



**MU** fish

---

taste oriental

“Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,  
ma solo in pochi sono in grado di capire  
che cosa abbia sapore.”


*Confucio*


Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere:

 cereali con glutine (**grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**)


 crostacei


 uova

 pesce

 arachidi

 soia


 Latte e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**)

 Frutta a guscio (**mandorle, cacao, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland**)

 sedano

 senape

 semi di sesamo

 anidride **solforosa** e **solfiti** (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

 lupini

 molluschi

 funghi

 cipolla

 frutta a polpa e agrumi

Per tanto si prega la rispettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie alimentari.

Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine \*

## Menu "Ku - Sow"

### **Maguro tacos**

*Sfoglia con tonno, pomodoro confit e ricotta tartufata.*

### **Tartare di salmone / Carpaccio di salmone & cioccolato (a scelta)**

*Tartare su doppia salsa / Carpaccio con zest di cioccolato e lime.*

### **Ravioli di Hong Kong**

*Selezione di ravioli artigianali.*

### **Harumaki del giorno**

*Sfoglia di riso vietnamita, insalata misticanza, ripieno variabile.*

### **Nigiri to Makimono**

*3 nigiri e 4 pz di uramaki.*

### **Ushi Caffè Pugliese**

*Scottona piemontese con salsa al caffè agrumata e crema di patate.*

55

## Menu "Codama"

### **Sumi Maguro**

*Tartare di tonno con olio al carbone e aceto affumicato.*

### **Branzino Super-Verde**

*Carpaccio di branzino con olio all'aneto e sale maldon.*

### **Capasanta Timida**

*Capasanta con spuma di latte, salsa di scalogno, scorza di limone, shiso.*

### **Ravioli di Hong Kong**

*Selezione di ravioli artigianali.*

### **Nigiri Jun-Style**

*3 nigiri creativi della chef.*

### **Yama Soba**

*Spaghetto freddo di grano saraceno con dashi di tonno e sgombro, zenzero, shiso, melanzana, alga nori, sesamo.*

### **Tempura di stagione**

*Tempura di verdure di stagione.*

### **Ghindara Denmiso**

*Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa denmiso e cotto al forno.*

### **Amai Mono**

*Dessert a sorpresa.*

80

# Antipasti

## Maguro Tacos

Tonno, ricotta leggermente tartufata, salsa al vin cotto e pomodoro confit in pasta brick.



10

## Capasanta Timida

Capesante canadesi leggermente scottate con spuma di latte, shiso, salsa di scalogno e scorza di limone.



14

## 5 Alghe

Insalata di alghe wakame, alga nori e mozuku con salsaponzu, crema di sesamo.



8

## Tako no tempura

Polpo in tempura su crema di patate e topinambur, lime e salsa di miso allo yuzu.



15

## Ostrica - 1 pz

Ostrica Fine de Claire, qualità "Perla Nera".



4

## Ostrica MU - 1 pz

Ostrica Fine de Claire, qualità "Perla Nera" con sorbetto allo yuzu, capasanta canadese e ikura.



9


## Zuppa di Miso

Zuppa di miso con tofu e wakame.



4

## Tartare

<b>Tartare Ciccyu-kai sake</b> Tartare di salmone su salsa mediterranea e riduzione di pesca e barbabietola.		12
<b>Tartare Maguro Oriental</b> Tartare di tonno rosso, gelatina tosazu, insalata indivia.		14
<b>Tartare Akaebi</b> Tartare di gamberi rossi con ricotta, salsa ponzu e salsa al mango-yuzu.		18
<b>Tartare Bis</b> Bis di tartare, salmone e tonno.		15

## Carpacci

<b>Salmone &amp; Cioccolato</b> Carpaccio di salmone, salsa allo yuzu, lime e cioccolato fondente.		16
<b>Ricciola &amp; Tartufo</b> Carpaccio di ricciola, salsa di miso-yuzu e salsa ponzu, olio al tartufo bianco.		18
<b>Tonno</b> Carpaccio di tonno con salsa ponzu, olio di sesamo e shiitake.		16
<b>Branzino Superverde</b> Carpaccio di branzino con sale maldon, crescione d'acqua e olio all'aneto.		15
<b>Salmone</b> Carpaccio di salmone con salsa ponzu.		14

# Dimsum

## Composizione Hong Kong

Percorso di 5 ravioli diversi consigliati dallo chef.



