

TASTING MENU



Menù Aprile

Maguro Tacos

Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro confit

1, 4, 6, 7, 16, 17

Tartare Gambero

Gambero viola*, Gambero Atlantico**, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu

1, 2, 6, 7, 17

Carpaccio Branzino Superverde

Branzino*, aneto

4, 16

Tempura di Seppia Mediterranea

Maionese al wasabi, olio superverde al prezzemolo

1, 3, 6, 14

Ravioli di Wagyu

con anguilla caramellata e funghi shitake confit

1, 4, 6, 11, 12, 15, 16, 17

Kaisedon

Pesce misto marinato e tagliato a coltello su riso cotto al vapore

1, 4, 16

Ushi Caffè Pugliese

Noce di fassona piemontese*, purè di patate, salsa al caffè agrumata

1, 6, 7, 16, 17

€ 38

Abbinamento con 3 sakè Giapponesi

€ 20

Abbinamento con 3 vini

€ 20

PER INIZIARE

| | | | |
|--|---|---|----|
| EDAMAME 6 Baccelli di soia* al vapore, sale Maldon | 5 | MISO SHIRU 1, 4, 6, 15 Zuppa di miso con alga wakame e tofu | 5 |
| EDAMAME PICCANTI 6 Baccelli di soia* al vapore, salsa piccante | 6 | EBI NO TEMPURA 1, 2, 3, 7, 11 Gamberi in pastella, salsa al burro | 10 |

ANTIPASTI



| | | | |
|--|----|---|----|
| CAPASANTA TIMIDA 1, 6, 7, 8, 14, 16, 17 Capasanta**, spuma di latte, riduzione di scalogno | 8 | MAGURO TACOS 1, 4, 6, 7, 16, 17 Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro confit | 10 |
| 5 ALGHE 1, 6, 11, 15, 16, 17 Alghe miste naturali**, crema di sesamo | 14 | POLPO IN TEMPURA 1, 6, 7, 14, 16, 17 Polpo* in tempura, crema di patate, salsa sumiso | 13 |
| SCAMPO DALL'ORIENTE 1, 2, 3, 6, 16, 17 Scampi** crudi, maionese alla mente, salsa yuzu, scalogno | 12 | TORI NO KARAAGE 1, 6, 3, 10, 17 Pollo fritto, maionese spicy | 7 |

TARTARE

| | | | |
|---|----|--|----|
| BIS 1, 3, 4, 6, 17 Salmone*, Salsa mediterranea e crema barbabietola Tonno*, Gelatina toszu, verdure di stagione | 14 | GAMBERO 1, 2, 6, 7, 17 Gambero viola*, Gambero Atlantico**, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu | 16 |
| RICCIOLA & BRANZINO 1, 4, 6, 7 Ricciola*, branzino*, rafano, salsa tsudashi e crema Pil Pil | 15 | | |



CARPACCI

| | | | |
|---|----|--|----|
| SALMONE & CIOCCOLATO 1, 4, 6, 17 Salmone*, cioccolato fondente, crema di yuzu | 15 | BRANZINO SUPERVERDE 4, 16 Branzino*, aneto | 13 |
| RICCIOLA & TARTUFO 1, 4, 6, 15, 17 Ricciola*, ponzu, yuzu, tartufo | 17 | VENTRESCA TONNO 1, 4, 6, 17 Ventresca di tonno*, ponzu, e kizami wasabi | 20 |
| MAGURO ZUKE 1, 3, 4, 6, 16, 17 Tonno rosso* marinato e scottato, cipollotto, maionese al wasabi | 15 | WAGYU A5 1, 6, 16 Wagyu A5, ponzu, olio extravergine di oliva e cipollotto | 18 |

