



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



BITES

EDAMAME Fagioli di soia al vapore	3.50
POLP-ETTE Polpettine di polpo croccanti, sesamo e togarashi	10.00
TUNA STICKY RICE Riso croccante, battuto di tonno rosso, ponzu mayo e teriyaki al sesamo	10.00
SALMON STICKY RICE Riso croccante, battuto di salmone, yuzu wasabi mayo	9.00

BUNS

TAKO BAO Soffice al vapore fatto in casa, polpo rosticcato, mayo kimchi e ishikura	5.00
PORK BELLY Sofficie al vapore fatto in casa, pancia di maialino croccante, sweet chilli e granella di arachidi	5.00
Nojo McDuck Bun al vapore, crocchetta di sfilacci di anatra confit, "ketchup" giapponese	5.00

DUMPLINGS

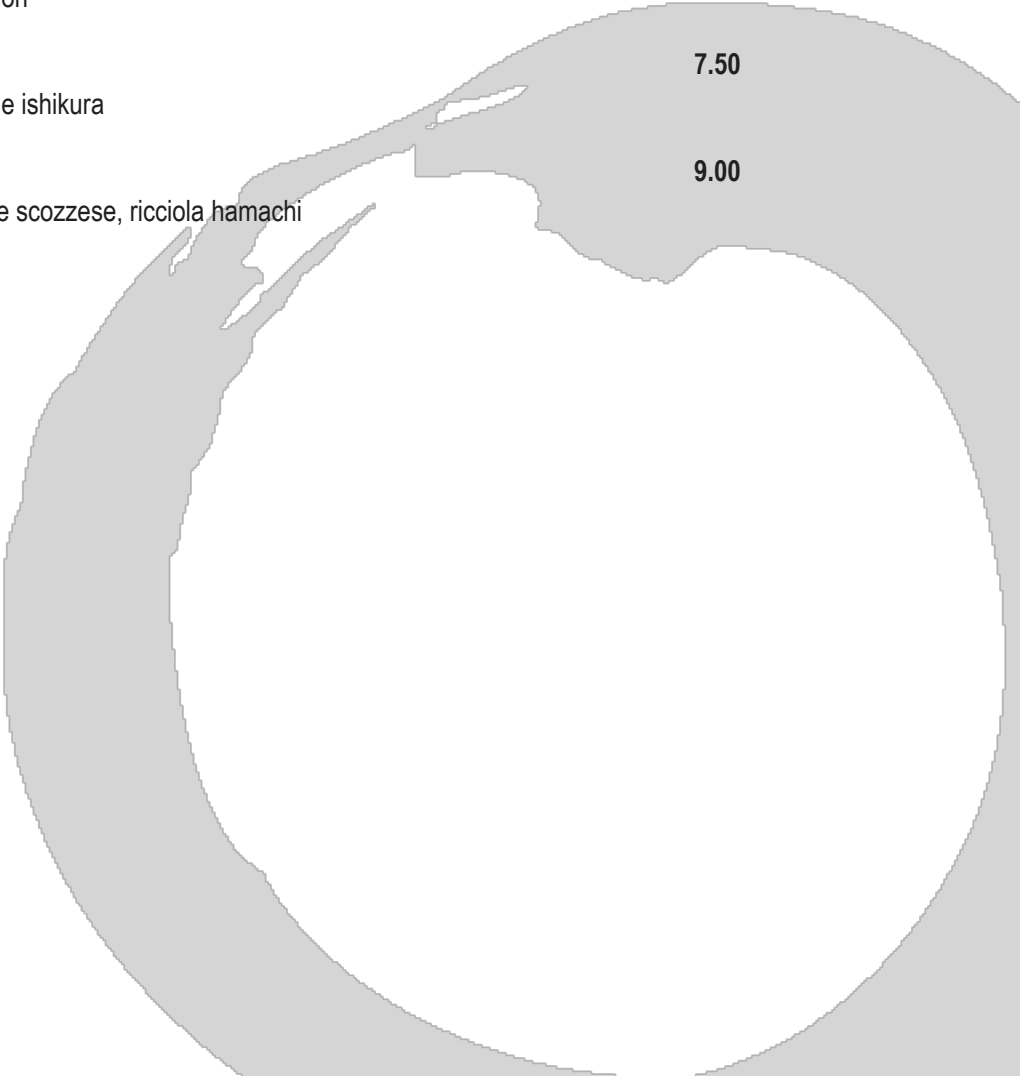
EBI GYOZA Raviolo di gambero, bisque di gambero rosso speziata e latte di cocco	10.00
PORK DIM SUM Raviolo di maialino brasato, salsa "sando" agrodolce e Sichimi Togarashi	8.50
BLACK COD WONTON Black Cod, miso dolce e ponzu alle olive taggiasche	11.00

