

Antipasti

Sampler		
8 assaggi di antipasto misto (per due persone)		€ 13,00
12 assaggi di antipasto misto (per tre persone)		€ 19,00
Edamame  		
Fagiolini di soia al vapore		€ 5,00
Wakame 		
Insalata di alga wakame in agrodolce con semi di sesamo		€ 5,50
Fish Dumplings		
Ravioli coreani di pesce e verdure alla piastra		€ 6,50
Har Gau		
Ravioli cinesi di gambero al vapore con cipollotto		€ 6,50
Mandu 		
Ravioli coreani di verdure con patate, tofu, funghi, cipollotto		€ 6,50
Kimchi Wonton		
Ravioli di manzo e kimchi coreano		€ 6,50
Tori Gyoza		
Ravioli giapponesi di pollo con foie gras, funghi champignon e cipollotto		€ 6,50
Yasai Bao 		
Panino al vapore con zucchine, avocado, lattughino e cipolla caramellata		€ 6,00
Kakuni Bao		
Panino al vapore con pancetta di maiale kakuni, lattughino e senape		€ 6,50
Veggy Spring Rolls 		
Involtni primavera con verdure		€ 6,50
Vietnamese Spring Rolls 		
Involtni primavera con maiale, gamberi, noodles di riso e verdure		€ 6,50
Shake Side-Up 		
Tartare di salmone su crostini di riso, con uovo di quaglia all'occhio di bue e salsa aji amarillo		€ 9,00
Tuna Side-Up 		
Tartare di tonno su crostini di riso, con uovo di quaglia all'occhio di bue e salsa aji amarillo		€ 12,00

Antipasti

Shogun Sticks 		
Involtni di gambero argentino con philadelphia e galapeno, salsa agrodolce		€ 6,50
Bola-Bola		
Polpettine filippine di salmone con fagiolini di soia, crema di formaggio e patate, salsa maio/teriyaki		€ 6,50
Thai Fish Cake  		
Polpettine thailandesi di pesce con lemongrass, chili rosso, coriandolo, cipollotto, salsa agrodolce		€ 6,50
Insalata Ebi Fry		
Rotolini di gambero croccante con avocado, lattughino, salsa teriyaki giapponese e agrodolce		€ 6,50
Thai Chicken Satay 		
Straccetti di pollo alla griglia con salsa di arachidi		€ 6,50
Tiradito  		
Branzino e totano in carpaccio all'aji amarillo e lime, con olio EVO, germogli misti e coriandolo		€ 15,00
Red&White 		
Carpaccio di branzino e gamberi rossi di Mazara in marinatura al frutto della passione		€ 20,00

Ceviche

Sanuk 🍣🔪

Ceviche di tonno, salmone e branzino in marinatura di lime e menta, con pomodorini, salsa pomodoro, avocado, prezzemolo e olio EVO

€ 15,00

Latino 🍷🔪

Ceviche di branzino, capesante, totano e gamberi al vapore, in marinatura di aji amarillo e lime, con avocado, peperoncino, coriandolo e olio EVO

€ 15,00

Kilawin 🍷🔪

Ceviche filippino, con salmone, tonno, branzino, gamberi al vapore in marinatura di latte di cocco e lime, con pomodorini, cipolla, zenzero, galapeno e olio EVO

€ 15,00

Sashimi 🔪

Sake (salmone 6pz)

€ 9,00

Maguro (tonno 6pz)

€ 11,00

Mediterraneo (gamberi rossi di Mazara 6pz)

€ 16,00

Kotobuki (tonno, salmone, branzino 12pz)

€ 15,00

Maxi (tonno, salmone, branzino, gamberi rossi, capesante 18pz)

€ 25,00

Hosomaki (6pz) 🔪

Kappa Maki (cetriolo) 🌿

€ 3,50

Avocado Maki (avocado) 🌿

€ 3,50

Shake Maki (salmone)

€ 6,00

Tekka Maki (tonno)

€ 7,00

Suzuki Maki (branzino)

€ 6,00

Ebi Maki (gambero al vapore)

