

#### Kaiseki Restaurant

## Kaiseki Unlimited

25,90 €

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori, e le richieste fuori lista

Bambini sotto i 120 cm. 15,90 €

Coperto 2,00 €

Mangia tutto quello che vuoi a prezzo unico con servizio al tavolo

Ordina solo quello che consumerai,
eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato



Gamberoni avvolti in pasta kataifi, serviti con salsa al miele



Capesante avvolte in pasta kataifi, servite con alghe wakame e miele



Fette di tonno marinato in crispy di tapioca e alga nori in salsa matsu



Crostino di pane con branzino marinato in salsa cream cheese ed erba cipollina, guarnito con ikura e teriyaki



Crostino di pane con tonno, marinato al kizami di wasabi, salsa ponzu ed erba cipollina, guarnito con masago e teriyaki



Sfoglia di alga nori croccante, ripiena di salmone e guarnito con salsa tartufata e formaggio cremoso



Gambero in tempura con spuma di patate al mièle, polvere di thè matcha e terra di olive taggiasche



Sfoglia croccante ripiena di tonno marinato e guarnita con stracciatella di burrata e salsa teriyaki



Cono ripieno di tartare di salmone, formaggio cremoso, maionese, salsa esotica, teriyaki e chips di carote



Cono ripieno di tartare di tonno, formaggio cremoso, maionese spicy, teriyaki e chips di patate



Cono ripieno di gambero rosso, stracciata di burrata, teriyaki e polvere di nori



Ostrica servita con tuorlo d'uovo di quaglia, tartufo nero, tobiko iin salsa ponzu e whiskey Fujisan



Tacos fatto in casa ripieno di salmone, tonno, stracciatella, guacamole rivisitata, teriyaki, salsa matsu è salsa spicy cream



Spaghetti di salmone in brodo giapponese con asparagi, uova di quaglia, tartufo e olio EVO



Cubetti di salmone, tonno e branzino in salsa mediterranea e salsa ponzu

# Antipasti



Fettine di manzo stufato ai 5 aromi accompagnate da salsa di soia della casa



Croccanti involtini di gambero e edamame, accompagnati da salsa agropiccante





Chele di granchio fritte

## Antipasti



Polpettine di gambero, surimi di granchio, castagne d'acqua e grasso di maiale impanate e fritte



Involtino di salmone flambé con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki



Patatine fritte



Riso venere accompagnato da tartare di salmone, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

## Antipasti





Chips di gambero

Polpette di salmone con mandorle



Involtino di salmone con all'interno mango e rucola in salsa ponzu

### Insalate



Insalata di alghe agropiccanti



Insalata mista e wakame condita con salsa alle carote



Insalata mista con carpaccio di pesce fresco decorato con masago croccante in salsa di sesamo



Insalata mista con pesce cotto e uovo sodo

### Insalate



Bacelli di soia



Bacelli di soia in salsa piccante



Gamberi con edamame, pomodori sott'olio, olive taggiasche, prezzemolo essicató e salsa ponzu



Gamberi e calamari cotti con mela, speck, avocado in glassa al balsamico, olio EVO, pepe nero e croccante di rucola

## Dim Sum



Ravioli con ripieno di gamberi, castagne d'acqua e pancetta



Ravioli di carne di maiale con bambu e carote



Dim sum di gamberi in sfoglia di cristallo



Dim sum di ricotta e spinaci in sfoglia di zafferano

# Dim Sum



Dim sum di manzo in sfoglia di barbabietola



Dim sum di edamame e tartufo in sfoglia di spinaci



Dim sum di verdure miste in sfoglia di cristallo e spinaci



Dim sum di polipo in sfoglia di cristallo e cavolo viola





Dim sum di seppia in sfoglia al nero di seppia



Dim sum di anatra pechinese in stoglia di pomodoro



Pane cinese cotto al vapore



Zuppa di pollo sfilacciato, uova e mais



Zuppa agropiccante con tofu, uova, peperoni, carote e fungo orientale



Zuppa di miso con alghe, tofu ed erba cipollina





Zuppa con tofu e verdure



Zuppa con polpa di granchio e asparagi



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e pollo saltato alla teriyaki



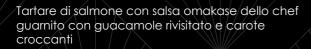
Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e manzo saltato ai 5 aromi



Bao cotto al vapore, ripieno di insalata e tartare di salmone leggermente piccante

