

N

OMAKASE DEGUSTAZIONE

8 PORTATE

120

OMAKESE DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

8 PORTATE

100

CRUDO DI MARE

海の幸

SELEZIONE DI MARE 40
1 Ostrica, 1 Gambero Rosso, 1 Scampo, Tartare del Giorno, Capesante

Ostriche Ostra Sèlection Or N2 | Irlanda 9 pz.
 金セレクション

Ostriche Royal David Hervé | Francia 8 pz.
 ロイヤル ヘルベ

Ostriche Tarbouriech N2 | Italia 9 pz.
 タボリシュ

Gamberi Rossi | Italia 7 pz.
 赤海老

Gamberi Viola | Italia 6 pz.
 紫海老

Scampi | Italia 6.5 pz.
 手長海老

Caviale Cru | Italia 28 10 gr
 キャビア

King Crab | Alaska 35 100 gr
 タラバ蟹

Capesante | Giappone 5 pz.
 帆立

Ventresca di tonno | Spagna 12 2 pz.
 トロ

N

ANTIPASTI / STARTER

前菜 おつまみ

| |
|---|
|  Sashimi (4) 24 本日の刺身三点盛り |
| Tris di Tartare (2, 4) 26 本日のタルタル三種 |
| Gamberi Viola con Capesante e Caviale (2, 4, 6, 12, 14) 28 紫海老と北海道のホタテ、キャビア、柚子のヴィネグレット |
| Carpaccio di Ricciola giapponese (4, 9) 25 insalatina di Planet Farm, bottarga di mugine e vinaigrette di leche de tigre 日本産ハマチのカルパッチョ、サラダ仕立て、カラスミ、レチエデティグレのヴィネグレット |
|  Tako / Polipo alla brace (1, 3, 6, 12, 14) 24 morbido di patate, mini lattuga alla brace e salsa paprica affumicata タコとミニレタスの炭火焼, ジャガイモのピューレ, パプリカのソース |
| Ancou / Coda di Rospo karaaghe (1, 4, 6) 22 tempura di fagiolini, salsa oroshi ponzu アンコウの唐揚げ、インゲンの天麩羅 おろしポン酢 |
| Tataki di Manzo aburi (1, 4) 22 cime di rapa, salsa koji-soia e rucola-wasabi 牛のタタキとチーメディラーパの炙りルッコラワサビ麴醤油 |
|  Yasai / Involtini di Pasta di Riso (1, 6, 8, 11, 12) 15 verdure e salsa sudachimiso 生野菜、茹で野菜、焼き野菜を一緒に包んだ生春巻き、すだち味噌 |
|  Corochet / Crochetta di patate con Hijiki (1, 6, 8, 11, 12) 8 maionese di soia, paprika dolce e teriyaki ジャガイモとヒジキのコロッケ、豆乳照り焼きマヨネーズ |
| Edamame (1, 3, 6, 11) 6 えだまめ |



FROLLATURA





BRACE



VEGETARIANO

DONBURI / PRIMI

丼物

- Chirashi Sushi** (2, 4, 11, 12, 14) 30
tonno, salmone, ricciola, gamberi, capesante e verdure.
ちらし寿司 マグロ、サーモン、ハマチ、赤海老、帆立、野菜
-  **Yakitoridon** (1, 3, 6, 9) 22
pollo teriyaki alla brace, verdure di stagione, salsa teriyaki con riso bianco.
バジリカータ産、鳥ももの炭火焼き
-  **Yasai / Chirashi di Verdure di Stagione** (1, 6, 8, 9, 11) 18
季節の温野菜



FROLLATURA



BRACE



VEGETARIANO

N

URAMAKI / ROLL

裏巻き

| | |
|--|----|
| URAMAKI DEL GIORNO | 26 |
| 本日の裏巻き | |
| ZUKU TONNO / TORO ABURI (1, 3, 4, 6, 11) | 25 |
| (marinato con salsa di soia mirin, katsuobushi) shiso, avocado, maionese-wasabi e pastella di tempura 漬けマグロ、トロ炙り、紫蘇の天ぷら、ワサビマヨネーズ | |
| TATAKI DI SALMONE SCOZZESE (1, 3, 4, 6, 11, 12)..... | 20 |
| uova di salmone, avocado e maionese di soia-koji スコットランドサーモン BIO 叩き、タルタルサーモン、イクラ、自家製醤油麹マヨネーズ | |
| EBI / GAMBERI TEMPURA (1, 2, 3, 11, 12) | 28 |
| gambero rosso, gamberi mazzancolle, amaebi, avocado e maionese di gambero rosso 海老天、赤海老、甘海老、アヴォカド、エビマヨ | |
|  ABURI DI WAGYU CON TARTARE DI MANZO (1, 3, 6, 11) | 40 |
| pesto di rucola wasabi 炙り和牛肉と牛タルタル、ルッコラワサビのペースト | |
|  YASAI / URAMAKI VEGETARIANO (1, 3, 8, 11) | 16 |
| maionese di soia jalapeño 野菜 | |



