



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



RAW

TIRADITOS

Ventresca di tonno rosso, aji amarillo, mango e lime

HAMACHI

Battuto di ventresca di ricciola, stracciatella di bufala, yuzu ponzu, tartufo e lime

RED PRAWN TARTARE

Tartare di gambero rosso siciliano, salsa al curry stile thai, chips croccante e mayo al lime

SHISO UNI TARTARE

Tartare di tonno rosso su shiso in tempura e ricci di mare

SALMON TARTARE

Tartare di sashimi di salmone, carpaccio di avocado, spuma di yogurt/chipotle e ikura marinato

NOJO CEVICHE

Ceviche di dentice, leche de tigre al pisco, mais tostato

TUNA STICKY RICE

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

RED PRAWN TOSTADAS

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

HOT KITCHEN

BUNS

TAKO BAO

Soffice al vapore fatto in casa, polpo rosticcato, mayo al kimchi

CRISPY PORK BAO

Soffice al vapore fatto in casa, pancia di maiale

PORK BAO "2"

Soffice al vapore, guancia di maiale in salsa hoisin e scalogno croccante

CHICKEN BAOBUN

Soffice al vapore, pollo croccante al sesamo e tsukemono

DUMPLINGS

KURUMA EBI GYOZA

Raviolo di gambero, bisque di gambero rosso

BEEF GYOZA

Raviolo di manzo e zenzero, tarè al tartufo nero estivo

BLACK COD WONTON

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

PORK DIM SUM

Raviolo al vapore di maialino iberico, teriyaki affumicata e togarashi

TEMPURA

POLP-ETTE

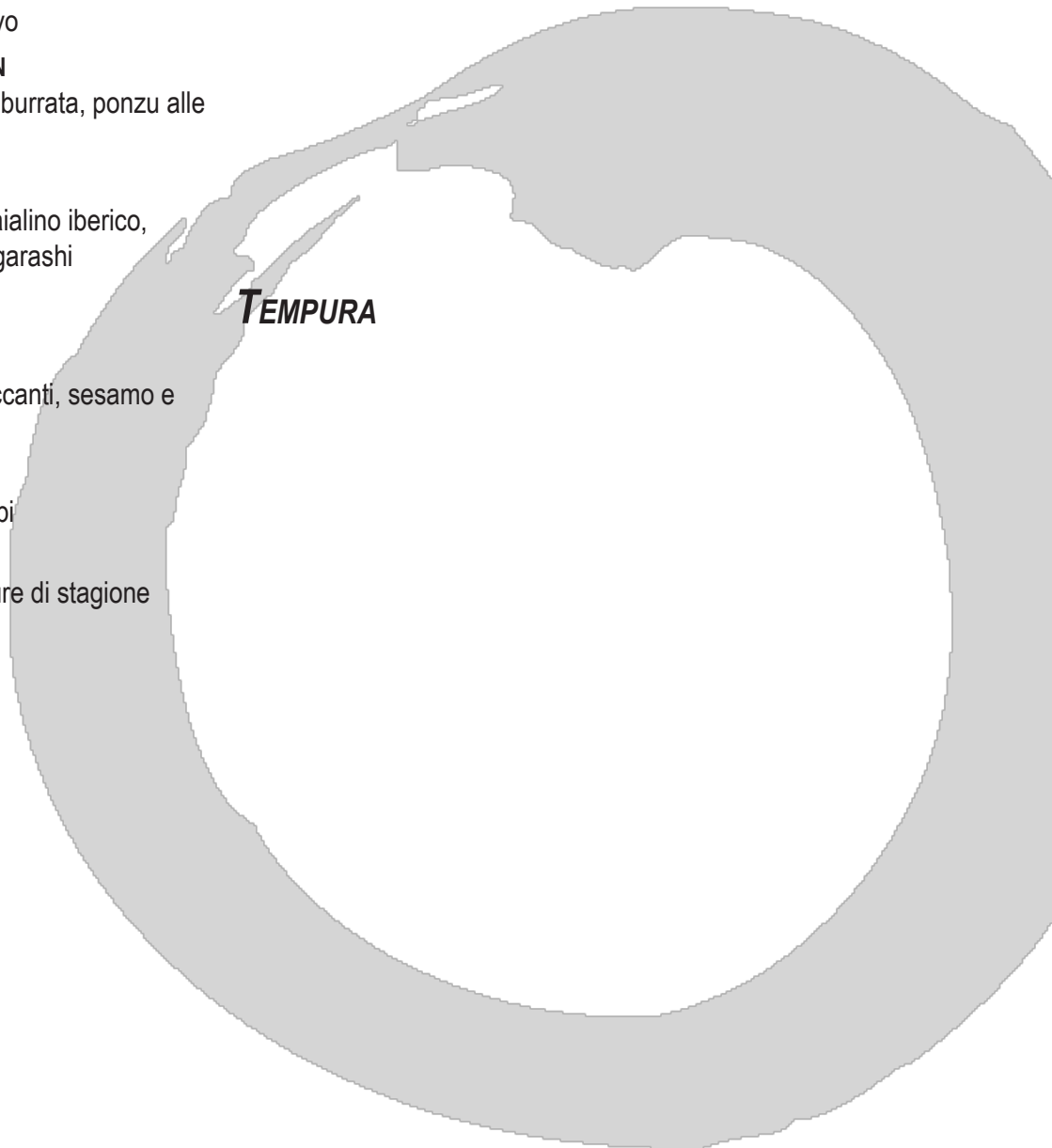
Polpettine di polpo croccanti, sesamo e togarashi

