

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Edamame

Bis di Tartare al cucchiaino

salmone con avocado e salsa ponzu

pesce bianco misto con olio tartufato e salsa ponzu

Bis di Gunkan

tonno

ricciola

Sashimi 6 pz

sashimi misto

Uramaki 4 pz

carpaccio di ricciola scottato, sakura mix, salsa sumiso, asparagi in tempura e philadelphia

Uramaki 4 pz

carpaccio di salmone scottato, gambero in tempura, avocado, maionese piccante, salsa teriyaki e pasta kataifi

40€

Mochi

"Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo."

MENU DEGUSTAZIONE 9 PORTATE

Edamame

Bis di Tartare al cucchiaino

gambero rosso, avocado, pomodoro datterino e salsa ponzu

tonno piccante con wasabi fresco e salsa ponzu

Bis di Gunkan

corba rossa

salmone

Sashimi 6 pz

sashimi misto

Nigiri flambé 4 pz

salmone

tonno

Uramaki 4 pz

riso rosa, gambero in tempura, avocado, tartare di salmone e salsa teriyaki

Uramaki 4 pz

gambero rosso, avocado, maionese, salmone, pomodoro datterino e salsa ponzu

Black cod

merluzzo nero dell'Alaska in salsa miso

Mochi

60€

"Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo."

SCANNERIZZA E SCOPRI LE PORTATE KARMAKI



TARTARE

Corba rossa del Gargano

con salsa ceviche

16€

Tonno piccante

con wasabi fresco, salsa ponzu e avocado

16€

Salmone

con avocado, salsa ponzu, ikura e asparago in tempura

12€

Ricciola

con avocado, senape e salsa ponzu

15€

Pesce bianco misto

con olio tartufato e salsa ponzu

13€

Gambero rosso

con avocado, pomodoro datterino, salsa ponzu, sale e pepe

18€

"Gentile Cliente, per eventuali allergie e/o intolleranze, chiedere il menù allergeni al personale.
In questo locale, si manipolano, tutti gli allergeni, per cui non si esclude la contaminazione."


Coperto 3€

URAMAKI ROLLS 8 PZ

K1	Tartare di salmone, ikura, salsa ponzu, avocado e shiso	13€
K2	Tartare di salmone, maionese piccante, avocado, nachos, salsa teriyaki e sriracha 🍡	14€
K3	Tartare di tonno, wasabi kazumi, salsa ponzu, avocado e shiso 🍡	16€
K4	Carpaccio di salmone fiammato, tartare di tonno, maionese piccante, cetrioli, cipolla croccante e olio al tartufo 🍷	16€
K5	Carpaccio di ricciola scottato, sakura mix, salsa sumiso, asparago in tempura, philadelphia e avocado	14€
K6	Salmone scottato, gambero in tempura, avocado, maionese piccante, salsa teriyaki e pasta kataifi 🍡	14€
K7	Gamberi in tempura, philadelphia, avocado, maionese piccante, salsa teriyaki e crumble di cipolla 🍡	13€
K8	Carpaccio di corba rossa fiammata, gambero in tempura, avocado, wasabi kazumi e salsa ponzu 🍡	16€
K9	Tempura di gambero, avocado, salsa teriyaki e tobiko rosso	13€
K10	Riso rosa, gambero in tempura, avocado, tartare di salmone e salsa teriyaki 🍡	14€
K11	Vegmaki <i>rivolgersi al personale</i>	12€
KK	Gambero rosso, avocado, maionese, salmone, pomodoro datterino e salsa ponzu	16€

GUNKAN 2 PZ

Corba rossa del Gargano

succo di arancia, lime, erba cipollina, tabasco 


7€

Salmone

tartare di salmone, erba cipollina, maionese, tobiko rosso, salsa ponzu, ikura 


5€

Misto pesce bianco

tobiko rosso, tabasco, sale, erba cipollina, salsa ponzu 

6€

Tonno

tartare di tonno, erba cipollina, maionese, tobiko rosso, salsa ponzu, wasabi fresco 

6€

Ricciola

tobiko rosso, tabasco, sale, erba cipollina, salsa ponzu 

6€

SASHIMI

Corba rossa del Gargano 12 pz

18€

Tonno 12 pz

18€

Salmone 12 pz

16€

Ricciola 12 pz

18€

Branzino 12 pz

16€

Salmone marinato con fiero martini e barbabietola 12 pz

16€

Sashimi misto 16 pz assortiti

20€

SPECIALI

Sushi selection 18 pz dalla selezione dello chef	24€
Tataki di tonno <i>tonno, sesamo, salsa teriyaki, erba cipollina e salsa ponzu</i>	20€
Trancio di salmone scottato <i>salmone, salsa teriyaki, erba cipollina, sakura mix e sesamo</i>	18€
Gyoza 4 pz <i>verdure / gamberi</i>	8€
Black cod <i>merluzzo nero dell'Alaska in salsa miso</i>	24€
Trancio di corba rossa scottata <i>corba rossa, salsa teriyaki, sesamo e erba cipollina</i>	20€

TEMAKI

Corba rossa del Gargano in salsa ceviche 🍣	10€
Tonno, wasabi kazumi e avocado 🍣	9€
Salmone, avocado e salsa ponzu	7€
Gambero in tempura, avocado, philadelphia, salsa teriyaki e pasta kataifi	8€

TEMPURA

Gambero 6 pz	16€
Pollo 6 pz	12€
Vegetariana <i>shiso, fiori di zucca, melanzana, asparagi e carote</i>	12€

CARPACCI

Corba rossa del Gargano scottata con salsa ponzu	16€
Tonno con salsa ponzu e wasabi fresco 🍵	16€
Salmone con salsa ponzu	14€
Ricciola con salsa ponzu	16€
Branzino con salsa ponzu	14€

POKE

COMPONI LA TUA POKE

Riso, mango, avocado, edamame, alga wakame

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE ALLA TUA POKE:

Tonno	14€
Salmone	14€
Pesce bianco	14€

PER GLI AMANTI DELLA CARNE

I PIATTI A BASE DI CARNE

SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME PROVENIENTI DALLA MACELLERIA "DA ORAZIO"

Selezione di Yakitori 6 pz

pollo / manzo e formaggio

16€

Carpaccio di Rubia Gallega

servito con gelato alla senape

20€

Tonnamaki

uramaki 8 pz con carpaccio di vitello, salsa tonnata, capperi in frutto, philadelphia

12€

Rubiamaki

uramaki 8 pz con carpaccio di Rubia Gallega fiammato, avocado e foie gras

20€

Tonkatsu

cotoletta di maialino in panko

18€

Nigiri 2 pz

Rubia Gallega e foie gras scottato

10€

Meneghinmaki

uramaki 8 pz con cotoletta, maionese e pomodoro datterino

12€

DOLCI

Mochi gelato 3 pz

8€

Dolce della casa

8€

DAL BAR

Acqua Lurisia 0,5 lt	3€
Bibite, succhi	4€
Bibite Lurisia (chinotto e aranciata)	4€
Birra Asahi	5€
Caffè	2€
Caffè corretto	2.5€
Cappuccino	2.5€
Cocktail	10€
Amari	5€
Grappa Poli bianca	5€
Grappa Poli invecchiata	6€
Grappa Berta "Tre Soli Tre"	10€
Whisky	8€
Rum	8€
Rum invecchiati	12€
Premium	15€



ELENCO ALLERGENI SECONDO IL REG. 1169/2011:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. 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 (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
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 SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.