

## **Antipasti cotti**

<b>GOHAN/ SUMESHI</b>	€ 3
Riso bianco non condito/ Riso con condimento sushi	
<b>EDAMAME SPICY</b>	6
Baccelli di soia salati e saltati con salsa speziata	
<b>GOMA WAKAME</b>	6
Alghe leggermente piccanti con sesamo tostato	
<b>CUBI DI SALMONE 5 pz</b>	7
Bites di salmone marinato e fritto con panatura alle erbe e salsa all'aglio	
<b>SAMOSA VERDI 5 pz</b>	8
Triangoli di pasta fillo ripieni di verdure saltate	
<b>EDAYAKI 5 pz</b>	7
Polpettine di edamame con fecola e zenzero marinato	
<b>TAKOYAKI 5 pz</b>	8
Polpettine di fecola e zenzero marinato con polpo	
<b>POLPETTINE DI TONNO 4 pz</b>	10
Bites di tonno rosso homemade	
<b>GAMBERI FURAI 4 pz</b>	18
Gamberi fritti panati al panko e salsa summer	
<b>GAMBERI SPECIAL 4 pz</b>	18
Gamberi fritti con copertura alle mandorle	

## **Antipasti crudi**

<b>BAO NIKKEI 2 pz</b>	€ 11
Panini al vapore con ceviche	
<b>GAMBERI TORYUFU 2 pz</b>	14
Gamberi fritti panati al panko con battuto di salmone e lamelle di tartufo	

## **I crudi di Honzen**

<b>CEVICHE CHIPS</b>	€ 9
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di ceviche	
<b>CHIPS HONZEN</b>	9
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di salmone condita con salsa allo yuzu	
<b>CHIPS TONNO ROSSO</b>	12
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di tonno rosso bluefin e salsa speziata	
<b>CHIPS SALMONE E RICCIO DI MARE</b>	13
sfoglia di raviolo aperta crispy con riso e dadolata di salmone con riccio canadese	
<b>CARPACCIO MISTO</b>	25
Selezione di pesci vari con salsa ponzu, scottati all'olio di sesamo con katsuobushi	

<b>TIRADITO</b>	25
Selezione di pesce crudo marinato con salsa ponzu e condita con salsa allo jalapeño	
<b>CEVICHE</b>	20
Pesce misto taglio tartare condita con leche de tigre, cipolla rossa, mais tostato e chips di platano	
<b>TARTARE SALMONE</b>	25
Dadolata di salmone, gamberi rossi, perle di aceto balsamico, pasta kataifi ed ito togarashi	
<b>TARTARE MISTA</b>	25
Dadolata di pesci misti, gamberi rossi, perle di aceto balsamico, pasta kataifi ed ito togarashi	
<b>TARTARE TONNO ROSSO</b>	35
Dadolata di tonno rosso bluefin con gamberi rossi, perle di aceto balsamico, kataifi ed ito togarashi	

### **Sashimi 4 pz**

*Fette di pesce crudo tagliato dal fi letto*

<b>POLPO</b>	€ 8
<b>BUTTERFISH</b>	8
<b>SALMONE</b>	9
<b>BRANZINO DELLE CANARIE</b>	9
<b>RICCIOLA</b>	9
<b>CAPASANTA</b>	9
<b>TONNO ROSSO BLUEFIN</b>	13
<b>VENTRESCA TONNO BLUEFIN</b>	15
<b>SASHIMI SPECIAL 30 pz</b>	€ 70

*Selezione di pesce "esclusivamente" a cura dello chef*

### **Nigiri 2 pz**

*Sumeshi con fettine di pesce tagliato dalla pancia*

<b>ANGUILLA</b>	€ 7
<b>POLPO</b>	7
<b>BUTTERFISH</b>	7
<b>SALMONE</b>	8
<b>GAMBERO COTTO ARTIGIANALE</b>	9
<b>BRANZINO DELLE CANARIE</b>	9
<b>SALMONE FLAMBÉ</b>	9
<b>RICCIOLA</b>	9
<b>CAPASANTA</b>	9
<b>TONNO ROSSO BLUEFIN</b>	11
<b>VENTRESCA TONNO BLUEFIN</b>	13
<b>GAMBERI ROSSI DI MAZARA</b>	20
<b>NIGIRI SET HONZEN 8 pz</b>	€ 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*

