



## **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

<b>SALMON &amp; AVO TARTARE</b>	9.00
Tartare di sashimi di salmone, carpaccio di avocado, ikura marinato	
<b>HAMACHI</b>	10.00
Battuto di ventresca di ricciola, stracciatella di bufala, yuzu ponzu e lime	
<b>TUNA STICKY RICE</b>	10.00
Riso croccante, battuto di tonno rosso ponzu mayo e teriyaki	
<b>SALMON STICKY RICE</b>	9.00
Riso croccante, battuto di salmone, yuzu wasabi mayo	

## HOT STARTER

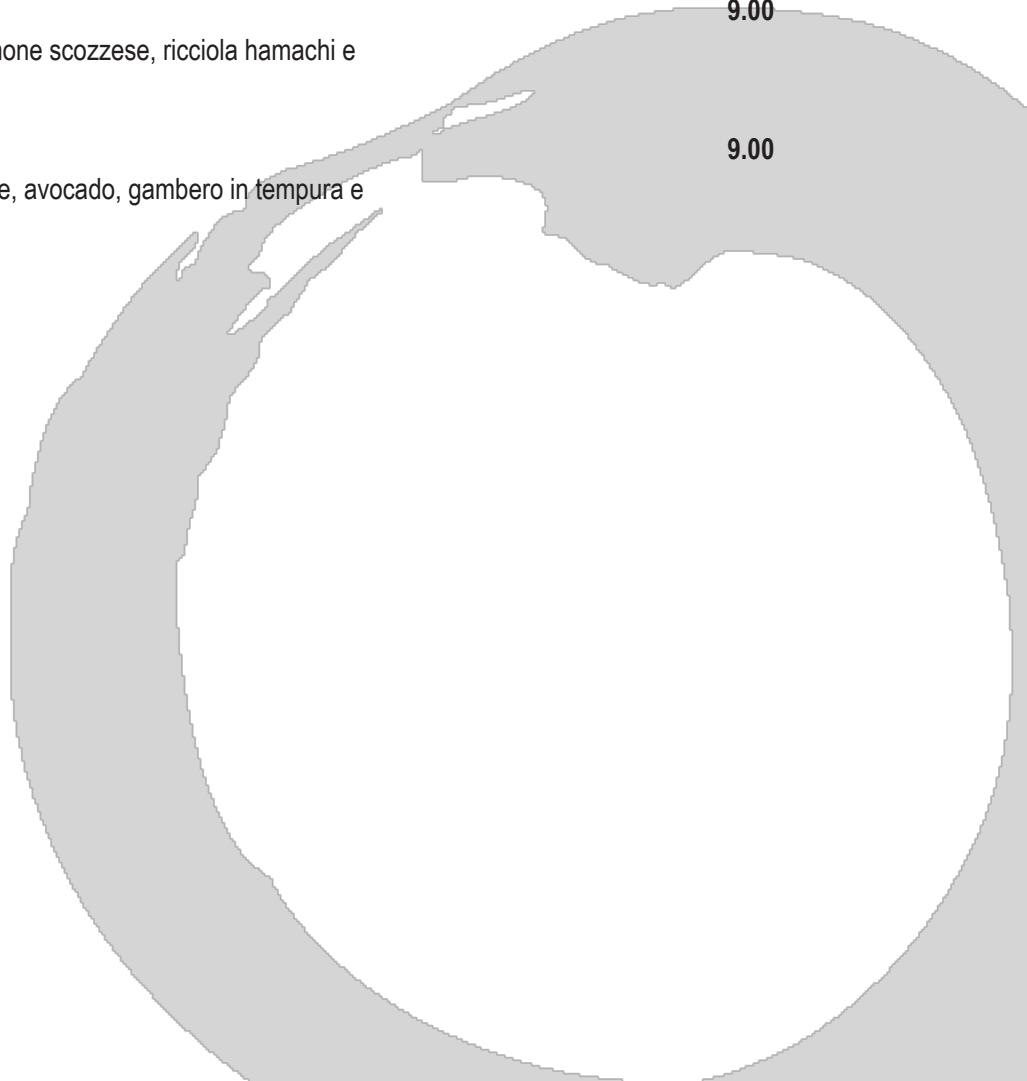
<b>EDAMAME</b>	4.00
Fagioli di soia al vapore	
<b>TEMPURA</b>	10.00
Tempura di mazzancolle e verdure di stagione	
<b>POLP-ETTE</b>	9.00
Polpettine di polpo croccanti, ishikura e togarashi	
<b>TAKO BAO</b>	4.50
Soffice al vapore, polpo rosticiato, maionese kimchi e tamarindo	
<b>NOJO McDuck</b>	4.50
Soffice al vapore, crocchetta di sfilacci di anatra confit, "ketchup" giapponese	
<b>PORK BELLY BAO</b>	4.50
Soffice al vapore, pancia di maialino croccante, sweet chilli e granella di arachidi	
<b>PORK DIM SUM</b>	8.00
Raviolo di maialino brasato, salsa "sando" agrodolce e sichimi togarashi	
<b>KURUMA EBI GYOZA</b>	9.00
Raviolo di gambero, bisque di gambero rosso speziata e latte di cocco	
<b>BLACK COD WONTO</b>	11.00
Black Cod, miso dolce e ponzu alle olive taggiasche	

