

ANTIPASTO - STARTERS

PIATTI DA CONDIVIDERE

TASTING PLATES FOR SHARING

Guacabites (4 pz.) Avocado impanato e fritto Breaded and fried avocado	9 €
Takoyaki (6 pz.) Polpette di polpo giapponesi con salsa takoyaki, maionese, katsuoboshi, erba cipollina • opzione vegetariana disponibile Japanese octopus balls with takoyaki sauce, mayonnaise, katsuobushi, and chives • vegetarian option available	9 €
Crostino nero (4 pz.) Pane croccante con mix di semi e patè di fegato Crunchy bread with mixed seeds and liver pâté	8 €
Edamame	5 €
Edamame Tag style	5 €
Nachos & Guacamole	8 €
Karaage di pollo Pollo fritto giapponese con ketchup alla banana Japanese fried chicken with mixed greens and banana ketchup	12 €
Mini Tacos (3 pz.) Pesce, pollo, verdure Fish, chicken, vegetables	9 €
Polpette di salmone (4 pz.) con salsa di teriyaki e cipollotto Salmon balls with teriyaki sauce and spring onions	9 €
Alga wakame Tag style Insalata di alghe con sesamo, leggermente piccante Seaweed salad with sesame, slightly spicy	5 €
Gamberi in tempura (6 pz.) con salsa al mango e frutta di passione, semi di sesamo, basilico fritto/ friarielli fritti (dipende dalla stagione) Tempura Shrimp with mango and passion fruit sauce, sesame seeds, fried basil or fried friarielli (depending on season)	12 €
Gyoza (4 pz.) Ravioli fritti giapponesi carne o verdure con salsa agrodolce Japanese fried dumplings meat or vegetable with sweet and sour sauce	9 €
Okonomiyaki (4 pz.) Pancake giapponesi salati, cavolo viola, uova e guanciaie + salsa okonomiyaki, maionese, katsuobushi, aonori) • opzione vegetariana disponibile Japanese savory pancakes, purple cabbage, eggs, guanciaie, okonomiyaki sauce, mayonnaise, katsuobushi, aonori • vegetarian option available	10 €

TUSCAN FUSION

Pasta del giorno • Chiedere allo staff	12 €
Pasta of the day • Ask the kitchen	
Arancini di pappa al pomodoro Cipollotto e salsa curry	13 €
Tomato bread soup rice balls with spring onions and curry sauce	
Panzanella Chirashi	14 €
Riso bianco, panzanella classica, tonno scottato marinato, salmone, burrata, salsa limone, basilico e menta • opzione vegano disponibile White rice, classic panzanella, seared marinated tuna, salmon, burrata, lemon sauce, basil, mint • vegan option available	
Lampredotto Bao (1pz)	13 €
Panini bao, lampredotto, cipolla caramellata, cipolla croccante e rucola fritta ALTERNATIVA al lampredotto: Hamburger - lattuga - fontina - pomodoro - maionese o Tofu pomodoro essiccato - mix di semi e maionese piccante Bao bun with lampredotto, caramelized onion, crispy onion, fried arugula ALTERNATIVE to lampredotto: Hamburger - Lettuce - Fontina cheese - tomato - mayonnaise or Tofu - Sun-dried tomato - mixed seeds - spicy mayo	

SUSHI & CARPACCIO

CARPACCIO (6 pz.)	
Carpaccio di salmone (6 pz.)	9 €
Carpaccio di salmone, salsa ponzu, alga wakame, shichimi togarashi Salmon carpaccio, ponzu sauce, wakame seaweed, shichimi togarashi	
Carpaccio di Tonno	11 €
Carpaccio di tonno, bottarga di muggine, scorza di limone fermentato, olio EVO Tuna carpaccio, mullet bottarga, fermented lemon zest, extra virgin olive oil	
Tonno Flambato	12 €
Carpaccio di tonno flambato, salsa yakiniku, kizami wasabi, aonori Flambéed Tuna - Seared tuna carpaccio, yakiniku sauce, kizami wasabi, aonori	
Capasanta	10 €
Carpaccio di capesante, tartufo, olio EVO, sale rosa dell'Himalaya, scorza di lime Scallop carpaccio, truffle, extra virgin olive oil, pink Himalayan salt, lime zest	

URAMAKI (8 pz.)

