



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



HOT KITCHEN

BRUNS

TUNA STICKY RICE	10.00
Riso croccante, battuto di tonno rosso, ponzu mayo e teriyaki al sesamo	
POLP-ETTE	8.00
Polpettine di polpo croccanti, sesamo e togarashi	
EDAMAME	4.00
Fagioli di soia al vapore	
TAKO BAO	9.00
Soffice al vapore fatto in casa, polpo rosticcato, mayo al kimchi	
CRISPY PORK BAO	9.00
Soffice al vapore fatto in casa, pancia di maiale	
GUABAO	5.00
Soffice cotto a vapore e piastrato ripieno di maiale e salsa hoisin	
CHICKEN BAOBUN	5.00
Soffice al vapore, pollo croccante al sesamo e tsukemono	

DUMPLINGS

KURUMA EBI GYOZA	9.00
Raviolo di gambero, bisque di gambero rosso	
BEEF GYOZA	8.00
Raviolo di manzo e zenzero, tarè al tartufo nero estivo	
BLACK COD WONTON	8.00
Raviolo di Black Cod e burrata, ponzu alle taggiasche e sumiso	
PORK DIM SUM	7.50
Raviolo al vapore di maialino iberico, teriyaki affumicata e togarashi	

SUSHI BAR

SASHIMI MISTO	13.50
Selezione di sashimi in base alla disponibilità di mercato	
GUNKAN DI TONNO ROSSO	4.50
GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE E SESAMO	4.00

NIGIRI/ SASHIMI

	<i>NIGIRI/SASHIMI</i>	
SALMONE	4.00	8.00
TONNO ROSSO MEDITERRANEO	4.50	9.00
RICCIOLA	4.50	9.00
SPIGOLA	4.00	8.00

POKÈ

SALMON POKÈ	7.00
Sashimi di salmone, tartare di salmone, avocado, mandorle tostate e listarelle di alga nori	
TUNA POKÈ	7.00
Tartare di tonno rosso, sashimi di tonno, cetriolo, alga wakame e ishikura	
OMAKASE POKÈ	9.00
Sashimi di tonno rosso, salmone scozzese, ricciola hamachi e spigola di gaeta	
SALMON EBI POKÉ	9.00
Sashimi di salmone scozzese, avocado, gambero in tempura e salsa sweet chilli	

MAKI

SALMON LOVER	10.00
Tartare di salmone scozzese, avocado, maionese al lime e mandorle tostate	
SUMMER SEABASS	11.50
Tartare di spigola di Gaeta, copertura di sashimi di spigola e peperoncino dolce	
RAINBOW ROLL	12.00
Tartare di tonno rosso, cetriolo, copertura di sashimi di salmone e avocado, yuzu ponzu	
NIKKEI ROLL	11.50
Gambero in tempura, granceola artica, copertura di mango piccante e menta	
SALMON TERIYAKI	10.50
Fiocchi di salmone in salsa teriyaki e formaggio cremoso, battuto di salmone scottato e salsa tarè	
SALMON DREAM	10.50
Riso venere, tartare di salmone, top di battuto di salmone, ponzu mayo e teriyaki al sesamo	
TRUFFLE TUNA	11.50
Tartare di tonno, maionese giapponese e lamelle di tartufo estivo	
SPICY TUNA	11.50
Tartare di tonno rosso, top di battuto di tonno, teriyaki al sesamo, kimchi mayo e peperoncino dolce	
HAMACHI	11.50
Tartare di ricciola Hamachi, top di battuto di ricciola, yuzu ponzu, mayo al lime e shikura	
CALIFORNIA	11.50
Granceola artica, avocado, top di salmone scottato mayo spicy e kataifi croccante	
DRAGON ROLL	10.50
Gambero in tempura, copertura di avocado, teriyaki al sesamo e maionese giapponese	
Nojo	12.00
Riso venere, gambero in tempura, top di gambero rosso battuto, salsa mango e ajii Amarillo	

WOK

LOBSTER SINGAPORE STYLE NOODLES Noodles fatti in casa saltati con astice, funghi shimeji peperoncino dolce e zenzero	16.50
AYAM NASI GORENG Riso Jasmine saltato al wok con straccetti di pollo marinati, uovo e verdure croccanti. Accompagnato da yakitori di pollo glassati	12.00
OPZIONE VEGETARIANA	10.50
CHAR KWAY TEOW Noodles piccanti saltati con filetto di manzo, gamberi, okra e germogli di soia	13.50
STIR FRIED VEG <i>Verdure di stagione saltate al wok</i>	6.00
GOHAN Coppa di riso bianco	4.00

DESSERT

ULTRAMANGO Mousse al formaggio e vaniglia messicana, chantilly al mango, biscotto al pistacchio e kumquat	7.00
“PEACH”? Ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia, cuore di pesche marinate, sorbetto al limone e basilico	7.00
HAZELNUT & PASSION FRUIT Bavarese “dulcey” e passion fruit, dacquoise alle nocciole, ganache al fondente “Amedei” e pralinato croccante fatto in casa	7.00

