

PER INIZIARE

NACHOS CHEESE & JALAPENOS / 7,00€

Triangolini di mais, formaggio, jalapenos (7)

EDAMAME° / 4,50€

Baccelli di soia con sale x 2 persone (6)

ZUPPA DI MISO / 4,00€

Miso, alga wakame, cipollotto, alga konbu (6)

RISO BIANCO / 3,00€

RAW BAR

TARTARE TONNO & PISTACCHIO / 14,00€

Tartare di tonno e avocado su base di salsa al pistacchio e ricoperta di granella al pistacchio (4,6,8)

TARTARE DI TONNO / 14,00€

Tartare di tonno accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato (1,4,6)

TARTARE DI SALMONE / 14,00€

Tartare di salmone accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato (1,4,6)

CARPACCIO FLAMBE' (12 pz) / 16,50€

Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno e branzino scottato con agrumata salsa ponzu ed olio Evo, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,4,6,11)

SASHIMI DI SALMONE (12 pz) / 17,00€

Fettine di salmone° con wasabi fresco e zenzero (1,4,6)

Hai allergie o intolleranze?
Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze!

SASHIMI DI RICCIOLA (8 pz) / 15,00€

Fettine di ricciola° giapponese servite con wasabi fresco° e polvere di tè matcha al sale (4,6,14)

TATAKI DI SALMONE (7 pz) / 14,00€

Gustoso sashimi di salmone° scottato con il sapore agrumato e dolce della salsa yuzu miso e perlage di tartufo (4,6,14)

CUCINA CALDA

SAKE TERIYAKI / 18,00€

Filetto di salmone° alla griglia avvolto da una dolce salsa teriyaki accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,4,6,11)

POLLO KAARAGE / 13,50€

Bocconcini di pollo fritto dalla panatura croccante accompagnati da maionese, salsa teriyaki e una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,3,6,9)

INVOLTINI DI GAMBERI (5 PZ) / 13,50€

Croccanti gamberi impanati° con panko giapponese da abbinare a gustose salse: teriyaki, spicy cream e curry powder (1,2,3,6)

BOLINHOS° DE BACALAO (6 PZ) / 6,00€

Sfiziose polpette di baccalà° servite con salsa sweet chilli mango (1,3,4,5,6,7,11)

COXINHA° (6 PZ) / 6,00€

Croccante e saporita pastella° ripiena di pollo e verdure da accompagnare con salsa spicy cream (1,3,6,7)

Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine.

Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

URAMAKERIA

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno. I nostri uramaki sono serviti in porzioni da 8 pezzi.

DRAGON ROLL (8 PZ)

CLASSIC / 12,00€

Un classico intramontabile, con all'interno gambero impanato° e maionese avvolto da avocado e salsa teriyaki (1,2,3,6,11)

GIALLO / 11,50€

Gambero impanato° e maionese all'interno, ricoperto da croccantini in tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,6,11)

TONNO (8 PZ)

TONNO TERIYAKI / 13,50€

Gambero impanato° e avocado all'interno, ricoperto da tartare di tonno, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

TUNA EXPLOSION / 16,00€

Deciso ed esplosivo con tartare di tonno, salsa super piccante, maionese, shiso e jalapeno. E per i più coraggiosi è disponibile la versione Extra Piccante! (3,4,11)

PESCE BIANCO (8 PZ)

RICCIOLA TERIYAKI / 14,50€

Gambero impanato° e maionese all'interno, ricoperto da tartare di ricciola° giapponese scottata alla fiamma con spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

BRANZINO BASILICO / 13,50€

Raffinato e delicato con all'interno branzino in tempura e avocado, all'esterno carpaccio di branzino arricchito da basilico fresco e salsa maio wasabi che aggiunge un tocco pungente e cremoso (1,3,4,10,11)

SALMONE (8 PZ)

SALMONE BACON / 14,00€

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado, ricoperto da bacon croccante e salsa teriyaki (1,4,6,7,11)

SALMONE MANGO / 14,00€

Salmone° e avocado all'interno, ricoperto da tartare di salmone° e gazpacho al mango (4,11)

