

TATAKI filetto di tonno rosso o salmone scottato con sesamo e salsa goma dello chef	24
 UNAGI DON ciotola di riso con anguilla cotta in stile kabayaki	24
 CEVICHE MEZCLA insalata di pesce misto marinato e verdure	20
 TEMPURA MORIAWASE frittura mista giapponese di pesce e verdure	18
 GYOZA 6 ravioli giapponesi con salsa dello chef	14
HIYASHI CHUKA ramen freddo con carne di maiale, verdure di stagione, tamagoyaki e salsa Hiyashi	18
ZARU SOBA spaghetti freddi di grano saraceno con salsa Mentsuyu, alghe nori, katsobushi, zenzero e cipollotto.	12
 SHOGA YAKI brasato giapponese di maiale con cipolle caramellate, maionese alla barbabietola e verdure di stagione	22
 SABA NO MISO NI filetto di sgombrò spadellato al miso con verdure di stagione	20
 SAKANA NO NITSUKE filetto di pesce bianco in base al pescato cotto a bassa temperatura in salsa al mirin e verdure di stagione	24
IKA NO MARINÉ insalata fredda di calamari, alghe wakame e verdure miste con sala ponzu aromatizzata al sesamo	18
HOTATE ABURI capesante fresche leggermente scottate con marinatura a base di yuzu, soia ed erba cipollina fresca	24

chirashi

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

contorni e zuppe

 Edamame	6	Sunomono	5
 Zuppa di Miso	6	Alghe Wakame	6

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

EXTRA

+ Bottarga di Tonno Rosso 4 + Katsobushi 2 + Tobiko 3 + Ikura 5



Kyubi Club

MENU



目にお青葉、
山ホトトギス、
初鰹. 初夏...

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 menù degustazione appositamente per voi, in modo da farvi provare un po' di tutto. Con specialità semplici e complesse, dal gusto fine e delicato a contrasto con gusti ricchi e decisi.

Matsu 60

Percorso di circa 8 portate, oltre amuse-bouche e dessert, basate su piatti sushi e di cucina giapponese, con piatti sia crudi sia cotti.

Take 90

Percorso di circa 9 portate, oltre amuse-bouche e dessert, basate su piatti di sushi e di cucina giapponese, con piatti sia crudi sia cotti. Le porzioni sono abbondanti

Ume 120

Percorso di 10 portate, oltre amuse-bouche e dessert, un percorso con piatti sofisticati di sushi e tradizione giapponese, ingredienti pregiati. Il percorso ha prevalentemente piatti crudi e le porzioni sono leggermente più piccole.

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 leggermente scottato e marinato	22

tartare italiana

CON ELIO EVO, SALE, LIMONE E PEPE

Salmone	22
Tonno Rosso	22
Pesce Bianco	22
Gambero Rosa	24

sashimi 6PZ

TAGLIO GIAPPONESE AL NATURALE

Salmone	10
Tonno Rosso	12
Pesce Bianco	12
Otoro	20

tartare giapponese

TARTARE BATTUTA FINEMENTE AL COLTELLO, CON FORTI MARINATURE E SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

🍣 Sake salmone, fili di peperoncino essiccato Ito Togarashi e salsa verde piccante	24
🍣 Maguro tonno rosso, sale di Maldon, bottarga di tonno rosso, zenzero fresco, cipollotto fresco e salsa poke	24
🍣 Shiromi pesce bianco del giorno, zenzero fresco, cipollotto fresco e salsa poke	24

TONNO ROSSO GOURMET

- su prenotazione -

Carpaccio di Cuore essiccato di Tonno Rosso (心臓)	60
Carpaccio di Bottarga di Tonno Rosso (ポツタルガ)	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 (髄) - Midollo Osseo	30
Hoho (頬) Guancia cruda	16
Gelato salato	8

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

6 Gunkan misti con alga nori esterna	24
--------------------------------------	----

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

S1. Spicy Tartare Roll salmone, avocado, e tartare leggermente piccante di salmone e tobiko	18
S2. Kyubi Roll salmone e avocado avvolti da branzino con zenzero fresco, cipollotto e salsa poke	18
S3. Ika Roll salmone, avocado avvolto da calamario scottato con miso e tobiko	20
S4. Unagi Green Ni Takuan avvolto da anguilla cotta in stile Kabayaki e pepe di Sansyo	20
S5. Hotate Yuzu Tonno rosso e avocado avvolti da capasanta con tobiko e succo di yuzu	20
S6. Tris Tartare Roll gambero cotto e avocado avvolti da salmone con sopra tris di tartare scottate su letto di salsa verde piccante	22
S7. Tarako Ebi avocado, takuan, funghi shiitake, avvolto da tonno rosso, gambero rosa, bottarga di tonno rosso e salsa ponzu	22
S8. Robu Roll gambero cotto e avocado, sopra astice blu al vapore marinato in salsa ponzu ed erba cipollina	24
S9. Kingu Shiro pesce bianco e funghi shiitake, con sopra granchio reale al vapore e salsa poke.	22
S10. Omakase Roll il "mi fido di te" a cura dello chef	22