

PIATTI PRINCIPALI

🍷 HOTATE ABURI	24
capesante fresche leggermente scottate con marinatura a base di yuzu, soia ed erba cipollina fresca	
🍷 CEVICHE MEZCLA	20
insalata di pesce misto marinato e verdure	
🍷 TATAKI	24
filetto di tonno rosso o salmone scottato con sesamo e salsa goma dello chef	
🍷 TIRADITO HAMACHI	22
carpaccio di ricciola cruda in salsa di maracuja con coriandolo, peperoncino piccante fresco, pomodorini e togarashi	
🍷 UNAGI DON	24
ciotola di riso con anguilla cotta in stile kabayaki	
🍷 GYOZA DI MAIALE	14
6 ravioli giapponesi con salsa dello chef	
🍷 TEMPURA MORIAWASE	20
frittura mista giapponese di pesce e verdure	
🍷 RAMEN FREDDO HIYASHI EBITEN	18
versione fredda del ramen di mare con i noodles, gamberi e shiso in tempura e salsa hiyashi.	
🍷 TAKOYAKI	14
6 polpette fritte di polpo con salsa	
🍷 SHOGA YAKI	22
brasato giapponese di maiale con cipolle caramellate, maionese alla barbabietola e verdure di stagione	
🍷 SABA NO MISO NI	20
filetto di sgombero spadellato al miso con verdure di stagione	
🍷 RISO CON SALMONE	18
Riso saltato con salmone cotto, verdure miste, sesamo e salsa	
🍷 GYOZA DI VERDURE	12
6 ravioli giapponesi con salsa dello chef	

**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

**sfiziosità**

🍷 Alge Wakame	6
🍷 Edamame	6
🍷 Zuppa di Miso	6
🍷 Zuppa di Miso 10 con vongole	

**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	22
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