<b>BUTTERFISH</b>	€ 8
<b>SALMONE</b>	9
<b>IKURA</b>	10
<b>RICCIO</b>	10
<b>SALMONE FLAMBÉ</b>	10
<b>INSALATA DI ASTICE</b>	11

## **Rolls con pesci crudi**

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

## **Rolls con pesci crudi e cotti**

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

## **Rolls con pesci cotti**

<b>HOT ROLLS 4 pz</b>	€ 13
Fritto al salmone, spinacino e gambero	
<b>FURAI 5 pz</b>	15
Fritto con gambero furai e polpa di astice	
<b>ALMOND 5 pz</b>	15
Fritto alle mandorle, salmone, gambero, crème fraîche	
<b>FLAMBATO 4 pz</b>	13
Salmone, gambero, astice, avocado, crème fraîche	
<b>SMOKY 4 pz</b>	14
Salmone scozzese affumicato, rucola, gambero in tempura, polpa di astice, avocado, lamelle di tartufo	
<b>LOBSTER 4 pz</b>	22
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 12 PZ	€ 29
ROLLS SET FUSION X2 12 PZ	€ 31
ROLLS SET FUSION X2 24 PZ	€ 57
ROLLS SET FUSION X5 40 PZ	€ 92

## **Hosomaki 6 pz**

*Rotolini di riso chiusi con alga nori*

AVOCADO	€ 7
SALMONE	9
TONNO ROSSO BLUEFIN	12

## **Primi di mare**

GYOZA EBI 4 pz	€ 14
----------------	------

Ravioli di gamberi e verdure con salsa al sesamo

GYOZA D'AUTUNNO 4 pz	€ 16
----------------------	------

Ravioli di zucca e gamberi

GYOZA DENTICE 4 pz	18
--------------------	----

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

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

## **Cotti di mare**

BAO AL SALMONE 2 pz	€ 10
---------------------	------

Panini al vapore con salmone scottato, verdurine in tempura e salsa al sesamo

BAO ASTICE 2 pz	11
-----------------	----

Panini al vapore con polpa di astice, zucchine in tempura e salsa agrodolce

SALMONE TERIYAKI	20
------------------	----

Filetto di salmone laccato con salsa teriyaki

MAGNUM DI RICCIOLA	25
--------------------	----

Trancio di ricciola oceanica in crosta

di mandorle con salsa alle zucchine ed edamame

## **Primi di terra**

<b>GYOZA VERDURE 4 pz</b>	€ 14
Ravioli di barbabietola, verza, carote, cipolla e aglio con salsa alle zucchine	
<b>YAKISOBA</b>	15
Spaghetti di grano saraceno saltati al burro francese con verdure di stagione	
<b>YAKIMESHI</b>	15
Riso saltato al burro francese con verdure di stagione	
<b>GYOZA MAIALE FRITTI 4 pz</b>	€ 13
Ravioli di maiale e cipollotto fritti	
<b>GYOZA MAIALE AL VAPORE 4 pz</b>	15
Ravioli di maiale e cime di rapa con olio all'aglio nero	
<b>GYOZA WAGYU 4 pz</b>	20
Ravioli di wagyu piastrati con salsa di zucchine ed olio alla paprika	

## **Cotti di terra**

<b>GUA BAO 2 pz</b>	€ 10
Panini ripieni di maiale laccato con salsa teriyaki	
<b>BAO CARAMELLATO 2 pz</b>	11
Panini con maiale cbt e cipolle caramellate alla birra	
<b>POLLO TERIYAKI</b>	12
Bocconcini di pollo laccati con salsa teriyaki	
<b>POLLO KARA-AGE</b>	14
Bocconcini fritti con mix di farine giapponesi	
<b>TONKATSU</b> ( <i>cotoletta giapponese</i> )	18
Maiale marinato e panato al panko con verdure saltate	