

# TASTING MENU



## Menù Maggio

### **Scampi Scottati**

Scampi\* scottati all'olio di scalogno e ponzu

2, 6, 16, 17

### **Carpaccio di Salmone**

Salmone\* con salsa di yuzu e zest di cioccolato fondente

1, 6, 17

### **Veg Spring**

Fiore di zucca in tempura\*, ricotta, insalata misticanza, sfoglia di riso, salsa di yuzu

1, 6, 7, 17

### **Melanzana Fondente e Polpo**

Melanzana, miso, salsa Ajada, Shichimi Togarashi, polpo

1, 6, 11, 14, 16

### **Uramaki di Capasanta e Branzino (4 pezzi)**

Con Capasanta, branzino marinato, tartare di tonno, avocado, Philadelphia e salsa teriyaki

1, 4, 6, 7, 11, 14, 17

### **Oshizushi di Wagyu**

Tartare di Wagyu e Black Angus, Jalapeño, salsa nikiri

1, 6, 11, 16

### **Black Cod alla Spuma di Curry Rosso**

Black Cod\*, polpa di granchio e gamberi, spuma di curry rosso

1, 2, 4, 6, 16

€ 38

Abbinamento con 3 vini

€ 20

Abbinamento con 3 sakè

€ 20

*A persona, bevande e servizio esclusi, il menù è da intendersi per tutto il tavolo.*

# PER INIZIARE

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

## ANTIPASTI



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

## TARTARE

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



## CARPACCI

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

## SASHIMI

<b>SASHIMI MORIAWASE 2, 4, 6</b> Tonno* - Salmone* - Orata* - Branzino* Gambero Viola* - Scampo**	20	<b>SASHIMI MU 2, 4, 6, 14</b> 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

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

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

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

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

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

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

## SPRING ROLL (6 PZ)

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

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

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

# NIGIRI

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

21

## TRADIZIONALI (1 PZ)

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

## CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

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

# URAMAKI

---

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

# OSHIZUSHI

---

<b>HOSSO SUSHI</b> 1, 3, 4, 17	10
Salmone*, guacamole all'aneto, tartufo, chips di patate	
<b>NEGITORO</b> 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** 1, 7, 17 9  
Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco

## SPECIALI

**KONSEKI** 1, 7, 8, 17 11  
Cremoso di cioccolato peruviano con cuore di gelée arancia e zenzero su crunch al cacao e gelatina di sakè a parte

**GHENJI** 1, 7, 8, 17 12  
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

**MIKÌ** 1, 3, 7, 8, 17 10  
Gelato al pistacchio sale e pepe, polvere di olio di verbena, frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella

**SACHER SU TELA** 1, 7, 8, 17 11  
Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dolce, scaglie di cocco, gelato Meliga

**MELA MATRIOSKA** 1, 3, 7, 8, 17 12  
Cuore di mela spadellata al caramello salato, crema suprema alla vaniglia, namelaka al limone, crumble al cioccolato e frolla alla cannella

**TIRAMIMU'** 1, 3, 7, 17 9  
Savoiardo artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"

# VINI E SAKÈ DA DESSERT

## VINI LIQUOROSI AL CALICE



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

## SAKÈ DA DESSERT

**HONDEN TOH-HI AKAZAKE 12%** 8 50  
Ricetta tradizionale "Akumochizake", del periodo Edo, quando era considerato molto prezioso; ancora oggi, viene bevuto per celebrare eventi speciali.

Prefettura: Kumamoto, Zuiyo  
Tipo di riso: Hitogokochi  
Seimai Buai: Non classificato 60%

**OKI HOMARE "JUNMAI MUROMACHI" 17%** 10 60  
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%** 13 75  
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

## SAKÈ FRUTTATI

**KODAKARA SUMOMO 8%** 8 75  
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%** 7 60  
Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino.

Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo

**KODAKARA YUZU 8%** 8 75  
Liquore leggero allo yuzu. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, ottimo in aperitivo o a fine pasto

Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo



*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**

