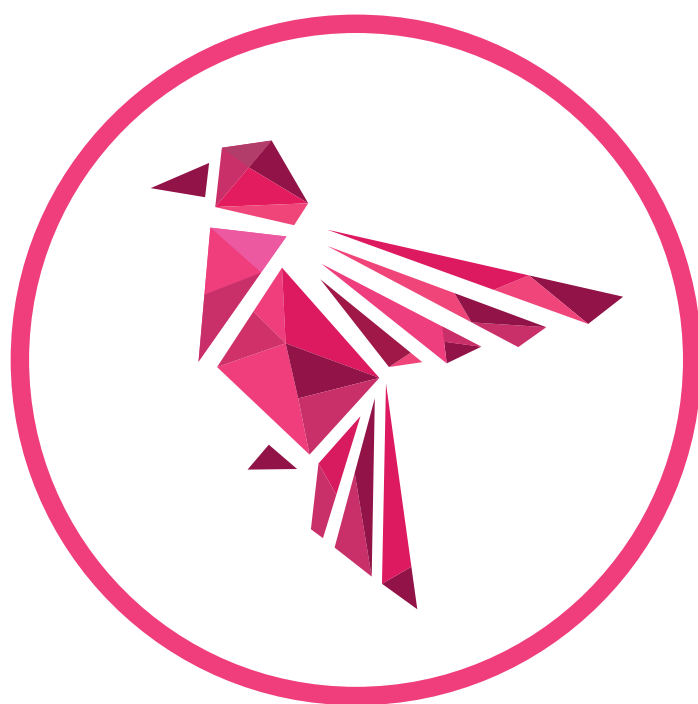


# Kyubi Club



---

MENU

---

# omakase

DEGUSTAZIONE

Questo termine giapponese viene spesso utilizzato nei sushi bar e permette allo chef di preparare dei piatti di sua iniziativa, e secondo la sua creatività, un menu degustazione appositamente per voi, in modo da farvi provare un po' di tutto. Con specialità semplici e complesse, dal gusto fine e delicato a contrasti con gusti ricchi e decisi.

**Sumato 60**

**Naka 90**

**Zaitakuna 120**

prezzo a persona - minimo 2 persone

## CRUDI

### LE DEGUSTAZIONI DI CRUDO

Selezione di Sashimi (circa 12pz)	26
Selezione di Sashimi Gourmet (circa 12pz)	30
Selezione Tartare: tris di mini-tartare di pesce a cura dello chef	40
Selezione di Carpaccio misto alla Kyubi	22

#### tartare italiana

CON ELIO EVO, SALE, LIMONE E PEPE

Salmone	22
Tonno Rosso	22
Pesce Bianco	22
Gambero Rosa	24

#### carpaccio alla kyubi

PESCE LEGGERMENTE SCOTTATO CON  
MARINATURE A BASE DI SOIA ED ERBE

Salmone	20
Tonno Rosso	20
Pesce Bianco	20
Capasanta	22

#### tartare giapponese

CON VARIE MARINATURE

🍣 Sake	24
Maguro	24
Shiromi	24
Tokusho	35

#### sashimi 6PZ

TAGLIO GIAPPONESE AL NATURALE

Salmone	10
Tonno Rosso	12
Pesce Bianco	12
Otoro	20

# SUSHI

## LE DEGUSTAZIONI DI SUSHI

Nigiri: Selezione Tradizionale (10pz) varietà in base al pescato	32
Nigiri: Selezione Gourmet (10pz) con materie prime ricercate e dai sapori decisi	42
Sushi Mix: Degustazione Small (circa 20 pezzi)	40
Sushi Mix: Degustazione Medium (circa 30 pezzi)	60
Sushi Mix: Degustazione Large (circa 40 pezzi)	80



