



UNA SIMBIOSI DI GUSTO TRA LEVANTE E PONENTE

*Aprire un menù ed entrare in un mondo
dove tutto è pensato per regalare emozioni.
Basta guardarsi intorno per capire la sinergia
che lega la cucina agli ambienti,
uno stile che incontra Oriente e Occidente.
Nulla è lasciato al caso,
tutto è pensato per regalare esperienze di Gusto.*

Chef Valerio Esse



DELIVERY MENU

BITES

EDAMAME	3.50
Fagioli di soia al vapore	
POLP-ETTE	10.00
Polpettine di polpo croccanti, sesamo e togarashi	
TUNA STICKY RICE	10.00
Riso croccante, battuto di tonno rosso, ponzu mayo e teriyaki al sesamo	
SALMON STICKY RICE	9.00
Riso croccante, battuto di Salmone, Yuzu Wasabi Mayo	

BUNS

SOFFICE AL VAPORE FATTO IN CASA

TAKO BAO	5.00
Polpo rosticcato, mayo al kimchi e ishikura	
PORK CHEEK	5.00
Guanciola di maiale finita su brace, Hoisin e Tsukemono	
PORK BELLY	5.00
Pancia di Maialino croccante, sweet chilli e granella di arachidi	
PULLED DUCK	5.00
Crocchetta di anatra confit, "Nojo 5 spice", Ishikura	

DUMPLINGS

KURUMA EBI GYOZA Gambero Imperiale, Bisque e latte di cocco	10.00
PORK DIM SUM Maialino iberico, Passito, teriyaki affumicata e togarashi	8.50
BLACK COD WONTON Black Cod, burrata, olive taggiasche e sumiso	9.50

SUSHI BAR

GUNKAN DI TONNO ROSSO Tartufo nero	4.00	
GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE Sesamo	4.00	
	<i>NIGIRI</i>	<i>SASHIMI</i>
SALMONE	4.00	8.50
TONNO ROSSO MEDITERRANEO	5.00	10.00
RICCIOLA	5.00	10.00
SPIGOLA	4.00	8.50
SASHIMI MISTO (8PZ)		15.50

POKÈ

SALMON POKÈ Sashimi di salmone, Avocado, nori	7.50
TUNA POKÈ Sashimi di tonno, alga wakame e ishikura	7.50
OMASAKE POKÈ Sashimi di tonno rosso, salmone Scozzese, ricciola Hamachi e spigola di Gaeta	9.00

MAKI

SALMON LOVER	11.00
Tartare di salmone scozzese, avocado, maionese al lime e mandorle tostate	
SALMON DREAM	12.00
Riso venere, tartare di salmone, top di battuto di salmone, ponzu mayo e teriyaki al sesamo	
TRUFFLE TUNA	13.00
Tartare di tonno, maionese giapponese e l amelle di tartufo estivo	
SPICY TUNA	13.00
Tartare di tonno rosso, top di battuto di tonno , teriyaki al sesamo, kimchi mayo e peperoncino dolce	
CALIFORNIA	13.00
Granceola artica, avocado , top di salmone scottato, mayo spicy e kataifi croccante	
NIKKEI ROLL	13.50
Granceola artica, Mango, top di ceviche di gambero rosso, kimchi e menta	
DRAGON ROLL	11.00
Gambero in tempura, copertura di avocado, teriyaki al sesamo e maionese giapponese	
NOJO	13.50
Riso venere, gambero in tempura, top di gambero rosso battuto, salsa mango e aji Amarillo	
ROCK N ROLL	12.00
Gambero in tempura, top di battuto di salmone marinato, teriyaki al sesamo e mayo spicy	
SALMON TERIYAKI	12.00
Fiocchi di salmone in salsa teriyaki e formaggio cremoso, battuto di salmone scottato e salsa tarè	
HAMACHI 2	12.00
Tartare di ricciola Hamachi e avocado, Top di battuto di ricciola, yuzukosho e green chilli	

DESSERT

HAZELNUT DELICE

7.50

Assoluto di nocciola piemontese, mousse al latte
"Jivara", gelato alla Banana Flambè

COCONUT SNOWBALL

7.50

Crema al cocco e cioccolato bianco, Dacquoise e
crema alle arachidi

MILK&BERRIES

7.50

Frutta di bosco, crema alla vaniglia, perle croccanti,
dulce de leche e biscotto di frolla al lime

MANGO & POPCORN

7.50

Mousse al formaggio e vaniglia, chantilly mango/gelato
bianco e pop corn caramellati al pop corn

PISTACCHIO & RASPBERRY TART

7.50

Financier e crema al pistacchio pralinato,
chantilly al lampone fresco

