

# IL NOSTRO SUSHI

Nel riso del nostro sushi non utilizziamo glutammato monosodico né altri esaltatori di sapidità.  
Per le nostre preparazioni scegliamo solo le materie prime più pregiate che si possano trovare in commercio:

RISO KOSHIHIKARI DAL GIAPPONE  
TONNO ROSSO BLUEFIN ICCAT  
SALMONE ROSSO SELVAGGIO RED KING  
RICCIOLA HAMACHI  
PESCATO LOCALE DI ITTICA DE.MAR.  
GAMBERO VIOLA O ROSSO LOCALE  
SCAMPONI REALI  
WAGYU A5 KAGOSHIMA

La qualità della materia prima è il nostro primo gesto di rispetto verso chi si siede alla nostra tavola.

## OMAKASE MIX

(Fidati di noi)  
(1-14)

### OMAKASE BOX

8 nigiri - 8 sashimi | 48

### SASHIMI MIX

8 pezzi misti a scelta dello chef | 22

### NIGIRI MIX

6 pezzi misti a scelta dello chef | 22

### MIX 24

8 hosomaki - 12 uramaki - 2 nigiri - 2 sashimi | 52

### MIX 30

8 hosomaki - 16 uramaki - 3 nigiri - 3 sashimi | 68

### MIX 50

16 hosomaki - 24 uramaki - 5 nigiri - 5 sashimi | 110

# STARTERS

(Assaggini per stuzzicare l'appetito)

## EDAMAME BOLLITI

fagiolini di soia | 5

(6)

## INSALATA GOMA WAKAME

alga goma wakame | 8

(1,6,11)

## GAMBERONE VIOLA IN PANKO 3 pezzi

gambero viola - teriyaki - mayo | 18

(1,2,3,6,7)

## KING CRAB IN PANKO

granchio reale\* - mayo al lime - mayo al wasabi - salsa teriyaki | 28

(1,2,3,6,10)

## BAO WAGYU BURGER 3 pezzi

paninetto bao - wagyu - maionese allo yuzu - patanegra croccante - lattuga | 25

(1,3,6,7)

# HOSOMAKI

(Piccoli Roll di riso avvolti in alga nori, con un unico ingrediente al centro)

8 pezzi

## SAKE RED KING

riso bianco - alga nori - Salmone selvaggio Red King | 12

(1,4,6,11)

## MAGURO AKAMI

riso bianco - alga nori - tonno rosso Bluefin magro | 9

(1,4,6,11)

## MAGURO TORO

riso bianco - alga nori - ventresca di tonno rosso Bluefin | 11

(1,4,6,11)

## HAMACHI

riso bianco - alga nori - Ricciola Hamachi | 12

(1,4,6,11)

## AMAEBI GALLIPOLI

riso bianco - alga nori - gambero viola o rosso | 17

(1,2,6,11)

## AKAZAEBI

riso bianco - alga nori - scampo | 15

(1,2,6,11)

# NIGIRI CRUDI

(Riso modellato a mano, sormontato da una fetta di pesce crudo)  
2 pezzi · wasabi fresco da radice +1,50 a porzione

## SAKE RED KING

riso bianco - Salmone selvaggio Red King - salsa di soia - uova di salmone | 7  
(1,4,6,11)

## MAGURO AKAMI

riso bianco - tonno rosso Bluefin magro - salsa di soia - zenzero fresco | 5  
(1,4,6,11)

## MAGURO TORO

riso bianco - ventresca di tonno rosso Bluefin - salsa di soia - erba cipollina | 6  
(1,4,6,11)

## HAMACHI

riso bianco - Ricciola Hamachi - salsa di soia - scorza di lime - germogli di ravanella | 6  
(1,4,6,11)

## DE.MAR.

riso bianco - pescato locale di Ittica De.Mar (sarago, dentice, scorfano, triglia) -  
salsa di soia - scorza di limone | 8  
(1,4,6,11)

## AMAEBI GALLIPOLI

riso bianco - gambero viola o rosso - salsa di soia - scorza d'arancia | 15  
(1,2,6,11)

