

BENTO



TARTARE

Tartare di gamberi rossi olio al tartufo e ikura	22
Tartare di capesante con tobiko	16
Tartare di ricciola finocchietto e pinoli	16
Tartare di tonno capperi e granella di pistacchi	16
Tartare di branzino pomodori pachino e basilico	14
Tartare di salmone daikon marinato e bacche di goji	12

CRUDITÉ

Scampi	10
Gamberi rossi	12
Capesante	10

BENTO STYLE

*Creazioni in equilibrio tra un'identità
chiara e riconoscibile e il desiderio di cambiare*

Tartare Bento Style

*capasante e tobiko
gamberi rossi olio al tartufo e ikura
ricciola e finocchietto*

24

Gunkan Bento Style

*scampi e pomodoro confit
gambero dolce e spicy avocado
anguilla e mango
astice e tobiko nero
salmone e uova di quaglia
capasanta e mela verde*

24

Roll Bento Style

*astice e salmone
astice e avocado
scampi e salmone
scampi e limone candito
capasanta e uova di quaglia
capasanta e avocado*

24

Nighiri Bento Style

*capasanta e tobiko
scampi e yuzu
gamberi rossi e olio tartufato
salmone e guacamole
tonno e teryaki
anguilla e kabayaki*

24

SUSHI E SASHIMI

Sushi come da tradizione	22
Selezione di sashimi	24
Selezione di sushi e sashimi	24
Selezione di sushi e sashimi del sushi chef	32
Selezione di nighiri scottati	20
Cirashi	20

A LA CARTE

	Sushi <i>due pezzi</i>	Sashimi <i>tre pezzi</i>
Tonno	7	8
Capasanta	8	
Gambero rosso	10	
Scampi	8	
Toro	8	9
Orata	7	8
Ricciola	8	9
Anguilla	8	9
Sgombro	7	8
Salmone	6	7
Salmone affumicato	7	
Branzino	7	8
Gambero crudo	7	8
Gambero cotto	6	

INSALATE E ALGHE

Gamberi dolci baby salad, mango, nocciole e germogli	14
Salmone affumicato baby salad, uova di quaglia, avocado e ikura	14
Germogli di soia croccanti con semi di sesamo	8
Hiyashi wakame	10
Wakame	10
Edamame	6

ZUPPE

Ebi Soba spaghetti di grano saraceno in brodo con gamberetti, wakame, cipollotto giapponese e uova di quaglia	12
Miso wakame, tofu ed erba cipollina	5
Miso ebi con gamberi e tofu	8

BENTO STORY

Sushi burger ® 18
tartare di tonno, tartare salmone, avocado e tobiko

Sushi burger unaghi ® 18
anguilla alla griglia, avocado e ikura

Scottato 20
tonno salmone e branzino al sesamo con salsa agli agrumi

Astice alla fiamma 18
con avocado, tobiko, ikura e maio

Ipanema *riso bianco e nero* 16
tartare di salmone, avocado e ikura

CALDI

Black cod dell'Alaska 25
marinato in salsa di miso e sake con crudite di spinacini

Filetto di tonno rosso 25
cotto al rosa, mela caramellata ed emulsione al tè e zenzero

Salmone in lenta cottura 19
al miele e lime con riso venere,
insalata di germogli di soia e maionese al wasabi

Tagliata di pollo 16
con ragù di funghi shiitake, spaghetti di zucchine,
latte di cocco e lamponi essiccati

Riso nero 14
con verdure, gamberi e lemongrass

GUNKAN *a la carte due pezzi*

Joe 8
salmone e ikura

Capasanta 10
mela, cetrioli, tobiko, lime e salsa ponzu

Salmone e uova di quaglia 10
ikura e cipolla candita

Scampi 10
olio al limone, pomodoro confit e tobiko

Salmone 8
ikura, maionese alle erbe, fragole e aceto balsamico

Astice al vapore 10
avocado, tobiko nero e salsa chili

Anguilla 10
mango e ikura

Gambero crudo e salmone 10
cetriolo, avocado e salsa chili

ROLL *riso bianco, riso nero e riso integrale*

	Cut	Temaki
Gambero Rosso avocado e salsa yuzu	20	12
Anquilla avocado e salsa kabayaki	18	12
Astice insalata, tobiko e salsa kabayaki	18	12
Salmone affumicato avocado, cream cheese, cetriolo e ikura	16	10
Gambero <i>riso nero</i> saltato con zenzero, avocado e salsa bisque	16	10
Orata <i>riso integrale</i> scottata con sesamo, avocado, cetriolo, hiyashi wakame e salsa yuzu	16	10
Capasanta marinata allo zenzero e guacamole, avocado, tobiko e kataifi croccante	16	10
Granchio mango, avocado, insalata e maio	16	10
Fassona marinata in salsa ponzu e avocado	16	10
Tonno gambero cotto e avocado	16	10
Salmone gambero cotto e avocado	15	10
Spicy tonno, salmone, avocado e kataifi croccante	15	10

OMAKASE

Selezione di sushi e sashimi creativo interpretato a mano libera

Kyoto 30 pezzi	60
Osaka 50 pezzi	100
Yokohama 75 pezzi	150
Tokyo 100 pezzi	200

SPECIALITÀ

Sa-viche sashimi di salmone, branzino, gambero e capasanta marinati con lime, coriandolo, avocado, pomodorini	20
Tataki di Tonno salsa al miso, erba cipollina e sesamo	14
Tataki di salmone con salsa al miele, wasabi e petali di cipolle ai lamponi	12