SALMONE ALLA FIAMMA / 14,00€

Audace e goloso, con all'interno salmone° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, salsa spicy cream con jalapeno, croccantini di tempura e salsa teriyaki (1,3,4,6,11)

SALMONE CRISPY / 13,00€

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado all'interno cosperso da scaglie di mandorle e salsa teriyaki (1,4,6,7,8,11)

SALMONE TERIYAKI / 13,50€

Classico e intramontabile, con all'interno gambero impanato° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

SALMONE SPICY / 13,00€

Tartare di salmone°, avocado e spicy cream all'interno, ricoperto da croccantini di tempura e salsa sriracha (1,3,4,11)

VEGGIE (8 PZ)

VEGGIE / 10,00€

Avocado, mango e insalata all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (6,8,11)

VEGGIE TARTUFO / 12,50€

Sorprendente e gustoso, con all'interno avocado e insalata iceberg, all'esterno avocado, purea di pistacchio, carpaccio di tartufo e granella di pistacchio (6,8,11)

SPECIAL ROLL (8 PZ)

SALMONE E GAMBERO ROSSO / 17,50€

Raffinato ed elegante, con all'interno salmone° e avocado, all'esterno salmone° e gambero rosso° scottati con salsa ponzu e olio evo (1,2,4,6,11,12)

SALMONE E TARTUFO / 17,00€

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado arricchito dal carpaccio di tartufo nero (4,7,11)

ASTICE GRATINATO / 17,00€

Irresistibile e prelibato, con all'interno gambero impanato° e avocado, all'esterno carpaccio di avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11,12)

BURRITOS

BURRITO SALMON SPICY / 17,00€

Dolce e cremoso, ripieno di tartare di salmone° e spicy cream, croccante gambero impanato°, guacamole, pesca sciroppata e insalata (1,2,3,4,6)

BURRITO PICANHA / 16,00€

Gustoso e saporito, picanha saltata con salsa yakiniku, insalata, avocado, mais e maionese (1,3,6,10,11)

BURRITO POLLO TERIYAKI / 14,50€

Pollo saltato in salsa teriyaki con fettine di avocado, formaggio cremoso, insalata e jalapeños piccante (1,3,6,7)

BURRITO SPICY MIX / 16,00€

Dadolata di salmone, tonno, branzino e tobiko conditi con salsa spicy tomato e maionese (1,3,4,6,11)

CHIRASHI

MONTE FUJI CHIRASHI / 16,00€

Ciotola di riso con tartare di salmone°, tonno e capasanta° arricchito da avocado, spicy cream, zenzero, tobiko°, salsa ponzu, olio evo, wasabi fresco°, salsa teriyaki e semi di sesamo (1,3,4,6,11,14)

BRAZILIAN CHIRASHI / 15,50€

Ciotola di riso con dadolata di tonno, salmone°, mango e avocado, arricchito da alga wakame°, semi di sesamo, mandorle e dalla dolcezza del gazpacho al mango e della salsa teriyaki (1,4,6,8,11)

JAPANESE CHIRASHI / 15,00€

Ciotola di riso con carpaccio di salmone accompagnato da wasabi fresco°, alga wakame°, zenzero e semi di sesamo con wasabi yuzu dressing leggermente piccante e agrumata (1,4,6,10,11)

CHIRASHI DI TONNO / 16,00€

Raffinato e delicato. Ciotola di riso con tataki di tonno, wasabi fresco° e zenzero, salsa ponzu e alga wakame° (1,4,6,11)

Coperto a persona 3,00 €
(eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 2,00 €)

DESSERT

BLACK TOKYO / 6,50€

Tortino caldo dal cuore fondente. Un piacere per i veri amanti del cioccolato (1,3,6,7)

GOLD RIO / 6,50€

Un equilibrio perfetto tra dolce e salato: tortino caldo con un cuore cremoso al caramello salato (1,3,7)

CHEESECAKE / 6,50€

Classica cheesecake fresca, un dessert leggero e dal sapore esotico, a scelta tra topping al mango o al maracuja (3,6,7,8)

