

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

Prepariamo ogni pietanza al momento
per permettervi di gustare al meglio
tutte le nostre proposte quindi...
CI VUOLE IL TEMPO CHE CI VUOLE

Abbiamo scelto di usare
per le nostre pietanze solo
ingredienti selezionati e certificati:

Tonno rosso bluefin Balfegò
fresco, ed abbattuto ad arte,
per offrirvi il miglior sapore
del re dei mari;

Branzino delle Canarie;

Salmone delle Isole Fær Øer,
da allevamento estensivo e
privo di OGM e antibiotici;

Ruvetto
(Oilfish o butterfish)
dalle coste della Croazia;

Salmone selvaggio “Sockeye” fresco,
secondo disponibilità, che abbiamo
preferito al congelato a bordo

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

Servizio

8%



Antipasti cotti

GOHAN / SUMESHI	€	3	
Riso bianco non condito o con condimento sushi			
EDAMAME SPICY		7	
Baccelli di soia salati e saltati con salsa speziata			
GOMA WAKAME		7	
Alghe leggermente piccanti con sesamo tostato			
PACCHERO GIAPPONESE		7	NEW
Mezzo pacchero rigato fritto al panko ripieno di polpa di astice con salsa agli edamame e flakes di pomodoro			
EDAYAKI 4 pz		8	NEW
Polpettine di fecola di patate, zenzero marinato ed edamame			
SAMOSA VERDI 5 pz		8	
Triangoli di pasta fillo agli spinaci ripieni di verdure saltate			
TAKOYAKI 5 pz		8	
Polpettine di fecola di patate e zenzero marinato con polpo			
POLPETTE DI TONNO 4 pz		8	
Bites di tonno rosso homemade panate e fritte			
CRISPY POKER COTTO 4 pz		10	NEW
Cubi di riso fritto con fantasia di pesci cotti			



GAMBERI FURAI 4 pz	20
Gamberi fritti panati al panko e salsa summer	
GAMBERI SPECIAL 4 pz	20
Gamberi fritti con copertura alle mandorle e salsa teriyaki	
ASTICE IN TEMPURA	35
Astice sgusciato (80 gr ca) in tempura con salsa alla senape di Dijon e salsa di anguilla	

Antipasti crudi

NEW	CRISPY POKER CRUDO 4 pz	10
Cubi di riso fritto con fantasia di battuto di crudi		
NEW	TACOS NIKKEI 2 pz	€ 16
Conchiglia di grano con tonno rosso e leche de tigre		
NEW	BAO ROSSO 2 pz	16
Panini al vapore ripieni di tonno rosso crudo e salsa spicy		
	GAMBERI TORYUFU 2 pz	17
Gamberi fritti panati al panko viola con battuto di salmone e tartufo		
	ANTIPASTI DELLO CHEF	18
Nori in tempura, salmone, salsa unagi con lampone disidratato. Chips al tartufo con tonno rosso e crema di zucchine		



I crudi di Honzen

CHUPITO DI SCAMPI € 8 **NEW**
Battuto di scampo crudo condito
alla mediterranea e servito con la testa

CHIPS HONZEN 10
sfoglia di raviolo aperta crispy
con riso sushi e dadolata di salmone
condita con salsa allo yuzu

CHIPS SALMONE E RICCIO 14
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso sushi e
dadolata di salmone con riccio canadese

CHIPS TONNO ROSSO 15
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso sushi e
dadolata di tonno bluefin e salsa speziata

CHIPS GAMBERI ROSSI 16
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso sushi
e battuto di gamberi rossi con zeste di limone

FANTASIA DI TARTARE 40 **NEW**
Mini tartare di salmone e avocado, tonno e
mango, scampi o gamberi rossi conditi alla
mediterranea

TARTARE TONNO ROSSO 36
Dadolata di tonno bluefin con gambero rosso,
perle di aceto balsamico, kataifi ed ito togarashi

TARTARE SALMONE 28
Dadolata di salmone con gambero rosso,
perle di aceto balsamico, pasta kataifi ed ito
togarashi



- TARTARE MISTA** 28
Dadolata di pesci bianchi, gambero rosso, perle di aceto balsamico, pasta kataifi ed ito togarashi
- TIRADITO** 28
Selezione di pesce crudo marinato alla ponzu e condita con salsa jalapeño
- NEW** **CARPACCIO MISTO** 24
Selezione di pesci crudi vari condita con olio evo, sale, pepe e flakes di pomodoro
- CARPACCIO SCOTTATO** 28
Selezione di pesci vari marinato con salsa ponzu e scottati all'olio di sesamo con wakame katsuobushi
- NEW** **CEVICHE** € 28
Pesce bianco taglio tartare condito con leche de tigre, misticanza e chips di platano
- NEW** **TAGLIATA DI TONNO** 24
Bistecca di tonno a pinna gialla scottata con flakes di pomodoro e avocado grigliato
- TATAKY DI TONNO ROSSO** 36
Filetto scottato con sesamo con salsa di zucchine e ito togarashi



