

LUGLIO 2022



**HONZEN**

Fusion Japanese Restaurant

2022

**TUTTI I PRODOTTI PRESENTI  
NEL MENÙ SONO SOTTOPOSTI  
A BONIFICA A NORMA DI LEGGE  
O CUCINATI O ENTRAMBE LE COSE**

**Benvenuti da HONZEN  
La nostra cucina è in continua  
evoluzione come espressione  
del nostro "Fusion".**

**Proponiamo, a seconda  
delle stagioni e della disponibilità  
di materie prime e prodotti  
selezionati, piatti tipici  
e contaminazioni dal mondo.  
Abbiamo scelto di usare  
nel nostro ristorante  
solo materie prime  
selezionate e certificate.**

**Tonno rosso bluefin  
fresco e regolarmente abbattuto  
per offrirvi il miglior sapore  
del re dei mari.**

**Branzino delle Canarie  
e/o Orbetello  
secondo disponibilità.**

**Salmone selvaggio sockeye  
fresco che abbiamo preferito  
al bonificato o congelato a bordo.**

**Centrofolo Nero  
(Ricciola di fondale o Morone)  
quando disponibile  
direttamente dalle coste liguri**

**Salmone scozzese  
che è pur sempre un allevato ma  
con metodi meno intensivi**

**SERVIZIO**

**10%**

**COSTI DI CONSEGNA**

**4 €**

# Antipasti

## **GOHAN/SUMESHI 3**

*Riso non condito e sesamo o con condimento sushi*

## **EDAMAME 5**

*Baccelli di soia salati*

## **GOMA WAKAME 5**

*Alghe leggermente piccanti con sesamo tostato*

## **SAMOSA VERDI 5 pz 6**

*Triangoli di pasta fillo ripieni di verdure saltate*

## **SAMOSA AL CURRY 6 pz 6**

*Triangoli di pasta fillo ripieni di verdure e curry*

## **CROQUETTE DI MARE 5 pz NO GLUTINE 7**

*Palline di baccalà, cipolla caramellata e zenzero*

## **CROQUETTE DI TERRA 5 pz NO GLUTINE 7**

*Polpettine ai funghi porcini, patate e tofu*

## **CROQUETTE FUSION 5 pz NO GLUTINE 7**

*Polpettine al parmigiano e pomodoro secco*

## **CROQUETTE IBERICO 5 pz 7**

*Polpettine allo Jamon Iberico e pan croccante*

## **TAKOYAKI 5 pz 7**

*Polpettine con polpo, zenzero marinato*

## **POLPETTINE DI TONNO FURAI 4pz 7**

*Bites di tonno rosso Balfegò homemade*

## **CHIPS HONZEN 7**

*sfoglia di raviolo aperta con riso e dadolata di salmone condita con salsa allo yuzu*

## **CHIPS MISTA 7**

*sfoglia di raviolo aperta con riso e dadolata di pesce misto condito con salsa ponzu*

**CHIPS TONNO ROSSO BLUEFIN** 9

*sfoglia di raviolo aperta con riso e dadolata di tonno rosso e salsa speziata*

**MEAT CHIPS** 9

*sfoglia di raviolo aperta con battuto di scottona e funghi shiitake furai*

**CHIPS GAMBERI ROSSI** 13

*sfoglia di raviolo aperta con riso e battuto di gamberi rossi o rosa secondo disponibilità*

**BAO FURAI** 7

*panino di riso al vapore ripieno di pollo panato al panko con peperone grigliato e salsa agrodolce*

**BAO AL SALMONE** 7

*panino di riso al vapore con salmone scottato, asparago in tempura e perle di tartufo*

**GUA BAO TERIYAKI** 7

*panino di riso al vapore ripieno di maiale laccato in salsa teriyaki*





## **SEA GOMA SALAD**

**14**

*Insalata di alga wakame, polpa di astice, tonno e salmone con salsa al sakè*

## **GAMBERI TORYUFU 2pz**

**11**

*Gamberi fritti panati al panko con tartare di salmone e patè di tartufo*

## **GAMBERI FURAI 4pz**

**16**

*Gamberi fritti panati al panko*

## **GAMBERI SPECIAL 4pz**

**16**

*Gamberi fritti con copertura alle mandorle*

## **POLPO IN TEMPURA 10pz NO ASPORTO 16**

*Pezzi di polpo fritti in tempura*

## **ASTICE IN TEMPURA**

**NO ASPORTO 30**

*Astice canadese sgusciato (100/110 gr) fritto in tempura con salsa Dijon*



## **Crudi**

### **CARPACCIO MISTO 22**

*Selezione di pesci vari scottati  
con olio di sesamo e scaglie di tonno essiccate*

