

ME

a la carte

NU

— “ —

*Le culture si mescolano
come gli ingredienti
in una cucina:
l'equilibrio perfetto
nasce dall'armonia
delle differenze.*

LUCIO DALLA

— ” —

NATSU EBI

18,00 €

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO, CAVIALE, TOURBILLON DI BURRATA E LIME, YUZU, MASAGO ARARE, GEL DI POMODORO

**HOTATE KUMO**

18,00 €

CAPASANTA SCOTTATA ALL'OLIO DI SESAMO, SPUMA DI PATATE DOLCI, CRUMBLE DI NOCI PECAN, SALSA TERIYAKI, PASSION FRUIT, MANGO

**IKA KUNSEI**

16,00 €

CALAMARO AI CARBONI, COLATURA DI ALICI, CREMA DI MELANZANA ALLO SHISO E SOIA AFFUMICATA, YUZU CONFIT, CRUBLE DI GRISSINO AL PEPE DI SICHUAN E SESAMO

**PORIPU**

18,00 €

POLIPO CARAMELLATO ALLA BRACE, IGNAME ALLE ERBE, CAROTINE BABY, SALSA CHIMICHURRI ORIENTALE

**SARADA**

16,00 €

INSALATA BIO IN ACQUA COLTURA, RAVANELLI, POMODORINI, CHIPS DI RISO, GAMBERI ROSSI MAZARA DEL VALLO MARINATI, DRESSING BALSAMICO MANDONNA DELLE VITTORIE

**WAGYU SANDO**

25,00 €

TARTARE DI WAGYU KAMICHIKU A5, TUORLO DI QUAGLIA, PANE IN CASSETTA HOMEMADE CROCCANTE, BURRO AL WASABI, MAIONESE ALLO YUZU

**WAGYU KARUCHTPATCO**

25,00 €

CARPACCIO DI WAGYU KAMICHIKU A5, CAPPUCCIO MARINATO IN SALSA PONZU ALL'OLIO DI SESAMO, MASAGO ARARE, TUORLO DI QUAGLIA

**EDAMAME**

6,00 €

BACCELLI DI SOIA

**EDAMAME SPICY**

6,00 €

BACCELLI DI SOIA, SALTATI AL WOK, PICCANTI

**EDAMAME MEDITERRANEO**

10,00 €

EDAMAME, EMULSIONE DI POMODORO, POMODORINI, TOFU IN TEMPURA, FICHI, OLIO MADONNA DELLE VITTORIE, SALE MALDON, POLVERE DI OLIVE, ERBA CIPOLLINA

**ŌSAMA NO RYŌRI**

CAVIALE A SCELTA TRA RUSSO – ASETRA – BELUGA, BRUSCHETTE FATTE IN CASA, BURRO

Russo 35,00 € | Asetra 40,00 € | Beluga 50,00 €



MISOSHIRO

7,00 €

ZUPPA DI MISO, ALGHE WAKAME, TOFU

**RAMEN NIKU**

22,00 €

RAMEN HOMAMADE, ZUPPA DI CARNE, SPEGHETTI FRESCHI FATTI IN CASA, CARPACCIO DI WAGYU, UOVO AL THE GELSOMINO, MAIALE BRASATO, GERMOGLI DI SOIA, ERBA CIPOLLINA, BAMBÙ MARINATO

**RINGUINE SHISO**

18,00 €

LINGUINE 33 TUORLI, PESTO DI SHISO, GAMBERI MAZARA DEL VALLO MARINATI, CAVIALE, LIME

**FUREGORA**

20,00 €

FREGOLA SARDA RISOTTATA, FRUTTI MARE, KATSUOBUSHI, YUZU

**ANCHOBISOSU**

20,00 €

SPAGHETTONI ALLA CHITARRA, CALAMARETTI, COLATURA DI ALICI, PANKO ALLE ERBE

**RIZOTTO HORENSO**

18,00 €

RISOTTO AL SAKE, SOIA, SPINACI, CAVIALE ALLO YUZU, OSTRICA MARINATA AL PONZU, AGRUMI

**MIKKUSU GYOZA**

22,00 €

DEGUSTAZIONE DI GYOZA:

- GYOZA RIPIENO DI VERDURE
- GYOZA RIPIENO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO
- CAPPELLETTO DI CARBONARO NERO E PLANCTON
- GYOZA RIPIENO DI GENOVESA DI VITELLO
- CULURGIONES RIPIENO DI WAGYU



YASAI TEMPURA

15,00 €

VERDURE IN TEMPURA, SALSA TENTSUYU, DAIKON



AGERU

22,00 €

FRITTURA DI PESCATO DEL GIORNO IN TEMPURA, FOGLIA DI SHISO, SALSA TENTSUYU, DAIKON



OBSI TEMPURA

20,00 €

GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA IN TEMPURA, MAIONESE ALLA CAPASANTA, PORRO CROCCANTE, IKURA



WAGYU TEMPURA

25,00 €

WAGYU IN FOGLIA DI SHISO IN TEMPURA, MAIONESE ALLO YUZU, TRIS DI SALE MALDON



GLACIER51

28,00 €

GLACIER51 AI CARBONI, LACCATO AL MISO, IGNAME ALLE ERBE,
SPUMA DI EDAMAME E WASABI, SHISO CROCCANTE

**KANPACHI TATAKI**

22,00 €

RICCIOLA AL TEPPANYAKI, VERDURINE AL WOK, SALSA GINDOSEI,
ARIA ALLA MANDORLA

**ANKŌ**

20,00 €

RANA PESCATRICE, LARDO DI COLONNATA, PORRO UMAMI, SOIA,
OLIO DI SHISO, AGRETTI AL WOK

**JŌKYŪ**

45,00 € (150 g) | 85,00 € (300 g)

