

ALLERGENI

Decreto legislativo n°109 del 27 gennaio 1992 sezione III e decreto legislativo n°114/2006. Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale: per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto.



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi
e derivati



Soia e
derivati



Latte e
derivati



Uova di
pesce



Frutta a guscio
e derivati



Sedano e
derivati



Senape e
derivati



Sesamo e
derivati



Anidride
solforosa e solfiti



Lupino e
derivati



Molluschi e
derivati



Piatto piccante



Piatto vegetariano

PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004. Per motivi stagionali alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione.

* Prodotti surgelati

** I piatti contrassegnati contengono coloranti (E104, E110, E122, E129, E102, E124) e possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini (es: tobiko, goma wakame, ecc).

STARTERS

EDAMAME 🍲

fagioli di soia bolliti con sale
boiled soy beans with salt

4,00

NIHON SALAD 🐟

insalata con salmone e daikon
salmon and daikon salad

6,00

OSU YASAI 🌿

verdure giapponesi di stagione sott'aceto
pickled seasonal japanese vegetables

6,00

GOMA WAKAME * 🍲 **

insalata di alghe wakame e sesamo
seaweed salad with sesame

4,00

MYTO SPRING ROLLS 🌿💡🍲

involtini speciali ripieni di mozzarella e gamberi
special rolls with mozzarella cheese and shrimps

4,50

CHEUNG FUN 🌿💡

involtini di riso al vapore ripieni di gamberetti con erba cipollina
steamed rice rolls with shrimps and chive

6,00

TATAKI DI SALMONE 🐟🍲

salmone scottato con polvere satay e semi di sesamo
seared salmon with satay powder and sesame

10,00

NUVOLE DI ARCOBALENO 🍲

nuvolette con farina di gamberi
rainbow shrimp crackers

2,50

MISO SHIRO 🍲

zuppa di miso con tofu e zucca
miso soup with tofu and pumpkin

5,00



TEMPURA

TEMPURA MIX 🌱🍤

tempura mista di gamberoni e verdure
mixed tempura with shrimps and vegetables

9,00

TEMPURA SAKANA 🌱🐟🐚

ricciola, spigola, orata e moscardini
amberjack, sea bass, sea bream and octopus

10,00

TEMPURA EBI 🌱🍤

tempura di gamberoni
shrimp tempura

12,00

TEMPURA YASAI 🌱🌿

tempura vegetariana
vegetarian tempura

7,00

TEMPURA IKA 🌱🐙🐚

tempura di calamari
squid tempura

8,00

DIM SUM

GYOZA NIKU 🌾 🍖

ravioli di maiale al vapore
steamed pork dumplings

3,50

GUOTIE 🌾 🍖

ravioli di maiale alla griglia
grilled pork dumplings

4,00

GYOZA GIADA 🌾 🍖 🌿

ravioli vegetariani con tofu
vegetarian dumplings with tofu

3,50

GYOZA TORI 🌾 🍖

ravioli grigliati con pollo, mais e verza
grilled dumplings with chicken, corn and cabbage

4,00

GYOZA BLACK IKA 🌾 🐟 🍤

ravioli al nero di seppia ripieno di calamaro
crystal cuttlefish ink dumplings with squid

6,00

GYOZA USHI 🌾 🍖 🌿

ravioli al vapore ripieni di vitello e sedano
steamed crystal dumplings with veal and celery

6,00

GYOZA HAO KAO 🌾 🍤 🔥

ravioli cristallo ripieni di gamberi, bambù e olio di sesamo
crystal dumplings with shrimps, bamboo and sesame oil

5,00

GYOZA CAPASANTA 🌾 🔥 🍤

ravioli cristallo ripieni di capasanta, gamberi, mela e cipollotto
crystal dumplings with scallop, shrimps, apple and spring onion

7,00

GYOZA ARAGOSTA 🌾 🔥

ravioli ripieni di aragosta e cipollotto
steamed crystal dumplings with lobster and spring onion

9,00

GYOZA COD 🌾🐟

ravioli ripieni di merluzzo, funghi e cipolla con top di carpaccio di tartufo
steamed dumplings with cod, mushrooms and onion, truffle on the top