Sashimi 4 pz

BUTTERFISH	€	8
POLPO		9
SALMONE		9
BRANZINO CANARIE		9
RICCIOLA		10
CAPASANTA		10
TONNO ROSSO BLUEFIN		13
VENTRESCA BLUEFIN		15
GAMBERI DI MAZARA 2 pz		20

SASHIMI MIX 30 pz € 80

Selezione a cura dello chef Orlando

SASHIMI IMPERIALE 34 pz € 120

Selezione sempre a cura dello chef ma con aggiunta di 2 gamberi di Mazara e 2 scampi

NEW

Temaki 1 pz

Cono di alga nori ripieno di riso e pesce

SALMONE	€	11
SALMONE PICCANTE		11
GAMBERI FURAI		11
HONZEN		12

Salmon, avocado e gambero in tempura

Gunkan 2 pz

Riso avvolto da alga nori e battuto di pesce

BUTTERFISH	€	8
SALMONE		10
IKURA		11
RICCIO		11
SALMONE FLAMBÉ		11

GUNKAN SET FUSION 8 pz € 42

A fantasia dello chef Orlando

NEW



Nigiri 2 pz

BUTTERFISH	€	7
ANGUILLA		8
SALMONE		8
POLPO		9
BRANZINO CANARIE		9
SALMONE FLAMBÉ		9
RICCIOLA		9
GAMBERO COTTO		10
CAPASANTA		10
TONNO ROSSO BLUEFIN		13
VENTRESCA BLUEFIN		15
GAMBERI DI MAZARA		22

NIGIRI SET FUSION 8 pz € 42

Tonno Rosso, Ventresca, salmone flambè e pesce a cura dello chef Orlando

Hosomaki 6 pz

CETRIOLO	€	7
AVOCADO		7
TAMAGO		9
SALMONE		10
GAMBERO COTTO		11
TONNO ROSSO BLUEFIN		13

Set Misti

I SET NON POSSONO ESSERE MODIFICATI

ROLLS SET COTTI X2 12PZ	€	31
ROLLS SET FUSION X2 12PZ		35
22 pz OMAKASE DELLO CHEF	€	90



Rolls con pesci crudi

- TAMAGO 4 pz** € 14
Salmone, tamago, asparago in tempura
e lamella di tartufo con salsa teriyaki
- SHISO 4 pz** 14
Foglia di shiso in tempura, mango,
salmone, ricciola e avocado
- RICCIOLA 4 pz** 14 **NEW**
Ricciola, avocado furai, shiso ,maionese allo
yuzu ed ikura
- CALIFORNIA AL SESAMO 4 pz** 14
Filetto di salmone, avocado e crème fraîche
con sesamo bianco e nero tostato
- SUZUKI 4 pz** 18 **NEW**
Branzino, asparago furai, avocado,
ricoperto di branzino e la sua tartare
- CARIBE 4 pz** 18
Branzino, ricciola, avocado, maionese e kat-
suobushi
- SORRENTO 4 pz** 18
Capasanta, polpa di astice, mango, pomodoro
secco ricoperto al salmone e limone di Sorrento
- TRILOGY BLUEFINN 4 pz** 20 **NEW**
Tre tagli di tonno rosso: akami, chutoro, ed
otoro con avocado e kisami wasabi
- SCAMPO 4 pz** € 26 **NEW**
Ricciola, avocado, tartar di scampi,
insalata Honzen alla ponzu



Rolls con pesci cotti

HOT ROLLS 4 pz € 14
Fritto al salmone, spinacino e gambero

FLAMBATO 4 pz 14
Salmone, gambero, astice, avocado, crème fraîche

SMOKY 4 pz 15
Salmone affumicato, rucola, gambero, polpa di astice, avocado, lamelle di tartufo

FURAI 5 pz 16
Fritto con gambero furai e polpa di astice

ALMOND 5 pz 16
Fritto alle mandorle, salmone, gambero, crème fraîche

NEW **OCTOCHEF 5 pz** 18
Rolls a base di polpo al vapore dello chef

LOBSTER 4 pz 25
Coda e chele di astice fritto in tempura, polpa di astice e mandorle tostate

