



Una simbiosi di gusto tra Levante e Ponente

Aprire un menù ed entrare in un mondo dove tutto è pensato per regalare emozioni.

Basta guardarsi intorno per capire la sinergia che lega la cucina agli ambienti, uno stile

che incontra Oriente e Occidente.

Nulla è lasciato al caso, tutto è pensato per regalare esperienze di Gusto.

CHEF VALERIO ESSE

CRUDI

SALMON SASHIMI

Carpaccio di salmone* scozzese, quinoa soffiata, shiro goma sauce

SEABASS ESCABECHE

Carpaccio di spigola* di Gaeta, dressing al lime, salsa di mango e avocado

RED PRAWN TARTARE

Tartare di gambero rosso* di Mazara del Vallo, Thai Curry, chips croccante e mayo al lime

NOJO CEVICHE

Ceviche di dentice*, leche de tigre al Pisco, avocado, aji amarillo e mais tostato

HAMACHI

Battuto di ricciola* hamachi, fiocco di burrata, yuzu ponzu al tartufo e lime

SASHIMI

SALMONE*

SPIGOLA*

TONNO*

GAMBERO ROSSO*

SASHIMI MISTO (8PZ)

NIGIRI

SALMONE*

SPIGOLA*

TONNO*

GAMBERO ROSSO*

TEMPURA

EBI

Tempura di gamberi

VEG TEMPURA

Tempura di verdure di stagione

SMALL BITES

TOSTADAS

Chips di mais grezzo, ceviche di gambero rosso*
e spuma di avocado

TAKO BAO

Bao al vapore, polpo rosticcato, mayo al kimchi
e ishikura

CRISPY PORK BAO

Bao al vapore, pancia di maiale croccante, sweet chilli
e granella di arachide

BLACK BAO

Bao nero al vapore, tartare di tonno* e burrata di Andria

STICKY RICE

Riso croccante, battuto di tonno rosso*, ponzu mayo
e teriyaki al sesamo

DUMPLINGS

KURUMA EBI GYOZA

Gyoza di gambero imperiale, bisque
di gambero rosso

BLACK COD WONTON

Raviolo di Black Cod e burrata, ponzu alle
taggiasche e sumiso

DUCK GYOZA

Gyoza di anatra alle 5 spezie e teriyaki al sesamo

PORK DUMPLING

Raviolo di maialino iberico, teriyaki affumicata
e aioli al sesamo

ROLLS

SALMON LOVER

Tartare di salmone*, avocado, mayo al lime e mandorle tostate

SALMON DREAM

Riso venere, tartare di salmone*, top di salmone* battuto, teriyaki e ponzu mayo

TRUFFLE TUNA

Tartare di tonno rosso*, mayo giapponese e scaglie di tartufo

SPICY TUNA

Tartare di tonno rosso*, top di tonno* battuto, teriyaki al sesamo, kimchi mayo peperoncino dolce

NOJO ROLL

Riso venere, gambero in tempura, top di gambero rosso* e salsa al mango

TEMPURA MAKI

Hosomaki in tempura ripieno di salmone, tartare di gambero rosso* e mayo al basilico

CALIFORNIA

Granchio delle nevi, avocado, top di sashimi di salmone scottato

SEABASS CRUNCH

Sashimi di spigola in tempura, asparago piastrato, top di battuto di spigola* e mayo al tartufo

HAMACHI ROLL

Tartare di ricciola*, top di ricciola*, mayo al lime, ishikura e ponzu

DRAGON ROLL

Gambero in tempura, top di avocado, mayo giapponese e teriyaki

ROCK N ROLL

Gambero in tempura, avocado, top di salmone* battuto, teriyaki e spicy mayo

KATAIFI ROLL

Hosomaki in pasta kataifi, crema di formaggio, tartare di salmone* e teriyaki

MAIN COURSES

GINDARA

Filetto di merluzzo nero d'Alaska in salsa yuzu miso

SALMON FILLETT

Filetto di salmone scozzese, salsa tare, boh choi
piastrato e porro croccante

BLACK ANGUS FILLET

Filetto di manzo glassato in salsa ai pepi "sanzokuyaki"

MISO BABY CHICKEN

Polletto al grill, marinato in salsa saiko sancho

NOJO WOK

Riso saltato a wok con verdure croccanti e:

CHICKEN YAKITORI

PRAWN YAKITORI

VEGGIE YAKITORI

SIDE DISHES

MISO AUBERGINE

Melanzana arrosto marinata in salsa miso

WOK VEG

Verdure di stagione saltate al wok con olio allo
zenzero e soia

BOK CHOI

Bietolina al vapore finita in teppanyaky con sesamo e soia

WHITE RICE

Riso bianco al vapore

DESSERT

NOJO SNICKER

Ganache al cioccolato equatoriale, biscotto alle arachidi, crema meringata e caramello caldo

PASSION FRUIT & MATCHA VARIATION

Croccante al pistacchio, chantilly vaniglia e passion fruit, ganache al matcha e mousse manjari 64%

PEACH

Ganache alla vaniglia, pesche marinate in casa, crumble agli agrumi e sorbetto pesca e mango

RASPBERRIES & ALMONDS

Mousse delicata alla mandorla di Sicilia, lampone ganache allo yuzu e cioccolato bianco

MILK&BERRIES

Frutti di bosco freschi, cioccolato bianco tostato, gelato al dulce de leche

FRUIT SASHIMI

Tagliata di frutta esotica e sorbetto del giorno

BEVANDE

ACQUA 1LT (MICROFILTRATA)

CALICE VINO BIANCO**

CALICE VINO ROSSO**

COCA COLA IN BOTTIGLIA 33CL

COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA 33CL

FANTA IN BOTTIGLIA 33CL

SPRITE IN BOTTIGLIA 33CL

CAFFÈ

**a secondo della mescita

Allergeni: Nei nostri prodotti possono essere presenti degli allergeni, per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di servizio. **Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**
Elenco degli ingredienti considerati allergeni: 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Soia e prodotti a base di soia; 6. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 7. Frutta a guscio; 8. Sedano e prodotti a base di sedano; 9. Senape e prodotti a base di senape; 10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 11. Molluschi e prodotti a base di molluschi; 12. Anidride solforosa e solfiti; **Le vigenti norme sanitarie, a tutela della sicurezza del consumatore, prevedono che i prodotti ittici consumati crudi debbano obbligatoriamente essere abbattuti. Tale processo è attuato nella nostra cucina.**

I prodotti contrassegnati (*) possono essere abbattuti e surgelati.
Viene utilizzata la dicitura "conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D".