SASHIMI

| | | | |
|---|----|---|----|
| SASHIMI MORIAWASE 2, 4, 6 Tonno* - Salmone* - Orata* - Branzino* Gambero Viola* - Scampo** | 20 | SASHIMI MU 2, 4, 6, 14 Ventresca di tonno* - Chutoro* - Tonno* - Salmone* Ricciola* - Orata* - Branzino* - Sgombro* - Seppia Scampi** - Gambero Viola | 35 |
|---|----|---|----|

PIATTI PRINCIPALI

PRIMI

ASARI UDON 1, 2, 4, 7, 14 18
Pasta giapponese, vongole**, orata*
e crema bagna cauda



DIMSUM

COMPOSIZIONE HONG KONG 1, 2, 4, 6, 15, 16 13
5 ravioli artigianali**

CHAR SIU BAO 1, 6, 14, 16 6
Panino al vapore con ripieno di coppa di maiale**

FRITTI

TEMPURA DI GAMBERONI 1, 2, 6 22
Gamberoni atlantico**, tentsuyu

TEMPURA MORIAWASE 1, 2, 4, 6 18
Gamberoni atlantico**, pesce bianco*,
verdure, tentsuyu

SECONDI

USHI CAFFÈ PUGLIESE 1, 6, 7, 16, 17 20
Noce di fassona piemontese*, purè di patate,
salsa al caffè agrumata

GHINDARA 1, 4, 6, 16, 17 24
Black cod** servito con zucchini, miso e pinoli

TATAKI DI TONNO 1, 3, 4, 6, 7, 17 19
Tonno rosso*, panna acida orientale e sansyo-yuzu

TEMPURA DI ARAGOSTA 1, 2, 6 38
Aragosta in tempura**, tentsuyu

MAKI MONO OF THE WORLD

JO (1 PZ)



JO QUAGLIA 1, 3, 4, 6, 15, 17 4
Salmone*, uovo di quaglia tartufato, salsa ponzu

JO GRANCHIO 1, 2, 3, 6 5
Tonno*, granchio blu*, gamberi*, cipollina

JO SALMONE 1, 4, 6, 11, 17 3,5
Salmone*, salsa ponzu

JO AKAEBI 1, 2, 4, 6, 17 5
Salmone*, gambero viola*, salsa ponzu

JO TONNO 1, 4, 6, 11, 17 4,5
Tonno* e gelatina toszu

SPRING ROLL (6 PZ)

EBITEN SPRING 1, 2, 7, 16, 17 14
Roll di sfoglia di riso, tempura di gambero, insalata,
mango, avocado, Philadelphia

SALMONE SPRING 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11 12
Roll di sfoglia di riso con salmone*, insalata, avocado,
mandorla, Philadelphia, sesamo

VEG SPRING 1, 6, 7, 16, 17 12
Roll di sfoglia di riso con insalata, avocado, fiore
di zucca, ricotta, salsa yuzu

NIGIRI

NIGIRI SUSHI JUN STYLE 1, 2, 4, 6, 8, 17
6 nigiri creativi proposti dalla chef

21

TRADIZIONALI (1 PZ)

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| AKAEBI 2, 6 Gamberone Atlantico* | 3,5 | HOTATE 1, 4, 14 Capesante** | 4,5 |
| HAMACHI 4 Ricciola* | 3,5 | MAGURO 4 Tonno* | 3,5 |
| SHIMESABA 4 Sgombro* | 3,5 | CHUTORO 4 Taglio tra filetto e ventresca di tonno* | 4 |
| UNAGHI 1, 4, 6, 11 Anguilla** | 3,5 | TORO 4 Ventresca di tonno* | 5 |
| SUZUKI 4 Branzino* | 3 | WAGYU A5 1, 6 Wagyu A5, salsa Nikiri, sale maldon | 5,5 |

CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| SAKE & ANETO 4, 8, 17 Salmone*, aneto | 3,5 | AKAEBI & STRACCIATELLA 2, 4, 16 Gamberone Atlantico*, stracciatella, pomodoro confit | 4 |
| HAMACHI & YUZU 1, 4, 17 Ricciola*, yuzu | 4,5 | TORO & FOIE GRAS 4, 6, 11 Ventresca di tonno* rosso con foie gras | 5,5 |
| SUZUKI FLAMBÈ 4 Branzino* flambè, shiso | 4 | AKAEBI & TARTUFO 2, 15, 16 Gambero rosso di Mazara** con tartufo | 5 |
| TAI FLAMBÈ 4, 8 Orata* flambè, shiso, yuzu-kosho | 3,5 | WAGYU E ANGUILLA 1, 4, 6, 7, 11, 16, 17 Wagyu A5, anguilla** caramellata, fondo bruno agli agrumi, sale maldon | 7 |

URAMAKI

| | |
|--|----|
| SAMBA ROLL 1, 2, 4, 6, 11, 17 | 19 |
| Salmone*, gambero*, uova di salmone**, insalata belga, salsa yuzu | |
| MOMO SAKURA 1, 2, 3, 4, 17 | 17 |
| Granchio* in tempura, maionese, branzino, avocado, bergamotto e salsa con frutta di stagione | |
| SCAMPI & TARTUFO 1, 2, 4, 11, 15, 17 | 18 |
| Tonno*, avocado, scampo*, salsa yuzu, tartufo | |
| EBITEN 1, 2, 4, 6, 7, 11, 17 | 14 |
| Gamberone** in tempura, avocado, maionese, chips di patate, teriyaki | |
| MOSCARDINO ROLL 1, 2, 3, 6, 16, 17 | 15 |
| Moscardino* fritto in katakuriko, pomodoro secco, stracciatella, basilico | |
| CAPASANTA ROLL 1, 2, 4, 6, 7, 11, 14, 17 | 18 |
| Capasanta**, gamberone** fritto in tempura, tonno*, salsa teriyaki | |
| KAORU 1, 3, 4, 6, 8, 16, 17 | 17 |
| Salmone*, avocado, maionese, lime, uova di salmone**, aneto | |
| SUZUKI NASU 1, 3, 4, 6, 7, 17 | 16 |
| Branzino*, cipollina, avocado, melanzana in tempura, Philadelphia | |
| IL PARTENOPEO 1, 4, 6, 7, 15 | 17 |
| Tonno*, stracciatella, fiore di zucca, pomodoro | |
| NEW SPICY TUNA 1, 4, 6, 7, 15 | 15 |
| Tonno*, verdure di stagione, ricotta, salsa piccante | |
| MANDORLA ROLL 1, 4, 6, 7, 8, 17 | 14 |
| Salmone*, avocado, philadelphia, teriyaki, mandorle | |
| ANGUILLA FOIE GRAS 1, 4, 6, 11, 17 | 20 |
| Anguilla**, foie gras, avocado, pepe sansyo, teriyaki | |

OSHIZUSHI

| | |
|--|----|
| HOSSO SUSHI 1, 3, 4, 17 | 10 |
| Salmone*, guacamole all'aneto, tartufo, chips di patate | |
| NEGITORO 1, 3, 4, 6, 16 | 10 |
| Ventresca di tonno*, cipollotto, riso fritto, maionese al wasabi e bottarga di tuorlo d'uovo grattugiato | |

DESSERT

TRADIZIONALI

| | |
|---|---|
| MOCHI Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco | 9 |
|---|---|

SPECIALI

| | |
|--|----|
| KONSEKI Cremoso di cioccolato peruviano con cuore di gelée arancia e zenzero su crunch al cacao e gelatina di sakè a parte | 11 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| GHENJI Cremoso al cioccolato bianco profumato al broccolo romanesco, su sablè all'olio di oliva "Cordisco" con noci Pecan, sciroppo di Okinawa, polvere di spinaci e gelato artigianale all'avocado e lime | 12 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| MIKI Gelato al pistacchio sale e pepe, polvere di olio di verbena, frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella | 10 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| SACHER SU TELA Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulcè, scaglie di cocco, gelato Meliga | 11 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| MELA MATRIOSKA Cuore di mela spadellata al caramello salato, crema suprema alla vaniglia, namelaka al limone, crumble al cioccolato e frolla alla cannella | 12 |
|--|----|