### nigiri 2PZ

Salmone	8
Tonno Rosso	8
Pesce Bianco	8
Otoro	12



### gunkan

8 Gunkan misti	44
----------------	----

### temaki

Sake	10
Maguro	10
 Ebi	10
 Unagi	12
Ikura	12









### hosomaki 8PZ

Sake	10
Maguro	10
Shiromi	10
 Ebi	12
 Unagi	12




### uramaki 8PZ

 <b>S1. Spicy Tartare Roll</b>	18
salmone, avocado, e tartare leggermente piccante di salmone e tobiko	
<b>S2. Kyubi Roll</b>	18
salmone e avocado avvolti da branzino con zenzero fresco, cipollotto e salsa poke	
<b>S3. Ika Roll</b>	20
salmone, avocado avvolto da calamaro scottato con miso e tobiko	
<b>S4. Unagi Green</b>	20
asparago e cetriolo avvolti da anguilla cotta con sopra salsa teriyaki e pepe di sansyo	
 <b>S5. Hotate Roll</b>	20
tonno e avocado avvolti da capasanta con sopra succo di yuzu, sale di maldon e salsa piccante giapponese	
 <b>S6. Tris Tartare Roll</b>	22
gambero cotto e avocado avvolti da salmone con sopra tris di tartare scottate su letto di salsa verde piccante	
<b>S7. Ebi Roll</b>	22
salmone, avocado avvolto da tonno rosso con sopra gambero marinato in salsa ponzu ed erba cipollina	
 <b>S8. Robu Roll</b>	24
gambero cotto e avocado, sopra astice al vapore marinato in salsa ponzu ed erba cipollina	
 <b>S9. Kingu Roll</b>	22
gambero cotto e avocado, sopra granchio reale al vapore ed erba cipollina	
<b>S10. Omakase Roll</b>	22
il "mi fido di te" a cura dello chef	




## PIATTI PRINCIPALI

	<b>SAYKIO YAKI</b> trancetto di salmone marinato 48 ore in salsa miso e cotto al forno	24
	<b>TATAKI</b> filetto di tonno o salmone scottato con sesamo e salsa goma dello chef	24
	<b>UNAGI DON</b> ciotola di riso con anguilla cotta in stile kabayaki	24
	<b>CEVICHE MEZCLA</b> insalata di pesce misto marinato e verdure	20
	<b>TEMPURA MORIAWASE</b> frittura mista giapponese di pesce e verdure	18
	<b>UDON EBITEN</b> tagliolini giapponesi in brodo con gamberi in tempura	18
	<b>RAMEN SHOYU</b> zuppa di noodles fini con maiale arrosto e uovo	18
	<b>KAISEN KARĒ RAISU</b> riso al curry giapponese con frutti di mare cotti e verdure	18
	<b>GYOZA</b> 6 ravioli giapponesi con salsa dello chef	12

### chirashi



	Sake Don	20
	Maguro Don	20
	Tokubetsu Don (misto)	26

### contorni e zuppe

	Edamame	5	Sunomono	5
	Zuppa di Miso	5	Alghe Wakame	5
	<b>ISHIKARI NABE</b> zuppa al miso con salmone cotto e verdure			12

## TONNO ROSSO GOURMET

- su prenotazione -



	Carpaccio di Cuore essiccato di Tonno Rosso (心臓)	60
	Carpaccio di Bottarga di Tonno Rosso (ボツタルガ)	45
	Medama (目玉) - bulbi oculati bolliti in salsa di soia	45
	Shirako (白子) - sacca di liquido seminale bollita	35
	Otoro (トロ) - Degustazione (6 sashimi, 4 nigiri, 8 Hosomaki, 8 uramaki)	70
	Kotsuzui (骨髄) - Midollo Osseo	30
	Hoho (頬) Guancia cruda	16
	Gelato salato	8

### menu vegetariano

35

Tartare di Avocado, Edamame,  
4 nigiri di verdura, 8 Hosomaki, 8 uramaki

### menu bimbo

	Riso in bianco con verdure saltate	12
	Riso in bianco con salmone cotto	12

Coperto e Servizio 3

**Avvisaci se hai allergie o intolleranze**

Chiedi al personale di consultare la tabella degli allergeni presenti nel nostro menu