



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

EDAMAME	7
Fagioli di soia (6)	
GOMA WAKAME	7
Insalatina di alghe* (11)	
ZUPPA DI MISO	7
(2-6-9-11)	
HIRATA BUN	8
Paninetto soffice con maialino, verdure in agrodolce e tartufo (1-3-6-7-9-10-11)	
BAO BUNS	8
Paninetto soffice di soia al vapore con ricciola, misticanza e maionese alla colatura di alici (1-3-4-7)	
BAO BUNS 2.0	9
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)	
PANINO DI KOBE	20
Mini bun con hamburger di Wagyu della città di Kobe, cipolla in agro dolce e insalatina indivia (1-3-7-11)	
TACOS SALMONE	10
Tartare di salmone, avocado, ikura* (1-3-4-10)	
TAKOS 2.0	14
Tartare di tonno balfegò, guacamole, salsa nikiri, cipolla fritta (1-3-4-6-10)	
FOGLIA DI SHISO (2pz)	28
Shiso in tempura, con tartara di Chu-toro frollato, capasanta, perlage al tartufo e negi (1-6-14)	
TEMAKI SCOMPOSTO (2pz)	18
Temaki scomposto di anguilla, tartara di tonno chu-toro, salsa kabayaki, foglia di shiso, wasabi e kizami (1-6)	

LE TEMPURE

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

TEMPURA DI VERDURE 14
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 20
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 36
Gambero rosso di Mazara, marinato con salsa di agrumi,
mela verde e perlage al tartufo (1-2-6)

TARTARE DI SCAMPO 36
Scampo allo yozu, perlage al tartufo bianco e mela verde
(1-2-6)

TARTARE DI SALMONE 20
Salmone con guacamole, cipolla fritta e Togarashi (1-4-6)

LE TARTARE DI CAPRI 38
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)

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 28
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 giapponese e togarashi (1-2-4-6-11)

SALMONE FLAMBÈ 24
Sottili lamelle di salmone reale con salsa agli agrumi,
mayo allo yuzu (1-3-4-6-11)

SALMONE ZUKE 45
Carpaccio di salmone e scampo con salsa ponzu,
gel di yuzu e uova di salmone (1-2-4-11)

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 32
Misti (8pz - 2pz per tipologia) (1-2-4-6-11)

NIGIRI OKAMASE EXPERIENCE 44
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)

S A S H I M I & C R U D I T È

S A S H I M I M I X (9pz) (4) 24

S A S H I M I O T O R O V E N T R E S C A D I
T O N N O B A L F E G Ò (4) 30

S A S H I M I O M A K A S E (24pz) (per 2 persone) (2-4) 80

T R I L O G I A D I T O N N O Akami, Chu-toro, o'Toro (2-4) 28

O S T R I C A G I L L A R D E A U (1pz) (14) 6

G U N K A N E X P E R I E N C E

G U N K A N O M A K A S E E X P E R I E N C E 44
(8pz) (1-4-6-11)

S P I C Y S A K E L E M O N 20
Gunkan di salmone, con salsa al guacamole, mayo al
lime, gambero in tempura e toragashi (4pz) (1-2-3-4)

G U N K A N M A Z A R A 30
Gunkan di tonno accompagnato con tartare di
mazara condito con salsa, olio, limone e caviale
(4pz) (1-2-4-6)

E B I S A K E Y A K I 22
Gunkan di salmone leggermente scottato,
accompagnato con gamberi alla piastra, salsa
leggermente piccante e furikake di vegetali (4pz)
(1-2-4-6)

G U N K A N C H U - T O R O 28
Tonno balfegò, tartare di chu-toro scottato con shichimi
togarashi, yozukosho, uova di salmone e katsuobushi (4pz) (1-4-6)

E N O K I H O T A T E 28
Gunkan di ricciola scottata con capesante piastrate
accompagnato con funghi enoki e perlage di tartufo nero (4pz)
(1-4-6-14)

S A K E B U T T E R L O B S T E R 34
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)	55
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)	24
MAZARA SPECIAL	Uramaki con salmone, avocado, gambero di Mazara, ponzu e lime (8pz) (2-4-6)	35
SPICY BALEGÒ	Uramaki ripieno di gambero in tempura, con tartare di tonno, salsa agrodolce, cipolla frita 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)	26
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 frita e uova di salmone (8pz) (1-2-3-4)	28
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⁾ **55**

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⁾ **28**

HOT ROLL Rolls di salmone panato nel panko e granchio (8pz)⁽¹⁻²⁻⁴⁾ **24**

FUTOMAKI HOT Hosomaki di gambero in tempura, philadelphia e avocado (6pz)⁽²⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾ **20**

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⁾

C U L I N A R Y E X P R E S S I O N

A P P E T I Z E R S

- R O S S O D I C O R B A R A** 24
Crudo di gamberi e ricciola, yuzu, pasta di acciughe del Cantabrico,
zuppetta fredda di corbarino e burrata (1-2-3-4-7-8)
- T A R T A R A D I W A G Y U** 45
Tartara di wagyu, wasabi kizami e croccante al sesamo (1-11)
- S A L M O N E F U M E '** 24
Tartare salmone affumicato, guacamole,
spuma al parmigiano 24 mesi e uova di salmone (4-7)
- C A R P A C C I O T U N A T E C A** 32
Piatto iconico del Tunateca Balfegò di Barcellona,
carpaccio di o'Toro frollato, servito con olio, sale e pepe (1-4)
- T A R T A R A T U N A T E C A** 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 20

Risotto al formaggio acido, cannocchie di mare e nasturzio (1-4-9)

YAKIMESHI 18

Riso saltato con verdure e pesce misto (1-4-11-14)

TAGLIOLINI AL MISO 28

Tagliolini all'uovo, tartare di tonno balfegò, miso e lime (1-4-9)

UDON ALLA NERANO 18

Udon giapponese con zucchine alla nerano (1-7)

MAIN COURSE

DENTICE IN UMIDO 28

Dentice con crema di anemoni di mare e asparagi verdi (4-14)

BLACK COD IN CARROZZA 28

Black cod con salsa di cozze allo zafferano
e zucchine alla scapece (1-3-4)

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

MAIALINO ASAHI 22
Filetto di maialino, jusdi birra asahi, carota al cumino
e gel di aceto di riso (9)

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