## Tartare e Cevice

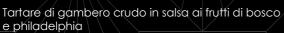






Tartare di tonno in salsa ponzu al wasabi







Tartare di salmone in salsa alle carote leggermente piccante

## Tartare e Carpacci



Dadolini di tonno flambé con stracciatella di burrata, alga nori in salsa yuzu



Tartare di branzino in salsa passion fruit e mango



Carpaccio di salmone con guacamole, pinoli in salsa esotica è olio verde



Carpaccio di tonno con erba cipollina, salsa alla banana e salsa ponzu

# Carpacci



Carpaccio di branzino in salsa ponzu guarnito con kizami di wasabi



Carpaccio di ricciola in salsa miso e yuzu con salsa tartufata



Salmone marinato e affumicato alle vecchie tradizioni giapponesi in salsa al miso dolce e terra di olive taggiasche



Carpaccio di salmone, tonno, branzino e gambero rosso in salsa ponzu accompagnato da kizami di wasabi



Viaggio nella capitale contemporanea: Mix dei nigiri più pregiati, uramaki special, gunkan special e hosomaki



4 uramaki, 4 hosomaki e 6 nigiri



3 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki, 1 gunkan



Sushi misto alle verdure: 4 nigiri, 4 hosomaki, 1 gunkan

## Chirashi e pokè



Riso bianco con salmone marinato alle vecchie tradizioni accompagnato da salsa matsu



mango, mandorle in scaglie, tobiko e salsa al mango



Ciotola di riso con salmone, branzino, avocado, edamame, wakame, croccante di cipolla e salsa teriyaki



Ciotola di riso con tofu, avocado, edamame, wakame, cetrioli e teriyaki





Fette di salmone crudo



Viaggio nella città tradizionale: Mix di crudo pregiato



Sashimi di pesce misto su letto mozzarella di bufala alle salse omakase dello chef





Salmone scottato alla fiamma con sesamo in salsa teriyaki



Tagliata di manzo con funghi shiitake, funghi misti e porcini





9087 NIGIRI TONNO 1pz.

€ 2.00

Bocconcino di riso con salmone

Bocconcino di riso con tonno

9089 NIGIRI RICCIOLA 1pz.





Bocconcino di riso con ricciola





Bocconcino di riso con gambero cotto



Bocconcino di riso con anguilla e salsa teriyaki



Bocconcino di riso con avocado



Nigiri di tonno guarnito con kizami di wasabi



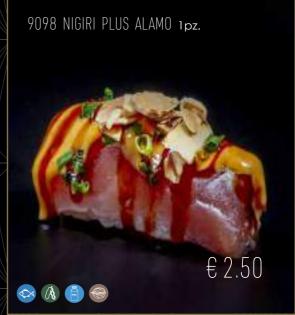
Nigiri di salmone flambé con salsa miso dolce, dry miso e rucola croccante



Nigiri di salmone flambé con chips di riso e terra di olive taggiasche in salsa esotica e teriyaki



Nigiri di branzino flambato con green sauce guarnito con parmigiano reggiano, chips di carota e teriyaki



Nigiri di tonno flambato con cream cheese, teriyaki, erba cipollina e croccante di mandorle





Nigiri di salmone con avocado e formaggio cremoso



Nigiri di branzino con avocado e formaggio cremoso



Nigiri al manzo scottato con foie gras



# Gunkan



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di salmone



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tonno



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di crostacei



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di salmone piccante

# Gunkan



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tartare di tonno piccante



Bignè di riso avvolto da alga nori e ricoperto di tobiko



Bignè di riso avvolto da zucchina e ricoperto da formaggio cremoso è mandorle



Bignè di riso avvolto da zucchina e ricoperto da tartare di gambero cotto e maionese

## Gunkan



Bocconcino di riso con formaggio cremoso e mandorle



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di salmone piccante e mandorle in scaglie



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di tonno piccante e granella di pistacchio



Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con tartare di gambero cotto e maionese allo zafferano





Bocconcino di riso avvolto da foglia di soia con uova di pesce



Bocconcino di riso avvolto da zucchine con gambero in tempura e salsa teriyaki

# Bignè



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartare salmone in salsa ponzu



Bignè di riso avvolto da tonno e ricoperto da tonno in salsa yuzusoy



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto da stracciatella di burrata e gambero rosso in salsa ponzu al wasabi



Bignè di riso avvolto da branzino con salsa esotica

# Bignè



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con tartare di salmone piccante