€ 5,00

Nigiri (2 pz) 🔪

Matsu Nigiri (tonno, salmone, branzino e capesante 8pz)

€ 16,00

Shake (nigiri di salmone)

€ 5,00

Maguro (nigiri di tonno)

€ 6,00

Suzuki (nigiri di branzino)

€ 5,00

Amaebi (nigiri di gambero rosso di Mazara)

€ 8,00

Ebi (nigiri di gambero al vapore)

€ 5,00

Langostine (nigiri di gamberone alla fiamma con salsa teriaki)

€ 8,00

Avocado (nigiri di avocado) 🌿

€ 3,00

Temaki

Tempura Temaki

Cono di riso in alga nori con gambero in tempura, avocado, mayonese, tobikko, semi di sesamo

€ 5,00

Crazy Sake Temaki 🍷

Cono di riso in alga nori con salmone , avocado, salsa spicy e ikura

€ 7,00

Crazy Maguro Temaki 🍷

Cono di riso in alga nori con tonno, avocado, salsa spicy e ikura

€ 8,00

Ebi Temaki 🔪

Cono di riso in alga nori con gamberi al vapore, avocado, mayonese, semi di sesamo

€ 5,00

Philly Temaki 🔪

Cono di riso in alga nori con salmone , avocado, philadelphia e semi di sesamo

€ 7,00

Sushi Mikkusu

Chef Omakase

€ 18,00

Sushi e sashimi misto a fantasia dello Chef (14pz)

€ 17,00

Sushi e sashimi di salmone (14pz)

€ 18,00

Niqiri e sashimi misto a fantasia dello Chef(12pz)

€ 35,00

Sushi e sashimi misto a fantasia dello Chef (30pz)

Champion's

€ 65,00

Sushi e sashimi misto a fantasia dello Chef (60pz)

Jazz

€ 40,00

Misto di uramaki a fantasia dello Chef (32pz)

Gunkan (2pz)

Hot Salmon Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di salmone con avocado, sriracha, spicy mayonese	€ 7,00
Crab Salmon Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di salmone con polpa di granchio reale, avocado e mayonese	€ 7,50
Lobster Salmon Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di salmone con astice al vapore, avocado e mayonese	€ 8,00
Hot Suzuki Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di branzino con avocado, sriracha, spicy mayonese	€ 7,00
White Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di branzino con tartare di salmone, avocado, chutney di cipolla di Tropea	€ 8,00
Hot Tuna Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di tonno con avocado, sriracha, spicy mayonese	€ 8,00
Crab Tuna Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di tonno con polpa di granchio reale, avocado e mayonese	€ 8,50
Lobster Tuna Gunkan 🍣🔪	
Gunkan di tonno con astice al vapore, avocado e mayonese	€ 9,00
Ikura Gunkan	
Gunkan di uova di salmone in alga nori	€ 8,00

Fusion Uramaki (8pz)

Agenasu 
Roll di riso in alga nori con melanzane perline fritte, avocado, salsa di miso e semi di sesamo € 11,00

Veggy roll 
Roll di riso in alga nori con zucchine, avocado, insalata e cipolla caramellata € 11,00

Shake Roll 
Roll di riso in alga nori con salmone, avocado , semi di sesamo e masago € 12,00

Philly 
Roll di riso in alga nori con salmone, avocado, philadelphia e semi di sesamo € 13,00

Tempura Ura
Roll di riso in alga nori con gambero in tempura, avocado, mayonese, teriyaki e sesamo € 13,00

Neo Tokyo
Roll di riso in alga nori con gambero in tempura, avocado, philadelphia, salmone esterno, tobikko € 15,00

California 
Roll di riso in alga nori con granchio reale al vapore, avocado, mayonese, tobikko e semi di sesamo € 16,00

Spider
Roll di riso in alga nori con granchio softshell in tempura, avocado, salsa teriyaki, mayonese, ricoverto di branzino alla fiamma € 18,00

Tiger
Roll di riso in alga nori con gambero in tempura, avocado, ricoperto di salmone € 15,00