6,50

GYOZA MIX 4 PZ 🌾🔥

4 proposte dello chef
4 chef's proposal

7,00

GYOZA MIX 7 PZ 🌾🔥

7 proposte dello chef
7 chef's proposal

12,00

XIAO MAI 🌾🔥🥚

ravioli con gamberi, maiale, carote e piselli
steamed dumplings with shrimps, pork, carrots and peas

4,00

XIAO LONG BAO 🌾🐷

ravioli rotondi di maiale cotti nella vaporiera in bambù
round pork dumplings cooked in the bamboo steamer

4,00

GUA BAO PORK 🌾🐷

soffice bao ripieno di pulled pork e salsa pho
soft bao with pulled pork and pho sauce

5,00

GUA BAO TORI 🌾🐷

soffice bao ripieno di pollo in salsa teriyaki
soft bao with chicken and teriyaki sauce

5,00

GUA BAO BLACK 🌾🍷🐙

soffice bao al nero di seppia ripieno con polpo panato al pangrattato aromatizzato
soft squid ink bao with flavored breadcrumbs octopus

5,00

BLACK CHAR SIU BAO 🌾🐷

panino nero al vapore con tocchi d'oro e ripieno di maiale caramellato
black bun with gold flakes and caramelized pork

3,00

NOODLES & RICE

RISO ARCOBALENO 🌾 🍤 🥚 🍄 10,00
riso saltato al wok con gamberi e verdure
rainbow rice with shrimp and vegetables

RISO AL SALTO CON POLLO 🌾 🥚 🍄 🍗 9,00
riso saltato al wok con coscia di pollo in salsa di soia rossa fermentata
stir-fried wok rice with chicken thigh in teriyaki sauce

LA CANTONESE SBAGLIATA 🌾 🥚 6,00
riso cantonese versione rivisitata con mais e tenkasu
cantonese rice revisited version with corn and tenkasu

OMU-RICE 🌾 🥚 🍄 🍤 12,00
frittata di riso saltato con capasanta e salsiccia stagionata francese
stir-fried rice with omelette, scallop and french seasoned sausage

BIBIMBAP 🌾 🥚 🍄 🍗 9,50
ciotola bollente con riso bianco da mescolare con vitello, verdure e tuorlo d'uovo
boiling bowl with white rice, veal, vegetables and egg yolk

CIOTOLA DI RISO 2,50
riso bianco al vapore
steamed white rice

TROFIE SPECIAL 🌾 🥚 🍄 9,00
trofie homemade con vitello e verdure
homemade trofie with veal and vegetables

RICE NOODLES POLLO 🌾 🥚 🍄 7,00
spaghetti di riso saltati con pollo
stir-fried rice noodles with chicken

RICE NOODLES MARE 🌾 🍤 🥚 🍄 🍤 7,00
spaghetti di riso saltati con misto mare
stir-fried rice noodles with seafood

HOFAN NOODLES 🌾 🍄 7,50
spaghetti di riso a base piatta con vitello e verdure
flat-based rice noodles with veal and vegetables

YAKIUDON MARE 🌾 🍤 🥚 🍜 🍄 🍤 9,50
spaghetti di grano tenero al salto con frutti di mare
stir-fried wheat noodles with seafood

YAKIUDON POLLO 🌾 🥚 🍜 🍄 🍗 9,50
spaghetti di grano tenero al salto con pollo
stir-fried wheat noodles with chicken

MYTO PADTHAI 🍄 🍤 🥚 🍜 🥑 8,00
tagliatelle di riso thai con gamberi, mandorle e verdure
thai rice noodles with shrimp, almonds and vegetables

RAMEN

RAMEN NIKU 🌾🥚🍖

9,50

spaghetti in brodo, con maiale char siu, pakchoi e uovo sodo
spaghetti in broth with char siu pork, pakchoi and boiled egg

RAMEN MISO 🌾🥚🍖

9,00

spaghetti in brodo al gusto miso con mais, pakchoi e uovo sodo
spaghetti in miso broth with corn, pakchoi and boiled egg

