



**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

Pertanto si prega la spettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie alimentari.

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

Coperto **euro 3**

# Menù Degustazione

## 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.*

### **Aghedashi Tofu**

*Tofu fritto con latte di soia, olio al prezzemolo, wasabi, daikon e zenzero.*

### **Ghindara Denmiso**

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

### **Amai Mono**

*Dessert a sorpresa.*

80

La scelta dei menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

# Antipasti

## Edamame

Bacelli di soia\* cotti al vapore e conditi con sale.  
*Steamed soy beans\* with salt.*



5

## Miso Shiru

Zuppa di miso con alga kombu e tofu.  
*Miso Soup with Kombu seaweed and tofu.*



5

## Maguro Tacos

Quattro tacos di Tonno, ricotta leggermente tartufata, salsa al vin cotto e pomodoro confit in pasta brick.  
*Four tacos of Tuna, softly truffled ricotta, cooked wine sauce and tomato confit in brick paste.*



14

## Capasanta Timida

Capesanta\* con spuma di latte, shiso, salsa di scalogno, noce moscata e scorza di limone.  
*Scalded Canadian scallop\* with milk foam, shiso, shallot sauce, nutmeg and lemon zest.*



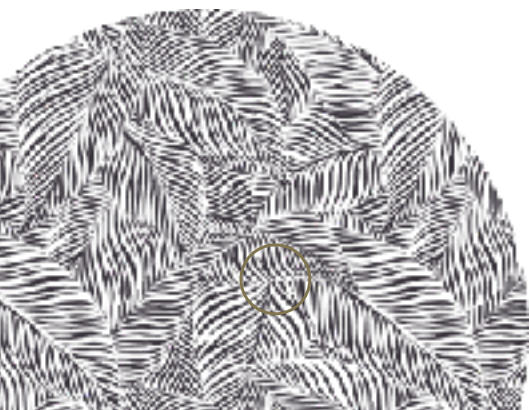
7

## 5 Alghe

Insalata di alghe rosse\*, bianche\*, verdi\*, nere e mozuku\* con salsa ponzu, crema di sesamo, pomodoro e avocado.  
*Red\*, white\*, green\*, black and mozuku\* seaweed's salad with ponzu sauce, sesame cream, fresh tomato and avocado.*



10



# Antipasti

## Anguilla spring

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

*Rice puff roll with caramelized eel\*, almond, mango, salad and Philadelphia.*



12

## Ebiten spring

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

*Rice puff roll with fried argentinian prawn\*, salad, mango, avocado and Philadelphia.*



14

## Salmone spring

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

*Rice puff roll with salmon, salad, avocado, almond, Philadelphia and sesame sauce.*



12

## Ostrica - 1 pz

Ostrica Fin de Claire "Special", Britannia.

*Fin de Claire "Special" oyster, Britannia.*



4,5

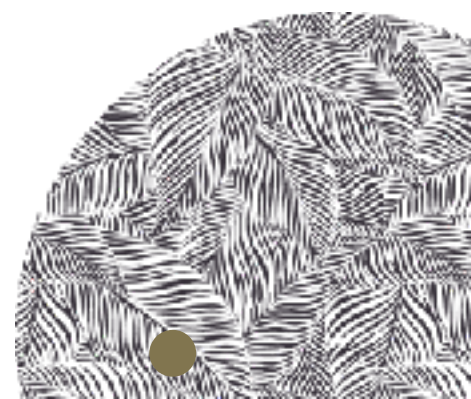
## Ostrica MU - 1 pz

Ostrica Fin de Claire "Special" con sorbetto allo yuzu, capasanta canadese\* e ikura.

*Fin de Claire "Special" oyster with yuzu sorbet, Canadian scallop\* and ikura.*



8



## Tartare

### Tartare Ciccyu-kai sake

Tartare di salmone su salsa mediterranea e riduzione di pesca e barbabietola.

*Salmon tartare on Mediterranean sauce and reduction of peach and beet.*



14

### Tartare Sumi Maguro

Tartare di tonno rosso, gelatina tosazu, indivia.

*Tuna tartare with tosazu jelly and salad.*



16

### Tartare Akaebi

Tartare di gamberi rossi\* con ricotta, salsa ponzu e salsa al mango-yuzu.

*Red shrimp\* tartare with ricotta, ponzu sauce and mango-yuzu sauce.*



20

## Carpacci

### Salmone & Cioccolato

Carpaccio di salmone, salsa allo yuzu e cioccolato.

