



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

| | |
|---|--------------|
| TUNA TARTARE | 9.00 |
| Tartare di tonno rosso, Goma wakame, togarashi-miso, chips al sesamo | |
| HAMACHI | 10.00 |
| Battuto di ventresca di ricciola, stracciatella di bufala, yuzu ponzu, tartufo e lime | |
| TUNA STICKY RICE | 10.00 |
| Riso croccante, battuto di tonno rosso ponzu mayo e teriyaki | |
| SALMON STICKY RICE | 9.00 |
| Riso croccante, battuto di salmone, yuzu wasabi mayo | |

HOT STARTERS

| | |
|---|-------------|
| EDAMAME | 4.00 |
| Fagioli di soia al vapore | |
| TEMPURA | 9.00 |
| Tempura di mazzancolle e verdure di stagione | |
| POLP-ETTE | 9.00 |
| Polpettine di polpo croccanti, ishikura e togarashi | |
| TAKO BAO | 9.00 |
| Soffice al vapore, polpo rosticiato, maionese kimchi e tamarindo | |
| PORK BELLY BAO | 9.00 |
| Pancia di Maialino croccante, sweet chilli e granella di arachidi | |
| PORK DIM SUM | 8.00 |
| Maialino Ibérico, passito, teriyaki affumicata e togarashi | |
| KARUMA EBI GYOZA | 8.00 |
| Gambero Imperiale, bisque e latte di cocco | |

SUSHI BAR

GUNKAN DI TONNO ROSSO E TARTUFO NERO 7.00

GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE E IKURA 6.00

| | <i>SASHIMI</i> | <i>NIGIRI</i> |
|---------------------------------|----------------|---------------|
| SALMONE | 7.00 | 4.00 |
| TONNO ROSSO MEDITERRANEO | 9.00 | 5.00 |
| RICCIOLA HAMACHI | 9.00 | 5.00 |
| SPIGOLA DI GAETA | 7.00 | 4.00 |
| SASHIMI MISTO | 13.00 | |

POKÈ

SALMON POKÈ 9.00

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

TUNA POKÈ 9.00

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

OMAKASE POKÈ 11.00

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

SALMON EBI POKÈ 10.00

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

HURAMAKI

| | |
|---|--------------|
| SALMON LOVER | 10.00 |
| Sashimi di salmone scozzese, avocado, maionese al lime e mandorle tostate | |
| TEMPURA MAKI | 13.00 |
| Hosomaki di salmone in Tempura, Battuto di gambero rosso maionese shiso e basilico | |
| TRUFFLE TUNA | 12.00 |
| Tartare tonno, maionese giapponese e lamelle di tartufo estivo | |
| SPICY TUNA | 12.00 |
| Tartare do tonno rosso, top dii battuto di tonno, teriyaki al sesamo, kimchi mayo e peperoncino dolce | |
| CALIFORNIA | 12.00 |
| Granceola artica, avocado, top di salmone scottato, mayo spicy e kataifi croccante | |
| NIKKEY ROLL | 13.00 |
| Granceola artica, mango, top di ceviche di gambero rosso, kimchi e menta | |
| DRAGON ROLL | 11.00 |
| Gambero in tempura, copertura di avocado, teriyaki al sesamo e maionese giapponese | |
| KATAIFI ROLL | 12.00 |
| Hosomaki di salmone in Pasta kataifi, formaggio cremoso e Battuto di salmone marinato | |
| ROCK N ROLL | 12.00 |
| Gambero in tempura, top di battuto di salmone marinato, teyaki al sesamo e mayo spicy | |
| SALMON TERIYAKI | 10.00 |
| Fiocchi di salmone in salsa teriyaki e formaggio cremoso, battuto di salmone scottato e salsa tarè | |
| HAMACHI 2 | 12.00 |
| Tartare di ricciola Hamachi e avocado, Top di battuto di ricciola, yuzukosho e green chilli | |

HOT KITCHEN

| | |
|--|-------|
| SALMON FILLET | 14.00 |
| Filetto di salmone glassato in salsa tarè, asparago piastrato e porro croccante | |
| BLACK ANGUS FILLET | 17.00 |
| Filetto di manzo al grill, salsa sanzokuyaki affumicata, mostarda in grani | |
| LOBSTER SINGAPORE STYLE NOODLES | 22.00 |
| Noodles fatti in casa saltati con astice, funghi shimeji, peperoncino dolce e zenzero | |
| CHAR KWAY TEOW | 13.00 |
| Noodles piccanti saltati con filetto di manzo, gamberi okra e germogli di soia | |
| AYAM NASI GORENG | 12.00 |
| Riso Jasmine saltato al wok con straccetti di pollo marinati, uovo e verdure croccanti. Accompagnato da yakitori di pollo glassato | |
| <i>OPZIONE VEGETARIANA</i> | 10.00 |
| STIR FRIED VEG | 6.00 |
| Verdure di stagione saltate al wok | |
| GOHAN | 4.00 |
| Coppa di riso bianco | |

DESSERT

| | |
|--|------|
| NOJO SNICKER | 7.00 |
| Ganache al cioccolato equatoriale, biscotto alle arachidi, crema meringata e caramello caldo | |
| COCONUT SNOWBALL | 7.00 |
| Crema al cocco e cioccolato bianco, Dacquoise e crema alle arachidi | |
| MILK & BERRIES | 7.00 |
| Frutta di bosco, crema alla vaniglia, perle croccanti, dulce de leche e biscotto di frolla al lime | |