Caterpillar
Roll di riso in alga nori con gambero e zuccina in tempura, salsa pink teriyaki, ricoverto di avocado € 17,00

Testacoda
Roll di riso in alga nori con gambero rosso in tempura, testa croccante, ricoverto di avocado e tartare di gambero al vapore e mayonese al teriyaki € 20,00

Fusion Uramaki (8pz)

Black Mamba
Roll di riso in alga nori con gamberone langostino in tempura, basilico e maionese, ricoperto di tonno e tobikko nero € 18,00

Crab Duet
Roll di riso in alga nori con granchio softshell in tempura, avocado e agrodolce, polpa di granchio reale, maionese e masago € 20,00

Rainbow Roll 
Roll di riso in alga nori con astice al vapore e avocado ricoperto di tonno, salmone, branzino in marinatura di ponzu e olio EVO, con semi di sesamo € 20,00

Amazonia
Roll di riso in alga nori con salmone, mango, mayonese all'aji amarillo, tartare di gambero langostino in marinatura di ponzu e olio EVO, emulsione di frutto della passione e tobikko € 18,00

Fusion Uramaki (8pz piccanti)

Salmon Spicy 🌶️
Roli di riso in alga nori con salmone, avocado, spicy mayo, crunchy di tempura € 16,00

Crazy Salmon 🌶️
Roli di riso in alga nori con salmone, avocado, ricoperto con salmone, mayonese piccante e ikura € 17,00

Tuna Spicy 🌶️
Roli di riso in alga nori con tonno, avocado, spicy mayo, crunchy di tempura € 17,00

Crazy Tuna 🌶️
Roli di riso in alga nori con tonno, avocado, ricoperto con tonno, mayonese piccante e ikura € 18,00

Pokè (cubetti)

Pokè Moriawase 🍣

Salmon, tonno, branzino e capesante marinati in salsa ponzu, con ikura, tobikko, semi di sesamo, salsa spicy, servito con riso

€ 20,00

Simon Pokè 🍣

Cubetti in marinatura di soia, con avocado, semi di sesamo, edamame, insalatina e alga wakame, salsa spicy, servito con riso

€ 17,00

salmon € 18,00
tonno

Ocean3

Salmon, tonno, branzino in marinatura di sumiso e cipollotto, con avocado, edamame, insalatina e alga wakame, servito con riso

€ 20,00

Waikiki Pokè

Cubetti in marinatura al miele e soia, con mango, semi e olio di sesamo, edamame, alga wakame, servito con riso

€ 17,00

Salmon € 18,00
Tonno

Tartare e Cirashi

Shake Tartare 🍣

Tartare di salmon con avocado e semi di sesamo

€ 15,00

Maguro Tartare 🍣

Tartare di tonno con avocado e semi di sesamo

€ 17,00

Tartare Tris 🍣

Tris di tartare di tonno, salmon e branzino con avocado e semi di sesamo

€ 18,00

Sake Cirashi 🍣

Salmon, avocado, semi di sesamo

€ 15,00

Maguro Cirashi 🍣

Tonno, avocado, semi di sesamo

€ 17,00

Cirashi Mix 🍣

Tonno, salmon, branzino, avocado, semi di sesamo

€ 18,00

Ramen

Yasai 	
Ramen in brodo di soia con tofu, uovo marinato, funghi shiitake, germogli di bambù, alga nori, cipollotto	€ 14,00
Tonkotsu	
Ramen in brodo di maiale con maiale chashu, uovo marinato, funghi shiitake, germogli di bambù, alga nori, cipollotto	€ 16,00
Shoyu	
Ramen in brodo di soia con maiale chashu, uovo marinato, funghi shiitake, germogli di bambù, alga nori, cipollotto	€ 16,00
Kamasutra 	
Ramen in brodo di pollo e latte di cocco, con pollo grigliato alle spezie indiane, uovo marinato, funghi shiitake, germogli di bambù, coriandolo e cipollotto	€ 16,00