15

## Chao Zhou Fenguo

Ravioli al vapore con pak choi, gamberetti essiccati, erba cipollina cinese, sedano, maiale caramellato, arachidi, cipolla e bambù.



11

## Gamberi e tartufo

Ravioli al vapore con ripieno di gamberi e tartufo, con crema di latte.



13

## Gamberi

Ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di gamberi.



10

## Char siu bao

Panino cinese al vapore con ripieno di coppa di maiale caramellata.



5

## Verdure miste

Ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di verdure miste.



8

## Anatra alla pechinese

Ravioli al vapore in pasta cristallo ripieno di anatra laccata alla pechinese.



13

## Mezzaluna del bosco

Ravioli al vapore in pasta cristallo ripieno di funghi misti, dashi di shitake, olio tartufato e crema di latte.



12

# Spring roll

## Ebiten spring

Involtino di sfoglia di riso con gambero fritto, insalata, mango, avocado, crema di Philadelphia.



11

## Akaebi spring

Involtino di sfoglia di riso e riso glutinoso, gambero rosso di Mazara, tobiko, salsa di sesamo.



16

## Salmone spring

Involtino di sfoglia di riso con salmone, insalata, avocado, mandorla, crema di Philadelphia e salsa di sesamo.



11

## Anguilla spring

Involtino di sfoglia di riso con anguilla caramellata, mandorla, mango, insalata e crema di Philadelphia.



11

# Primi

## Yakimeshi

Riso Thailandese aromatizzato con kombu, dashi di sgombro, bonito e agrumi. Saltato con salsa di soia, frutti di mare, uova e scorza di lime.



12

## Yama soba

Spaghetti di grano saraceno con alga nori, sesamo tostato e granella di tempura, accompagnati da un brodo dashi allo zenzero con shiso e melanzana fritta.



15

## Secondi

<b>Sake no mushimono</b> Filetto di salmone cotto al vapore servito su salsa di soia con erbe di stagione, zenzero e carota.		20
<b>Ghindara</b> Black Cod marinato in salsa denmiso, cotto al forno e servito con daikon e polvere di yuzu.		28
<b>Ghindara tempura</b> Black Cod marinato in salsa denmiso, fritto in tempura e servito con maionese giapponese e sichimi togarashi.		28
<b>Ushi Caffè Pugliese</b> Noce di scottona, purè di patate, rosmarino in tempura con salsa al caffè agrumata.		18
<b>Tori no karaaghe</b> Pepite di pollo fritte in katakuriko con maionese, pepe sansho e yuzu-kosho.		13
<b>Tempura Moriwase</b> Gamberi, pesce bianco e verdure in tempura con salsa tentsuyu.		15
<b>Wagyu no yaki niku</b> Wagyu di Kagoshima qualità A5 servito con verdure di contorno, salsa ponzu, the matcha con sale maldon e salsa yaki niku.		60
<b>Coppa di Iberico</b> Coppa di maialino patanegra BBQ in stile giapponese con purè di taro e verdure di stagione.		26
<b>Tempura di aragosta</b> Tempura di aragosta servita con salsa tentsuyu.		37



# Uramaki

## Ebiten

Gambero in tempura, maionese, chips fritte.



11

## Fish & Chips in Japan

Pesce bianco fritto, pesto di Umeboshi, avocado, mandorle tostate, maionese artigianale, Philadelphia.



15

## Il Partenopeo

Tonno rosso, stracciatella, fiore di zucca in tempura, pomodoro essiccato partenopeo.



17

## Rainbow crab

Carpaccio di pesce misto, granchio soft shell in tempura, avocado e maionese.



15

## Anguilla avocado

Anguilla caramellata, avocado, pepe sansho, fondo di anguilla.



15

## Chily pepper salmon

Tartare di salmone, peperoncino.



13

## U Tonnu pipeddhu

Tartare di tonno, 'nduja vegana calabrese.



15

## Samba roll

Tartare di salmone, tartare di gambero rosso di Mazara, ikura, salsa di yuzu e lime.



17

## Shizumaru

Avocado, daikon, shiso, olio EVO "Tenuta la Viola", sale maldon, pomodoro costoluto e datterino.



