Shibanuma Soy Sauce

Established 1688

La salsa di soia che serviamo ai nostri clienti è la Shibanuma Genen Shoyu a basso contenuto di sale.
Morbida, dal sapore inconfondibile, abbraccia il pesce crudo e ne rispetta gli aromi.
Shibanuma Shoyu Inc. produce in Giappone a Tsuchiura, con la lunga tradizione di qualità, dovuta ad un esperienza nella produzione di salsa di soia di oltre 300 anni.

Il nostro pesce viene selezionato con cura e consegnato giornalmente.
Tutti i nostri prodotti ittici destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
L'abbattimento permette in poco tempo di far raggiungere la temperatura di -20° mantenendo invariate le proprietà nutrizionali ed organolettiche del pesce, ma sufficiente a garantirne la sicurezza alimentare.
Gentile cliente, il tempo che Lei attende è indice che i nostri piatti sono preparati al momento e curati ad ogni dettaglio.

* prodotto congelato all'origine

Elenco allergeni in ultima pagina.
In questo locale si serve acqua potabile trattata.

APPETIZERS

Mai pensato di abbinare un calice di Sake? Provate!
I ragazzi di sala vi sapranno consigliare per una nuova esperienza

EDAMAME*

Fagioli di soia giapponesi

4,00€

GOMA WAKAME*

Insalata di alghe con semi di sesamo

6,00€

MISO SOUP

Zuppa di miso, tofu e alghe wakame

6,00€

MISO SOUP PICCANTE

Zuppa di miso, tofu, alghe wakame e peperoncino in polvere

6,00€

SHRIMP STICK

Gamberi* avvolti in pasta fillo* con edamame*, accompagnati da salsa spicy

9,50 € | 3pz.

GREEN SAMOSA*

Triangolini di pasta croccante ripieni di verdure speziate, accompagnati da maionese giapponese

7,00€ | 3pz.

10,50€ | 5pz.

INVOLTINI DI MANZO

Tartare di manzo con friggitelli avvolti da pasta fillo* accompagnati da salsa cocktail

10,50 € | 3pz.

CIUFFETTI DI CALAMARI IN TEMPURA

Accompagnati con maionese alla menta

12,50 €

SALMON BŌRU

Bocconcini di salmone con coriandolo, cipollotto e carota, impanati in briciole di panko e accompagnati da maionese allo yuzu

9,50 € | 3pz.

SALSA EXTRA **0,50€**

ANTIPASTI

Un Sake delicato e leggermente minerale come il TAKARA SIERRA, prodotto con le acque dei ghiacciai della Sierra Nevada, accompagna perfettamente i nostri Antipasti

NIPPO NACHOS

Tartare di gambero argentino e capasanta con jalapeño, avocado, nachos e tobiko* conditi con maionese allo yuzu e salsa senape e miele

18,00 €

TROPICAL SASHIMI

Sashimi di salmone, branzino, tonno, gambero rosso e capesante accompagnato da rapanelli, carambola, passion fruit e crema al mango

18,00 €

TEMARI

5 palline di riso avvolte da fette sottili:

-salmone crudo con salsa ceviche e maionese yuzu

-tonno scottato con pomodoro, salsa ponzu e olio al basilico

-capasanta e gambero rosso crudi con salsa al pistacchio

-tonno affumicato con tobiko* e salsa alla pesca

-manzo crudo con cipolla caramellata

18,50 €

LOBSTER SALAD

Astice, insalata mista, papaya, carote, salsa alla pesca, salsa ponzu, olio di oliva e pesto all'orientale

19,00 €

SUIKA ISLAND

Fettine di salmone, tonno, branzino, Ikura, zucchine, sale nero, guacamole, salsa anguria

17,50 €

SURI

Cruditè di gambero rosso, salmone, tonno e scampo; astice e gambero rosso cotti, con avocado, alga wakame e salsa yuzu-miso-ponzu

17,50€

MANGO SALAD

Sashimi di salmone scottato agiato su insalata mista, accompagnato da crema al mango, carote, daikon, rapanelli e salsa yuzu-miso-ponzu

16,50€

SALMONE CEVICHE

Salmone marinato, cipolla rossa, sedano, pomodoro, songino, edamame*, salsa ceviche, salsa yuzu e olio d'oliva

14,50€

TACOS MIX

3 cialde croccanti farcite con:

-tonno affumicato, uova di lompo, scorza di lime e olio di oliva

-polpo cotto a vapore, pomodoro, maionese alla menta e scorza di lime

-astice, gambero rosso, tobiko, maionese e succo di lime

15,50 €

SALSA EXTRA **0,50€**

CARPACCI

Il piccolo SHO CIKU BAI, Sake dalle note esotiche e leggermente speziate, sposa elegantemente i nostri carpacci

SALMONE
Salmone scottato con olio di oliva, ponzu,
fiori commestibili e daikon

14,00€

TONNO
Tonno scottato con olio di oliva, ponzu,
fiori commestibili e daikon

15,00€

GAMBERO
Gambero rosso, gambero argentino scottati
con olio di oliva e olio al tartufo

20,00 €

PESCE BIANCO
Branzino, ricciola scottati con olio
di oliva, ponzu, fiori commestibili e daikon

14,50€

MIX
Salmone, tonno, branzino, gambero argentino
scottati con olio di oliva, ponzu, fiori commestibili
e daikon

16,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

TARTARE

Con i suoi aromi fruttati, Sake DASSAI 39 esalta il delicato sapore delle tartare, più delicate o più saporite

SALMONE
Tartare di salmone in salsa ponzu e
japanese dressing al wasabi

14,00€

TONNO
Tartare di tonno in salsa ponzu e
japanese dressing al wasabi

15,00€

GAMBERO ROSSO
Tartare di gambero rosso con avocado,
pomodoro, crema al mango e salsa ponzu

18,50€

CEVICHE
Tartare di salmone, branzino, olio d'oliva,
salsa ceviche, salsa ponzu e japanese dressing
al wasabi

16,50€

MANZO
Tartare di manzo con emulsione e chips di
patate dolci

14,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

ROLL CON SALMONE - 8 PZ.

Prova ad abbinare i nostri roll con l'aroma unico di DASSAI 45, una sorpresa inaspettata!

DOUBLE SALMON
Salmone in tempura, avocado, philadelphia e salmone crudo esterno

14,50€

SALMON CRISPY
Tartare di salmone, philadelphia, avocado, scaglie di mandorle e teriyaki

14,50€

OYES
Tartare salmone, avocado, philadelphia, salmone crudo esterno, salsa spicy e crunch

14,50€

SALMONE SCOTTATO
Salmone in tempura, avocado, maionese, salmone scottato, salsa yuzu-miso e erba cipollina

14,50€

TROPICAL SALMON
Tartare salmone, philadelphia, mango, avocado e crunch

14,50€

SALMON NACHOS
Tartare salmone, philadelphia, nachos e jalapeño (piccante)

14,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

ROLL CON TONNO - 8 PZ.

I Sake biologici, con il loro carattere deciso, rendono i nostri roll con tonno ancora più magici!

DRAGON TUNA
Tartare di tonno, salsa spicy e avocado

15,00€

AMAZON
Tartare di tonno, avocado, crunch e salsa spicy, tonno crudo esterno e philadelphia

17,00€

KANJO
Tataki di tonno, avocado, philadelphia, tonno scottato esterno, salsa spicy, teriyaki e granella di pistacchio

18,00€

TONNO AFFUMICATO
Gambero argentino, tonno affumicato, avocado, crunch di pasta kataifi* e maionese profumata all'erba cipollina

16,00€

TUNA GUACAMOLE
Gambero in tempura, maionese, tonno scottato e guacamole

15,00€

TOKYO
Tartare di tonno, salsa spicy, avocado e crunch

16,00€

SALSA EXTRA **0,50€**

ROLL CON GAMBERO - 8 PZ.

Il Sake HATSUMAGO DRY... è il gambero che lo chiede!

EBITEN
Gambero in tempura, maionese, crunch e teriyaki

14,00€

BRANZINO GUACAMOLE
Gambero in tempura, maionese, branzino scottato e guacamole

14,50€

DRAGON SPECIAL
Gambero in tempura, maionese, avocado, tartare di salmone e crunch

16,50€

GAMBERO GUACAMOLE
Gambero in tempura, maionese, gambero scottato, tobiko* e guacamole

16,50€

GAMBERO GRATINATO
Gambero in tempura, astice gratinato, maionese, gambero gratinato, salsa spicy, tobiko*, avocado e teriyaki

17,50€

NEVADA (senza alga, 6 pezzi)
Tartare di gambero rosso, crunch e teriyaki

16,50€

YUME
Gambero in tempura, avocado, salsa spicy, salmone scottato, salsa teriyaki e fiore di zucchina

18,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

SPECIAL ROLL - 8 PZ.

Per esaltare i sapori variegati ed intensi dei nostri special roll, provate ad abbinare un Sake TAMANOHIKARI, non potrete che restarne estasiati!

SAGA
Riso venere, tempura di zucchine, maionese, mango, tartare gambero rosso, olio al basilico e fiore di zucchina

18,00€

ASTICE ROLL
Astice al vapore, avocado, salsa spicy, astice esterno, pomodoro e salsa yuzu-miso

21,00€

HOKKAIDO
Gambero in tempura, maionese allo yuzu, gambero argentino scottato, salsa ponzu-yuzu-miso e pomodoro

16,50€

HIROSHIMA
Gambero cotto, maionese allo yuzu, avocado, shiso e tartare di gambero rosso

17,50€

TUNA PEPPER
Peperone in tempura, maionese, avocado, tartare di tonno, cipolla essiccata con salsa teryaki e spicy

16,50€

GREEN ROLL
Foglia di soia verde, tempura di verdure, maionese giapponese, dadini di pomodoro e avocado, ponzu, salsa yuzu miso, salsa pesca e chips di patate viola

14,50€

TAKO ROLL
Polpo in tempura, insalata, maionese giapponese e tartare di olive taggiasche

18,00€

HOTATEKAI
Gambero cotto al vapore, maionese, avocado, capasanta scottata, riduzione di sake e cipolla caramellata

18,00€

SALSA EXTRA **0,50€**

SPECIAL ROLL - 8 PZ.

Per esaltare i sapori variegati ed intensi dei nostri special roll, provate ad abbinare un Sake TAMANOHIKARI, non potrete che restarne estasiati!

FUJI ROLL
Capasanta in tempura, salsa spicy, cipollotto, tonno marinato in salsa di soia scottato e caviale di yuzu

18,00€

KEMURI
Riso venere, con crunch di pasta kataifi*, gambero in tempura, avocado, salsa spicy, uova di lompo, capasanta scottata, salsa tonnata e granella di pistacchio

17,50€

ZUMO
Riso venere, granchio morbido, salsa spicy, masago*, cipollotto e astice

18,00€

SHAKE NEVADA (senza alga, 6 pz.)
Riso croccante, gambero cotto, salsa spicy, tobiko*, salmone marinato scottato a fiamma, salsa guacamole e sakura mix

16,50€

NEW BRA ROLL
Riso venere, salsiccia di Bra scottata, maionese, avocado, salsiccia di Bra, patata julienne in tempura e olio al tatufo

17,50€

WHITE NEVADA (senza alga, 6 pezzi)
Riso croccante, ricciola scottata alla fiamma, salsa spicy, teriyaki, Jalapeño

16,50€

SICILIAN ROLL
Riso venere, gambero argentino, avocado, maionese allo yuzu, pistacchio caramellato salato, gambero rosso, scorza di limone e pasta kataifi

18,00€

MURASAKI IMO
Pollo in tempura, maionese, insalata lollo, semi di papavero, guacamole, salsa spicy e chips di patata viola

16,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

SASHIMI - 10 PZ.

Un Sake elegante come il KONISHI o uno che esalta come il KENBISHI?

SALMONE

14,50€

GARDEN SASHIMI

Sashimi di salmone, tonno, branzino, gambero rosso, scampo e capasanta accompagnato da fragole, mango, ravanelli e condito con salsa goma wakame*

19,50€

SASHIMI PESCE BIANCO

Branzino e ricciola

15,00€

TONNO

15,50€

MIX

Salmone, tonno, branzino e gambero

17,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

TEMAKI

Il Sake DASSAI, prodotto in una zona estrema e selvaggia del Giappone, con la sua bassa gradazione alcolica accontenta anche i palati più delicati

CRISPY
Tartare di salmone, insalata, teriyaki, mandorle, masago* e salsa spicy

6,50€

SALMON TOBIKO
Tartare di salmone, philadelphia, avocado e tobiko*

6,50€

SALMON STYLE
Tempura di salmone, tartare di salmone, maionese e pomodoro

7,50€

TONNO ANACARDI
Tartare di tonno, avocado, philadelphia, maionese, teriyaki e anacardi

8,50€

ASTICE TEMAKI
Astice al vapore, avocado, pomodoro, salsa spicy e salsa yuzu-miso

8,50€

EBI TEMAKI
Gambero cotto, avocado, philadelphia, salsa spicy, teriyaki e crunch

7,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

GUNKAN - 2 PZ.

Sake biologico ed organico, non filtrato, non pastorizzato, frutto di saperi antichi; KATORI 90 è un prodotto puro e unico, con particolari note di Umami, funghi e cacao

GUNKAN CHEF
Selezione di gunkan dello chef - 4 pz.

15,00€

STRAW
Filetto di salmone esterno, tartare di fragola
e dressing all'aceto balsamico

8,50€

SALMON
Tartare di salmone e filetto di salmone esterno

7,50€

TUNA
Tartare di tonno e filetto di tonno esterno

9,50€

IKURA*
Alga nori e uova di salmone

9,00€

TOBIKO*
Alga nori e uova di pesce volante

7,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

CHIRASHI

Il Sake ben freddo ed il Chirashi di pesce crudo, abbinamento classico della cucina Giapponese!

SALMONE
Salmone, riso, avocado, goma wakame* e ikura*
14,50€

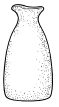
PESCE BIANCO
Pesce bianco misto, riso, avocado, goma wakame* e ikura*
14,50€

TONNO
Tonno, riso, avocado, goma wakame* e ikura*
15,00€

MIX
Salmone, tonno, branzino e gambero, avocado, riso, goma wakame* e ikura*
17,00€

SALSA EXTRA **0,50€**

NIGIRI E SPECIAL NIGIRI - 2 PZ.



Un po’ di sake caldo è ottimale per un piatto leggero come i nigiri

SALMONE
5,50€

TONNO
6,50€

BRANZINO
5,50€

GAMBERO COTTO
6,50€

GAMBERO CRUDO
8,50€

SPECIAL ASTICE
Astice al vapore, salsa yuzu-miso e pomodoro
8,50€

SPECIAL BRANZINO
Branzino, maionese e tobiko*
7,50€

SPECIAL CAPASANTA
Capasanta scottata, salsa spicy, guacamole e pomodoro
8,50€

SPECIAL SALMONE
Salmone, salsa spicy, ikura* e guacamole
7,50€

SPECIAL SCAMPO
Scampo con salsa al mango e passion fruit
8,50€

SPECIAL TONNO
Tonno, salsa spicy, erba cipollina e guacamole
8,50€

SALSA EXTRA **0,50€**

GYOZA

Il pluripremiato SAKE YONETSURU DRY KAPPA, con le sue note di umami, secco e persistente, con quale Gyoza si abbinerà meglio?

GAMBERO E CAPASANTA

Serviti con maionese al timo

14,00€

GAMBERO E CARCIOFI

Serviti con crema ai carciofi

14,00€

SALMONE E CAPASANTA

Serviti con maionese alla menta

13,00€

VITELLO E FUNGHI

Serviti con salsa ai peperoni

15,00€

SALSA EXTRA **0,50€**

PRIMI PIATTI

Il Sake OTA KOKORO, biologico, artigianale, con le sue note leggermente pungenti è sorprendentemente perfetto e strutturato per sostenere la ricchezza di questi piatti

SHRIMP RICE
Riso saltato con verdure, uova,
gamberi, branzino e cipollotto fresco

15,00€

LOBSTER RICE
Riso saltato con astice, capasanta,
verdure, curry e cipollotto fresco

17,50€

YAKI UDON / YAKI SOBA
Pasta udon/soba con verdure,
gambero, branzino e cipollotto fresco

16,50€

TORY UDON / TORY SOBA
Pasta udon/soba con verdure, pollo e
cipollotto fresco

15,50€

NIKO RAMEN
Pasta soba con brodo, manzo, uova,
alga wakame, cavolo cinese e cipollotto
fresco

16,50€

BLACK RICE
Riso venere saltato con salmone,
branzino, capasanta, gambero e asparagi

17,50€

GREEN UDON
Pasta udon al tè verde con gambero
argentino, fiori di zucchina, avocado,
pomodoro, tempura di daikon, sakura
mix e spolverata di tè verde

17,00€

SALSA EXTRA **0,50€**

SECONDI PIATTI

KATORI 90, un Sake più unico che raro, autentico, dal grande carattere e identità forte, note di crosta di pane e funghi, sembra fatto apposta per sposarsi con i sapori avvolgenti dei nostri piatti caldi

BRANZINO ALLA GRIGLIA
Branzino alla griglia con teriyaki e Pak-choi saltato

15,50€

SALMONE ALLA GRIGLIA
Salmone alla griglia con teriyaki e Pak-choi saltato

15,00€

SPIEDINI DI GAMBERI
Gamberi alla griglia con teriyaki e spinacino fresco con maionese al wasabi e granella di nocciola

16,50€

TEMPURA DI GAMBERI - 8 PZ.
15,50€

TEMPURA DI VERDURE
Ciuffetti di verdure julienne

13,00€

TEMPURA MIX - 10 PZ.
Gamberi, salmone e ciuffetti di verdure julienne

15,00€

NIDI DI ASTICE - 6 PZ.
Astice avvolto in pasta kataifi* accompagnato da salsa a base di maionese, lime e prezzemolo

23,00€

TONNO E CAPASANTA
Tonno e capasanta scottati con mango, pomodoro, cipolla rossa, songino, salsa basilico e salsa ponzu

17,50€

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO
Tonno scottato con granella di pistacchio e spinacino fresco con maionese al wasabi e granella di nocciola

18,50€

WAKADORI
Pollo alla griglia con teriyaki e spinacino fresco con maionese al wasabi e granella di nocciola

14,00€

SALSA EXTRA **0,50€**

ELENCO ALLERGENI

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.
Ci siamo organizzati per consentirLe una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici che, sappiamo, possono provocare in persone sensibili reazioni indesiderate e fastidiose.
Disponiamo di una "tabella allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo.

In questo locale si serve acqua potabile trattata.