Bignè di riso avvolto da tonno e ricoperto con tartare di tonno piccante



Bignè di riso avvolto da salmone flambé ricoperto con maionese allo zafferano e salsa tartufata





Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con uova di quaglia e tartufo nero



Bignè di riso avvolto da salmone e ricoperto con ikura

## Hosomaki



Hosomaki con gambero in tempura e salsa teriyaki



Hosomaki al salmone avvolto da alga nori



Hosomaki al tonno avvolto da alga nori



Hosomaki al branzino avvolto da alga nori

# Hosomaki



Hosomaki all'avocado avvolto da alga nori



Hosomaki al cetrioli avvolto da alga nori



Hosomaki alla rapa gialla avvolto da foglio di soia



Hosomaki all'avocado avvolti da sfoglia di soia



Hosomaki al mango avvolti da sfoglia di soia

#### Hosomaki Fritti



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e mango



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e fragola



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di salmone leggermente piccante e sa,sa teriyaki



Hosomaki all'avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di pesce misto

### Futomaki



Futomaki con salmone, avocado, surimi, formaggio cremoso, erba cipollina e tobiko in salsa teriyaki



Futomaki con tartare di salmone piccante, zucchine e mandorle e asparagi fritti in foglia di soia



Futomaki con surimi di granchio, salmone, gambero cotto, avocado, cetrioli e rapa gialla



Futomaki con gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki

### Temaki



Temaki con salmone, avocado e insalata



Temaki con tonno, avocado e insalata



Temaki con gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki



Temaki con salmone cotto, formaggio cremoso e insalata

## Temaki



Temaki con tartare di salmone leggermente piccante e insalata



Temaki con tartare di tonno leggermente piccante e insalata



Temaki con surimi di granchio, salmone, avocado, insalata e maionese





Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con mango, avocado, insalata e salsa mango



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di salmone, gambero in tempura, pastafilo kataifi e maionese allo zafferano

#### Temaki Soia



Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con gambero in tempura, avocado, insalata, maionese e salsa teriyaki



Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con tartare di gambero cotto, fiori di zucca in tempura e insalata



Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con surimi di granchio, salmone, avocado, insalata e maionese



Cono di riso avvolto in sfoglia di soia con tartare di salmone leggermente piccante e insalata



Cono di riso avvolto con sfoglia di soja con tartare di tonno leggermente piccante e insalata



Cono di riso avvolto con sfoglia di soia con riso venere, gambero in tempura, insalata e maionese

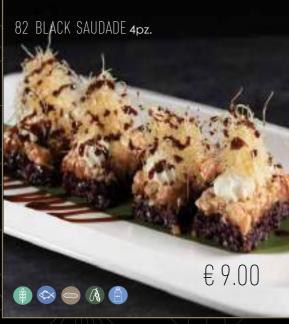
#### Oshizushi



Tramezzino di riso e alga nori con all'interno tartare di salmone piccante, avocado, formaggio cremoso, tempura e tobiko



Riso pressato con tartare di salmone piccante, avocado, croccante di patate e salsa teriyaki



Riso venere pressato con formaggio cremoso, tartare di salmone flambé, pastafilo kataifi e salsa teriyaki



Roll di riso avvolto con foglia di soia con salmone grigliato, avocado, formaggio cremoso e tobiko



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con guacamole



Roll di riso con tonno, avocado e guarnito con guacamole



Roll di riso con gambero in tempura, maionese, insalata e guarnito con croccante di patate e salsa teriyaki



Roll di riso con polpa di granchio, surimi, salmone, avocado, cetrioli, maionese e guarnito con tobiko e maionese



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con salmone, teriyaki e croccante di patate



Roll di riso con salmone cotto, avocado, formaggio cremoso e guarnito con croccante di tempura e tobiko in salsa teriyaki



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con salmone, branzino, tonno, chips di carote e salsa rainbow allo zafferano e spicy mayo



Roll di riso con con formaggio cremoso, salmone, croccante di tempura e guarnito con avocado, teriyaki e croccante di tempura



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con formaggio cremoso e fette di mandorle



Roll di riso con gambero in tempura e guarnito con tonno flambè, salsa teriyaki e pomodorini



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con salmone, maionese, salsa rucola e croccante di rucola



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con avocado, gamberi rosa, salsa tartufata e pepe nero



Roll di riso con salmone, mango e guarnito con formaggio cremoso, mango, salsa al mango e mela, dadolini di ayocado, mango e pomodorini



