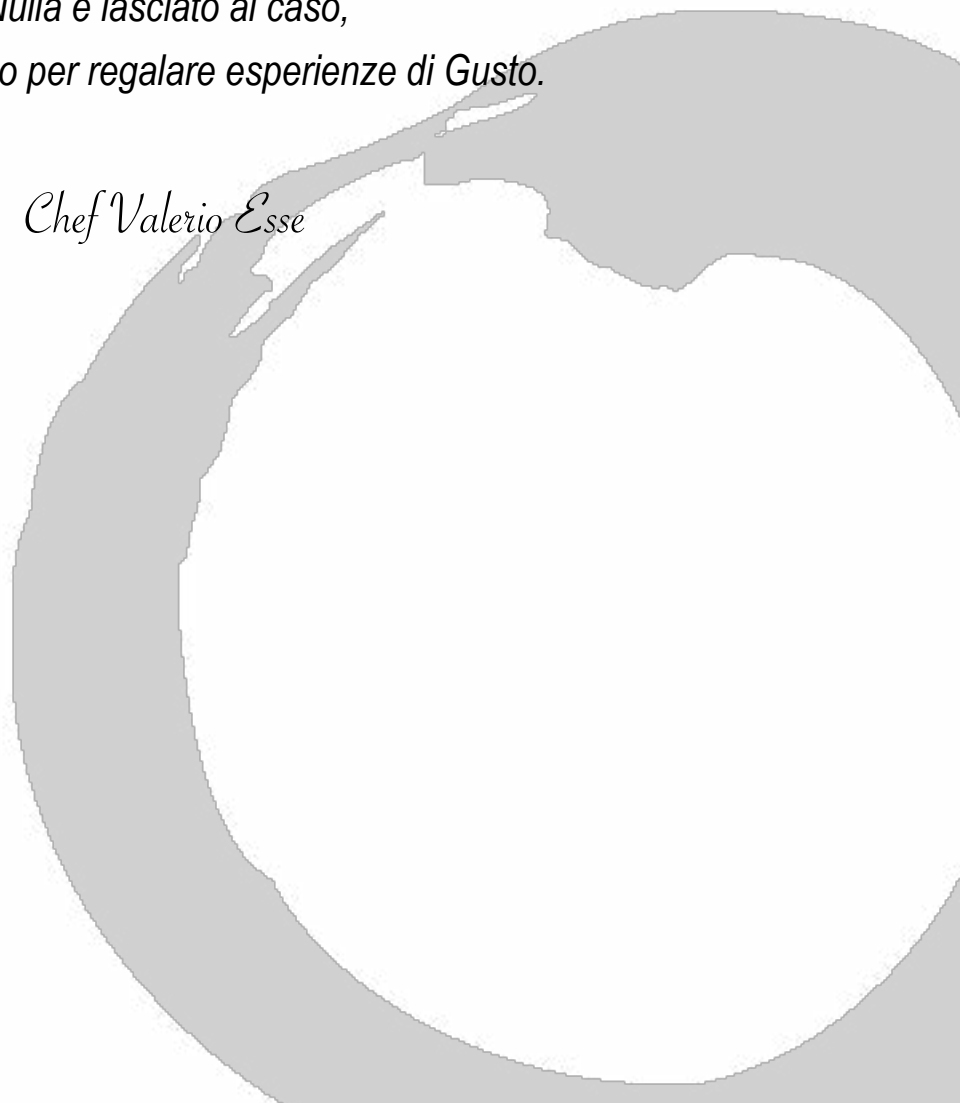




## **UNA SIMBIOSI DI GUSTO TRA LEVANTE E PONENTE**

*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**

### **HAMACHI**

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

### **SHISO UNI TARTARE**

Tartare di tonno rosso tempura di shiso  
e ricci di mare

### **RED PRAWN TARTARE**

Tartare di Gambero rosso\* siciliano, salsa  
al curry stile thai

### **SNAPPER**

Dentice locale ai 2 lattini e chips di patata dolce

### **HIRAMASA TATAKI**

Sashimi di ricciola del pacifico scottata su  
brace viva

### **CRISPY "TEMAKI"**

Cono croccante di rapa e alga nori, battuto  
di salmone, yuzukosho creme Fraiche

### **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**

**SOFFICE AL VAPORE FATTO IN CASA**

### **TAKO BAO**

Polpo rosticiato, mayo al kimchi e ishikura

### **PORK CHEEK**

Guanciola di maiale finita su brace,  
Hoisin e scalogno croccante e Tsukemono

### **PORKBAO**

Pancia di Maialino croccante, sweet chilli e  
granella di arachidi

### **NOJO "SANDO"**

Soffice tostato, "Pulled Duck" Croccante

## **DUMPLINGS**

### **KURUMA EBI GYOZA**

Gambero imperiale, Bisque e latte di cocco

### **PORK DIM SUM**

Raviolo al vapore di maialino iberico,  
teriyaki affumicata e togarashi

### **BLACK COD WONTON**

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

### **CHICKEN JIAOZI**

Galletto, Shiitake, nori

### **POLP-ETTE**

Polpettine di polpo croccanti, sesamo e  
togarashi

### **TEMPURA**

Tempura di gambero Ebi

### **VEGGIE TEMPURA**

Tempura mista di verdure di stagione

## **TEMPURA**



## ***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

### **GUNKAN DI ASTICE BLU CANADESE**

## ***NIGIRI/ SASHIMI***

**SALMONE**

**TONNO ROSSO MEDITERRANEO**

**RICCIOLA**

**SPIGOLA**

# MAKI

## **SALMON LOVER**

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

## **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

## **CALIFORNIA**

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

## **NIKKEI ROLL**

Granceola artica, mango, top di chevice di gambero rosso, kimchi e menta

## **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

## **ROCK N ROLL**

Gambero in tempura, top di battuto di salmone marinato, teriyaki al sesamo e mayo spicy

## **SALMON TERIYAKI**

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

## **KATAIFI**

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

## **TEMPURA MAKI**

Hosomaki di salmone in tempura con top di gambero rosso di Mazara, mayo allo shiso

## **HAMACHI 2**

Tartare di ricciola Hamachi e avocado, Top di battuto di ricciola, yuzukosho e green chilli

## **GRILL**

### **SAKE**

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

### **SASHI**

Filetto di Sashi, Salsa sanzokuyaki  
affumicata, mostarda in grani

### **GINDARA**

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

## **WOK**

### **LOBSTER SINGAPORE STYLE NOODLES**

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

### **CHAR KWAY TEOW**

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

### **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*

### **STIR FRIED VEG**

*Verdure di stagione saltate al wok*

## **DESSERT**

### **HAZELNUT DELICE**

Assoluto di nocciola piemontese, mousse al latte "Jivara", gelato alla Banana Flambè

### **NOJO SNICKER**

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

### **MILK & BERRIES**

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

### **MANGO&POPCORN**

Mousse al formaggio e vaniglia, Mango e gelato al pop corn

### **PISTACCHIO & RASPBERRY TART**

Financier e crema al pistacchio pralinato, chantilly al lampone fresco

### **EXTRA:**

#### **FROZEN BAOZI**

Parfait di Sesamo, Mandarino cinese e zenzero