### **TIRADITO 22**

*Carpaccio misto crudo con salsa allo jalapeño*

### **CARPACCIO DI SALMONE 27**

*Fettine di salmone scottate con olio di sesamo  
e scaglie di tonno essiccate*

### **CARPACCIO DELLE CANARIE 27**

*branzino delle Canarie condito con salsa ponzu  
all'arancia*

### **CARPACCIO RICCIOLA 27**

*fettine di ricciola del Pacifico condite con ponzu*

### **CARPACCIO CAPESANTE 27**

*capesante giapponesi crude con salsa ponzu*

### **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI 38**

*Rossi di Mazara aperti a farfalla e conditi*

### **TARTARE SALMONE 23**

*Dadolata di salmone con gamberi rossi  
e perle di aceto balsamico*

### **TARTARE MISTA 23**

*Dadolata di pesci misti con gamberi rossi  
e perle di aceto balsamico*

**TARTARE RICCIOLA 30**

*Dadolata di ricciola del pacifico con gamberi rossi e perle di aceto balsamico*

**TARTARE TONNO ROSSO BLUEFIN 32**

*Dadolata di tonno rosso con gamberi rossi e perle di aceto balsamico*

**TARTARE DI SCOTTONA 20**

*Battuto di scottona con funghi shiitake furai e salsa spicy*

**TATAKY DI TONNO ROSSO BLUEFIN 30**

*Filetto di tonno scottato con sesamo*

**RICCIOLA LACCATA 27**

*Ricciola del Pacifico al miso accompagnata da verdure di stagione saltate*







## ***Cotti***

**GYOZA VERDURE 5 pz** 11

Ravioli di spinaci ripieni di verdure

**GYOZA PORK 5 pz** 12

Ravioli di maiale fritti o al vapore

**GYOZA EBI AL VAPORE 5 pz** 12

Ravioli di gamberi e verdure

**GYOZA Di MANZO 4 pz** 16

Ravioli di entrecote uruguay e aglio nero  
con purea di patate al pomodoro

**SPAGHETTI "THAI"** 15

Spaghettone di Gragnano "Carmiano" IGP  
in agrodolce con verdure di stagione e pollo

**CICATIELLO GIAPPONESE** 14

Cavatelli CM ZERO PASTIFICIO CACCESE con  
verdure e carne di entrecote uruguiana



**RISO HONZEN 13**

*Riso con verdure di stagione*

**RISO HONZEN CON GAMBERI 15**

*Riso con gamberi e verdure*

**YAKIMESHI FUSION 15**

*Riso saltato con verdure di stagione, uovo e calamaro con olio di sesamo*

**YAKISOBA 12**

*Spaghetti saltati con verdure di stagione*

**YAKISOBA CON CARNE 15**

*Spaghetti saltati con carne e verdure*

**YAKISOBA CON GAMBERI 15**

*Spaghetti saltati con gamberi e verdure*

**YAKISOBA CON ASTICE 26**

*Spaghetti saltati con astice (70/80 gr) e verdure*

**BUTTERFISH SCOTTATO 18**

*Filetto di butterfish laccato con salsa al miso*

**SALMONE TERIYAKY** 18

*Filetto di salmone laccato con salsa teriyaki*

**SUZUKI FURAI** 18

*filetti di branzino fritti con funghi e polpa di astice*

**CALAMARO RIPIENO (per 2)** 26

*in salsa teriyaki e maionese al basilico*

**MARE E MONTI GIAPPONESE** 18

*Funghi shiitake saltati al burro, con salsa di soia e selezione di mare*

**GLACIER 51** 40

*moro antartico Austral Fisheries a modo nostro*

**POLLO TERIYAKI** 13

*Bocconcini di pollo laccati con salsa teriyaki*

**POLLO KARAAGE** 15

*Bocconcini fritti con mix di farine giapponesi*

**POLLO FURAI** 15

*Bastoncelli di pollo panati e fritti*

**MAIALE ALLO ZENZERO** 15

*Maiale cotto a bassa temperatura con salsa allo zenzero e purea di patate alla nocciola*



# SUSHI

## *Nigiri 2pz*

<b>ANGUILLA</b>	<b>6</b>
<b>POLPO</b>	<b>6</b>
<b>GAMBERO COTTO</b>	<b>6</b>
<b>BRANZINO delle Canarie/di Orbetello</b>	<b>7</b>
<b>SALMONE</b>	<b>7</b>
<b>SALMONE FLAMBÉ</b>	<b>8</b>
<b>CAPASANTA</b>	<b>9</b>
<b>RICCIOLA</b>	<b>9</b>
<b>SALMONE SOCKEYE</b>	<b>10</b>
<b>TONNO ROSSO BLUEFIN</b>	<b>11</b>
<b>GAMBERI ROSSI DI MAZARA</b>	<b>16</b>
<b>NIGIRI SET 8 pz</b>	<b>26</b>
<b>NIGIRI SET FUSION 8 pz</b>	<b>36</b>