POKÈ

POKÈ MYTO 🌾🐟🍷🥑

12,00

pokè a base di riso bianco con mix di pesce, avocado, mango, salsa teriyaki e semi di sesamo

pokè with white rice, fish mix, avocado, mango, teriyaki sauce and sesame seeds

POKÈ SPACE 🍚🐟🥬🥑🌶️

12,00

riso venere, cubetti di salmone, wakame, avocado, salsa spicy mayo e granella di pistacchio

pokè with black venus rice, salmon, wakame, avocado, spicy mayo and chopped pistachio

POKÈ GALAXY 🌾🍷🍱🍖

11,00

riso sushi, tempura di gambero, edamame, avocado, salsa poke e perle di riso

pokè with sushi rice, shrimp tempura, soybeans, avocado, poke sauce and rice crispies

POKÈ BY ME

11,00

componi il tuo pokè a piacimento: tipo di riso, 1 proteina, 3 condimenti, 2 topping

make your own pokè: rice type, 1 protein, 3 seasonings, 2 toppings

WOK

POLLO KUNG PAO 🌿 🍄 🍗 🌶️ 9,00

coscia di pollo al salto con peperoncino e spezie
sautéed chicken thigh with chill and spices

POLLO AL CURRY * 7,00

pollo con salsa curry, peperoni e latte di cocco
sautéed chicken with curry sauce, peppers and coconut milk

POLLO FUNGHI E BAMBÙ * 🌿 🍄 8,00

pollo con funghi e bambù
sautéed chicken with mushrooms and bamboo

GAMBERI AL CURRY 🍗 8,00

gamberi e peperoni in salsa curry al latte di cocco
sautéed shrimp with curry sauce, peppers and coconut milk

GAMBERI SALE E PEPE 🍗 9,00

gamberi saltati in sale e pepe
sautéed shrimp with salt and black pepper

GAMBERI IN NIDO DI RONDINE 🌿 🍗 🍄 🍄 9,00

gamberi saltati con verdure miste in nido di rondine
sautéed shrimp with mixed vegetables in swallow's net

VERDURE MISTE SALTATE 🌿 6,00

verdure miste e funghi wood-ear saltate
sautéed mixed vegetables and wood-ear mushrooms

PAKCHOI 🌿 🍄 6,00

bietole cinesi saltate al wok con salsa di ostriche
sautéed pakchoi with oyster sauce



YAKIMONO

SPIEDINI DI POLLO YAKITORI 🌿🍗🔥

spiedini di pollo con peperoni alla piastra in salsa yakitori
grilled chicken skewers, with peppers and yakitori sauce

8,00

TAGLIATA DI WAGYU

tagliata di wagyu A5 alla piastra teppanyaki, 100g
grilled A5 wagyu steak, 100g

45,00

SPIEDINI EBI 🌿🔥🍤🔥

spiedini di gamberi con salsa teriyaki
shrimp skewers with teriyaki sauce

8,00

GAMBERONI TEPPANYAKI 🌿🔥🍤

gamberoni alla piastra
grilled shrimps

14,00

FILETTO DI SALMONE 🌿🐟🍗🔥

salmone alla piastra con salsa teriyaki
grilled salmon with teriyaki sauce

10,00

BLACK COD * 🐟

carbonaro alla piastra in salsa di zucca e spinaci al vapore
grilled black cod with steamed spinach and pumpkin sauce

22,00

TAKO LOVE 🌿🍷🍤

polpo panato al pangrattato in salsa dello chef con patate e latte
flavored breadcrumbs octopus with chef's potatoes and milk sauce

12,00

MYTO SPECIAL TASTE

TARTARE DI SALMONE 🌾 🐟 🍷 🍷 🍷 12,00

tartare con salmone, avocado e salsa yukke
salmon tartare with avocado and yukke sauce

TARTARE DI TONNO 🌾 🐟 🍷 🍷 14,00

tartare di tonno, mela e salsa yukke
tuna tartare with apple and yukke sauce

TARTARE DI RICCIOLA 🌾 🐟 🍷 🍷 15,00

tartare di ricciola, snow pear e salsa yukke
amberjack tartare with snow pear and yukke sauce

WAGYU PREMIUM TARTARE 🌾 🍷 🍷 23,00

tartare di wagyu, foglia d'oro commestibile e caviale
wagyu tartare with edible gold leaf and caviar

