Come in una strada che collega due continenti lontani, intrecciandone materie, gusti e profumi, come un esploratore alla ricerca di nuovi confini, dall'oriente all'occidente. Benvenuti in un viaggio di sapori che arriva dritto al cuore.

Roji

E N T R È

E D A M A M E 6
fagioli di soia (6)

G O M A W A K A M E 6
insalatina di alghe* (11)

Z U P P A D I M I S O 6
(2-6-9-11)

H I R A T A B U N 8
paninetto soffice con maialino, verdure in agrodolce e tartufo (1-3-6-7-9-10-11)

B A O B U N S 8
paninetto soffice di soia al vapore con ricciola, misticanza e maionese alla colatura di alici (1-3-4-7)

B A O B U N S 2 . 0 8
paninetto soffice di soia al vapore con black cod* dell'Alaska, friarielli dell'agro nocerino-sarnese, mayo al peperoncino messicano affumicato Chipotle (1-3-4-7)

P A N I N O D I K O B E 20
mini bun con hamburger di Wagyu della città di Kobe, cipolla in agro dolce e insalatina indivia (1-3-7-11)

T A C O S S A L M O N E 10
tartare di salmone, avocado, ikura* (1-3-4-10)

T A K O S 2 . 0 14
tartare di tonno balfegò, guacamole, salsa nikiri, cipolla fritta (1-3-4-6-10)

F O G L I A D I S H I S O (2pz) 26
Shiso in tempura, con tartara di Chu-toro frollato, capasanta, perlage al tartufo e negi (1-6-14)

T E M A K I S C O M P O S T O (2pz) 16
temaki scomposto di anguilla, tartara di tonno chu-toro, salsa kabayaki, foglia di shiso, wasabi e kizami (1-6)

*Alimento surgelato

LE TEMPURE

TEMPURA MIX 22
gamberi* e verdure in pastella, con salsa tensuy (1-3-4-6-10)

TEMPURA DI VERDURE 12
verdure di stagione in pastella con salsa tensuy (1-3-6)

TEMPURA DI GAMBERI 20
gamberi* in pastella con salsa tensuy (1-2-3-6)

TEMPURA DI ASTICE al Kg.
astice in tempura con la sua maionese e mandorle (1-2-3-6-8)

EBI FURAI 18
gamberi* panati al panko e la sua maionese (1-2-3-6-14)

SELECTION SUSHI BAR

TARTARE

TARTARE DI TONNO 28
tonno Balfegò marinato con soia, perlage al tartufo e avocado (1-4-6-11)

TARTARE DI GAMBERO 35
gambero rosso di Mazara, marinato con salsa di agrumi, mela verde e perlage al tartufo (1-2-6)

TARTARE DI SCAMPO 35
scampo allo yozu, perlage al tartufo bianco e mela verde (1-2-6)

TARTARE DI SALMONE 18
salmone con guacamole, cipolla fritta e Togarashi (1-4-6)

LE TARTARE DI CAPRI 35
mini tartara di gambero rosso di Mazara, mini tartara di ricciola, mini tartara di salmone, con pomodorino del piennolo giallo confit, pomodorino datterino rosso confit, stracciata di bufala (2-4-7)

TARTARA DI O'TORO 35
Tartara di Ventresca di tonno con salsa nikiri, wasabi kizami e zenzero grattugiato. (1-2-6-9)

*Alimento surgelato

CARPACCIO NIKKEI

CARPACCIO REALE 80
selezione di pesce e crostacei, con salsa ponzu, caviale, perlage al tartufo nero e bianco e olio evo (1-2-4-6-11)

TATAKI SAKANA MIX 26
sottili lamelle di pesce scottato, tre tipologie di pesce selezionato dal nostro chef, marinate con salsa ponzu, olio evo e shiso (1-4-6-11)

TIRADITO PERUVIANO 45
selezione di pesce e crostacei marinato agli agrumi, salsa giaponese e togarashi (1-2-4-6-11)

SALMONE FLAMBÈ 22
sottili lamelle di salmone reale con salsa agli agrumi, mayo allo yuzu (1-3-4-6-11)

"AKAMI FUSION" 35
carpaccio di tonno marinato in salsa nikiri, gel di yuzu, wasabi kizami, pomodino semidry, capperi di pantelleria, scaglie di parmigiano, confettura di fichi e pane tostato (1-6-7)