15

## Mandorla roll

Tartare di salmone, crema di philadelphia, salsa teriyaki e mandorle tostate.



13

## Scampi & tartufo

Tartare di tonno, avocado, scampo salsa allo yuzu, tartufo.



19

## Haki roll

Salmone, avocado, tartare di gambero cotto, salsa teriyaki e tempura.



16

## Sashimi & Kaisen Don

### Sushi sashimi

7 fette di sashimi e 6 nigiri.



23

### Sashimi misto

13 fette di pesce misto.



24

### Sashimi piccolo

7 fette di pesce misto



14

### Sashimi MU

15 fette di pesce misto speciale.



30

### Sake|Maguro Don

13 pezzi di sashimi di salmone o tonno su un letto di riso di sushi.



20|24

### Kaisen Don Speciale

15 pezzi di sashimi misto su un letto di riso di sushi.



27

## Gunkan – 1 pezzo

<p><b>Jo quaglia</b></p> <p>Salmone, uova di quaglia e olio tartufato su salsa ponzu.</p>		4
<p><b>Jo ikura</b></p> <p>Salmone e uova di salmone su salsa ponzu,</p>		5
<p><b>Jo anguilla</b></p> <p>Salmone, tartare di anguilla caramellata, foie gras.</p>		5
<p><b>Jo salmone</b></p> <p>Salmone, tartare di salmone su salsa ponzu.</p>		4
<p><b>Jo stracciatella</b></p> <p>Salmone, pepe rosa, stracciatella e salsa ponzu.</p>		5
<p><b>Jo akaebi</b></p> <p>Salmone, tartare di gambero rosso su salsa ponzu.</p>		5

## Hossomaki & Temaki

<p><b>Hossomaki Avocado &amp; Fiore di Zucca</b></p> <p>6 pezzi di hossomaki di avocado e fiore di zucca fritto in tempura con alga nori Hayashiya.</p>		8
<p><b>Hossomaki Maguro</b></p> <p>6 pezzi di hossomaki di tonno rosso con alga nori Hayashiya.</p>		8
<p><b>Hossomaki Sake</b></p> <p>6 pezzi di hossomaki di salmone con alga nori Hayashiya.</p>		7
<p><b>Temaki a piacere (1pz)</b></p>		* da 7

## Nigiri Tradizionali – 1 pezzo

<b>Nigiri sushi</b> 6 nigiri misti a scelta dello chef.		20
<b>Sake</b> Salmone.		2,5
<b>Toro Salmon</b> Ventresca di salmone.		3,5
<b>Suzuki</b> Branzino.		2,5
<b>Akaebi</b> Gambero rosso.		3,5
<b>Maguro</b> Tonno.		3,5
<b>Hamachi</b> Ricciola.		4
<b>Ikura</b> Uova di salmone.		4
<b>Hotate</b> Capesante.		5
<b>Unaghi</b> Anguilla.		3,5
<b>Toro</b> Ventresca di tonno.		6
<b>Scampo</b> Scampo.		5
<b>Shimesaba</b> Sgombro marinato flambè, daikon e zenzero marinati in salsa ponzu.		3,5

## Nigiri Creativi Dello Chef – 1 pezzo

<b>Nigiri sushi Jun Style</b> 7 nigiri creativi proposti dalla chef.		28
<b>Sake &amp; Aneto</b> Salmone, aneto, lime, sale Maldon.		3,5
<b>Hamachi &amp; Yuzu</b> Ricciola con salsa di yuzu e sale Maldon.		4,5
<b>Suzuki Flambè</b> Branzino flambè, sale Maldon, shiso.		3,5
<b>Akaebi &amp; Stracciatella</b> Gambero rosso con stracciatella e pomodoro confit.		4
<b>Toro &amp; Foie Gras</b> Ventresca di tonno con foie gras.		7
<b>Avocado &amp; Tartufo</b> Avocado flambè con tartufo e sale Maldon.		3,5
<b>Ahiru &amp; Foie Gras</b> Petto d'oca cotto a bassa temperatura e in amiyaki servito con fondo di cottura, zest d'arancio e foie gras ungherese.		7
<b>Amaebi &amp; Tartufo</b> Gambero dolce giapponese con tartufo e sale maldon.		4,5

