

MENÙ

KYU SUSHI BOUTIQUE



KOBACHI

euro

EDAMAME SALE MALDON

4.90

Bacelli di soia e sale Maldon.

TAKOYAKI TERIYAKI KATSUOBUSHI

5

Polpo in pastella, salsa teriyaki e katsuobushi.

VEGGIE YAKI

4.50

Polpettine con edamame, salsa teriyaki.

GOMA WAKAME

4.90

Insalata di alghe miste e sesamo.

YAKITORI POLLO (2pz.)

4

Spiedini di pollo marinato e grigliato.

ANTIPASTI

euro

EBI ONE SHOT (2pz.)*

7.50

Millefoglie di gambero scottato, pomodorino, tartufo, spicy cream e yuzu miso.

PASSION X SCAMPO (2pz.)*

7.50

Scampo marinato con emulsione al passion fruit e masago.

SAKE ABURI

12

Carpaccio di salmone scottato con salsa karashi.

SAKE CARPACCIO KYU STYLE

12

Carpaccio di salmone scottato con olio di sesamo, zenzero, erba cipollina e yuzu soy.

AKAMI YUZUSOY

13

Carpaccio di tonno con yuzu soy, kizami wasabi e salsa jalapeno.

TARTARE

euro

SAKE TARTARE

11

Tartare di salmone condito con wasabi soy.

MAGURO TARTARE

12

Tartare di tonno condito con wasabi soy.

TARTARE AVOCADO

7

Tartare di avocado a cubetti condito con olio allo yuzu.

GYOZA

euro

GYOZA (4pz.)

7

Ravioli artigianali ripieni di maiale e verdure.

GREEN GYOZA (4pz.)

6

Ravioli artigianali ripieni di verdure miste.

EBI GYOZA 4 COLORI (4pz.)*

7

Ravioli artigianali ripieni di gamberi e maiale.

SASHIMI

euro

ONLY SAKE (9pz.)

15

Nove pezzi di sashimi di solo salmone.

SASHIMI TRIS (12pz.)

16

Sashimi di salmone, branzino e tonno con un taglio usuzukuri.

TRILOGIA DI TONNO (12pz.)

19

Sashimi di akami, toro e o'toro.

COMPOSIZIONI

	euro
SUSHI SASHIMI SELECTION FOR 2* Selezione di 12 nigiri con toppings creativi, 8 hosomaki e 14 pezzi di sashimi del giorno.	49
SUSHI SELECTION* Selezione di 12 nigiri con toppings creativi e 8 hosomaki.	26
SUSHI SELECTION LITE* Selezione composta da 6 nigiri e 8 hosomaki.	19
SASHIMI SELECTION* Raffinata selezione di 14 pezzi di sashimi del pesce del giorno.	26

LE VARIE "SELECTION"
SONO CONSIDERATI MENU FISSI

NIGIRI O SASHIMI 2 pezzi

	euro
SAKE Salmone.	4
MAGURO Tonno.	5
SUZUKI Branzino.	5
EBI* Gambero cotto.	7
AKAZAEBI* Scampo.	7
UNAGI Anguilla.	esaurito
AMAEBI* Gamberi rossi di Mazara del Vallo.	esaurito

TORO/O-TORO

Ventresca di tonno rosso.

8

HOKKIGAI

Fasolaro.

8

euro

URAMAKI CLASSICI

8 pezzi

SAKE AVOCADO

Roll con salmone, avocado e sesamo.

8

MAGURO AVOCADO

Roll con tonno, avocado e sesamo.

9

GAMBERO TEMPURA*

Roll con tempura di gambero, sesamo e spicy cream.

10

SPICY SAKE

Roll con salmone, sesamo e spicy cream.

10

SPICY MAGURO

Roll con tonno, sesamo e spicy cream.

9

TIGER ROLL*

Roll con tempura di gambero, spicy cream, carpaccio di salmone, sesamo e salsa kabayaki.

12

RAINBOW*

Roll con avocado, carpaccio di pesce misto e sesamo.

15

URAMAKI DELLO CHEF

8 pezzi

euro

TIGER ROLL PLUS*

14

Roll con tempura di gambero, spicy cream, carpaccio di salmone scottato, riso soffiato, sesamo e salsa kabayaki.

KYU STYLE SAKE

15

Roll con avocado, salmone, carpaccio di salmone scottato, zenzero, erba cipollina, sesamo e una emulsione di yuzu soy.

KYU STYLE MAGURO

16

Roll con avocado, tonno, carpaccio di tonno scottato, zenzero, erba cipollina, sesamo e una emulsione di yuzu soy.

SAKE ABURI FOIE GRAS

18

Roll con avocado, carpaccio di salmone scottato, cubetti di foie gras Francese, sesamo e salsa teriyaki.

SAKE LOVE

16

Roll con salmone, carpaccio di salmone marinato nella nikiri soy e sesamo.

.

DESSERT

euro

MOCHI GELATO SELECTION (3pz.) **7.50**

Dolce Giapponese a base di riso con all'interno gelato.

DAIFUKU **5.50**

Dolce Giapponese a base di mochi e all'interno ripieni di crema di fagioli rossi o matcha.

DORAYAKI FAGIOLI ROSSI **4.50**

Dolce Giapponese con fagioli rossi e castagne.

DORAYAKI AL CIOCCOLATO ARTIGIANALE **8**

Dorayaki al cioccolato prodotto da pasticceria giapponese Hiromi Cake.

BEVANDE

euro

ACQUA NATURALE o FRIZZANTE - 750 ML **3**

COCA COLA - 330 ML **3.50**

COCA COLA ZERO - 330 ML **3.50**

FANTA - 330 ML **3.50**

SPRITE - 330 ML **3.50**

ESTATHÉ PESCA o LIMONE - 330 ML **3.00**

COCKTAIL

euro

APEROL SPRITZ **5**

CAMPARI SPRITZ **5**

BIRRE

	euro
ASAHI - 500 ML	4.50
SAPPORO SILVER - 650 ML	6
KIRIN - 500 ML	5
TSINGTAO - 640 ML	5
ICHNUSSA - 660 ML	4
ICHNUSSA - 330 ML	3

DISTILLATI, AMARI E LIQUORI

	euro
CLASSICI	
VECCHIO AMARO DEL CAPO	3.50
AMARO MONTENEGRO	3.50
AVERNA	3.50
AMARO RAMAZZOTTI	3.50
GRAPPA DI RISO	3.50
GRAPPA DI ROSE	3.50
LIMONCELLO	3.50
JACK DANIELS	3.50
ANIMA NERA	3.50

GIAPPONESI

TAKARA - VINO DI PRUGNA	3.50
CHOYA DRY - VINO DI PRUGNA	6
SUNTORY KAKUBIN - WHISKY PREMIUM	8
FUJISAN HAKOIRI - WHISKY PREMIUM	10

CAFFE

euro

CAFFE ESPRESSO	1.50
-----------------------	-------------

Gentili clienti,
Il personale di sala è a vostra disposizione nell'aiutarvi e fornirvi qualsiasi informazione desideriate sapere in merito alla natura e origine delle materie prime usate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu. Vi invitiamo a comunicare tutte le vostre necessità alimentari al cameriere prima dell'ordinazione.
Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

- 1. Cereali contenenti glutine
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3. Uova e prodotti a base di uova
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6. Soia e prodotti a base di soia
- 7. Latte e prodotti a base di latte
- 8. Frutta a guscio
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano
- 10. Senape e prodotti a base di senape
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12. Anidride solforosa e solfiti
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti / ingredienti presenti nel menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime che potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità della stagione