

Antipasti cotti

GOHAN	€ 3
Riso bianco non condito	
SUMESHI	3
Riso con condimento sushi	
EDAMAME SPICY	6
Baccelli di soia salati e saltati con salsa speziata	
GOMA WAKAME	6
Alghe leggermente piccanti con sesamo tostato	
SAMOSA VERDI 5 pz	8
Triangoli di pasta fillo ripieni di verdure saltate	
SAMOSA AL CURRY 6 pz	8
Triangoli di pasta fillo ripieni di verdure e curry	
TAKOYAKI 5 pz	8
Polpettine di fecola e zenzero marinato con polpo	
POLPETTINE DI TONNO 4 pz	10
Bites di tonno rosso homemade	
GAMBERI FURAI 4 pz	18
Gamberi fritti panati al panko e salsa summer	
GAMBERI SPECIAL 4 pz	18
Gamberi fritti con copertura alle mandorle	
ASTICE IN TEMPURA	32
Astice sgusciato (90 gr circa) fritto in tempura	

Antipasti crudi

BAO NIKKEI 2 pz	€ 11
Panini al vapore con ceviche	
CANNOLO AL TONNO	12
Sfoglia croccante con tonno rosso e salsa all'edamame	
GAMBERI TORYUFU 2 pz	14
Gamberi fritti panati al panko con battuto di salmone e lamelle di tartufo	
ANTIPASTO DELLO CHEF	15
Nori in tempura con salmone flambato e salsa unagi con lampone disidratato. Pane volante al tartufo con battuto di tonno rosso e crema di edamame.	
CRISTALLO DI VENTRESCA	15
Croccante d'acqua con battuto di ventresca di tonno	
CRISTALLO DEL RE	20
Croccante d'acqua con polpa di King Crab al burro	

I crudi di Honzen

CEVICHE CHIPS	€ 9
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di ceviche	
CHIPS HONZEN	9
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di salmone condita con salsa allo yuzu	
CHIPS TONNO ROSSO	12
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di tonno rosso bluefin e salsa speziata	
CHIPS SALMONE E RICCIO DI MARE	13
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di salmone con riccio canadese	
CHIPS GAMBERI ROSSI	16
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e battuto di gamberi rossi	
CARPACCIO MISTO	25
Selezione di pesci vari con salsa ponzu, scottati all'olio di sesamo con katsuobushi	
TIRADITO	25
Selezione di pesce crudo marinato con salsa ponzu e condita con salsa allo jalapeño	
CEVICHE	20
Pesce misto taglio tartare condita con leche de tigre, cipolla rossa, mais tostato e chips di platano	
TARTARE SALMONE	25
Dadolata di salmone, gamberi rossi, perle di aceto balsamico, pasta kataifi ed ito togarashi	
TARTARE MISTA	25
Dadolata di pesci misti, gamberi rossi, perle di aceto balsamico, pasta kataifi ed ito togarashi	
TARTARE TONNO ROSSO	35
Dadolata di tonno rosso bluefin con gamberi rossi, perle di aceto balsamico, kataifi ed ito togarashi	
TATAKY DI TONNO ROSSO	35
Filetto di tonno bluefin scottato con sesamo con salsa di edamame e ito togarashi	

Temaki 1 pz

Cono di alga nori ripieno di sumeshi e pesce

SALMONE	€ 11
SALMONE PICCANTE	11
GAMBERI FRITTI	11
HONZEN	11
<i>Salmone, avocado e gambero fritto conditi dallo chef</i>	

Sashimi 4 pz

Fette di pesce crudo tagliato dal fi letto

POLPO	€ 8
BUTTERFISH	8
SALMONE	9
BRANZINO DELLE CANARIE	9
RICCIOLA	9
CAPASANTA	9
TONNO ROSSO BLUEFIN	13
VENTRESCA TONNO BLUEFIN	15

SASHIMI SPECIAL 30 pz € 70

Selezione di pesce "esclusivamente" a cura dello chef

Nigiri 2 pz

Sumeshi con fettine di pesce tagliato dalla pancia

ANGUILLA	€ 7
POLPO	7
BUTTERFISH	7
SALMONE	8
GAMBERO COTTO ARTIGIANALE	9
BRANZINO DELLE CANARIE	9
SALMONE FLAMBÉ	9
RICCIOLA	9
CAPASANTA	9
TONNO ROSSO BLUEFIN	11
VENTRESCA TONNO BLUEFIN	13
GAMBERI ROSSI DI MAZARA	20

NIGIRI SET HONZEN 8 pz € 40

Tonno Rosso, Ventresca, salmone flambé e pesce random con accostamenti e condimenti fusion