## AKAZAEBI

riso bianco - scampo - salsa di soia - germogli di borragine | 11  
(1,2,6,11)

## KAGOSHIMA A5

riso bianco - wagyu A5 - salsa di soia - fiocchi di sale | 14  
(1,6,11)

# NIGIRI FLAMBÈ

(Nigiri con la fetta appena scottata alla fiamma, per esaltarne aromi e dolcezza)  
2 pezzi

## RED KING FLAMBÈ

riso bianco - Salmone selvaggio Red King scottato - salsa aburi | 8  
(1,3,4,6,7,11)

## MAGURO AKAMI FLAMBÈ

riso bianco - tonno rosso Bluefin scottato - salsa aburi | 6  
(1,3,4,6,7,11)

## DE.MAR. FLAMBÈ

riso bianco - pescato locale di Ittica De.Mar scottato - salsa aburi | 7  
(1,3,4,6,7,11)

## MAGURO TORO FLAMBÈ

riso bianco - ventresca di tonno rosso Bluefin flambè - salsa teriyaki - ponzu | 9  
(1,4,6,11)

## AMAEBI FLAMBÈ

riso bianco - gambero viola - salsa aburi | 16  
(1,2,3,6,7,11)

## AKAZAEBI FLAMBÈ

riso bianco - scampo scottato - salsa aburi | 12  
(1,2,3,6,7,11)

## KAGOSHIMA FLAMBÈ

riso bianco - wagyu A5 flambè - salsa teriyaki - ponzu | 16  
(1,4,6,11)

# TARTARE

(Pesce crudo tagliato al coltello e delicatamente condito)

## SAKE RED KING

Salmone selvaggio Red King - avocado - uova di salmone selvaggio | 16

(1,4,6,10,11)

## MAGURO AKAMI

tonno rosso Bluefin magro - mango - zenzero | 14

(1,4,6,11)

## MAGURO TORO

ventresca di tonno rosso Bluefin - lime - salsa di sedano e cetrioli - edamame | 15

(1,4,6,9,11)

## HAMACHI

Ricciola Hamachi - salsa ponzu - goma wakame | 16

(1,4,6,11)

## AMAEBI GALLIPOLI

gambero viola o rosso - salsa ponzu - pompelmo o arancia rossa | 32

(1,2,4,6,11)

## AKAZAEBI

scampo - salsa yuzu - frutto della passione | 28

(1,2,6,11)

# SASHIMI

(Fette di pesce crudo servite senza riso, per gustarne la purezza)

8 pezzi · (1,4,6)

## SAKE RED KING

Salmone selvaggio Red King | 23

## MAGURO AKAMI

tonno rosso Bluefin magro | 16

## MAGURO TORO

ventresca di tonno rosso Bluefin | 18

## HAMACHI

Ricciola Hamachi | 22

## DE.MAR.

pescato locale di Ittica De.Mar (sarago, dentice, scorfano, triglia) | 26

# CARPACCIO

(Sottili fette di pesce crudo, delicatamente condite)

## SAKE RED KING

Salmone selvaggio Red King - miso - frutto della passione - agrumi - avocado | 16  
(1,4,6,11)

## MAGURO AKAMI

tonno rosso Bluefin magro - yuzu - mango - capperi | 12  
(1,4,6,11)

## MAGURO TORO

ventresca di tonno rosso Bluefin - sedano e cetrioli - limone | 14  
(4,9,11)

## HAMACHI

Ricciola Hamachi - ponzu - frutto della passione - pompelmo flambato - sesamo tostato | 15  
(1,4,6,11)

## DE.MAR.

pescato locale di Ittica De.Mar (sarago, dentice, scorfano, triglia) - kiwi - agrumi - uva - caviale | 27  
(4,11)

# URAMAKI

(Roll con il riso all'esterno e l'alga nori all'interno, farciti e guarniti)

8 pezzi

## RED KING

riso bianco - Salmone selvaggio Red King crudo - cream cheese - avocado - pistacchio -  
mandorle - salsa okonomiyaki - sesamo | **18**  
(1,4,6,7,8,11)