*Salmon carpaccio, yuzu sauce and chocolate.*



16

### Ricciola & Tartufo

Carpaccio di ricciola, salsa di miso-yuzu e salsa ponzu, olio al tartufo bianco.

*Yellowtail carpaccio, miso-yuzu sauce, ponzu sauce and white truffle oil.*



19

### Branzino Superverde

Branzino con sale maldon, crescione d'acqua e olio all'aneto.

*Seabass carpaccio with maldon salt and dill oil.*



15

### Tonno Kizami

Carpaccio di tonno con salsa ponzu e kizami wasabi.

*Tuna carpaccio with ponzu sauce and kizami wasabi.*



17

# Dimsum

## Composizione Hong Kong

Percorso di 5 ravioli artigianali diversi consigliati dallo chef.\*

*Tasting of 5 different artigianal dumplings recommended by the chef.\**



15

## Gamberi e tartufo

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

*Steamed artigianal dumplings with shrimp filling, truffle and with milk cream.\**



13

## Gamberi

Ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di gamberi.\*

*Steamed artigianal dumplings with shrimp filling.\**



10

## Char siu bao

Panino cinese al vapore artigianali con ripieno di coppa di maiale caramellata.\*

*Steamed Chinese bun with caramelized pork cup filling.\**



5

## Verdure miste

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

*Steamed artigianal dumplings filled with mixed vegetables.\**



9

## Mezzaluna del bosco

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

*Steamed artigianal dumplings filled with mixed mushrooms, shitake dashi, truffle oil and milk cream.\**



13

## Anatra alla pechinese

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

*Steamed artigianal dumplings with Peking duck filling.\**



13

## Primi

### Asari Udon

Udon con vongole, orata ed erbe in bagna cauda.  
*Udon in bagna cauda with sea bream, clams, and herbs.*



18

### Yama Soba

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

*Cold buckwheat spaghetti with nori seaweed, sesame and tempura grains, accompanied by ginger dashi with shiso and fried eggplant.*



15

## Fritti

### Tako no Tempura

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

*Tempura octopus\* on mashed potatoes and Jerusalem artichokes, lime and miso yuzu sauce.\**



16

### Tempura di Gamberoni Argentini

Gamberi rossi argentini\* in tempura con salsa tentsuyu.  
*Red argentinian prawn\* tempura with tentsuyu sauce.*



22

### Tempura Moriawase

Gamberoni argentini\*, pesce bianco, verdure in tempura con salsa tentsuyu.

*Mixed tempura with red argentinian prawn\*, white fish and vegetables served with tentsuyu sauce.*



20

### Tori no Karaaghe

Straccetti di pollo fritti in katakuriko con maionese, pepe sansho e yuzu-kosho.

*Fried chicken slices in katakuriko with mayonnaise, sansho pepper and yuzu-kosho.*



13

### Tempura Aragosta

Tempura di aragosta\* con salsa tentsuyu.  
*Lobster's\* tempura with tentsuyu sauce.*



37

### Tempura di Ostriche

Ostriche\* in panko con salsa tonkatsu e maionese.  
*Oysters\* in panko with tonkatsu sauce and mayonaise.*



15



## Secondi di Pesce

### Sake no mushimono

Filetto di salmone cotto al vapore servito su salsa di soia con erbe di stagione, zenzero e carota.

*Steamed salmon fillet served on soy sauce with seasonal herbs, ginger and carrot.*



20

### Ghindara

Black Cod\* marinato in salsa denmiso, cotto al forno e servito con daikon, sesamo, finta terra e polvere di yuzu.

Black Cod\* marinated in denmiso sauce, baked and served with daikon, sesam, black soy soil and yuzu powder.



28

### Niwa Unaghi

Riso al vapore con anguilla caramellata ed affumicata, portulaca, olive fermentate e sesamo.

*Steamed rice with caramelized and smoked eel, portulaca, fermented olives and sesame.*



25

## Secondi di Carne

### Ushi Caffè Pugliese

Noce di scottona, purè di patate, rosmarino in tempura con salsa al caffè agrumata.

*Piemontese scottona with citrus coffee sauce and with mashed potatoes.*



19

### Wagyu no yaki niku

Wagyu di Kagoshima qualità A5 con verdure di contorno, salsa ponzu, the matcha, sale maldon, salsa yaki niku.