## *Gunkan 2pz*

Pallina di riso foderata con pesce o alga nori

<b>IKURA</b>	<b>8</b>
<b>BUTTERFISH</b>	<b>8</b>
<b>SALMONE</b>	<b>8</b>
<b>SALMONE FLAMBÉ</b>	<b>9</b>
<b>INSALATA DI ASTICE</b>	<b>10</b>
<b>RICCIOLA</b>	<b>10</b>
<b>TONNO ROSSO BLUEFIN</b>	<b>12</b>

## *Temaki 1pz*

Conetto di alga nori ripieno di riso e pesce

<b>INSALATA DI ASTICE</b>	<b>10</b>
<b>SALMONE</b>	<b>10</b>
<b>SALMONE PICCANTE</b>	<b>10</b>
<b>GAMBERI FURAI</b>	<b>10</b>
<b>TONNO ROSSO BLUEFIN</b>	<b>12</b>

## *Hosomaki 6pz*

Rotolino di riso chiuso con alga nori ed un solo componente all'interno a scelta tra...

<b>AVOCADO</b>	<b>5</b>
<b>GAMBERO COTTO</b>	<b>7</b>
<b>SALMONE</b>	<b>7</b>
<b>RICCIOLA</b>	<b>9</b>
<b>TONNO ROSSO BLUEFIN</b>	<b>12</b>
<b>GAMBERI ROSSI DI MAZARA</b>	<b>16</b>

# **SASHIMI**

<b>POLPO</b>	<b>6</b>
<b>BUTTERFISH</b>	<b>6</b>
<b>BRANZINO delle Canarie/di Orbetello</b>	<b>7</b>
<b>SALMONE</b>	<b>7</b>
<b>CAPASANTA</b>	<b>8</b>
<b>RICCIOLA</b>	<b>9</b>
<b>SALMONE SOCKEYE</b>	<b>10</b>
<b>TONNO ROSSO BLUEFIN</b>	<b>11</b>
<b>GAMBERI ROSSI DI MAZARA</b>	<b>32</b>
<b>SASHIMI MIX 16pz</b>	<b>30</b>
Selezione a discrezione della cucina	
<b>SASHIMI SPECIAL 30pz</b>	<b>65</b>
Selezione più ampia e varia a discrezione della cucina	



# URAMAKI

## ROLLS SET

**I SET SONO A DISCREZIONE DELLA CUCINA E QUINDI NON SONO PERSONALIZZABILI.**

Per gusti e/o esigenze personali quali intolleranze e/o allergie il personale di sala sarà a vostra disposizione per guidarvi nella scelta tra i rolls a la carte

**ROLLS SET COTTI PER DUE 12PZ 25**

**ROLLS SET FUSION PER DUE 12PZ 27**

**ROLLS SET SPECIAL 20 PZ NO ASPORTO 45**

**SET 24PZ SOLO TAKE AWAY & DELIVERY 52**

**SET 40PZ X5 SOLO TAKE AWAY & DELIVERY 85**

**ROLLS VEGETARIANO 4pz/9pz 9/18**

**Con selezioni di verdura e frutta on demand**



Tutti i nostri maki a la carte sono proposti  
in QUATTRO (4) pezzi

### ***Maki fusion***

#### **CALIFORNIA HONZEN 11**

*Astice, mango, sesamo, patè di salmone  
e granchio con scaglie di tempura*

#### **RED TUNA 11**

*Alga di soia, battuto di tonno rosso bluefin ,  
salsa summer e gambero furai*

#### **VESUVIO 11**

*Astice, avocado, salmone, gambero fritto,  
salsa summer e sesamo al wasabi*

#### **YUZU SBAGLIATO 12**

*Ricoperto al salmone con gambero furai, astice,  
cetriolo, crème fraîche, salmone e salsa yuzu*

#### **TUNA 12**

*Ricoperto al tonno con gambero furai,  
avocado, astice e salsa spicy*

#### **TAKO 12**

*Salmone con ceviche di polpo, funghi shiitake in  
tempura erba cipollina, polpo e crème fraîche*