## PASSION FRUIT

riso bianco - Salmone selvaggio Red King crudo - cream cheese - frutto della passione -  
Salmone selvaggio Red King scottato - avocado - salsa teriyaki | **20**  
(1,4,6,7,11)

## CALIFORNIA CRUNCH

riso bianco - Salmone selvaggio Red King crudo - avocado - salsa teriyaki - ebiiri tenkasu  
- salsa okonomiyaki | **16**  
(1,2,4,6,11)

## CARIBBEAN PEARL

riso bianco - tonno rosso Bluefin crudo - mayo al mango - mango - salsa di mango | **16**  
(1,3,4,6,7,11)

## DEMAR

riso bianco - Ricciola Hamachi cruda - gambero viola crudo - goma wakame | **24**  
(1,2,4,6,11)

## KAMIKAZE

riso bianco - tonno rosso Bluefin crudo - mango - cream cheese - ikura marinate con soia  
e mirin - sesamo | **18**  
(1,4,6,7,11)

## SIBERIAN CAVIAR

riso bianco - Ricciola Hamachi cruda - scampo crudo - caviale - mango - salsa di sesamo | **30**  
(1,2,4,6,11)

## PARADISE

riso bianco - pesce bianco crudo - pesce bianco scottato - sesamo - salsa di sesamo - salsa  
di mango | **13**  
(1,4,6,11)

## QUEEN ROMINA

riso bianco - Salmone selvaggio Red King crudo - avocado - mango - cream cheese -  
Salmone selvaggio Red King scottato - salsa teriyaki - salsa aburi e frutti di bosco | **19**  
(1,3,4,6,7,11)

## SALMON TORNADO

riso nero - Salmone selvaggio Red King crudo - avocado - tartare di Salmone selvaggio  
Red King crudo - salsa teriyaki - salsa aburi - granella di pistacchio - nachos | **17**  
(1,3,4,6,7,8,11)

## SMOKED SALMON

riso bianco - Salmone selvaggio Red King crudo - cream cheese - mango - avocado -  
Salmone selvaggio Red King scottato - riso fritto - salsa barbecue con miele | **18**  
(1,4,6,7,11)

## SPICY TUNA

riso bianco - tonno rosso Bluefin crudo - cetrioli - mango - chips di cipolla - salsa piccante  
- sesamo | **16**  
(1,4,6,11)

## TEMPTATION

riso bianco - Salmone selvaggio Red King crudo - avocado - cream cheese - salsa teriyaki  
- furikake | **17**  
(1,4,6,7,11)

## SALMO DELIGHT

riso bianco - Salmone selvaggio Red King cotto in tempura - Salmone selvaggio Red King  
cotto - cream cheese - mango - chips di cipolla - sesamo | **16**  
(1,4,6,7,11)

## TONNO DELIGHT

riso bianco - gambero viola cotto in tempura - tonno rosso Bluefin scottato - cream cheese  
- avocado - salsa teriyaki - sesamo | **26**  
(1,2,4,6,7,11)

## ULTIMATE OSAKA

riso bianco - gambero viola cotto in tempura - cetrioli - mango - sesamo - salsa teriyaki -  
pasta kataifi | **21**  
(1,2,6,11)

## CRISPY CRUNCHY

riso bianco - gambero viola cotto in tempura - mayo - avocado - salsa teriyaki - sesamo | **21**  
(1,2,3,6,11)

## GREEN DRAGON

riso bianco - gambero viola cotto in tempura - avocado - mayo - salsa piccante - salsa  
teriyaki | **21**  
(1,2,3,6,7,11)

# LISTA ALLERGENI



1 cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)



2 crostacei e prodotti a base di crostacei



3 uova e prodotti a base di uova



4 pesce e prodotti a base di pesce



5 arachidi e prodotti a base di arachidi



6 soia e prodotti a base di soia



7 latte e prodotti a base di latte



8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)



9 sedano e prodotti a base di sedano



10 senape e prodotti a base di senape



11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



12 solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg



13 lupini e prodotti a base di lupini



14 molluschi e prodotti a base di molluschi