF V	VEGGIE	9
	3 ravioli al vapore con verdure di stagione	
GF	CAPPESANTE	12
	3 ravioli al vapore con ripieno di capesante	
GF	ASTICE	10
	3 ravioli al vapore in pasta barbabietola rossa con ripieno di astice	
GF	MERLUZZO E TARTUFO	12
	3 ravioli al vapore con merluzzo e tartufo	
	THAI CHICKEN	11
	3 ravioli xiao long bao style ripieni di pollo e tom yum soup	
GF	XO GAMBERI	11
	3 ravioli al vapore ripieno di gamberi e xo sauce	
	POLLO E TARTUFO	12
	3 ravioli siu mai ripieni di pollo, funghi asiatici e tartufo	
GF	ANATRA E FOIE GRAS	14
	3 ravioli con ripieno di anatra Maison d'Or, foie gras, brunoise di sedano rapa	
GF	WAGYU KIMCHI	15
	3 ravioli al vapore con ripieno di carne di wagyu A5 e home made kimchi	

PASTA E RISO

GF	RISO CLASSICO GAMBERI E VERDURE *	10
	Riso saltato con gamberi e verdure	
GF P	PINEAPPLE RICE	18
	Riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante	
GF	EBI YAKI SOBA	16
	Spaghetti di grano saraceno, bisque, gamberi, verdure e funghi asiatici	
	WAGYU YAKI SOBA	18
	Spaghetti di grano saraceno, wagyu, latte di cocco e jus di manzo	
V	VEGETERIAN UDON	12
	Spaghetti giapponesi, verdure di stagione, jus di minestrone, un pizzico di pesto al basilico	
GF	PAD THAI	12
	Tagliatelle di riso con gamberi e verdure	
V	STEAM RICE	5
	Bowl di riso in bianco	

TEMPURA

	POP CORN DI GAMBERO	12
	Bocconcini di gambero con maionese piccante	
	EBI TEMPURA	10
	Gamberi in tempura e tenstuyu sauce	
	YASAI TEMPURA	8
	Verdure in tempura	
	FIORE DI ZUCCA	12
	Crocante di fiore di zucca con ripieno di gamberi	
	SOFT SHELL CRAB	14
	Moeche fritte	

DI MARE

- GF** **TONNO TATAKI *** 16
Tonno rosso scottato con salsa anticucho
- GF** **BLACK COD** 25
Merluzzo nero carbonaro dell'Alaska in salsa di miso
- SALMON TERIYAKI** 18
Salmone cotto a bassa temperatura marinato in salsa teriyaki, zucca e caffè
- RANA PESCATRICE** 20
Torcione di rana pescatrice cotta a bassa temperatura, onion dashi e cuori di cipolle bruciate
- MATCHA SUZUKI** 20
Branzino marinato in erbe asiatiche, cotto al vapore con the verde

DI TERRA

- MANZETTA PRUSSIANA** 25
Controfiletto di manzetta prussiana insalata calda di germogli di soia asiatica
- BBQ PORK RIBS** 16
Costine di maiale in salsa bbq maison d'or, spuma di patate al miso
- GF** **YAKI TORI** 12
Alette di Pollo cotte a bassa temperatura con salsa yakitori
- WAGYU** 65
100gr di Wagyu giapponese A5
- GF** **PECHIN DUCK** 18
Anatra alla pechinese Maison d'Or style