#### **BRANZINO 12**

*Ricoperto al branzino con branzino furai,  
mango, avocado e salsa Dijon*

#### **ROLLS ROYCE 15**

*Granchio dal guscio morbido, astice, gambero  
rosso e perla di elio evo e tartufo bianco*



**INNA** 13

*Ricoperto alla capasanta e avocado  
con gambero in tempura, patè di salmone*

**HONZEN** 18

*uramaki al nero di seppia con filetto di salmone,  
astice saltato, mango e patè di avocado*

*Maki crudi*

**TAMAGO** 11

*Patè di salmone, tamago ed asparago saltato e  
perle di tartufo*

**LAMPONE E SALMONE** 11

*Fritto in tempura con marmellata di lamponi,  
salmone e lampone con pasta kadaifi*

**SORRENTO** 15

*Ricoperto al salmone con capasanta,  
gambero rosso, pomodoro secco, mango e  
zeste di limone di Sorrento*



**SHISO** 12

*Ricoperto con foglia di shiso con salmone, ricciola e avocado*

**GINGER FUTOMAKI** 12

*Salmone, carota in tempura, maionese, salsa summer e zenzero fritto*

**RICCIOLA** 12

*Ricoperto alla ricciola con astice, ricciola, mango, cetriolo, maionese e salsa ponzu*

**BUTTER** 12

*Ricoperto al butterfish con butterfish furai, mango e asparago*

**MAGURO** 12

*Tonno rosso bluefin, maionese, cetriolo e sesamo al wasabi*

**CALIFORNIA SPECIAL** 14

*Ricoperto all'oro edibile 23k con filetto di salmone, avocado e crème fraîche*

## *Maki cotti*

**FURAI** 11

*Fritto al panko con gambero furai e polpa di astice con salsa al sakè*

**TEMPURA** 11

*Fritto in tempura con salmone, goma wakame, granchio, astice e crème fraîche*

**HOT ROLLS** 11

*Fritto con pasta fillo patè di salmone, spinacino fresco, gambero in tempura e crème fraîche*

**ALICI** 11

*Alici furai, astice, avocado, maionese, battuto di pomodoro secco ed aglio orsino*

**MASAGO** 11

*Gambero in tempura, astice, uova di pesce volante e semi di sesamo*

**ALMOND** 11

*Fritto in tempura e mandorle con salmone, gambero, crème fraîche, spinacino fresco*

**FLAMBATO** 12

*Ricoperto al salmone scottato con gambero furai, astice, avocado, crème fraîche*

**GREEN EBI** 12

*Alga di soia, gambero furai e battuto di gamberi furai, erba cipollina e maionese*

**MON AMOUR** 12

*Riso alla barbabietola, gambero, rucola, avocado, mango, salsa all'arancia e sale Maldon affumicato*

**SMOKY** 12

*Salmone scozzese affumicato, rucola, gambero in tempura, polpa di astice, avocado, perle di tartufo*

**SUMMER** 13

*Sfoglia di riso, salmone scozzese affumicato, gambero furai, astice, cetriolo, crème fraîche*

**LOBSTER** 20

*Alga di soia, astice in tempura, polpa di astice, avocado e mandorle tostate condito con salsa teryiaki al nero di seppia*

# ALLERGENI

**Glutine**

Nelle panature e la tempura quindi nei rolls che le prevedono, nelle paste, nei bao e in alcuni dolci

**Crostacei**

In molti uramaki e in alcuni tipi di paste, in alcune varietà di riso saltato oltre che in alcuni gyoza

**Uova**

Nelle panature furai, nelle croquettes, nei bites di tonno, nelle salse summer, kwepee e arancia, nel toryufu roll e nello yakimeshi

**Pesce**

**OVUNQUE** fatevene una ragione tranne che nei piatti a base di pollo, carne e maiale

**Arachidi**

Non presente nelle preparazioni abituali del ristorante. In caso di creazione estemporanea verrà chiaramente esposto

**Soia**

Nelle salse ponzu e quindi nei piatti che la prevedono: carpacci, risi, paste, nel butterfish scottato e nel Ricciola roll

**Latte**

Nelle croquette di iberico e nei dolci. Nei risi, nelle paste e nelle laccature usiamo burro senza lattosio

**Frutta a guscio**

Nocciole nei gamberi toryufu, mandorle nei rolls Almond e Lobster e nei gamberi special

**Sedano**

Nella preparazione del maiale alla base del Gua Bao, nelle basi degli yakisoba e dei risi

**Senape**

Nella salsa di accompagnamento dell'Astice in tempura, nei rolls Branzino e Furai

**Sesamo**

In alcuni rolls a vista, nell'insalata wakame e sea goma salad, nel riso Honzen e nei carpacci scottati