NIGIRI

SALMONE (2pz) (4-11) 6

RICCIOLA (2pz) (4-11) 10

TONNO 12
tonno Balfegò (2pz) (4-11)

OTORO 16
ventresca di tonno Balfegò (2pz) (4-6)

NIGIRI MIX 28
misti (8pz - 2pz per tipologia) (1-2-4-6-11)

NIGIRI OKAMASE EXPERIENCE 40
misti (8pz - 1pz per tipologia) (1-2-4-6-11)

TRILOGIA TUNATECA 22
Nigiri Tonno Akami frollato
Nigiri Chu-Toro maturato
Nigiri o'Toro maturato
(1-4-6)

SASHIMI & CRUDITÈ

SASHIMI MIX (9pz) (4) — 22

SASHIMI OTORO VENTRESCA DI TONNO BALFEGÒ (4) — 30

SASHIMI OMAKASE (24pz) (per 2 persone) (2-4) — 80

TRILOGIA DI TONNO Akami, Chu-toro, o'Toro (2-4) — 28

OSTRICA GILLARDEAU (1pz) (14) — 6

GUNKAN EXPERIENCE

GUNKAN OMAKASE EXPERIENCE (8pz) (1-4-6-11) — 40

SPICY SAKE LEMON — 20
gunkan di salmone, con salsa al guacamole, mayo al lime, gambero in tempura e toragashi (4pz) (1-2-3-4)

GUNKAN MAZARA — 30
gunkan di tonno accompagnato con tartare di mazara condito con salsa, olio, limone e caviale (4pz) (1-2-4-6)

EBI SAKEYAKI — 22
gunkan di salmone leggermente scottato, accompagnato con gamberi alla piastra, salsa leggermente piccante e furikake di vegetali (4pz) (1-2-4-6)

GUNKAN MAGURO FLAMBÈ — 24
Gunkan tonno e friarielli, fonduta di provolone del monaco e corallo al parmigiano (2pz) (1-4-6)

GUNKAN CHU-TORO — 28
tonno balfegò,tartare di chu-toro scottato con shichimi togarashi,yozukosho,uova di salmone e katsuobushi (4pz) (1-4-6)

ENOKI HOTATE — 28
Gunkan di ricciola scottata con capesante piastrate accompagnato con funghi enoki e perlage di tartufo nero (4pz) (1-4-6-14)

SAKE BUTTER LOBSTER — 30
Gunkan di salmone, astice piastrato al burro di Normandia, salsa agrodolce, zest di lime, uova di salmone (4pz)(1-2-4-6-7)

SPECIAL ROLLS

FUJITA 2.0	uramaki con granchio e gamberi in tempura, tonno, mandorle e guacamole (8pz) (2-3-4-8-10)	28
ROCK & ROLL	uramaki di gamberi in tempura, tartare di salmone, gambero di Mazara e tartufo (8pz) (1-2-4)	35
SCAMPO ROLLS	uramaki, gamberi in tempura, salmone, scampo porcupine e tartufo(8pz) (1-2-4)	35
ASTICE CATALANA	rolls di astice alla catalana (8pz) (2-6-7-9)	50
EBIYAKI	ripieno di gamberi alla piastra e avocado, sopra salmone scottato, mayo giappo, uovo di pesce volante (8pz) (1-2-3-4-7)	30
TIRADITO ROLL	uramaki con salmone, avocado, tartare di ricciola e salsa ponzu (8pz) (4-6-11)	22
MAZARA SPECIAL	uramaki con salmone, avocado, gambero di Mazara, ponzu e lime (8pz) (2-4-6)	35
SPICY BALFEGÒ	uramaki ripieno di gambero in tempura, con tartare di tonno, salsa agrodolce, cipolla fritta e cipollina (8pz) (1-2-4)	28
ROLLS CHIPS	uramaki di gamberi in tempura, avocado, gamberi ebi, mayo, spicy and chips (8pz) (1-2-3)	24
SAKE LEMON	uramaki con gambero in tempura, lemon grass, salmone scottato e salsa lemon (8pz) (1-2-3-4-6-7-8-10)	20
KING CRAB ROLL	uramaki di salmone e avocado, con tartare di granchio reale e la sua salsa (8pz) (2-3-4)	35
TIGER ROLL	uramaki di gamberi in tempura, avocado, salmone scottato, salsa agrodolce, cipolla fritta e uova di salmone (8pz) (1-2-3-4)	26
THAI MAKI	uramaki di gamberi in tempura, avocado, granchio reale cotto e salsa thailandese (1-2-3-6)	32
ROLL VEGETARIANO	uramaki con avocado, wakame, mayo giappo e chips (8pz) (1-11)	14