Fire Pots

Padelle di fuoco con verdure miste e funghi shiitake, peperoni, coriandolo, peperoncino, salsa chili, oyster e pepe del Sichuan, servite con riso	
Shrimps&Squid 	
con gamberi e calamari	€ 15,00
Totan 	
con tentacoli di totano gigante	€ 15,00
Chicken 	
con petto di pollo	€ 15,00
Beef 	
con controfiletto di manzo	€ 17,00
Vegan  	
con cavolfiore	€ 11,00

Wok

Pad Thai  	
Tagliatelle di riso thailandesi saltate con gamberoni langostini oppure pollo, uova, tofu, cipolla, arachidi, germogli di soia, carote, salsa nam pla, peperoncino e tamarindo	
gamberi	€ 15,00
pollo	€ 13,00
Filipino Pansit	
Spaghetтини di riso saltati con gamberi, calamari, verdure, peperoni e funghi orecchia con salsa oyster e soia	€ 13,00
Noodles Giapponesi	
Veggy Udon saltati con verdure e funghi shiitake 	€ 11,00
Ebi Udon saltati con gamberi, verdure, funghi shiitake e fiocchi di bonito	€ 13,00
Beef Udon saltati con controfiletto di manzo, verdure, funghi shiitake e fiocchi di bonito	€ 14,00

Riso

Gohan (riso al vapore)  	€ 2,50
Curry Rice (riso al curry thai e latte di cocco)  	€ 5,50
Black Curry (riso venere al curry thai e latte di cocco)  	€ 5,50
Fried Rice	
Veggy saltato con verdure e uova 	€ 5,50
Shrimps saltato con gamberi, verdure e uova	€ 6,50
Chicken saltato con pollo, verdure e uova	€ 6,50

Zuppe

Asia Pacific Chowder 🍴🔥	
Zuppa thailandese di gamberi e pesce bianco con panna, latte di cocco, curry rosso thai e basilico	€ 7,50
Miso Shiru 🍴	
Zuppa giapponese di miso con tofu, alga nori ed erba cipollina	€ 4,50

Asian

Salmon Thai Curry 🔥🍴	
Filetto di salmone in salsa di curry rosso thailandese al latte di cocco con zucchine, melanzane perline e peperoni, servito con riso al vapore	€ 17,00
Sake Teriyaki	
Filetto di salmone grigliato e glassato in salsa teriyaki giapponese con insalata thai, servito con riso al vapore	€ 17,00
Samurai Tempura	
Mazzancolle in tempura di Kataifi, con bagnetto warashita allo scalogno e servito con insalata thai e riso al vapore	€ 15,00
Red Curry Shrimps 🔥🍴	
Gamberi al latte di cocco e curry rosso thai, con zucchine, melanzane perline e peperoni, peperoncino piccante, lime kaffir, servito con riso al vapore	€ 15,00
Tuna Tempura	
Filetto di tonno in tempura, croccante all'esterno e scottato all'interno, con teriyaki, mayonese al frutto della passione e tobikko, servito con riso al vapore	€ 19,00
Crusted Tuna 🍴	
Filetto di tonno in crosta di sesamo nero, servito con noodles di riso croccanti, riso jasmín al latte di cocco e curry thai e salsa barbeque	€ 19,00
Ghinatan 🍴	
Purea di melanzane perline grigliate al latte di cocco, con filetto di spada, pak choy, peperoni e salsa nam pla, servito con riso jasmín al curry	€ 16,00
Fish Amok 🍴🔥	
Filetto di spada arrostito nel cartoccio cambogiano di foglie di banano, con latte di cocco aromatico al lemongrass e kaffir e curry rosso, servito con insalata asiatica con arachidi e con riso al vapore	€ 16,00