TEMPURA

Tempura di gambero Ebi

VEGGIE TEMPURA

Tempura mista di verdure di stagione



SUSHI BAR

SASHIMI MISTO

Selezione di sashimi in base
alla disponibilità di mercato

OMAKASE

Selezione dello chef di sashimi e nigiri
in base alla disponibilità di mercato

GRAND OMAKASE

Selezione dello chef di sashimi e nigiri
in base alla disponibilità di mercato

GUNKAN DI TONNO ROSSO

Tartufo nero
Ricci di mare

GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE

Ikura e sesamo
Avocado

NIGIRI/ SASHIMI

SALMONE

TONNO ROSSO MEDITERRANEO

RICCIOLA

SPIGOLA

MAKI

SALMON LOVER

Tartare di salmone scozzese, avocado, maionese al lime e mandorle tostate

SUMMER SEABASS

Tartare di spigola di Gaeta, copertura di sashimi di spigola e peperoncino dolce

RAINBOW ROLL

Tartare di tonno rosso, cetriolo, copertura di sashimi di salmone e avocado, yuzu ponzu

NIKKEI ROLL

Guanceola e mango, top di ceviche di gambero rosso, menta e kimchi

SALMON TERIYAKI

Fiocchi di salmone in salsa teriyaki e formaggio cremoso, battuto di salmone scottato e salsa tarè

SALMON DREAM

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

TRUFFLE TUNA

Tartare di tonno, maionese giapponese e lamelle di tartufo estivo

SPICY TUNA

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

HAMACHI

Tartare di ricciola Hamachi, top di battuto di ricciola, yuzu ponzu, mayo al lime e shikura

CALIFORNIA

Granceola artica, avocado, top di salmone scottato mayo spicy e kataifi croccante

DRAGON ROLL

Gambero in tempura, copertura di avocado, teriyaki al sesamo e maionese giapponese

NOJO

Riso venere, gambero in tempura, top di gambero rosso battuto, salsa mango e ajii Amarillo

KATAIFI

Hosomaki in pasta kataifi ripieno di salmone, top di formaggio cremoso e battuto di salmone

GRILL

SALMON FILLET

Filetto di salmone glassato in salsa tarè,
asparago piastrato

BLACK ANGUS FILLET

Filetto di manzo al grill, salsa sanzokuyaki
affumicata, mostarda in grani

GINDARA

Filetto di black cod marinato in salsa
yuzu/miso, aioli e bietolina saltata al wok

BABY AUBERGINE

Melanzane baby arrosto, miso,
ponzu alle olive taggiasche e
focchi di bonito

WOK

LOBSTER SINGAPORE STYLE NOODLES

Noodles fatti in casa saltati con astice,
funghi shimeji peperoncino dolce e zenzero

AYAM NASI GORENG

Riso Jasmine saltato al wok con straccetti
di pollo marinati, uovo e verdure croccanti.
Accompagnato da yakitori di pollo glassati

OPZIONE VEGETARIANA

CHAR KWAY TEOW

Noodles piccanti saltati con filetto di manzo,
gamberi, okra e germogli di soia

STIR FRIED VEG

Verdure di stagione saltate al wok

DESSERT

NOJO SNICKER

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

ULTRAMANGO

Mousse al formaggio e vaniglia messicana, chantilly al mango, biscotto al pistacchio e kumquat

“PEACH”?

Ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia, cuore di pesche marinate, sorbetto al limone e basilico

HAZELNUT & PASSION FRUIT

Bavarese “dulcey” e passion fruit, dacquoise alle nocciole, ganache al fondente “Amedei” e pralinato croccante fatto in casa

MILK & BERRIES

Frutti di bosco freschi, crema alla vaniglia, sfoglia soffiata perle “caramelia” e gelato” al dulce de leche

FRUIT & SASHIMI

Sashimi di frutta di stagione e sorbetto del giorno