SUSHI BAR

	<i>SASHIMI</i>	<i>NIGIRI</i>
SALMONE	8.50	4.00
TONNO ROSSO MEDITERRANEO	10.00	5.00
RICCIOLA	10.00	5.00
SASHIMI MISTO (8PZ)		15.50
GUNKAN DI TONNO ROSSO Tartufo nero		4.00
GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE Sesamo		4.00

POKE

SALMON POKE Sashimi di salmone, avocado, nori	7.50
TUNA POKE Sashimi di tonno, alga wakame e ishikura	7.50
OMAKASE POKE Sashimi di tonno rosso, salmone scozzese, ricciola hamachi e spigola di Gaeta	9.00



MAKI

SALMON LOVER	11.00
Tartare di salmone scozzese, avocado, maionese al lime e mandorle tostate	
SHISO SALMON	11.00
Hosomaki di tartare di salmone, fiori di zucca in tempura, shiso e ikura	
UNI SEABASS	12.00
Tartare di spigola, sashimi di spigola, cetriolo, yuzukosho e ricci di mare	
TRUFFLE TUNA	13.00
Tartare di tonno, maionese giapponese e lamelle di tartufo estivo	
SPICY TUNA	13.00
Tartare di tonno rosso, avocado, top di battuto di tonno, kimchi mayo e peperoncino dolce	
CALIFORNIA	14.00
Granceola artica, avocado, top di salmone scottato, mayo spicy e kataifi croccante	
MAGURO MAKI	12.00
Battuto di tonno, tempura di cipollotto, top di sashimi di tonno e ricci di mare	
HAMACHI	12.00
Tartare di ricciola hamachi e avocado, top di battuto di ricciola, yuzukosho e green chilli	
DRAGON ROLL	11.00
Gambero in tempura, copertura di avocado, teriyaki al sesamo e maionese giapponese	
NOJO	13.00
Riso venere, gambero in tempura, top di gambero rosso battuto, salsa mango e aji Amarillo	
ROCK'N ROLL	12.00
Gambero in tempura, top di battuto di salmone marinato, teriyaki al sesamo e mayo spicy	

Wok

LOBSTER SINGAPORE STYLE NOODLES	18.50
Noodles fatti in casa saltati con astice, funghi shimeji, peperoncino dolce e zenzero	
CHAR KWAY TEOW	15.50
Noodles piccanti saltati con filetto di manzo, gamberi e germogli di soia	
AYAM NASI GORENG	13.50
Riso Jasmine saltato al wok con straccetti di pollo marinati, uovo e verdure croccanti. Accompagnato da yakitori di pollo glassati	
OPZIONE VEGETARIANA	12.00
STIR FRIED VEG	7.00
Verdure di stagione saltate al wok	
GOHAN	4.00
Coppa di riso Jasmine	

DESSERT

“PINA COLADA 2021”	7.50
Chantilly al cocco, ananas marinato, biscotto al cocco tostato, biscuit alle mandorle e rum bianco	
“PEACH”?	7.50
Ganache montata al cioccolato bianco e cuore di passion fruit, biscotto al rosmarino e sorbetto ACE	
ORANGE PASSION	7.50
Mousse al cioccolato bianco e cuore di passion fruit, biscotto al rosmarino e sorbetto ACE	
MILK & BERRIES	7.50
Frutti di bosco freschi, crema alla vaniglia, Dulce de Leche e biscotto al lime	