FROLLATURA



BRACE



VEGETARIANO

YAKIMONO / SECONDI

焼き物

| | |
|---|---|
|  | Pescato del Giorno 30 本日の魚 |
| | Zuppeta Ushioshiru di scorfano (1, 4, 6, 14) 35 calamari, vongole, cozze e verdure カサゴとアサリ、ムール貝、イカの潮汁 |
|  | Anguilla Kabayaki (1, 3, 4, 6) 35 riso takikomi gohan di anguilla 鰻の蒲焼、鰻の炊き込みごはん |
|  | Astice Blu gratinato (1, 2, 3, 6, 7, 9, 12) 45 ブルーオマール海老のグラタン |
|  | Striploin di Wagyu alla brace 150 gr (1, 6) 60 verdure di stagione 和牛炭火焼と季節野菜 |
|  | Involtini di Coscia di Pollo lucano (1, 6, 9) 30 funghi misti, amiyaki di broccolo romanesco e fondo di teriyaki バジリカータ産、鳥モモとキノコのロール焼き、ブロッコリーの網焼き、照り焼き |
|  | Petto d'Anatra arrosto (1, 6, 7, 9, 12) 38 foie gras e cavolfiore arrostito 鴨胸のロースト、フォアグラ、カリフラワーのロースト |
|  | Cabbage Rolls / Involtini di verza (1, 6, 8, 9, 11) 24 polpettine di funghi, tofu, macinato di soia e mandorle tostate キノコと豆腐のロールキャベツ |



FROLLATURA



BRACE



VEGETARIANO

DOLCE / DESSERT

デザート

- CHEESECAKE NOBUYA** (1, 3, 7) MINIMO 2 PORZIONI 25
gelato fiordilatte al cassis.
チーズケーキ,カシスのジェラート
- MONT BLANC** (1, 3, 7, 8) 14
pate sucee, chantilly di marroni e vaniglia, crema caldarrosta, neve di meringa.
モンブラン、栗のシャンティリー、栗のローストクリーム、メリンゲ
- SEMIFREDDO ALLO YUZU** (1, 3, 6, 7) 12
sfoglia di cioccolato bianco e polvere di lampone.
柚子のセミフレッド、ホワイトチョコレート、フランボワーズパウダー
- SFERA DI CIOCCOLATO** (1, 3, 6, 7) 12
mousee al cioccolato, namelaka, chantilly di vaniglia tahiti, gelatina whisky nicca e gelato al cacao.
円球チョコレート、タヒチバニラのシャンティリー、ニッカウイスキーのジュレ、カカオのジェラート
-  **IL MANDARINO** (1, 3, 7) 12
sponge, cremoso, sorbetto e spuma al mandarino.
みかんのスポンジ、クリーム、スプーマ、シャーベット
-  **SORBETTO DI YUZU** (12) 8
con gelatina di umeshu
柚子のシャーベット、梅酒のジュレ



FROLLATURA



BRACE



VEGETARIANO

CARTA DEI TÈ

| | |
|---|-----|
| Sencha Fuji | 9 |
| Tè verde giapponese le cui foglie vengono raccolte in primavera. Vegetale ed aromatico. | |
| Kukicha Bio | 12 |
| Tè verde giapponese composto da foglie di bancha e rami provenienti da piante da cui vengono ricavati ottimi sencha. Fresco, dissetante e con bassa concentrazione di teina. | |
| Genmaicha Bio | 7 |
| Tè verde giapponese composto da bancha e riso tostato. Ha una bassa concentrazione di teina e fonde meravigliosamente il gusto del tè verde con quello del riso leggermente tostato. | |
| Limone Zenzero Bio | 7 |
| Miscela di tè verde, citronella e zenzero con una delicata aromatizzazione al limone. Rinfrescante e digestivo. | |
| Sakura | 7 |
| Miscela di tè verde bancha con pezzi di ciliegia selvatica. Ideale accompagnato ad un dolce giapponese. | |
| Giardino Segreto | 7 |
| Miscela di tè bianco e verde profumato al gelsomino ed impregiato con boccioli di ibisco bianco. Ideale con un fresco dolce al cucchiaio. | |
| Gabalong Bio | 8.5 |
| Tè oolong taiwanese, caratterizzato da un'alta concentrazione di acido gamma-amminobutirrico. Ha un prezioso effetto calmante sul sistema nervoso centrale. Al palato ha lievi note di cannella e cioccolato. | |
| Earl Grey | 6 |
| Miscela classica di tè nero aromatizzato al bergamotto. Corposo con note fresche di agrumi. | |
| Darjeeling SF Steintal Bio | 8 |
| Uno dei più pregiati tè neri indiani, delicato ed aromatico, con una nota moscata persistente. Proveniente da uno dei migliori giardini del paese. | |
| Rooibos Zenzero | 6 |
| Miscela di Rooibos aromatizzato al limone e zenzero. Naturalmente priva di teina, ha una spiccata nota piccante che lo rende particolarmente digestivo. | |

