

## Antipasti

O-Tofu 🍃	14
<i>Piatto di tofu seta, olio EVO Az. Agricola Cordisco (FG), salsa da fermentati giapponesi, tamari Sekigahara, sesamo bianco giapponese Kingoma (1,6,11, 15)</i>	
Katsuo no tataki	22
<i>Tonnetto giapponese affumicato al fieno, con maionese giapponese, allo zenzero e sesamo , tosazu della Chef (1,3,11)</i>	
Hotate Hokkaido usuzukuri	22
<i>Piatto fiammato di capasanta abashiri Hokkaido qualità Premium pescata, kakizu signature , lardo affumicato, caco fresco, insalata indivia (11)</i>	
Sushi & Sashimi di cavallo	25
<i>Sashimi di carne di cavallo, sale Maldon, olio affumicato, salsa amajoyu al sesamo zenzero accompagnato da due nighiri di cavallo con amajoyu affumicato (6,11)</i>	

## Secondi

Tonkatsu	22
<i>Cotoletta giapponese di coppa di maiale Cazzamali marinato in koji , cotta a bassa temperatura, impanata nel panko del panificio Luraschi, 2 salse (10,11,1)</i>	
Manzetta prussiana al miso	38
<i>Controfiletto di Manzetta Prussiana marinata 36 ore in miso biodinamico di ceci e lenticchie fatto in casa, cime di rapa, tosazu, riso e katsuobushi (1,11,6)</i>	
Nasu Dengaku 🍃	19
<i>Melanzana fritta, marinata in dashi, tamamiso da uova bio, miso biodinamico fatto in casa, Kuromitsu di Okinawa e verdure di stagione (1,6)</i>	

## Primi & Nighiri

Nighiri Amaebi (2pz)	8
<i>Gamberetto giapponese fiammato, affumicato, olio EVO, sale Maldon (2)</i>	
Nighiri Ebi (2pz)	9
<i>Gambero argentino fiammato, aneto e ponzu (2)</i>	
Nighiri Shimesaba (2pz)	8
<i>Sgombro marinato, piatto storico della Chef Jun (11)</i>	
Nighiri Ika (2pz)	10
<i>Calamaro matsukasagiri fiammato aromatizzato, foglia di shiso, burro fermentato (11, 7)</i>	
Gunkan Ikura (2pz)	18
<i>Uova di salmone ikura marinato 21 ore in soia, sake e mirin e aromatizzato al bergamotto (11,6)</i>	

€		€
	Nighiri Hotate Kimo (2pz)	18
	<i>Capasanta Hokkaido pescata fiammata con foie gras "Rougiè", grana stagionato (7,11)</i>	
	Nighiri Uni (2pz)	23
	<i>Ricci di mare canadesi, salsa niikirijoyu con Tamari Sekigahara(7,11)</i>	
	Nighiri Ahiru & Foie Gras (2pz)	18
	<i>Petto d'anatra Mulard cotto a bassa temperatura, ricco di fondo agli agrumi e foie gras "Rougiè" (1,6,7)</i>	
	Onigiri del giorno (1pz) 🍃	12
	<i>Tradizionale polpetta di riso avvolta in alga nori croccante con ripieno del giorno (11)</i>	
	Katsusando	14
	<i>Polpettina fritta di manzo Cazzamali ai funghi shiitake, senape di Dijon e fondo vegano agli agrumi con salsa alle spezie tra due fette di Shokupan del panificio Luraschi (1,3,6,10)</i>	