

| | |
|--|----|
| 🍷 HOTATE ABURI capesante fresche leggermente scottate con marinatura a base di yuzu, soia ed erba cipollina fresca | 24 |
| 🍷 CEVICHE MEZCLA insalata di pesce misto marinato e verdure | 20 |
| 🍷 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 |
| 🍷 GYOZA DI MAIALE 6 ravioli giapponesi con salsa dello chef | 14 |
| 🍷 TEMPURA MORIAWASE frittura mista giapponese di pesce e verdure | 18 |
| 🍷 RAMEN DI TERRA Ramen in brodo con noodles / soba / udon con maiale arrosto e uovo | 12 |
| 🍷 RAMEN DI MARE Ramen in brodo con noodles / soba / udon con gamberi e alghe | 14 |
| 🍷 TAKOYAKI 6 polpette fritte di polpo con salsa | 14 |
| 🍷 SHOGA YAKI brasato giapponese di maiale con cipolle caramellate, maionese alla barbabietola e verdure di stagione | 22 |
| 🍷 SABA NO MISO NI filetto di sgombro spadellato al miso con verdure di stagione | 20 |
| 🍷 RISO CON SALMONE Riso saltato con salmone cotto, verdure miste e sesamo | 14 |
| 🍷 GYOZA 6 ravioli giapponesi con salsa dello chef | 12 |
| 🍷 RAMEN Ramen in brodo con noodles / soba / udon con alghe e verdure | 12 |

chirashi 🍷

| | |
|-------------------------|----|
| 🍷 Sake Don | 20 |
| 🍷 Maguro Don | 20 |
| 🍷 Tokubetsu Don (misto) | 26 |

poke

| | |
|---|----|
| Salemona: salmone, avocado, mango, edamame, cipollotto fresco, sesamo e salsa pokè. | 14 |
| Punana Hua: tonno, avocado, mango, wakame, cipollotto fresco, sesamo e salsa pokè. | 14 |
| Hui: salmon, tonno, pesce bianco, avocado, cipollotto fresco, sesamo e salsa pokè. | 16 |
| Cray: gamberi, avocado, mango, edamame, cipollotto fresco, sesamo e salsa pokè. | 16 |
| 🌿 Kanaka: avocado, mango, edamame, wakame, cipollotto fresco, sesamo e salsa pokè. | 10 |

contorni

| | |
|-----------------|---|
| 🍷 Alge Wakame | 6 |
| 🍷 Edamame | 6 |
| 🍷 Zuppa di Miso | 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 €5 + Katsobushi €2 + Tobiko €3 + Ikura €5

🍷 I PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE, È NECESSARIO AVVISARE IL PERSONALE, SUPPLEMENTO € 1,5 A PIATTO

Coperto e Servizio 3

Avvisaci se hai allergie o intolleranze

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



Kyubi Club

MENU



目にお青葉、
山ホトトギス、
初鯉. 初夏...

Chef Nao San

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, basato 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 |
| Selezione di Otoro (circa 26pz) | 70 |

tartare italiana

CON ELIO EVO, SALE, LIMONE E PEPE

| | | | |
|--------------|----|--------------|----|
| Salmone | 22 | Salmone | 10 |
| Tonno Rosso | 22 | Tonno Rosso | 12 |
| Pesce Bianco | 22 | Pesce Bianco | 12 |
| Gambero Rosa | 24 | Otoro | 20 |

sashimi

TAGLIO GIAPPONESE AL NATURALE

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 |

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 |
| Gunkan: Selezione Mista con alga nori esterna (6pz) | 24 |
| Sushi Mix: Degustazione Small (circa 20pz) | 40 |
| Sushi Mix: Degustazione Medium (circa 30pz) | 60 |
| Sushi Mix: Degustazione Large (circa 40pz) | 80 |

nigiri 2PZ

| | |
|--------------|----|
| Salmone | 6 |
| Tonno Rosso | 8 |
| Pesce Bianco | 6 |
| Otoro | 12 |

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 calamaro 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. Kinoko Ebi avocado, takuan, funghi shiitake, avvolto da tonno rosso, gambero rosa 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 |