WAGYU KAMICHIKU A5 AI CARBONI, VERDURINE AL TEPPANYAKI,
SALE MALDON

**TONKATSU**

22,00 €

TIPICA COTOLETTA GIAPPONESE CROCCANTE CON MAIALE IBERICO,
CAVOLO CAPPUCCIO, SALSA TERIYAKI

**KOUSHI YAWARAKAI**

25,00 €

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL SAKE JUNMAI, SPUMA DI SEDANO
RAPA, SPUGNA AL PREZZEMOLO, FUNGO KING OYSTER



TARTARE - CARPACCI

SAKE TARTARE

15,00 €

SALMONE LOCH DUART, SALSA PONZU, AVOCADO, GEL ALLO YUZU, MASAGO ARARE



HAMACHI MISO

18,00 €

TARTARE DI RICCIOLA, NASHI, OLIO AL SESAMO, PINOLI TOSTATI, OLIO MADONNE DELLE VITTORIE, ALGA NORI, SALSA PONZU ALL'OLIO DI SESAMO



CHEVICHE DI TONNO

18,00 €

TONNO, SALSA SUNOMONO, SESAMO, WASABI, ERBA CIPOLLINA



CARPACCIO BOLFEGO

15,00 €

CARPACCIO DI TONNO, TARTARE DI MELANZANE, SOIA, MENTA, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE, SALSA PONZU



LOCH DUART SAKE

16,00 €

TRILOGIA DI CARPACCIO DI SALMONE LOCH DUART

- IN SALSA PONZU, CAVIALE
- AFFUMICATO IN CASA, UMAMI MEDITERRANEO, WASABI, SOIA
- MARINATO NELLA SOIA E MIRIN, DRESSING GIAPPONESE, RADICE DI WASABI



NIGIRI

1 PEZZO A PORZIONE

SAKE

SALMONE LOCH DUART

3,00 €



SUZUKI

BRANZINO PESCATO

3,00 €



HAMACHI

RICCIOLA PESCATA

3,00 €



AMAEBI

GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO

6,00 €



EBI

GAMBERO BLACK TIGER COTTO

3,00 €



MAGURO AKAMI

PARTE CENTRALE MAGRA DI TONNO

4,00 €



CHUTORO

VENTRESCA MEDIA DI TONNO

5,00 €



O-TORO

VENTRESCA DI TONNO

6,00 €



HOTATE

CAPASANTA FRESCA SCOTTATA

5,00 €



UNAGI

ANGUILLA AI CARBONI

4,00 €



Come da ricetta originale, all'interno di tutti i tipi di nigiri è presente il wasabi. Se non lo si desidera preghiamo di specificarlo al momento dell'ordinazione.