CHOCO COCCO / 6,50€

La dolcezza intensa del cioccolato unita alla freschezza del cocco, un dessert cremoso che trasporta in terre tropicali (3,5,6,7,8)

MOCHI SELECTION (2 PZ) / 6,50€

Classici dolcetti giapponesi: morbidi e ripieni di gelato, scegli tra:

mango (1,3,5,6,7,8,12)
vaniglia (6,7,8)
pistacchio (3,5,6,7,8)
cioccolato (1,6,7,8)

CAFFETTERIA

CAFFE' / 2,00€

espresso, deca, d'orzo

CHA' VERDE / 2,00€

AMARO / 5,00€

Sambuca, Montenegro, Amaro del Capo, Hierbas

COCKTAIL BAR

SIGNATURE

CAIPIRINHA CLASSICA / 7,50€

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIRINHA SAKE CLASSICA / 7,50€

Sake, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA SAKE AI FRUTTI ESOTICI / 7,50€

Sake, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIROSKA CLASSICA / 7,50€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

MOJITO SAKE CLASSICO / 7,50€

Sake, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO SAKE AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Sake, soda, lime, menta e zucchero pestati, maracuja o mango

EXOTIC SPRIZ / 8,00€

Aperol, prosecco, mango

GIN TONIC CORNER

BOMBAY SAPPHIRE / 9,00€

Classico london dry

MALFY AL POMPELMO / 12,00€

Italiano al gusto di pompelmo rosa

MARE / 12,00€

Gin mediterraneo aromatizzato

HENDRICK'S / 12,00€

Rinfrescante dal carattere forte

CLASSICI

SPRITZ / 7,50€

Aperol/Campari, prosecco, soda

MOJITO CLASSICO / 7,50€

rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Ai frutti esotici: maracuja o mango

AMERICANO / 8,00 €

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

NEGRONI / 8,00 €

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

SBAGLIATO / 8,00 €

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO / 7,00€

classico, mango o maracuja

VIRGIN CAIPIRINHA / 7,00€

classico, mango o maracuja

BEBIDAS FRIAS

ESTATHE / 3,50€

pesca o limone

COCA COLA / 3,50€

FANTA / 3,50€

ACQUA / 2,00€

naturale o gasata

VINI

VINO BIANCO

Brolettino Lugana

Ca dei Frati (Lombardia)

CALICE 8,00€

BOTTIGLIA 35,00€

Sharjs Ribolla Gialla

Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)

30,00€

Sauvignon Fallwind

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,50€

28,00€

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,00€

26,00€

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

6,50€

26,00€

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

6,00€

24,00€

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

6,00€

23,00€

VINO ROSSO

Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,50€

26,00€

ROSATO

Rosa dei Frati

Ca dei Frati (Lombardia)

8,00€

30,00€

BOLLICINE

Cuvee Prestige

Ca del Bosco (Franciacorta)

10,00€

60,00€

Satèn Brut

Monterossa (Franciacorta)

40,00€

Prosecco di Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

6,00€

23,00€

CERVEZAS

PORETTI 4 LUPPOLI / 5,50€

Birra italiana alla spina

ASAHI 0,33 / 5,50€

Birra giapponese

KIRIN 0,33 / 5,50€

Birra giapponese

BRANQUINHA 0,33 / 5,50€

La nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero

Inquadra il QR code per visualizzare le schede dei nostri prodotti con tutti i dettagli di provenienza degli ingredienti e lista degli allergeni



PROVENIENZA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, sefale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti

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

mandorle, nocciole, noci comuni, noci acangiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati

9: SEDANO

e prodotti derivanti

10: SENAPE

e prodotti derivanti

11: SEMI DI SESAMO

e prodotti derivanti

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni > a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

13: LUPINI

e prodotti derivanti

14: MOLLUSCHI

e prodotti derivanti

TABELLA ALLERGENI ESPOSTA
I Prodotti della pesca vengono acquistati
freschi e sottoposti ad un
trattamento di congelamento come
previsto dal reg. 853/04.