NEGI TORO'	Uramaki rolls ripieno di salmone e avocado, accompagnato di tartare di ventresca di tonno e wasabi kizami (8pz)(1-4-6)	32
ETNA	Uramaki rolls ripieno di gamberi fry, accompagnato con tartare di tonno balfego, salsa agrodolce e erba cipollina (8pz)(1-2-4-6-9)	35
ASTICE ROLL	Uramaki con gamberi panato in panko, mayo di astice, astice in tempura, grattugia di lime e togarashi (8pz)(1-2-4-6)	50

SPECIAL HOT ROLLS

HOT PHILADELPHIA	hosomaki di salmone in tempura, con philadelphia, salsa teriyaki e semi di sesamo (8pz) (2-3-4-8-10)	16
EBI HOT	involtino di salmone, gambero panato nel panko, philadelphia e salsa agrodolce (6pz) (1-2-4)	24
HOT ROLL	rolls di salmone panato nel panko e granchio (8pz) (1-2-4)	22
FUTOMAKI HOT	hosomaki di gambero in tempura, philadelphia e avocado (6pz) (2-6-7-9)	18

SUSHI SET

SUSHI SET

(16pz)	40
(24pz)	60

(1-2-3-4-6-7-8-11)

SUSHI SET EXPERIENCE

(16pz)	55
(24pz)	80
(32pz)	110

(1-2-3-4-6-7-8-11)

CULINARY EXPRESSION

APPETIZERS

CALAMARO TEPPAN 22
Calamaro arrosto, funghi shitake, pack-choi
e maionese alla colatura (3-4-6-7)

WAGYU IN FUMO 45
Wagyu affumicato al leccio, maio al wasabi
e sesamo tostato (1-2-3-9)

SALMONE FUME' 22
Tartare salmone affumicato, guacamole,
spuma al parmigiano 24 mesi e uova di salmone (4-7)

CARPACCIO TUNATECA 32
piatto iconico del Tunateca Balfegò di Barcellona,
carpaccio di o'Toro frollato, servito con olio, sale e pepe (1-4)

TARTARA TUNATECA 32
Tonno akami frollato, con olio evo, capasanta, pomodoro confit e
gelato di alga codium (1-4-6-10-14)

FIRST COURSE

GYOZA DI MAIALE 20
raviolo di maialino iberico, crema di zenzero e finocchio
e jus di cipolla di Tropea (1-6-7-9)

RISOTTO UMAMI 22
Risotto alle ostriche gillardeau e lime (1-4-9)

YAKIMESHI 18
riso saltato con verdure e pesce misto (1-4-11-14)

YAKISOBA ASTICE 25
noodles con verdure julienne, brodo di astice,
astice blu, erbe aromatiche (1-2-6)

SPAGHETTONE 28
spaghettone di grano duro, pomodorini confit,
erba cipollina e tartare di tonno balfegò (1-4-9)

MAIN COURSE

SPIGOLA UMAMI 22
Spigola arrosto, pak-choi,
miso di noci e salsa alle ostriche (4-8-9)

BLACK COD 28
Black cod marinato al mirin, crema di scarole,
scarole saltate, olive taggiasche e polvere di olive nere (1-4-6)

POLPO IN SALSA TERIYAKI 22
polpo laccato con salsa teriyaki, purea al wasabi,
emulsione di acqua di polpo (1-4-6-9)

FILETTO DI TONNO 35
con pastinaca, teriyaki e frutti di bosco (1-4-6-9)

THE MEATS

WAGYU STEAK 80
Wagyu su griglia, ponzu allo yuzukosho e verdure di stagione

CUBEROLL 45
di Manzetta prussiana al teppan

MAIALE IN UMIDO 22
Maiale iberico, yakiniku e funghi shitake (1-6)

ELENCO ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E DERIVATI
4. PESCE
5. ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

Servizio 10%