Kimchi	17 €
Fiore di zucca in tempura, avocado, kimchi, jalapeño, salsa allo zenzero Zucchini flower in tempura, avocado, kimchi, jalapeño, ginger sauce	
Murasaki	16 €
Carote viola marinate, avocado, chips di patate viola, cavolo viola marinato, zenzero marinato Marinated purple carrot, avocado, purple potato chips, marinated purple cabbage, pickled ginger	
Veggy	18 €
Carta di riso, fiore di zucca in tempura, cetriolo, avocado, misticanza, maio alla rucola, pistacchio di bronte Rice paper, tempura zucchini blossom, cucumber, avocado, mixed greens, arugula mayo, bronte pistachios	
Lotus	18 €
Salmone piccante, avocado, salsa tama miso, maionese, chips di loto Spicy salmon, avocado, tama miso sauce, mayonnaise, lotus chips	
Crunchy	17 €
Gambero in tempura, avocado, teriyaki, pistacchio di bronte tostate • opzione vegano disponibile con cetrioli Tempura shrimp, avocado, teriyaki, toasted Bronte pistachios - vegan option available with cucumber	
California Granchio	20 €
Polpa di granchio, cetriolo avocado, tobiko, maionese, arare (perle di crackers di riso) Crab meat, cucumber, avocado, tobiko, mayonnaise, arare (rice cracker pearls)	
Spicy Tuna	18 €
Tonno piccante, tartare di tonno, avocado, ito togarashi, furikake Spicy tuna, tuna tartare, avocado, ito togarashi, furikake	
Rosso di Mazara	26 €
Gambero Rosso di Mazara, maionese di bufala, polvere di capero, avocado, cetriolo marinato Mazara red shrimp, buffalo mayonnaise, caper powder, avocado, marinated cucumber	

URAMAKI FRITTI

Hot Roll (4 pz.)	18 €
Sfoglia di farina frumento con Salmone, crema di avocado, philadelphia, gambero rosso, tobiko Flour Wrap with Salmon, avocado cream, Philadelphia cheese, red shrimp, tobiko	
Maki Fragola (8 pz.)	12 €
Hosomaki di salmone impanato con panko, philadelphia, fragola e salsa teriyaki • opzione vegano con avocado disponibile Panko-breaded salmon hosomaki with Philadelphia, strawberry, and teriyaki sauce • vegan option available with avocado	

HOSOMAKI (6 pz.)

Salmone Salmon	9 €
Avocado & Cetriolo Avocado & cucumber	8 €
Gambero Rosso Mazara	12 €
Mazara red shrimp	

SASHIMI (4 pz.)

Salmone Salmon	10 €
Tonno Tuna	12 €
Capasanta Scallop	10 €
Gambero Rosso Mazara	16 €
Mazara red shrimp	

GUNKAN CROSS OVER (1 pz.)

RISO AVVOLTO CON CARPACCIO DI PESCE
RICE WRAPPED WITH A SLICE OF FISH CARPACCIO

Salmone piccante, shichimi togarashi (peperoncino ai sette sapori)	6 €
Spicy Salmon, shichimi togarashi (Japanese spice mixture)	
Salmone scottato, maio, tartufo	7 €
Seared Salmon, mayonnaise, truffle	
Tonno, tartare di tonno con furikake, crostino nero	8 €
Tuna, tuna tartare with furikake, liver patè	
Tonno, burrata, capero sott'olio, rucola fritta	8 €
Tuna, burrata, capers in oil, fried arugula	

DOLCI - DESSERTS

Chiedi allo Staff!
Ask the Staff!