

# SUSHI

## SASHIMI

4 pz

Salmone €8<sup>1</sup>

Tonno €8<sup>1</sup>

Salmone flambé, salsa teriyaki allo zenzero e cipollotto €9<sup>146</sup>

## NIGIRI

2 pz

Salmone €5<sup>1</sup>

Tonno €5<sup>1</sup>

## GUNKAN

2 pz

Tartare di salmone, maionese alla soia €6<sup>1456</sup>

Tartare di tonno, maionese piccante €7<sup>15</sup>

Tartare di capesante\*, maionese al tartufo €8<sup>25</sup>

## HOSOMAKI

6 pz

Salmone €8<sup>1</sup>

Tonno €8<sup>1</sup>

## TARTARE

Salmone, riso, avocado, mandorle, salsa teriyaki €14<sup>1469</sup>

Tonno, riso, avocado, mayo giapponese, perle di riso €14<sup>1456</sup>

**SASHIMI MIX €15<sup>1</sup>**

8 pz di sashimi

**SUSHI MIX CLASSIC €18<sup>123</sup>**

4 pz di sashimi, 4 pz di nigiri, 6 pz di hosomaki

## EXTRA

Edamame\* €5

Insalata wakame\* €5

Riso bianco €4

## URAMAKI

8 pz

**WAKAME ROLL €11<sup>17</sup>**

Salmone, avocado, creme fraiche, alga wakame\*

**MARIN €13<sup>14567</sup>**

Salmone flambé, burrata, cipolla croccante, salsa anago, maionese piccante

**DOUBLE TUNA €15<sup>14679</sup>**

Tartare di tonno, creme fraiche, sashimi di tonno, mandorle, salsa anago

**SEXY TUNA €14<sup>146</sup>**

Tonno, avocado, sashimi di tonno, cipolla caramellata, salsa teriyaki

**CRUNCHY SALMON €15<sup>3467</sup>**

Gambero fritto\*, creme fraiche, sashimi di salmone, cipolla caramellata

**YUZU €14<sup>1345</sup>**

Gambero fritto\*, maionese allo yuzu, tartare di salmone, cipolla croccante (6 pz)

**ORANGE €16<sup>345</sup>**

Gambero fritto\*, avocado, sashimi di gambero, mayo giapponese, salsa agrodolce

**YELLOW €16<sup>23456</sup>**

Gambero fritto\*, avocado, tartare di calamaro\*, maionese alla soia (6 pz)

**MEDITERRANEAN €17<sup>347</sup>**

Gambero fritto\*, burrata, tartare di gambero rosa, basilico, limone candito

**ITALIAN €17<sup>147</sup>**

Asparagi in tempura, crema di mozzarella, sashimi di pescato del giorno\*, pomodoro confit, maionese al basilico

**LIGURIAN €16<sup>14579</sup>**

Baccalà in tempura\*, prescinseua, maionese al basilico, pinoli

**TARTUFO ROLL €18<sup>345</sup>**

Gambero fritto\*, tartare di capesante, maionese al tartufo, erba cipollina

# ROBATA

## YAKITORI (SPIEDINI)

2 pz

- Gamberi\*, salsa agrodolce €5<sup>346</sup>  
Polpo\*, maionese piccante, salsa anago €7<sup>2456</sup>  
Tonno\*, cipolla caramellata, salsa teriyaki €7<sup>1468</sup>  
Pollo, salsa yakitori €6<sup>46</sup>  
Shashlik (coppa di maiale), maionese alla soia €8<sup>467</sup>  
Yakitori Mix\* 5 pz €15<sup>1234568</sup>

# CUCINA

- Uovo BIO del Beigua in camicia, verza in consistenze, crema di Parmigiano Reggiano €14<sup>57</sup>  
Capesante grigliate, spuma al corallo e olio alle foglie di fico €16<sup>127</sup>  
Plin al nero di seppia ripieni di radicchio, totanacce, limone candito €17<sup>245</sup>  
Tortelli di capriolo, fondo bruno ai porcini, spuma di patate €17<sup>457</sup>  
Ramen di carne, tagliatelle, anatra, uovo marinato, erba cipollina 18<sup>456</sup>  
Ombrina, carciofi, salsa verde e leggera salsa alle acciughe €18<sup>17</sup>  
Anatra, crema di mais alla brace, scalogno caramellato, salsa teriyaki €18<sup>46</sup>  
Manzetta del Beigua, radicchio tardivo, barbabietola, salsa al Marsala, olio alle foglie di mirto €25

# DOLCI

- Semifreddo al pistacchio, crumble al cioccolato, salsa ai frutti di bosco €8<sup>4579</sup>  
Tartelletta al frutto della passione, mango, meringa bruciata €8<sup>4569</sup>  
Cremoso al cioccolato, croccante al cacao, arance amare, gelato al caffè, marshmallow alla brace €8<sup>4579</sup>  
Tartufini al cioccolato e the Matcha, caramello salato (3 pz) €5<sup>79</sup>

# MENU DEGUSTAZIONE

\*Viene realizzato per l'intero tavolo; I piatti sono scelti dallo Chef in base ai prodotti di giornata; Bevande escluse

€45

Benvenuto  
Selezione sushi  
Yakitori misti  
Primo  
Secondo  
Dolce

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del REG. UE 1169/11:

- 1 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 4 - Cereali contenenti glutine
- 5 - Uova e prodotti a base di uova
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte

- 8 - Anidride solforosa e solfiti
- 9 - Frutta a guscio
- 10 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 11 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 12 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 13 - Senape e prodotti a base di senape
- 14 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo