

A R E A D O C K S
IS NOW JUST A **TAP** AWAY



*From our kitchen
to your door*

FIND US NOW ON



deliveroo

ORDER NOW

ANTIPASTI

- TARTARE DI "O-TORO"** (1-3-4-6-10) **22**
Ventresca di tonno, wasabi fresco, wakame, ikura, nikiri soia
- GAMBERO ROSSO TRA ORIENTE E MEDITERRANEO** (1-2-4-6-7-11-12) **28**
Gambero rosso di Mazara del Vallo con burrata campana allo shiso, gelatina di acqua di pomodoro e colatura di alici, olio extravergine di oliva e olio di sesamo
- TARTARE DI WAGYU** (1-2-3-4-6) **35**
Tartare di controfiletto di wagyu giapponese A5, salsa all'uovo, asparago, chips di alga Shiraita Kombu e caviale Royal
- TATAKI DI WAGYU** (1-3-6-10) **30**
Rib cap A5, tonno rosso, maionese al miele e senape, capperi, shiso al tosazu e salsa radicchio e ikura

PASTA E RISO

- INANIWA** (1-3-4-6-11) **23**
Udon di grano in brodo di dashi, ventresca di pesce bianco aburi, negi e salsa all'uovo
- GYOZA DI GAMBERI** (1-2-3-4-6-7-11-12) **25**
Con salsa alla pera e yuzu, zucchine zuma e dry miso
- RAVIOLI WAGYU** (1-3-4-6-7) **28**
Wagyu A5, teriyaki al cioccolato, zeste di arancia e aneto
- CHIRASHI SUSHI** (1-2-4-6-10-11-12-14) **25**
Riso Tamanishiki, sashimi di pesce misto, nikiri soia e negi



SECONDI PIATTI

| | |
|---|-----------|
| SALMONE CONFIT E SORBETTO ALLO YUZU (1-4-6-7-10-11) | 25 |
| Salmone cotto a bassa temperatura, crumble allo yuzu e sfere di wasabi | |
| MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE (1-4-6-11) | 26 |
| Servito con patate dolci al katsuobushi | |
| WAGYU GIAPPONESE A5 (1-6-9) | 51 |
| Servito con verdure marinate in Amazu con salsa teriyaki | |
| HAMACHI AL YUZU KOSHO (1-4-6-8-11) | 30 |
| Ricciola australiana grigliata, glassa allo yuzu piccante, peperoni saltati, anacardi e pan di zucchero | |

CONTORNI

| | |
|--|-----------|
| INSALATA DI ALGHE (4-6) | 12 |
| Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu | |
| INSALATA DI SPINACINO ORGANICO (4-6-11) | 7 |
| Insalata di spinacino e Goma Tosazu | |
| RISO (11) | 4 |
| Riso bianco, kizami nori e sesamo | |
| EDAMAME (6) | 6 |
| Baccelli di soia | |
| EDAMAME SPICY (3-6) | 7 |
| Baccelli di soia piccanti | |



TEMPURA

- KOROKKE** (1-2-3-4-6-9) **20**
Crocchette di maialino, ventresca di tonno,
Caviale Royal e salsa kimizu
- GAMBERI E FOGLIE DI SHISO** (1-2-6-12) **22**
Gamberi e foglie di shiso in tempura servite con salsa tempura
- SHOJIN TEMPURA - 7 PEZZI** (1-2-6) **18**
Selezione di sette verdure in tempura

ROLLS

8 PEZZI

- CAPASANTA GIAPPONESE ROLL** (1-3-4-6-10-11-14) **18**
Capasanta giapponese, spicy cream, negi e Tobiko
(uova di pesce volante)
- GAMBERO IN TEMPURA
E SALMONE SCOZZESE ROLL** (1-2-3-4-6-10-11-12) **18**
Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato
- RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO ROLL** (3-4-6-10-11) **17**
Ricciola leggermente scottato e marinato con citronette
allo yuzu e salsa jalapeño
- SALMONE, AVOCADO E IKURA ROLL** (4-6-10-11) **19**
Salmone scozzese, avocado e uova di salmone
- SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA
E AVOCADO ROLL** (1-2-4-6-10-11) **20**
Salmone scozzese, avocado e gambero rosso di Mazara
allo yuzu e miso
- TONNO BLUEFIN PICCANTE ROLL** (1-3-4-6-10-11) **20**
Tonno Bluefin, spicy cream e negi
- BRANZINO FOIE GRAS ROLL** (4-10-11) **26**
Branzino, cetriolo, foie gras, e paprika dolce
- HOTATE MAGURO ROLL** (4-6-10-11-14) **20**
Tonno rosso condito con salsa zuke,
capasanta giapponese e gel di scalogno
- ASTICE GRATINATO ROLL** (1-2-3-6-10-11) **40**
Astice, uova tobiko, spicy cream, cipollotto verde,
maionese di jalapeño



NIGIRI E SASHIMI

*A richiesta tutti i nigiri sono disponibili anche gluten free

NIGIRI - UN PEZZO

ANGUILLA (1-4-6)

BRANZINO (1-4)

SEPPIA (1-14)

CAPASANTA GIAPPONESE (1-14)

MAZZANCOLLA COTTA
DALL'ADRIATICO (1-2)

GAMBERO ROSSO
DI MAZARA DEL VALLO (1-2)

IKURA (UOVA DI SALMONE) (1-4-6)

O-TORO VENTRESCA DI TONNO
ROSSO DEL MEDITERRANEO (1-4)

POLPO (1-14)

RICCIOLA AUSTRALIANA (1-4)

SALMONE SCOZZESE (1-4)

SCAMPO DI MAZARA
DEL VALLO (1-2)

SGOMBRO (1-4)

TONNO BLUEFIN (1-4)

CONTRO FILETTO
DI WAGYU A5 (1)

RIB - CAP WAGYU A5 (1)

SASHIMI - UN PEZZO

ANGUILLA (4-6)

BRANZINO (4)

SEPPIA (14)

CAPASANTA GIAPPONESE (14)

MAZZANCOLLA COTTA
DALL'ADRIATICO (2)

GAMBERO ROSSO
DI MAZARA DEL VALLO (2)

IKURA (UOVA DI SALMONE) (4-6)

O-TORO VENTRESCA DI TONNO
ROSSO DEL MEDITERRANEO (4)

POLPO (14)

RICCIOLA AUSTRALIANA (4)

SALMONE SCOZZESE (4)

SCAMPO DI MAZARA
DEL VALLO (2)

SGOMBRO (4)

TONNO BLUEFIN (4)

CONTRO FILETTO
DI WAGYU A5

RIB - CAP WAGYU A5

4

3

3

4

3

5

4

5

3

4

3

4

2

4

7

5

SELEZIONI

*A richiesta tutti i nigiri sono disponibili anche gluten free

SELEZIONE SUSHI - 13 PEZZI (1-2-3-4-6-10-11-12-14)
7 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso

39

SELEZIONE SASHIMI - 13 PEZZI (1-2-4-6-10-12-14)
13 fette di pesce misto con zuppa di miso

39

*Tutto accompagnato da wasabi a parte (10)

BEVERAGE

| | |
|---|-------------|
| ACQUA PANNA 25cl naturale | 1,50 |
| ACQUA S. PELLEGRINO 25cl frizzante | 1,50 |
| COCA COLA in vetro | 5 |
| COCA COLA ZERO in vetro | 5 |

BIRRE

| | |
|-------------------------|-------------|
| DAI DAI ALE 33cl | 7,50 |
| WHITE ALE 33cl | 7,50 |
| ASAHI 33cl | 7,50 |

SAKE

| | |
|-------------------------|-------------|
| DAI DAI ALE 33cl | 7,50 |
| WHITE ALE 33cl | 7,50 |
| ASAHI 33cl | 7,50 |

BELPICINE E VINI

VINI ROSSI

| | |
|---|-----------|
| Antinori Ampeleia 2019 | 64 |
| Antinori Ampeleia 2019 | 47 |
| Zenato ripasso Valpollicella Superiore 2020 | 40 |

VINI BIANCHI

| | |
|----------------------------|-----------|
| Ca Maiol Molin Lugana 2021 | 39 |
| Elena Walch Gewurztraminer | 47 |
| Jermann Pinot Grigio | 45 |

BOLPICINE

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Monterossa Sansevè Saten Brut | 61 |
| Cavalleri Blanc De Blancs Brut | 54 |
| Pol Roger Brut | 94 |