

## CHIPS TAR-TAR PER PEZZO

Ventresca di tonno "Toro" <i>Wasabi in salsa aioli</i>	5
Aragosta blu <i>Yuzu in salsa aioli</i>	5
Manzo Wagyu Giapponese scottato (A5, Kagoshima / Hokkaido, Giappone) <i>Miso piccante</i>	7
Barbabietole arrosto (veg) <i>Miso tahini</i>	3

## SHUKO FREDDI

Edamame <i>Vinaigrette con aglio e yuzu, sale marino</i>	10
Sashimi Omakase <i>5 tipi di sashimi selezionati dallo chef</i>	38
Carpaccio di branzino <i>Tartufo, salsa tartufata, ponzu al limone di Sicilia, gelatina di ponzu</i>	24
Ceviche allo yuzu <i>Vinaigrette di yuzu giallo Nikkei</i>	
Gamberi rossi di Mazara	29
Misto di frutti di mare	27
Insalata di pomodori siciliani (veg)	16
Insalata di alghe e spinaci (veg) <i>Soia al sesamo dolce, vinaigrette con salsa di sesamo</i>	18
Insalata di fagiolini (veg) <i>Miso bianco balsamico</i>	19

  
by Masaki

## MINI BUN AL VAPORE PER PEZZO

Aragosta blu <i>Yuzu in salsa aioli, scalogno in agrodolce</i>	12
Manzo Wagyu <i>Salsa teriyaki, salsa aioli al sesamo piccante</i>	12
Tofu (veg) <i>Pomodoro ciliegino, miso al pomodoro</i>	9

## SUMIYAKI

Aragosta blu <i>Burro con yuzu e confit di aglio, limone di Sicilia</i>	20 per 100g
Aragosta di roccia "Ise-ebi" <i>Miso piccante</i>	24 per 100g
Gambero rosso di Mazara "Botan-ebi" <i>Salsa allo zenzero</i>	21
Pescato del giorno (200g) <i>Emulsione di limone e yuzu</i>	
Branzino "Suzuki"	28
Rombo "Hirame"	40
Lutiano rosso "Tai"	40
Pollo teriyaki <i>Salsa teriyaki, salsa yuzu kosho</i>	27
Costata di manzo <i>Wagyu giapponese (A5, Kagoshima/Hokkaido, Giappone) Salsa chimichurri wafu</i>	84 per 100g
Lombo di manzo <i>Wagyu giapponese (A5, Kagoshima/Hokkaido, Giappone) Salsa chimichurri wafu</i>	84 per 100g
Nasu-dengaku (veg) <i>Melanzana siciliana a doppia cottura, miso dolce caramellato</i>	17
Patate novelle affumicate (veg) <i>Wasabi in salsa aioli</i>	16

  
by Masaki

## SUSHI & SASHIMI PER PEZZO

Tonno rosso		“Tai” <i>Lutiano rosso</i>	11
“Akami” <i>Tarantello di tonno</i>	9	“Botan-ebi” <i>Gambero rosso di Mazara</i>	14
“Chu-toro” <i>Ventresca di tonno</i>	12	Avocado (veg) <i>Nigiri</i>	6
“O-toro” <i>Ventresca di tonno</i>	14	Peperone arrostito (veg) <i>Nigiri</i>	6
“Shima-aji” <i>Ricciola</i>	11		
“Suzuki” <i>Branzino</i>	11		

*Per il pescato del giorno, rivolgersi al team*

## SUSHI ROLLS

Maguro-maki <i>O-toro, Chu-toro, Akami, salsa aioli al sesamo piccante</i>	38
Roll con tartare di pesce bianco <i>Yuzu in salsa aioli</i>	24
Roll con granchio tenero e aragosta <i>Yuzu giallo, wasabi in salsa aioli</i>	36
Roll con tempura di gambero <i>Taramosalata</i>	21
Roll con verdure miste (veg) <i>Conserva di scorza di yuzu piccante, wasabi in salsa aioli</i>	16

  
*by Masaki*