```
BAO
     PULLED PORK VEGAN <a> </a>
paninetto cotto al vapore con pulled pork vegetale,
      insalatina, avocado, maionese piccante
                     € 15
                  CERVO
  paninetto cotto al vapore con tataki di cervo,
   insalatina, radicchio di monte, salsa teriyaki
                      (1 - 6)
                     € 15
                  ONNO
  paninetto cotto al vapore con tartare di tonno,
        insalatina, cartufole, maionese 💽
                    (1 - 3 - 4 - 6)
                     € 15
```

**TEMPURE** 

**VERDURE** # frittura di verdure di stagione, sale Maldon

€ 18 MAIALE (PEZZI 6) frittura di maiale in CBT, salsa teriyaki (1 - 6) € 18

GAMBERI (PEZZI 6) frittura di gamberi Tiger, salsa agropiccante (1 - 2 - 4 - 6)

€18

OKONOMIYAKI DI MONTAGNA 🌎 frittata di uova servita con le sue salse, radicchio marinato rosso, cappuccio verde tiepido saltato con il cumino (1 - 3 - 6)€ 20

UDON NOODLES @ spaghettoni giapponesi con verdure di stagione, edamame, tofu, salsa di soia, zenzero, arachidi tostati (1 - 5 - 6) € 20

IL NOSTRO RAMEN 🥖 brodo veg leggermente piccante con ramen artigianali, wakame, Tofu, funghi shiitake, uovo marinato, mais (1 - 3 - 6) € 20 GYOZA ALL'AMPEZZANA 🌎 ravioli alla piastra ripieni di rape rosse,

€ 26 RISOTTO (MINIMO PER 2 PERSONE) wagyu scottato, crema di Piave, salsa ai funghi shiitake € 28

SASHIMI MIX (PEZZI 12)

crudo di salmone, tonno, capasanta, gambero viola (1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14)

crema di ricotta affumicata, semi di papavero

€30 SPEZZATINO VEGETALE 🏉 spezzatino fatto in casa con came vegetale, polenta € 25 ANATRA

> petto d'anatra glassato alla soia, pack choi alla brace (1 - 6)

> > € 30

**CAPESANTE** capesante di Hokkaido scottate con guanciale,

gazpacho, latte di cocco (6-14) € 30 UNADON anguilla alla brace, riso in agrodolce, radicchio rosso grigliato, salsa teryaki (1 - 4 - 6 - 11) € 32

**BLACK COD** 

brodo Dashi, cavolo nero, avocado, tartufo nero

€ 35

manzo giapponese A5 alla Rossini (100 gr), 'foie gras, salsa teryaki (1 - 6)

€ 55

WAGYU

CIOTOLINA DI RISO 🕖 € 5 ALGA WAKAME 🌌 (6 - 11 - 12) € 6 EDAMAME 🥟 fagiolini di soia (6)

€6

zuppa di miso, tofu, alga wakame (1 - 6)€6

**NOSTRO POKÉ** ciotola di riso bianco con: tonno, salmone, edamame, avocado,

MISO SOUP <

wakame + teriyaki e scaglie di mandorle (1 - 4 - 6 - 8 - 12) € 22 A richiesta, la pokè può essere anche vegana. NIGIRI (AL PEZZO) **CERVO** AVOCADO 🍼

€ 2,5

**GAMBERO COTTO** 

(2)

€ 2,5

**SALMONE** 

(4)

€ 2,5

AVOCADO <a>
</a>

CETRIOLO

€6

€6

**CERVO** 

€8

TARTUFO <

avocado, philadelphia veg,

tartufo

(1)

SALMONE

tartufo, philadelphia

CAPASANTA

ananas

(6)

€ 3

ONNO

(4)

€ 3

WAGYU

€7

SALMONE (4)

€6

ONNO

(4)

€8

**GAMBERO VIOLA** 

(2) **€ 10** 

**FISH** 

avocado, philadelphia, salmone, tonno, gambero viola

(1 - 2 - 4 - 7)

WAGYU

burrata

**CERVO** 

foie gras

NIGIRI MIX (PEZZI 6) AVOCADO - GAMBERO COTTO - SALMONE CERVO - TONNO - WAGYU € 22 — HOSOMAKI (PEZZI 6)