N

DISTILLATI

WHISKY 50 ml

Glenmorangie

| | |
|--------------------------|----|
| 12 Yo Lasanta | 13 |
| 14 Yo Quinta Ruban | 15 |
| The Nectar d'Or | 16 |

Macallan

| | |
|---|----|
| Sherry Oak Cask 12 Yo | 18 |
| Double Cask 18 Yo | 50 |
| The Kurayoshi 18 Yo Pure Malt | 40 |
| Yamazaki Distiller's Reserve Single Malt .. | 30 |

Ichiro's

| | |
|--------------------------------------|----|
| Malt & Grain | 18 |
| Malt & Grain Classical Edition | 38 |
| Malt & Grain Limited Edition | 45 |

Nikka

| | |
|------------------------------------|----|
| From The Barrel 50cl | 14 |
| Taketsuru Pure Malt | 15 |
| Miyagikyo No Age Single Malt | 16 |
| Tailored | 22 |
| Miyagikyo Discovery Peated | 42 |

Akkeshi

| | |
|-----------------------------------|----|
| Single Malt Peated Ritto 45 | 14 |
|-----------------------------------|----|

VODKA 50 ml

| | |
|--------------------------|----|
| Belvedere "10" | 35 |
| Nikka Coffey Vodka | 13 |

GIN 50 ml

| | |
|----------------------------|----|
| Hendrick's | 14 |
| Nikka Coffey Gin | 14 |
| Garden Swift Dry Gin | 16 |

TEQUILA 50 ml

| | |
|------------------------------------|----|
| Volcan De Mi Tierra Reposado | 12 |
| Riazul Tequila Reposado | 16 |
| Riazul Tequila Anejo | 19 |

MEXCAL 50 ml

| | |
|----------------------------|----|
| Corte Vetusto Mexcal | 16 |
|----------------------------|----|

CALVADOS 50 ml

| | |
|-------------------------------|----|
| Calvados Millésime 2003 | 25 |
|-------------------------------|----|

BAS ARMAGNAC 50 ml

| | |
|--|----|
| Baron de Saint Feux Millésime 2003 | 16 |
| Baron de Saint Feux Millésime 1990 | 22 |
| Baron de Saint Feux Millésime 1982 | 35 |

GRAPPA 60 ml

Marolo

| | |
|------------------------|----|
| Dolcetto | 9 |
| Nebbiolo | 10 |
| Barbera | 8 |
| Barolo "15 anni" | 14 |

Berta

| | |
|----------------------|----|
| Tresolitre | 25 |
| Roccanivo | 25 |
| Bric Del Gaian | 25 |

BIRRE

| | |
|---|----|
| Asahi Super Dry 33 cl | 6 |
| Colore giallo chiaro e aroma lievemente fruttato. Gusto fresco e piacevolmente luppolato, con sensazione retrofattiva particolarmente fresca e delicata. Alcol 5% | |
| Baird Rising Sun Pale Ale 33 cl | 9 |
| Ha un colore arancione sormontato da una densa schiuma bianca, con aromi di malto, caramello, luppolo e agrumi. Alcol 5% | |
| Far Yeast Brewing Company Kagua Saison 33 cl | 10 |
| La Kagua Saison è una birra ispirata alla tradizione belga, con l'aggiunta caratterizzante dello yuzu. Alcol 6% | |
| Far Yeast Brewing Company Kagua Blanc 33 cl | 10 |
| Rinfrescante, speziata, di corpo pieno, con potenti note di cereale nel finale, aromatizzata allo yuzu con luppolo ben bilanciato. Alcol 10% | |

| | |
|-----------------------------|---|
| Acqua Panna | 5 |
| San Pellegrino | 5 |
| Soft drinks | 4 |
| Caffè | 3 |



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei (gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi) - **3.** Uova e prodotti a base di uova (maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati) - **4.** Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali - **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi (arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina) - **6.** Soia e derivati (latte, tofu, spaghetti, etc.) - **7.** Latte e prodotti a base di latte (yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie) - **8.** Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi) - **9.** Sedano e prodotti a base di sedano: sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano - **10.** Senape e prodotti a base di senape: semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape - **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo - **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta - **13.** Lupini e prodotti a base di lupini: farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica - **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi: ostrica, patella, tellina e vongola, canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.