Roll di riso con avocado e ricoperto da tartare di tonno piccante, maionese spicy e chips di riso



Roll di riso con tartare di salmone leggermente piccante, cetrioli e guarnito con salmone, salsa miso flambè e pistacchio



Roll di riso con tartare di tonno leggermente piccante, cetrioli e guarnito con tonno e salsa yuzu matsu



Roll di riso con avocado e guarnito con tartare di gambero crudo, pomodorino, salsa ai frutti di bosco, tobiko e ikura



Roll di riso con avocado e guarnito con astice, salsa all'astice flambè e alga marina



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, ricoperto da avocado, stracciatella e gamberi rosa con salsa miso dolce e terra di olive taggiasche



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con salmone, cipolle di Tropea caramellate con salsa tartara e aneto



Roll di riso con salmone, avocado e guarnito con avocado, capesante e polpa di pompelmo



Roll di riso con avocado, ricoperto da tataki di tonno, dadolini di avocado, mango e pomodorini con salsa miso dolce





Roll di riso con cetrioli e polpa di granchio guarnito con salmone affumicato, maionese spicy, ikura, prezzemolo e terra di olive taggiasche



Roll di riso con anguilla e avocado ricoperto da salmone affumicato alle vecchie tradizioni, salsa alla rucola, salsa miso dolce flambè e rucola croccante



Roll di riso con all'interno granchio morbido in tempura, asparagi e salsa tartara



Roll di riso con gambero in tempura e maionese, guarnito con anguilla scottata, erba cipollina e teriyaki



Roll di riso con asparagi e guarnito con manzo f lambé, erba cipollina e salsa matsu



Roll di riso con con gambero in tempura e maionese, guarnito con tartare di salmone piccante, salsa maionese spicy e crunch di amaretti



Roll di riso con avocado e guarnito con tartare di salmone piccante, maionese spicy e concasse di peperoncino



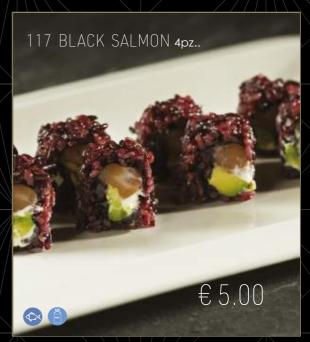
Roll di riso con all'interno avocado e guarnito con hummus di ceci e salsa alla banana



Roll di riso con cetrioli , tartare di gambero e guarnito con gamberi cotti, maionese e semi di papavero



Roll di riso con gambero in tempura, insalata e maionese, avvolto da salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki



Roll di riso con salmone, avocado e formaggio cremoso



Roll di riso con all'interno verdure in tempura, avocado e maionese, guarniti con salsa teriyaki



Roll di riso con gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con mango e salsa teriyaki





Roll di riso venere farciti con salmone cotto, formaggio cremoso e avocado



Roll di riso venere farciti con avocado, insalata e maionese, guarniti con puré di patate