*A5 quality Kagoshima wagyu served with vegetables, ponzu sauce, matcha tea with Maldon salt and yaki niku sauce.*



60

## Sashimi & Kaisen Don

### Sashimi misto

13 fette di pesce misto.  
*13 slices of mixed fish.*



24

### Sashimi piccolo

7 fette di pesce misto  
*7 slices of mixed fish.*



14

### Sashimi MU

15 fette di pesce misto speciale.  
*15 slices of special mixed fish.*



28

### Kaisen Don Speciale

15 pezzi di sashimi misto su un letto di riso di sushi.  
*15 pieces of mixed sashimi with sushi rice.*



28

# Uramaki

## Iso no Kaori

Gambero\* in tempura, maionese al kumquat e yuzu-kosho e polvere di alghe miste.

*Tempura shrimp, kumquat and yuzu-kosho mayonnaise, mixed seaweed powder.*



13

## Il Pittore

Salmone, tonno, ricciola, branzino, avocado e maionese con olio di scalogno, sesamo tostato e salsa ponzu.

*Salmon, tuna, amberjack, sea bass, avocado and mayonnaise with shallots oil, toasted sesame and Ponzu sauce.*



16

## Anguilla & Avocado

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

*Caramelized eel\*, avocado and sansho pepper.*



15

## Chilli Pepper Salmon

Tartare di salmone, peperoncino.

*Salmon tartare and chilli.*



13

## U Tonnu Pipeddhu

Tartare di tonno, 'nduja vegana calabrese.

*Tuna tartare and Calabrian vegan 'nduja.*



15

## Mandorla roll

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

*Salmon tartare, Philadelphia, teriyaki sauce and toasted almonds.*



13

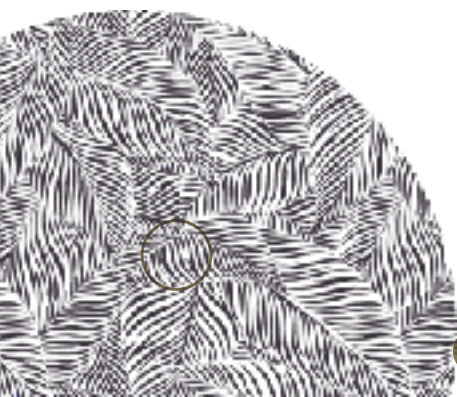
## Fish & Chips in Japan

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

*Fried white fish, Umeboshi pesto, avocado, toasted almonds, mayonnaise and Philadelphia.*



15



# Uramaki Speciali

## Momo Sakura

Granchio soft shell\* fritto in tempura, orata, maionese, avocado, purea di pesca bianca con fiori di ciliegio, olio EVO e bergamotto.

*Soft shell crab\* fried in tempura, bream, mayonnaise, avocado, white peach puree with cherry blossoms, EVO oil and bergamot.*



18

## Il Partenopeo

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

*Tuna, stracciatella, pumpkin's flower tempura and Neapolitan dried tomato.*



17

## Samba Roll

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

*Salmon tartare, red Mazara shrimp tartare\*, ikura, yuzu sauce and lime.*



18

## Scampi & Tartufo

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

*Tuna tartare, avocado, langoustine\*, yuzu sauce and truffle.*



19

## Ton Tac

Tartare di tonno, puntarelle, taccole, pomodoro confit, mascarpone, crema di alice, parmigiano.

*Tuna tartare, puntarelle, jackdaws, tomato confit, mascarpone, cream of alice, parmesan.*



18

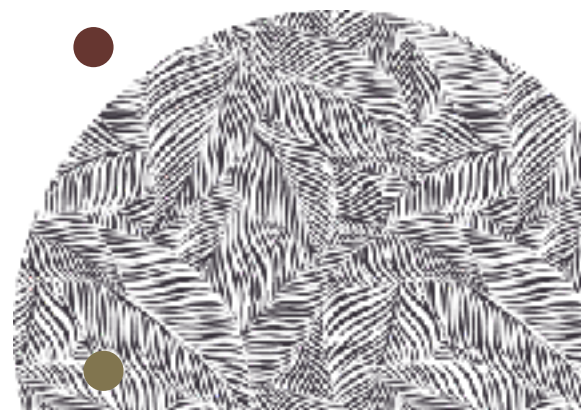
## Vegenè

Fagiolini e zucca in tempura, pesto genovese, crema di Philadelphia e noce di pecan.

*Green beans and pumpkin in tempura, Genoese pesto, Philadelphia cream and pecan nut.*



15



## Gunkan – 1 pezzo

### Jo quaglia

Salmone, uova di quaglia e olio tartufato su salsa ponzu.

