



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

SALMON SASHIMI

Sashimi di salmone scozzese label rouge, yogurt, basilico e citronette al passion fruit

ESCABECHE DI SPIGOLA

Usuzukuri di spigola di Gaeta, spuma di avocado, menta e cetriolo marinato

TUNA TARTARE

Tartare di tonno rosso, goma wakame, togarashi-miso, chips al sesamo

YELLOWTAIL TATAKI

Tataki di ricciola Hamachi, truffle ponzu, ishikura e lamelle di tartufo nero

TUNA STICKY RISE

Riso croccante, battuto di tonno rosso ponzu mayo e teriyaki

HOT STARTERS

EDAMAME

Fagioli di soia al vapore

TEMPURA

Tempura di mazzancolle e verdure di stagione

POLP-ETTE

Polpettine di polpo croccanti, ishikura e togarashi

TAKO BAO

Soffice al vapore, polpo rosticciato, maionese kimchi e tamarindo

BEEF GYOZA

Raviolo stile gyoza alla piastra, aioli al sesamo e teriyaki al tartufo

SUSHI BAR

SALMONE

TONNO ROSSO MEDITTERANEO

RICCIOLA HAMACHI

SPIGOLA DI GAETA

SASHIMI MISTO

GUNKAN

GUNKAN DI TONNO ROSSO

GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE E IKURA

GUNKAN DI AVOCADO E MOUSSE DI FORMAGGIO CREMOSO

POKÈ

SALMON POKÈ

Sashimi di salmone, tartare di salmone, avocado, mandorle tostate e listarelle di alga nori

TUNA POKÈ

Tartare di tonno rosso, sashimi di tonno, cetriolo, alga wakame e ishikura

OMAKASE POKÈ

Sashimi di tonno rosso, salmone scozzese, ricciola Hamachi e spigola di Gaeta

SALMON EBI POKÈ

Sashimi di salmone scozzese, avocado, gambero in tempura e salsa Sweet Chili

HURUMAKI

SALMON LOVER

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

SPICY TUNA

Tartare di tonno rosso, top dii 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 ishikura

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

TUNA EBI ROLL

Gambero in tempura, top di battuto di tonno, mayo spicy

SALMON MELT

Huramaki di formaggio cremoso, top di salmone e teriyaki al sesamo

HOT KITCHEN

SALMON FILLET

Filetto di salmone glassato in salsa tarè, asparago piastrato e porro croccante

BLACK ANGUS FILLET

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

AYAM NASI GORENG

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

OPZIONE VEGETARIANA

CHAR KWAY TEOW

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

BABY AUBERGINE

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

STIR FRIED VEG

Verdure di stagione saltate al wok

GOHAN

Coppa di riso bianco



DESSERT

NoJo SNICKER

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

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 gior