KINSHI NIGIRI

1 PEZZO A PORZIONE

KINGUSĀMON

5,00 €

SALMONE FLAMBATO, IKURA DI SALMONE



ZUKE MAGURO

5,00 €

TONNO MARINATO NELLA SOIA MILLENARIA, WASABI FRESCO,
ERBA CIPOLLINA



DENTO-TEKI

7,00 €

WAGYU KAMICHIKU A5 FLAMBATO, SALE MALDON, PEPE VERDE,
POLVERE DI ROSMARINO



IKA

5,00 €

CALAMARO SCOTTATO, FOGLIA DI SHISO, SOIA



HOKKIGAI

5,00 €

CORALLO DI CAPASANTA ARTICA SCOTTATA, FOGLIA DI SHISO



GUNKAN

1 PEZZO A PORZIONE

Ō

5,00 €

SALMONE, UOVA DI QUAGLIA, IKURA, ERBA CIPOLLINA



SAKE TOBIKO

5,00 €

SALMONE, TARTARE DI SALMONE, ERBA CIPOLLINA, TOBIKO, TARTUFO



SUZUKI AMAEBI

6,00 €

ALGA NORI, BRANZINO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, OLIO MADONNA DELLE VITTORIE, AVOCADO



GU CHUTORO

6,00 €

ALGA NORI, TARTARE DI VENTRESCA DI TONNO, CIPOLLOTTI, SOIA, WASABI FRESCO



SŌRUI MAGURO

5,00 €

ALGA NORI, TARTARE DI TONNO MARINATO, SHISO, CAVIALE DI PONZU



SŌRUI IKURA

6,00 €

ALGA NORI, IKURA DI SALMONE MARINATA NELLA SOIA E MIRIN



SŌRUI HOTATE

5,00 €

ALGA NORI, TARTARE DI CAPASANTA SCOTTATA, OLIO DI SESAMO



SUSHI - SASHIMI

SASHIMI NOBORU

22,00 €

7 FETTE DI PESCE PREGIATO MISTO



SASHIMI RAITO

35,00 €

12 FETTE DI PESCE PREGIATO MISTO



SASHIMI SÛTSU

55,00 €

20 FETTE DI PESCE PREGIATO MISTO



NIGIRI OMAKASE 5-KAN

15,00 €

5 NIGIRI CON PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



NIGIRI OMAKASE 10-KAN

28,00 €

10 NIGIRI CON PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



GUNKAN OMAKASE

23,00 €

5 GUNKAN CON PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



TEBURU OMAKASE

43,00 €

5 NIGIRI, 5 SASHIMI, 4 HOSOMAKI, 4 URAMAKI



ŌKI OMAKASE

75,00 €

10 NIGIRI, 10 SASHIMI, 6 HOSOMAKI, 4 URAMAKI



ROKU KAKI

18,00 €

3 OSTRICHE GILLARDEAU AL NATURALE



CAVIALE ROYAL RUSSO INTENSO

10 G | 30,00 €



CAVIALE ROYAL ASETRA

10 G | 35,00 €



CAVIALE ROYAL BELUGA

10 G | 45,00 €



URAMAKI

8 PEZZI A PORZIONE

TSURAI SAKE

14,00 €

SALMONE LOCH DUART, AVOCADO, SESAMO, SALSA SPICY MAIO



TSURAI MAGURO

16,00 €

TONNO BALFEGO, AVOCADO, SESAMO, SALSA SPICY MAIO



OMOSHIRO

15,00 €

TEMPURA DI SALMONE LOCH DUART, CETRIOLO, SESAMO, SALSA TERIYAKI, PHILADELPHIA AL BASILICO



NIJI

18,00 €

SALMONE LOCH DUART, AVOCADO, CARPACCIO DI PESCE MISTO, SESAMO, MOUSSE DI AVOCADO E PISTACCHIO



EBI NOHANA

18,00 €

TEMPURA DI GAMBERI, TARTARE DI SALMONE LOCH DUART SPICY, SESAMO, SCAGLIE DI MANDORLE, IKURA DI SALMONE



YUME

18,00 €

FIOR DI ZUCCA IN TEMPURA, SHISO, PHILADELPHIA, CARPACCIO DI SALMONE SCOTTATO, SALSA TERIYAKI, SESAMO



UNAGI ROLL

20,00 €

ANGUILLA AI CARBONI, AVOCADO, SESAMO, SALSA TERIYAKI, PASTA KATAIFFI



IKA

17,00 €

CALAMARO CROCCANTE, AVOCADO, MAIONESE ALLO YUZU, BOTTARGA DI TONNO, ZESTE DI LIME



URAMAKI SENSEI

8 PEZZI A PORZIONE

EBITEN SAFURAN

20,00 €

RISO ZAFFERANO, TEMPURA DI GAMBERI, CARPACCIO DI SALMONE LOCH DUART FLAMBATO, SALSA SPICY, SALSA TERIYAKI, CIPOLLA CROCCANTE



SUBARASHI

22,00 €

RISO ZAFFERANO, CAPASANTA SCOTTATA ALL'OLIO DI SESAMO, AVOCADO, CARPACCIO DI DENTICE, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE, TOBIKO, SALSA TERIYAKI



URAITO PHILA

18,00 €

SALMONE LOCH DUART, PHILADEPHIA, AVOCADO, TOBIKO, ITO TOGARASHI, SESAMO



FUTOMAKI TEMPURA

20,00 €

FUTOMAKI FRITTO, SALMONE LOCH DUART, FIOR DI ZUCCA, TOBIKO, CETRIOLI, PHILADELPHIA, MIZUNA



URA CHIZU

20,00 €

RISO ZAFFERANO, FORMAGGIO FONTINA, GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA COTTO A BASSA TEMPERATURA, LARDO DI COLONNATA, MANDORLE, SALSA TERIYAKI



KAHEI

22,00 €

GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO, AVOCADO, CARPACCIO DI MANGO, SESAMO



URA SUZUKI

18,00 €

TEMPURA DI BRANZINO, AVOCADO, SESAMO, RUCOLA CROCCANTE, DRESSING AL SESAMO



NIGERU

20,00 €

SCAMPO FRESCO, AVOCADO, CARPACCIO DI RICCIOLA, ZESTE DI LIME, OLIO ALLO YUZU



BİTO

16,00 €

FOGLIA DI RISO, PHILADELPHIA, BARBABIETOLA MARINATA, ASPARAGO, CAROTA MARINATA, GEL DI MANGO



LEGENDA ALLERGENI ALIMENTARI

- | | |
|---|--|
|  glutine |  frutta a guscio |
|  crostacei |  sedano |
|  uova e derivati |  senape |
|  pesce |  sesamo |
|  arachidi e derivati |  anidride solforosa e solfiti |
|  soia |  lupini |
|  latte e derivati |  molluschi |

SEGUICI SUI SOCIAL

 **KINZU SUSHI EXPERIENCE** 