

ME

degustazione

NU

— “ —

*Mangiare è un bisogno,
de gustare è un'arte.*

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

— ” —

HOTATE KUMO

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



OBSI TEMPURA

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



HAMACHI MISO

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



TEBURU OMAKASE

3 NIGIRI, 3 SASHIMI, 2 URAMAKI CON PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



MIKKUSU GYOZA

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



ANKŌ

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



TOROPIKARU

CREMA MASCARPONE, MANGO E FRUTTA DELLA PASSIONE, CROCCANTE ALLE MANDORLE, CRUMBLE DI MERINGA, SORBETTO TROPICALE



7 PORTATE | 95,00 €

WINE PAIRING 3 CALICI | 55,00 €

NATSU EBI

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



SUSHI OMAKASE

3 NIGIRI, 3 SASHIMI E 2 HOSOMAKI CON PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



RIZOTTO HORENSO

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



GLACIER51

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



BÖRU

SFERA EXTRA FONDENTE, NAMELAKA ALLA GIANDUJIA, NOCCIOLE CROCCANTI, SALSA MOU SALATA, GELATO ALLA VANIGLIA, CARAMELLO SOFFIATO



5 PORTATE | 65,00 €
WINE PAIRING 3 CALICI | 30,00 €

WAGYU KATZU SANDO

WAGYU IN PANKO, PAN BRIOCHE TOSTATO, MAIONESE ALLO YUZU, INSALATINA



SUSHI OMAKASE

3 NIGIRI E 3 HOSOMAKI CON WAGYU A FANTASIA DELLO CHEF



RAMEN

RAMEN HOMEMADE, ZUPPA DI CARNE, SPAGHETTI FRESCHI FATTI IN CASA, CARPACCIO DI WAGYU, UOVA AL THE GELSOMINO, MANZO BRASATO, GERMOGLI DI SOIA, ERBA CIPOLLINA, BAMBÙ MARINATO



JÖKYŪ

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

AMAI YUZU

MOUSSE ALLO YUZU, MASAGO ARARE, FRUTTI DI BOSCO, GELATO AL LAMPONE, GEL E POLVERE DI SHISO



5 PORTATE | 75,00 €

WINE PAIRING 3 CALICI | 30,00 €

AZUMA E NO TABI DEGUSTAZIONE SUSHI 5 PORTATE

KIRU MAGURO

STRACCETTI DI TONNO, UOVA DI QUAGLIA, STRACCIATELLA DI BUFALA CAMPANA, SALE ROSA HIMALAYA, PEPE DELLO SICHUAN, TOBIKO



SASHIMI NOBORU

7 FETTE DI PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



NIGIRI OMAKASE

5 NIGIRI CON PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



URAMAKI OMAKASE

5 URAMAKI CON PESCE PREGIATO A FANTASIA DELLO CHEF



ANMITSU

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, ANKO, KANTEN, GELATO VANIGLIA BIANCA FRANCESE, SCIROPPO DI AGAVE

5 PORTATE | 65,00 €
WINE PAIRING 3 CALICI | 30,00 €

SOSEI-MONO

- CETRIOLO ALL'OLIO DI SESAMO, ANACARDI, FUNGO MUER
- ALGHE MARINE MARINATE NELLA SOIA, ACETO BALSAMICO, CIPOLLOTTI, SESAMO
- TOFU FRESCO, CIPOLLOTTI, SOYA, ACETO BALSAMICO, OLIO MADONNA DELLE VITTORIE



SUSHI OMAKASE

3 URAMAKI, 3 FUTOMAKI E 3 NIGIRI A FANTASIA DELLO CHEF



YASAI GYOZA

GYOZA ALLE VERDURE AL TEPPANYAKI, PORRO UMAMI



YASAI KAKI

SFERA DI PATATE DOLCI, TOFU AFFUMICATO, EMULSIONE DI SOIA E SESAMO, CAROTINE MARINATE ALL'ARANCIA E AGAVE ALLA BRACE, PORRO CROCCANTE



OKURIMASU

SEMIFREDDO AL LAMPONE, GELATO ALLA FRAGOLA, CAKE ALLA MANDORLA, MERINGA AL CALAMANSI, GEL AL BASILICO, CRUMBLE DI ANACARDI, FRUTTA FRESCA



5 PORTATE | 55,00 €

WINE PAIRING 3 CALICI | 30,00 €

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** 