*Salmon, quail eggs and truffle oil on ponzu sauce.*



4

### Jo tonno

Tonno e gelatina tosazu.

*Tuna and tosazu jelly.*



5

### Jo anguilla

Salmone, anguilla caramellata\*, foie gras\*.

*Salmon, caramelized eel tartare and foie gras.*



5

### Jo salmone

Salmone, tartare di salmone su salsa ponzu.

*Salmon, salmon tartare on ponzu sauce.*



4

### Jo stracciatella

Salmone, pepe rosa, stracciatella e salsa ponzu.

*Salmon, pink pepper, stracciatella and ponzu sauce.*



5

### Jo akaebi

Salmone, tartare di gambero rosso\* su salsa ponzu.

*Salmon, red shrimp tartare\* on ponzu sauce.*



5

## Hosomaki

### Hosomaki Avocado & Fiore di Zucca

6 pezzi di hosomaki di avocado e fiore di zucca fritto in tempura con alga nori Hayashiya.

*6 pieces of avocado hosomaki and fried pumpkin flower tempura with nori Hayashiya seaweed.*



8

### Hosomaki Maguro

6 pezzi di hosomaki di tonno rosso con alga nori Hayashiya.

*6 pieces of tuna hosomaki with Hayashiya nori seaweed.*



8

### Hosomaki Sake












6 pezzi di hosomaki di salmone con alga nori Hayashiya.

*6 pieces of salmon hosomaki with Hayashiya nori seaweed.*



7

## Nigiri Tradizionali – 1 pezzo

|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Nigiri sushi</b><br>6 nigiri misti a scelta dello chef.<br><i>6 mixed nigiri chosen by the chef.</i>   |    | 20  |
| <b>Sake</b><br>Salmone.<br><i>Salmon.</i>   |    | 2,5 |
| <b>Occhione</b><br>Occhione.<br><i>Occhione.</i>  |    | 4   |
| <b>Akaebi</b><br>Gambero rosso*.<br><i>Red shrimp*.</i>   |    | 3,5 |
| <b>Maguro</b><br>Tonno.<br><i>Tuna.</i>   |    | 3,5 |
| <b>Hamachi</b><br>Ricciola.<br><i>Yellowtail.</i>   |  | 4   |
| <b>Hotate</b><br>Capesante.*<br><i>Scallops.*</i>   |  | 5   |
| <b>Unaghi</b><br>Anguilla.<br><i>Eel.</i>   |  | 3,5 |
| <b>Toro</b><br>Ventresca di tonno.<br>Tuna belly.   |  | 5   |
| <b>Scampo</b><br>Scampo.*<br>Langoustine.*  |  | 5   |
| <b>Shimesaba</b><br>Sgombro* marinato flambè, daikon e zenzero marinati in salsa ponzu.<br><i>Flambé marinated mackerel* with daikon and ginger marinated in ponzu sauce.</i> |  | 3,5 |

## Nigiri Creativi Dello Chef – 1 pezzo

### Nigiri sushi Jun Style

7 nigiri creativi proposti dalla chef.  
*7 creative nigiri proposed by the chef.*



29

### Sake & Aneto

Salmone, aneto, lime, sale Maldon.  
*Salmon, dill, lime and Maldon salt.*



3,5

### Hamachi & Yuzu

Ricciola con salsa di yuzu e sale Maldon.  
*Yellowtail with yuzu sauce and Maldon salt.*



4,5

### Suzuki Flambè

Branzino flambè, sale Maldon, shiso.  
*Sea bass flambè, Maldon salt and shiso.*



3,5

### Akaebi & Stracciatella

Gambero rosso\* con stracciatella e pomodoro confit.  
*Red shrimp\* with stracciatella and confit tomato.*



4

### Toro & Foie Gras

Ventresca di tonno con foie gras\*.  
*Tuna belly with foie gras\*.*



6

### Ahiru & Foie Gras

Petto d'anatra mulard\* cotto a bassa temperatura e in amiyaki servito con fondo di cottura, zest d'arancio e foie gras ungherese.  
*Mulard duck breast\* cooked at low temperature in amiyaki served with brown stock, orange zest and foie gras.*



6

### Amaebi & Tartufo

Gambero dolce giapponese\* con tartufo e sale maldon.  
*Japanese sweet shrimp\* with truffle and Maldon salt.*



4,5

