



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 *

Menù Degustazione

Capasanta Timida

Capasanta* 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.*

Dimsum di stagione

Due ravioli artigianali*.
Two artigianal dumplings.*

Tartare di salmone & Maguro Tacos

Tartare di salmone su salsa mediterranea e riduzione di pesca e barbabietola con tacos di tonno, ricotta leggermente tartufata, pomodoro essiccato in pasta brick.
Salmon tartare on Mediterranean sauce and reduction of peach and beet and Tacos of Tuna, softly truffled ricotta and dried tomato in brick paste.

Branzino Superverde

Branzino con sale maldon, crescione d'acqua e olio all'aneto.
Seabass carpaccio with maldon salt and dill oil.

Nigiri sushi Jun Style

Tre nigiri creativi proposti dalla chef.
Three creative nigiri proposed by the chef.

Asari Udon

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

Ushi Caffè Pugliese

Noce di scottona, purè di patate, salsa al caffè agrumata.
Piemontese scottona with citrus coffee sauce and with mashed potatoes.

Amai Mono

Dolce a sorpresa.
Surprise dessert.

Il prezzo del Menù Degustazione è di 70€.

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

Antipasti

Edamame

Baccelli 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.*



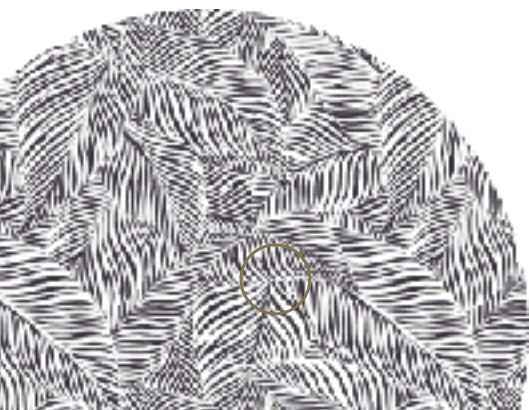
7

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

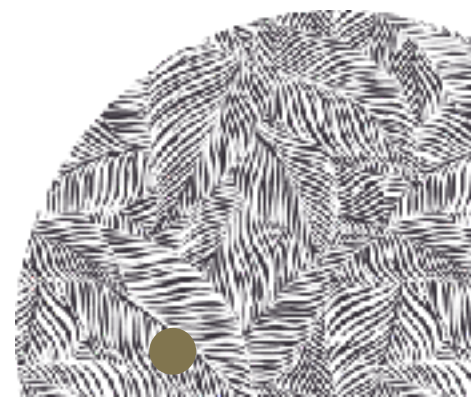
Ostrica MU - 1 pz

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 con tartufo.*

*Steamed artigianal dumplings shrimp filled with truffle.**



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 e olio tartufato.*

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



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

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

Gamberoni argentini* in tempura con salsa tentsuyu.

Argentinian prawn tempura with tentsuyu sauce.*



22

Tempura Moriwase

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 di yuzu e lime.

Oysters in panko with yuzu sauce and lime.*



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 insalata di alghe, salsa ponzu, the matcha, sale maldon, salsa yaki niku.

A5 quality Kagoshima wagyu with seaweeds salad, 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

17 fette di pesce misto speciale.
17 slices of special mixed fish.



32

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

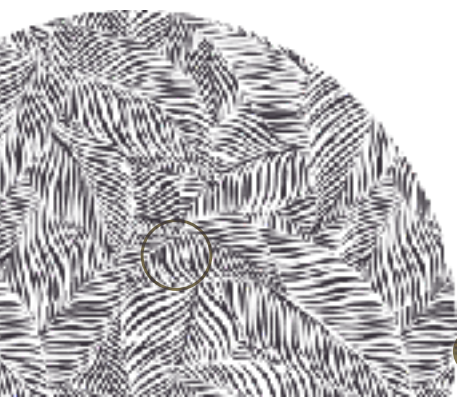
Fish & Chips in Japan

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

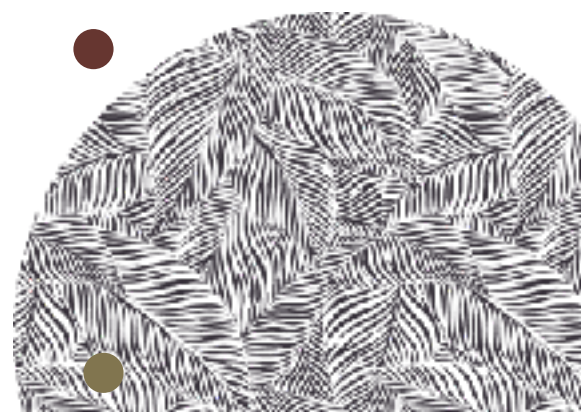
Vegenè

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*.

Salmon, caramelized eel tartare.



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

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

