

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** 