Gunkan 2 pz

Sumeshi avvolto da alga nori con battuto di pesce

BUTTERFISH	€ 8
SALMONE	9
IKURA	10
RICCIO	10
SALMONE FLAMBÉ	10
INSALATA DI ASTICE	11

Hosomaki 6 pz

Rotolini di riso chiusi con alga nori

AVOCADO	€ 7
SALMONE	9
TONNO ROSSO BLUEFIN	12

Rolls con pesci crudi

TAMAGO 4 pz € 13
Salmone, tamago, asparago e lamella di tartufo

SHISO 4 pz 13
Shiso, mango, salmone, ricciola e avocado

RICCIOLA 4 pz	€ 13
Ricciola, astice, mango, cetriolo e salsa ponzu	
CALIFORNIA AL SESAMO 4 pz	13
Filetto di salmone, avocado e crème fraîche	
MAGURO 4 pz	16
Tonno rosso bluefin, maionese, cetriolo	
CARIBE 4 pz	16
Branzino, ricciola, zeste di lime, shiso, avocado maionese al katsuobushi	
SORRENTO 4 pz	17
Salmone con capasanta, polpa di astice, mango, pomodoro secco e zeste di limone di Sorrento	

Rolls con pesci crudi e cotti

CALIFORNIA HONZEN 4 pz	€ 13
Astice, mango, cetriolo, salmone e granchio	
VESUVIO 4 pz	13
Astice, avocado, salmone, gambero fritto	
TUNA 4 pz	14
Tonno, gambero furai, avocado, astice e salsa spicy	
AVOCADO 4 pz	14
Capasanta, avocado, gambero, salmone, ikura	
ROLLS ROYCE 4 pz	16
Granchio dal guscio morbido, astice, gambero rosso, olio al tartufo	

Rolls con pesci cotti

HOT ROLLS 4 pz	€ 13
Fritto al salmone, spinacino e gambero	
FURAI 5 pz	15
Fritto con gambero furai e polpa di astice	
ALMOND 5 pz	15
Fritto alle mandorle, salmone, gambero, crème fraîche	
FLAMBATO 4 pz	13
Salmone, gambero, astice, avocado, crème fraîche	
SMOKY 4 pz	14
Salmone scozzese affumicato, rucola, gambero in tempura, polpa di astice, avocado, lamelle di tartufo	
LOBSTER 4 pz	21
Astice fritto in tempura, polpa di astice, avocado e mandorle tostate con salsa agrodolce	

Roll Set Misti

*I SET NON SONO PERSONALIZZABILI NÈ
POSSONO ESSERE MODIFICATI A PIACERE*

ROLLS SET COTTI X2 12PZ € 29

ROLLS SET FUSION X2 16PZ € 42

Primi di mare

GYOZA EBI 4 pz € 14

Ravioli di gamberi e verdure con salsa al sesamo

GYOZA D'AUTUNNO 4 pz 16

Ravioli ripieni di gamberi e zucca con salsa alle carote

GYOZA DENTICE 4 pz 18

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

RAVIOLI DI ASTICE 4 pz 22

Con salsa al miso bianco e olio alla paprika dolce

YAKIMESHI DI MARE 17

Riso saltato al burro francese
con verdure di stagione e gamberi con salsa kimchi

RISO HONZEN 17

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

YAKISOBA CON GAMBERI 17

Spaghetti di grano saraceno saltati
al burro francese con verdure di stagione e gamberi

RAMEN DI PESCE 24

Brodo di pescato, con udon, calamaro, polpo, gamberi, nori in tempura e sesamo ed olio alle erbe

YAKISOBA CON ASTICE 30

Spaghetti di grano saraceno saltati al burro
francese con verdure di stagione e astice (70/80 gr)

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 AL VAPORE 4 pz** 15
Ravioli di maiale e cime di rapa con olio all'aglio nero
- RAMEN DI MAIALE** 22
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** € 10
Panini al vapore con salmone scottato, verdure in tempura e salsa al sesamo
- BAO ASTICE 2 pz** 11
Panini al vapore con polpa di astice, zucchine in tempura e salsa agrodolce
- BOSCO DI MARE 2 pz** 16
Cannolo fritto ripieno di ricciola oceanica ed edamame con funghi shiitake fritti su salsa al butterfish
- MISTO MARE** 18
Calamaro, Polpo, gambero, porro marinati e scottati
- POLPO SU TELA** 18
Tentacoli scaloppati e scottati in padella con salsa al butterfish, zucchine e olio alla paprika con nori fritto
- SALMONE TERIYAKI** 20
Filetto di salmone laccato con salsa teriyaki

Cotti di terra

- GUA BAO 2 pz** € 10
Panini ripieni di maiale laccato con salsa teriyaki
- BAO CAMELLATO 2 pz** 11
Panini con maiale cbt e cipolle caramellate alla birra
- POLLO TERIYAKI** 12
Bocconcini di pollo laccati con salsa teriyaki
- POLLO KARA-AGE** 14
Bocconcini fritti con mix di farine giapponesi
- TONKATSU (cotoletta giapponese)** 18
Maiale marinato e panato al panko con verdure saltate
- MAIALE LACCATO** 20
Maiale glassato con salsa alla birra e cipolle caramellate accompagnato da funghi shiitake saltati