# SUSHI BAR

	NIGIRI (2PZ)	SASHIMI (5PZ)
<b>SALMONE</b>	4.00	7.00
<b>TONNO ROSSO</b>	5.00	10.00
<b>RICCIOLA IKEJIME</b>	5.00	9.00
<b>GUNKAN DI TONNO ROSSO</b> Tartufo nero		5.00
<b>GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE</b> Ikura e sesamo		5.00
<b>SASHIMI OMAKASE (18PZ)</b> Selezione di sashimi in base alla disponibilità di mercato		18.00

## POKE

<b>SALMON POKE</b> Sashimi di salmone, avocado e listarelle di alga nori	7.00
<b>TUNA POKE</b> Tartare di tonno rosso, sashimi di tonno, alga wakame e ishikura	7.00
<b>OMAKASE POKE</b> Sashimi di tonno rosso, salmone scozzese, ricciola hamachi e spigola di Gaeta	9.00
<b>SALMON EBI POKE</b> Sashimi di salmone scozzese, avocado, gambero in tempura e salsa sweet chilli	9.00



# MAKI

<b>SALMON LOVER</b>	10.00
Tartare di salmone scozzese, avocado, maionese al lime e mandorle tostate	
<b>SHISO SALMON</b>	11.00
Hosomaki di tartare di salmone, fiori di zucca in tempura, shiso e ikura	
<b>UNI SEABASS</b>	12.00
Tartare di spigola, sashimi di spigola, cetriolo, yuzukosho e ricci di mare	
<b>TRUFFLE TUNA</b>	12.00
Tartare di tonno, maionese giapponese e lamelle di tartufo estivo	
<b>SPICY TUNA</b>	12.00
Tartare di tonno, avocado, top di battuto di tonno, salsa al kimchi e peperoncino dolce	
<b>CALIFORNIA</b>	13.00
Granchio, avocado, top di salmone scottato, mayo spicy e kataifi croccante	
<b>NoJo</b>	13.00
Riso venere, gambero in tempura, top di gambero rosso battuto, salsa mango e aji Amarillo	
<b>MAGURO MAKI</b>	12.00
Battuto di tonno, tempura di cipollotto, top di sashimi di tonno e ricci di mare	
<b>HAMACHI</b>	12.00
Tartare di ricciola hamachi e avocado, top di battuto di ricciola, yuzukosho e green chilli	
<b>DRAGON ROLL</b>	11.00
Gambero in tempura, copertura di avocado, teriyaki al sesamo e maionese giapponese	
<b>ROCK'N ROLL</b>	11.00
Gambero in tempura, top di battuto di salmone marinato, teriyaki al sesamo e mayo spicy	
<b>TEMPURA MAKI</b>	13.00
Hosomaki di salmone in tempura con top di gambero rosso di Mazara, mayo allo shiso	
<b>KATAIFI</b>	14.00
Hosomaki in pasta kataifi ripieno di salmone, top di formaggio cremoso e battuto di salmone	

# HOT KITCHEN

**SAKE** 15.00  
Filetto di salmone, salsa tsuyo agli agrumi, insalatina aromatica di shiso e ishikura

**SASHI** 17.00  
Controfiletto "Japan Style" extra marezzato, cipollotto alla brace, salsa yakiniku al sesamo

**LOBSTER SINGAPORE STYLE NOODLES** 18.00  
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 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 glassati

**OPZIONE VEGETARIANA** 10.00

**STIR FRIED VEG** 6.00  
Verdure di stagione saltate al wok

**GOHAN** 4.00  
Coppa di riso Jasmine

## DESSERT

**NOJO SNICKER** 7.00  
Ganache al cioccolato equatoriale, biscotto alle arachidi, crema meringata e caramello salato

**"PINA COLADA 2021"** 7.00  
Chantilly al cocco, ananas marinato, biscotto al cocco tostato, biscuit alle mandorle e rum bianco

**ORANGE PASSION** 7.00  
Mousse al cioccolato bianco e cuore di passion fruit, biscotto al rosmarino e sorbetto ACE

**MILK & BERRIES** 7.00  
Frutta di bosco, crema alla vaniglia, perle croccanti, dulce del leche e biscotto di frolla al lime