Asian

Chicken Tikka Masala 🍴	
Pollo al curry indiano, con patate, carote, ceci, pomodoro, latte di cocco, crema raïta di yogurt, cumino, cardamomo e coriandolo, servito con riso	€ 15,00
Chicken Teriyaki	
Pollo grigliato in salsa teriyaki giapponese con insalata thai servito con riso	€ 16,00
Green Thai Curry Chicken 🌶️🍴	
Pollo al latte di cocco e curry verde thailandese, con zucchine, melanzane perline e peperoni, peperoncino, lime kaffir, servito con riso al vapore	€ 15,00
Sizzling Beef	
Bocconcini di controfiletto di manzo in marinatura di soia e lime serviti nel piatto sfrigolante con peperoni, pomodoro, carote e cipolla, salsa oyster, servito con riso al vapore	€ 17,00
Pak Choy 🍴	
Pak Choy al vapore ripassati all'aglio bianco, con salsa di arachidi (possibilità piatto vegano su richiesta)	€ 5,50
Shiitake	
Funghi shiitake saltati con semi di sesamo e aglio bianco (possibilità piatto vegano su richiesta)	€ 7,00
Yasai Itame	
Verdure miste saltate con salsa di soia (possibilità piatto vegano su richiesta)	€ 7,00
Vegan Tikka Masala 🍴🌱	
Cavolfiore, patate, carote, ceci al curry indiano, con latte di cocco, pomodoro, cumino, cardamomo e coriandolo, servito con riso	€ 11,00

Dolci

Banana Harumaki Involtino fritto di banana con cioccolato bianco servito con gelato	€ 6,00
Matcha Crème Brulee  Crème brulee al tè verde con guarnizione di frutti di bosco	€ 6,00
Filflan  Crema filippina al vapore con guarnizione di frutti di bosco	€ 6,00
Mango Sticky Rice  Dolce thailandese di riso glutinoso al latte di cocco e mango fresco	€ 6,00
Black Tentation Gelato ai carboni attivi di cocco, caramella di wonton croccante al cioccolato e arachidi servito con mousse al cioccolato	€ 6,00
Cassava Cake  Torta filippina con manioca e latte di cocco	€ 6,00

Sorbetti

Yuzu Yuzu e gin	€ 4,00
Mango Jalapeno Mango, jalapeno piccante, vodka	€ 4,00

Mochi (2pz)

Dolce di riso e di gelato alla vaniglia	€ 4,50
Dolce di riso e di gelato al cocco	€ 4,50
Dolce di riso e di gelato al mango	€ 4,50
Dolce di riso e di gelato al cioccolato(vegan)	€ 4,50
Dolce di riso e di gelato al tè verde	€ 4,50

Gelati

Matcha Cream Gelato al tè verde	€ 4,00
Turmeric Gelato alla curcuma	€ 4,00
Peanut Gelato al cioccolato e arachidi	€ 4,00
Lemon Grass Gelato al cioccolato bianco, latte di cocco e lemongrass	€ 4,00

Amari e Distillati

Zenzerello(fatto in casa)	€ 4,00
Liquirizia (fatta in casa)	€ 4,00
Limoncello (fatto in casa)	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,00
Bancamenta	€ 4,00
Sakè Sho Chiku Bai (caldo o freddo)	€ 4,00
Takara plum	€ 4,00
Grappa di rose	€ 4,00
Grappa di bambù	€ 4,00
Montenegro	€ 5,00
Jagermeister	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Amaretto di Saronno	€ 5,00
Grappe Poli (morbida, secca o barricata)	€ 5,00
Vaca Mora amaro di Poli	€ 6,00
Ilex amaro del Resegone	€ 6,00

Cocktails

Azteca

Tequila, limone e mango	€ 8,00
-------------------------	--------

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, lime	€ 8,00
--------------------------	--------

Matcha Mule

Vodka, tè matcha, lime, Ginger Beer	€ 8,00
-------------------------------------	--------

Mojito

Rum, lime, menta, soda / maracuja	€ 8,00
-----------------------------------	--------

Caipirina

Cachaca, lime	€ 8,00
---------------	--------

Daiquiri

Rum, lime	€ 8,00
-----------	--------

Vodka/Gin Tonic

Vodka/Gin con Tonic	€ 7,00
---------------------	--------

Sbagliato

Campari, vermouth, prosecco	€ 8,00
-----------------------------	--------

Negroni

Campari, vermouth, gin	€ 8,00
------------------------	--------

Spriz

Aperol/Campari, prosecco, soda	€ 7,00
--------------------------------	--------

Margarita

Tequila, cointreau, lime	€ 8,00
--------------------------	--------

Bibite		
Shinga	Bottiglia 33 cl birra thailandese	€ 4,00
Shinga	Bottiglia 63 cl birra thailandese	€ 6,00
Asahi Super Dry	Bottiglia 33 cl birra giapponese	€ 4,50
Asahi Super Dry	Bottiglia 50 cl birra giapponese	€ 6,00
Sapporo Silver Can	lattina 65 cl birra giapponese	€ 7,00
Hato green tea beer	bottiglia 33 cl birra giapponese	€ 5,00
Acqua Minerale	Bottiglia 75 cl	€ 2,50
Coca Cola/Coca Zero	lattina 33 cl	€ 3,00
Fanta	lattina 33 cl	€ 3,00
Jasmin Ice Tea	Tè verde freddo al gelsomino 30 cl	€ 3,50

Tè

Sencha(Giappone)		
Il più diffuso tra i tè giapponesi: gusto astringente, colore trasparente e basso contenuto di teina.		€ 3,00
Matcha(Giappone)		
Ricco di antiossidanti, polifenoli, vitamine, clorofilla e carotene. Le foglie polverizzate rendono il tè profumato e di un bel color smeraldo.		€ 3,00
Ginger(Cina)		
Tè verde con zenzero naturale, stimola digestione, circolazione, antinfiammatorio e antiossidante.		€ 3,00
Dragon Pearl(Cina)		
Le foglie vengono ricoperte di fiori freschi di gelsomino. Rimossi i fiori, il tè acquisisce il suo aroma unico.		€ 3,00
Bai Mu Dan(Cina)		
Delicato e dolce, senza i toni erbacei dei tè verdi. Essicato dopo la raccolta, per non attivare i processi ossidativi. Antiossidante e disinfettante. ha		€ 4,00
Cinnamon(Sri Lanka)		
Tè nero con la cannella migliore dello Sri Lanka, il tè è forte e profumato.		€ 3,00

(Prezzi per asporto)

Bianchi

Janare Falanghina del Sannio DOP € 15,00
La Guardiese, Guardia Sanframondi(BN)

Ribolla Gialla € 17,00
Borgo Conventi, Farra d'Isonzo(GO)

Lugana € 17,00
Masi, Sant'Ambrogio di Valpolicella(VR)

Joseph Gewurztraminer J.Hofstatter € 24,00
J.Hofstrater, Termeno(BZ)

Sauvignon J.Hofstatter € 24,00
J.Hofstrater, Termeno(BZ)

Pinot Grigio J.Hofstatter € 24,00
J.Hofstrater, Termeno(BZ)

Chardonnay J.Hofstatter € 24,00
J.Hofstrater, Termeno(BZ)

Lunae Nera Vermentino Ligure € 25,00
Cantine Lunae, Luri(SP)

Sauvignon € 27,00
Franz Hass, Montagna(BZ)

Vie di Romans Chardonnay € 30,00
Vie di Romans, Mariano del Friuli(GO)

Vieris Sauvignon Blanc € 30,00
Vie di Romans, Mariano del Friuli(GO)

Bolle

Prosecco di Valdobbiadene Brut € 15,00
Foss Nanni, Valdobbiadene(TV)

Alta Langa DOCG extra Brut € 25,00
Marziano Abbona, Dogliani (CN)

Cà del Bosco Franciacorta Cuveé Prestige € 40,00
Cà del Bosco, Erbusco (BS)

Rossi

Nero d'Avola 2021 € 15,00
Mandrarossa, Merli(AG)

Valpolicella Classico dop 2021 € 17,00
Masi Agricola, S.Ambrogio V. (VR)

Lavignone € 17,00
Pico Maccario, Mombanuzzo(AL)

Tre Roveri € 25,00
Pico Maccario, Mombanuzzo(AL)

Pinot Nero 2020 € 30,00
Franz Hass, Montagna(BZ)