



MENU

by **Chef Koji Nakai**

ANTIPASTI – APPETIZER

Edamame allergeni (6) **V** € 5,00
Fagioli di soia cotti al vapore con sale affumicato

Niku Gyoza* allergeni (1-6) € 9,00
Ravioli giapponesi con maiale e verdure

Ebi Gyoza* allergeni (1-2-4-6) € 9,00
Ravioli giapponesi con gamberi e verdure

Samosa Vegetariano* allergeni (1-6) **V** € 8,00
Saccottini giapponesi con verdure

Katsusando* allergeni (1-3-6-10) € 12,00
Sandwich giapponese con cotoletta di manzo wagyu, insalata di cavolo, salsa otafuku e mayo giapponese

Katsusando Veg allergeni (1-3-6) **V** € 8,00
Sandwich giapponese con crocchetta di verdure, insalata di cavolo, salsa otafuku e mayo giapponese

Japanese Tacos allergeni (4-6-11) € 10,00
Bocconcini di gamberi conditi con Maionese allo yuzu, tartare di salmone e crema di avocado, serviti su nuvoletta di gamberi

Wakame Salad* allergeni (6-11) **V** € 8,00
Insalata di alghe wakame con sesamo

Wagyu Bao allergeni (1-6) € 10,00
Hamburger di Keisan Wagyu, insalata e salsa teriyaki

Fish Bao* allergeni (1-3-4-6-10) € 10,00
Tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki e mayo giapponese piccante

Green Bao allergeni (1-5) € 8,00
Crocchetta di verdure e salsa otafuku

DALLA CUCINA – KITCHEN

Aromatic allergeni (1-4-7) € 24,00
Frutti di mare con curry rosso thailandese, lime, menta e latte di cocco, accompagnato da riso venere

Nasu Dengaku allergeni (6-11) **V** € 12,00
Melanzana marinata con salsa al miso

Duck Breast allergeni (6-8) **V** € 24,00
Petto d'anatra affumicata con salsa Teriyaki aromatizzata al miso

PESCE CRUDO – RAW FISH

Sushi Moriawase* € 26,00
Allergeni (1-2-4-6-11-12-14)
Sushi misto composto da 6 nigiri e 4 Uramaki

Sashimi Misto* (6pz) allergeni (4) € 22,00
Salmone, tonno e spigola

Ceviche allergeni (4-6) € 24,00
Ceviche di pesce bianco condito con succo di sudachi, frutto della passione, avocado, menta, pomodorini confit e aromi orientali

SUSHI 2PZ

Shake* Salmone Allergeni (1-4) € 8,00

Maguro* Tonno Allergeni (1-4) € 8,00

Suzuki* Spigola Allergeni (1-4) € 8,00

Ebi* Gambero Cotto Allergeni (1-2-12) € 6,00

Hotate* Capasanta Allergeni (1-14) € 8,00

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni 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

URAMAKI 8PZ

Avosalmon* Allergeni (1-4-11) € 20,00
Uramaki con Salmone, Avocado, Top di Crema di Avocado e Tobiko Orange

Aroma* Allergeni (1-2-4-11) € 20,00
Uramaki con Gambero in Tempura, Topping di Tartare di Tonno, Basilico, Pesto di Olive e Crema di Avocado

Perfumes* Allergeni (1-4-11) € 20,00
Uramaki con Avocado, Radicchio e Cetrioli, Avvolto con Sashimi di Spigola e Avocado e con Crema Di Avocado e Tartufo

Spicy Tuna* Allergeni (1-4-6-11) € 18,00
Uramaki con Cetriolo e Avocado con Top di Spicy Tuna

Oceans* Allergeni (1-2-3-6-11) € 20,00
Uramaki con Avocado, Finocchio e Radicchio con Top di Astice, Tobiko e Salsa Teriyaki

Veg Roll Allergeni (1-6-11) **V** € 16,00
Uramaki con Tempura di Verdure, Top di Burrata, Pomodorini Confit e Salsa Teriyaki

Tower roll Allergeni (1-2-3-4) **V** € 20,00
Uramaki con cetriolo e avocado top di gambero in tempura con mayo giapponese e salsa teriyaki

Red maki Allergeni (1-2-3-4-7-11) **V** € 24,00
Uramaki con cetriolo e avocado top di burrata e gambero rosso

APERITIVO DELLE ISOLE
ISLAND APERITIF

MINORCA* € 12,00
Maki Astice Allergeni (1-2-3-6-12)
Hosomaki con Astice e Mayo Giapponese
Spring Roll Allergeni (2-3-6)
Involtini di Gamberi

MAIORCA* € 12,00
Japanese Tacos Allergeni (4-6-11)
Bocconcini di Gambero in Tempura con Maionese Giapponese allo Yuzu, Tartare di Salmone e Crema di Avocado
Serviti su una Nuvoletta di Gambero
Spring Roll Allergeni (2-3-6)
Involtini Di Gamberi

IBIZA* € 12,00
Taco Karage Allergeni (1-6)
Bocconcini Fritti di Polpo Marinato nella Soia
Spring Roll Allergeni (2-3-6)
Involtini Di Gamberi

FORMENTERA* € 12,00
Tako Su Allergeni (1-4-14)
Insalata di Polpo e Cetrioli
Spring Roll Allergeni (2-3-6)
Involtini di Gamberi

DOLCI – SWEETS

Lattina Mirador (By Cristian Monaco) € 9,00
Tiramisù Classico

Sfera (By Cristian Monaco) € 10,00
Brownie al Rum, Nocciola e Cioccolato Fondente

Stecco Dubai Chocolate (By Cristian Monaco) € 10,00
Cioccolato Fondente, Mousse al Cioccolato, Cremino al Pistacchio e Pasta Kataifi

Mochi € 6,00
Cioccolato - Fragola - The Verde - Cocco

Seasonal Fruit Selection € 12,00
Tagliata di frutta di stagione

Servizio (p.p.) € 3,00

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni 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

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE -1
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
CROSTACEI E DERIVATI - 2
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili
UOVA - 3
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
PESCE E DERIVATI - 4
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali
ARACHIDI E DERIVATI -5
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

SOIA E DERIVATI - 6
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
LATTE E DERIVATI - 7
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi
SEDANO E DERIVATI - 9
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
SENAPE E DERIVATI - 10
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
LUPINO E DERIVATI - 13
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari
MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...