€ 15 € 15 -FUTOMAKI SPECIAL TEMPURA (PEZZI 5)

> avocado, tonno, salmone, gambero, wakame (1 - 2 - 4 - 11 - 12)

> > € 15

GUNKAN MIX (PEZZI 4)

(3 - 4 - 6 - 7 - 14)

€ 24

URAMAKI (PEZZI 8)

VEGGY 🏉

verdure di stagione, philadelphia veg, avocado, sesamo (11 -12)

€ 14

**GAMBERO TEMPURA** maionese 🖲, pesto al basilico, avocado, sesamo

- HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA (PEZZI 6) 💣

(1 - 2 - 3 - 11) € 15 SALMONE avocado, philadelphia (4 - 7) € 16 Capasanta tempura

> avocado, pasta kataifi, teriyaki (1 - 6 - 12 - 14)

> > € 16

MANZO

peperoni grigliati, maionese 🖲, teriyaki

€ 16

ONNO

cartufole, tabasco, maionese 🖲, teriyaki (1 - 3 - 4 - 6)

€ 17

SU-SCI (PEZZI 50)

CARNE E PESCE o PESCE

€80

UN MIX DI SUSHI COMPOSTO DALLO CHEF. A richiesta, dove possibile, i pezzi dei mix possono essere anche vegani, cotti alla piastra o in tempura.

-URAMAKI SPECIAL (PEZZI 8)

SALMERINO TEMPURA E SALMONE FLAMBÉ burrata, wakame, pistacchi (1 - 4 - 7 - 8 - 11 - 12) € 20 GAMBERO TEMPURA E GAMBERO VIOLA avocado, philadelphia, mandorle (1 - 2 - 7 - 8)

€ 20

**CERVO** 

rapa rossa, maionese 🗨, pistacchi e teriyaki (3 - 6 - 8 - 10)

€ 20

SALMONE E FOIE GRAS

ananas, pasta kataifi, teriyaki (1 - 4 - 6)

€ 22

TONNO TEMPURA E GORGONZOLA radicchio di monte, chips di cartufola, avocado

€ 22

ANGUILLA E TARTUFO NERO olive taggiasche, teriyaki, avocado (4 - 6 - 12)

€ 24

CARNE 3D 🥟 avocado, teriyaki, "came plant based", quinoa soffiata (1 - 6 - 9 - 10) € 24 WAGYU maionese 🖲, avocado, teriyaki, pasta kataifi (1 - 3 - 6 - 10)

€ 30

DOLCI

YUZU interpretazione di uno yuzu, mousse al mascarpone, cremoso allo yuzu, meringhe, crumble al cioccolato

€ 14

**CASTAGNE** mousse e cremoso alle castagne, pan di spagna al cioccolato

(1 -3 - 7) € 14 PERA 🌌 monoporzione vegana, pere caramellate allo zenzero, cioccolato in varie consistenze € 14

RUOTA PANORAMICA dolcetti e praline artigianali della nostra pasticceria

(1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11) € 14 GELATO (HOME MADE) wasabi – cioccolato – the matcha – mandorla (8) – zenzero birra Asahi (1-3) – vaniglia (3) € 3 (A PALLINA) **ZUCCHERO FILATO** € 4

Sedano e prodotti Soia e prodotti Latte e prodotti Senape e prodotti 8 | Frutta a guscio 9 a base di sedano 10 a base di senape 6 a base di soia 7 a base di latte Semi di sesamo e Molluschi e prodotti a base di molluschi Lupini e prodotti Pietanza vegana Anidride solforosa prodotti a base di semi di sesamo 13 a base di lupini 12 e Solfiti

COPERTO E SERVIZIO € 5,00 - SERVIZIO DELIVERY A CASA € 10,00

Uova e prodotti

Pesce e prodotti

Arachidi e prodotti

5 a base di arachidi

Gentile cliente è pregato di comunicare al nostro personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze allergiche, come descritto in legenda, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della

pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Questo menù è stato creato con la collaborazione della Dott.ssa Patrizia De Pol, biologo nutrizionista. Tutti gli ingredienti dei nostri piatti sono bilanciati a livello nutrizionale e la preparazione rispetta i consigli della nostra esperta. LEGENDA ALLERGENI

Crostacei e

prodotti a base di crostacei

contenenti

1 glutine