VINI E SAKÈ DA DESSERT

VINI LIQUOROSI AL CALICE



| | | | |
|--|----|--|----|
| MACULAN Torcolato Breganze DOC 2021 100% Vespaiola | 12 | MURALES Velo de Flor Vermentino, Vernaccia Flor | 23 |
| LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 100% Zibibbo | 11 | FEUDO MONTONI Passito Bianco Terre Siciliane IGT Grillo, Catarratto | 17 |
| CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon | 20 | <i>Tutti i vini sono conservati con il sistema Coravin™.</i> | |

SAKÈ DA DESSERT

BEAU MICHELLE 9,5%
Sake a basso contenuto alcolico con una sfumatura di frutta invecchiata e una consistenza leggermente spessa. Il contenuto alcolico è inferiore al normale sake, con un gusto dolce.

Prefettura: Nagano, Tomono
Tipo di riso: Hitogokochi
Seimai Buai: Non classificato 60%

OKI HOMARE "JUNMAI MUROMACHI" 17%
Eccezionalmente corposo, con un forte sapore dolce e un finale deciso, è adatto da abbinare soprattutto al cioccolato.

Prefettura: Ishikawa, Yoshida Shuzo
Tipo di riso: Kakinomai di Shimane
Seimai Buai: 90%, Kimoto Junmai

SHIRAYUKI EDO GENSHU 17,8%
Di colore ambrato, presenta una notevole complessità, con sentori di tabacco, propoli e noce. Adatto soprattutto a dolci cremosi e al caramello.

Prefettura: Hyogo, Konishi Shuzo
Tipo di riso: Non esplicitato
Seimai Buai: 88%, Junmai Genshu

cal. bott.

SAKÈ FRUTTATI

cal. bott.

KODAKARA SUMOMO 8%
Liquore leggero al sumomo (frutto giapponese tra pesca, albicocca e prugna). Agrodolce, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco.

Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo

KODAKARA GINGER 8%
Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino.

Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo

KODAKARA YUZU 8%
Liquore leggero allo yuzu. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, ottimo in aperitivo o a fine pasto

Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo

12 60

10 60

13 75

8 75

7 60

8 75



C'è un solo modo per essere sicuri di offrire ai propri clienti un pesce davvero fresco ed è andare direttamente alla fonte. Per questo motivo, Liwei Zhou si reca diverse volte alla settimana direttamente a Genova, al Porto, dove sceglie e acquista dai pescherecci appena rientrati dalla pesca la materia prima che ogni giorno potete gustare nei nostri piatti.

There is only one way to be sure of offering your customers truly fresh fish and that is to go straight to the source. For this reason, Liwei Zhou goes several times a week directly to Genoa, to the Port, where he chooses and buys from the fishing boats that have just returned from fishing the raw material that you can enjoy in our dishes every day.

Gentili Ospiti, segnaliamo che gli alimenti che compongono i nostri piatti possono contenere allergeni. Vi invitiamo pertanto a informare il nostro staff in caso di allergie e/o intolleranze. Grazie per la collaborazione.

- | | | |
|--|--|--|
| 1. Cereali con glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) | 8. Frutta a guscio (mandorle, cacao, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) | 12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro |
| 2. Crostacei | 9. Sedano | 13. Lupini |
| 3. Uova | 10. Senape | 14. Molluschi |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo | 15. Funghi |
| 5. Arachidi | | 16. Cipolla |
| 6. Soia | | 17. Frutta a polpa e agrumi |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | |

In assenza del prodotto fresco, per la sicurezza dei nostri clienti alcuni prodotti, in particolare il pesce, potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati in menu con un *.

Prodotto abbattuto all'origine **

Coperto € 3,5