Riso venere saltato ai frutti di mare, verdure miste



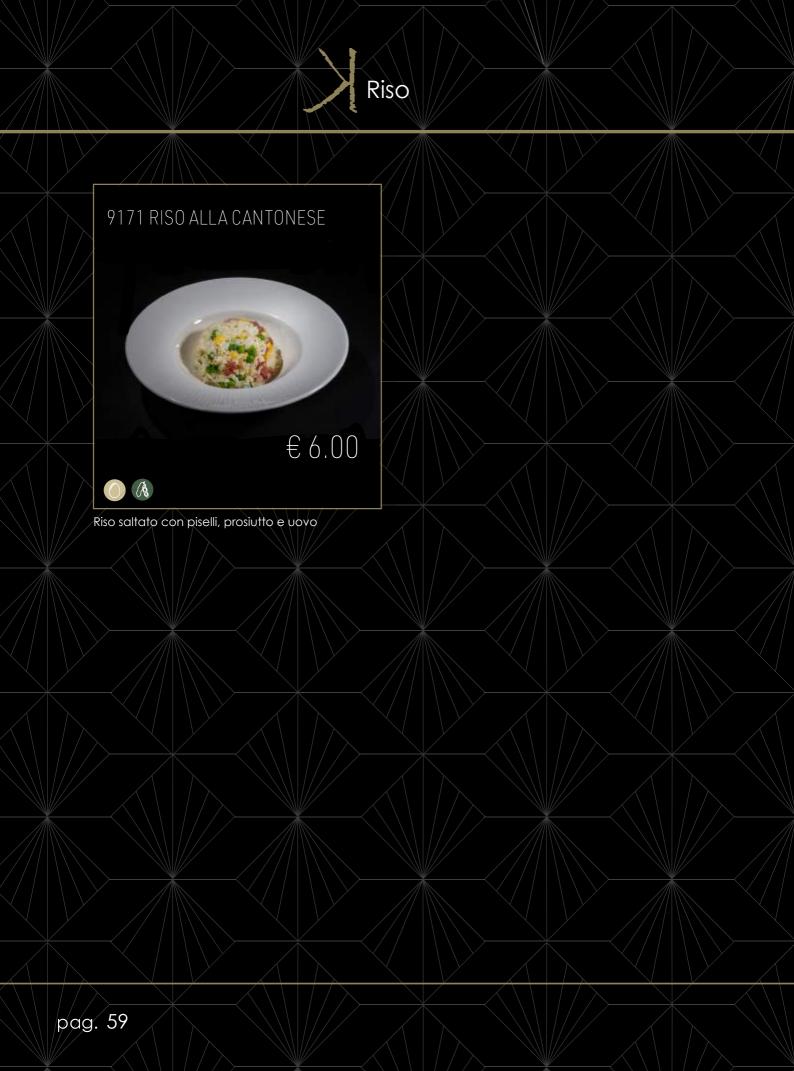
Riso saltato ai gamberi e verdure miste



Riso bianco cotto al vapore



Riso saltato al curcuma con verdure guarnito con crunch di bacon e arachidi piccanti





Spaghetti di sola sattati con came di maiale, peperoni in salsa piccante



Spaghetti di sola saltati con gamberi e verdure miste



Spaghetti di riso saltati con verdure miste e uovo



Spaghetti udon saltati con frutti di mare e verdure miste



Spaghetti udon saltati con verdure miste e uovo



Spaghetti soba saltati con gamberi e verdure miste



Ramen in brodo con manzo, uova soda e alghe wakame



Ramen in brodo con uova soda e alghe wakarne





Spaghetti Jianshui con gamberi, zucchine, carote, uova, pomodorini e bottarga di muggine



Fettucine di riso con manzo, carote, uova, funghi shiitake, funghi misti e porcini







€ 10.00

Spaghetti con pomodoro e frutti di mare

#### 9224 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ROYAL



€ 14.00



Spaghetti in cartoccio con scampo, gamberone, gamberetti, cozze e calamari

Non compreso nel menù All You Can Eat, disponibile con un sovrapprezzo di € 3.00





€9.00

€ 7.0

Penne con salmone e panna

#### 9226 TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI



€12.00

Tagiolini freschi con funghi porcini

#### 9227 GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



€8.00





Gamberoni grigliati



Salmone grigilato



Spiedini di manzo marinati al cumino





Spiedini di pollo marinati all'orientale



Spiedini di gamberi marinati



Spiedini di seppia grigliata



Spiedini di zucchine grigliate

## Tempura



Frittura giapponese di gamberoni



Frittura giapponese di verdure miste



Frittura giapponese di verdure e gamberone





Cotoletta di pollo impanata e fritta



Fritto misto di granchio morbido, gamberoni, gamberetti e calamari





Gamber saltati con limone



Gamberi saltati con peperoni, cipolia e ananas in salsa agradoice



Gamberoni grafinati e sattato con peperoni e cipolla



Gamberetti saltati in salsa piccante

## Secondi



Gamberetti saltati in sale e pepe



Pollo saltato alle mandorle



Pollo saltato con patate



Pollo saltato al limone

## Secondi



Pollo saltato con peperoni, cipolla e ananas in s alsa agrodolce



Manzo stufato con patate



pepe nero



Maiale salta o con peperoni, cipolla e ananas in salsa agrodolce

## Onabe



Calamari saltati con peperoncino, porri, pepe dello sichuan e serviti in scodella



Manzo piccantissimi serviti su scodella



Pollo piccantissimi serviti su scodella

# Vegetali



Cavolfiori saltati con peperoncino e servito in scodella



Germogli di soia saltati con carote e porri



# Vegetali



Tofu fritto e saltato con carne macinata, peperoni e funghi shitake



Tofu stufato con carne e peperoncino piccante



Melanzane fritte e saltate con carne di maiale e porri

#### **ELENCO ALLERGENI**

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:



La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

- (°) Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
- (°) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Dishes labeled with (\*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.