Rolls con pesci crudi e cotti

VESUVIO 4 pz € 14
Polpa di astice, avocado, patè di salmone, gambero furai e semi di sesamo al wasabi

CALIFORNIA HONZEN 4 pz 14
Polpa di astice, mango, cetriolo, salmone e gambero con scaglie di tempura e teriyaki



AVOCADO 4 pz € 15

Gambero in tempura, salmone, ricoperto da capasanta, avocado ed ikura

ROLLS ROYCE 4 pz 18

Granchio dal guscio morbido, astice, gambero rosso, olio al tartufo

ACEVICHADO 4 pz 18

Gambero furai, avocado, ricoperto di tonno con salsa cheviche e shichimi togarashi

NEW

AKAMI MAZARA 4/5 pz 26

Gamberi furai, avocado, ricoperto di tonno rosso e tartare di gambero Mazara

NEW

ASTICE DELLO CHEF 4/5 pz 30

Astice cotto al vapore, salmone, asparago, avocado e accompagnato da insalata misticanza condita alla galiziana

NEW

Primi di mare

GYOZA EBI 4 pz € 15

Ravioli al vapore di gamberi e verdure con cipollotto e zenzero con salsa al sesamo

GYOZA DENTICE 4 pz 18

Ravioli ripieni di dentice e carote caramellate con salsa al butterfish ed olio alle erbe

RISO HONZEN 18

Riso alle zucchine e burro francese con calamari, salmone, sette spezie giapponesi e lampone disidratato



YAKIMESHI DI MARE € 18
Riso saltato al burro francese con verdure di stagione e gamberi con salsa kimchi

YAKISOBA CON GAMBERI 18
Spaghetti di grano saraceno saltati al burro francese con verdure di stagione e gamberi

RAMEN DI PESCE 27
Brodo di pescato, udon, calamaro, polpo, gamberi, nori in tempura, sesamo ed olio alle erbe

YAKISOBA CON ASTICE 33
Spaghetti di grano saraceno saltati al burro francese con verdure di stagione e coda e chele di astice (70/80 gr)
isticanza condita alla galiziana

Primi di terra

GYOZA VERDURE 4 pz € 14
Ravioli di barbabietola, verza, carote, cipolla e aglio con salsa alle zucchine

YAKISOBA 15
Spaghetti di grano saraceno saltati al burro francese con verdure di stagione

YAKIMESHI 15
Riso saltato al burro francese con verdure di stagione

GYOZA MAIALE FRITTI 4 pz 13
Ravioli di maiale e cipollotto fritti



GYOZA MAIALE 4 pz	€	15	
Ravioli di maiale e cime di rapa con olio all'aglio nero			
GYOZA PORK AL TARTUFO 4 pz		15	NEW
Ravioli di maiale e tartufo			
YAKISOBA CON POLLO		17	NEW
Spaghetti di grano saraceno saltati al burro francese con verdure di stagione e straccetti di pollo			
RAMEN DI MAIALE		27	
Brodo di maiale con udon, uova marinate, funghi shiitake, maiale, alga nori ed olio alla paprika dolce			

Cotti di mare

BAO AL SALMONE 2 pz	€	11	
Panini al vapore con salmone scottato, verdure in tempura e salsa al sesamo			
BAO ASTICE 2 pz		12	
Panini al vapore con polpa di astice, zucchine in tempura e salsa agrodolce			
MARE E MONTI GIAPPONESI		20	NEW
Dadolata di pesce misto con funghi shiitake saltati al burro			
POLPO SU TELA		20	
Tentacoli scaloppati e scottati in padella con salsa al butterfish, zucchine e olio alla paprika con nori fritto			



- SALMONE TERIYAKI** 20
Lingotti di salmone laccato con salsa teriyaki e riso gohan di accompagnamento
- NEW SUZUKI FURAI** 20
Branzino marinato e panato al panko viola con funghi shiitake saltati

Cotti di terra

- GUA BAO 2 pz** € 11
Panini ripieni di maiale laccato con salsa teriyaki
- POLLO TERIYAKI** 13
Bocconcini di pollo laccati con salsa teriyaki e riso gohan di accompagnamento
- POLLO KARA-AGE** 15
Bocconcini fritti con mix di farine giapponesi alla paprika dolce
- TONKATSU** (*cotoletta giapponese*) 20
Maiale marinato e panato al panko con verdure saltate al burro e sake
- MAIALE LACCATO** 22
Maiale glassato con salsa alla birra e funghi shiitake saltati
- NEW BLACK ANGUS ALLO ZENZERO** 35
Cuberoll Uruguay (300 gr ca) alla piastra, nappato burro e zenzero con asparagi saltati