TARTARE DI WAGYU 🌾 🍷 🍷 🍷 15,00

tartare di wagyu con basilico vetrificato, stracciatella e olio verde
wagyu tartare with vitrified basil, stracciatella and green Evo

MILLEFOGLIE TUNA TRUFFLE 🌾 🍷 🐟 🍷 🍷 14,00

millefoglie di tonno con salsa mayo tartufata e carpaccio di tartufo
mille foglie of tuna with mayo truffle sauce and truffle slices

SASHIMI NEW STYLE 🌾 🐟 🍷 🍷 12,00

sashimi misti con stracciatella, salsa teriyaki e olio evo al basilico
mixed sashimi with stracciatella, teriyaki sauce and basil Evo

CEVICHE DI SALMONE 🍷 🌾 🐟 8,00

ceviche di salmone con pomodoro, perle di riso, yuko dressing e spruzzata di olio evo al limone
salmon ceviche with tomato, rice pearls, yuko dressing and lemon extra virgin olive oil

CARPACCIO DI SALMONE 🍷 🌾 🍷 🐟 10,00

carpaccio di salmone con salsa ponzu ed erba cipollina
salmon carpaccio with ponzu sauce and chives

CARPACCIO HAMACHI 🌾 🐟 🍷 🍷 12,00

carpaccio di ricciola con salsa ponzu e jalapeño
amberjack carpaccio with ponzu sauce and jalapeño

ROKU SAKE 🌾 🐟 🍷 🍷 6,00

rughetta avvolta con salmone, stracciatella e carpaccio di tartufo
salmon with arugula, stracciatella and truffle carpaccio

TACOS WAGYU 🌾 🍷

tacos con tartare di wagyu, burrata e olio d'oliva extravergine
tacos with wagyu tartare, burrata and extra virgin olive oil

9,00

TACOS SAKE 🌾 🐟 🍷 🍷 🍷

tacos di salmone con arancia e guacamole
salmon tacos with orange and guacamole

8,00

TRIS DI GUNKAN AL CUCCHIAIO 🌾 🐟 🍷 🍷 🍷

salmone, tonno e ricciola
three gunkans: salmon, tuna, amberjack

12,00

SAKE CRISPY CANNOLO 🐟 🍷 🍷 🍷

cannolo croccante con tartare di salmone, philadelphia e pistacchio
crispy cannolo with salmon tartare, philadelphia and pistachio

8,00

NIGIRI WAGYU 🌾 🍷 🍷

nigiri di manzo nobile giapponese A5 scottati al momento con salsa yakiniku
nigiri with japanese beef A5 and yakiniku sauce

9,50

MAKI ROLLS

4pz

8pz

CHIZU ROLL 🐟 🍷 🍷 🍷 **

salmone, avocado e philadelphia, top tobiko orange
salmon, avocado and philadelphia, top tobiko orange

5,00

9,00

NIJI 🌾 🐟 🍷

tempura ebi con top di mix di pesce e salsa teriyaki
tempura ebi with fish mix top and teriyaki sauce

5,00

9,00

CRISPY & FRUITS 🌾 🐟 🍷 🍷

tempura di hosomaki al salmone e top di philadelphia e frutta
tempura salmon hosomaki and philadelphia and fruit top

4,50

8,00

CHEDDAR ROLL 🐟 🍷 🍷

salmone cotto, avocado, salmone scottato con cheddar e pistacchio
cooked salmon, avocado, seared salmon with cheddar and pistachio

6,00

11,00

MIURA 🌾 🍷 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷

tonno, avocado, top di capasanta, tempura shiso e spicy mayo
tuna, avocado, scallop top, tempura shiso and spicy mayo

8,00

15,00

4pz 8pz

NEST ROLL 🌾 🥑 🐟 🍣 🍱 🍤 🔥

7,00 13,00

philadelphia e avocado, kadaifi, top di tartare di salmone, salsa teriyaki e spicy mayo
philadelphia and avocado, kadaifi, salmon tartare top, teriyaki sauce and spicy mayo

TENAGA ROLL 🍤 🐟 🍱

7,50 14,00

scampi, avocado, top di tartare spigola e tobiko nero
scampi, avocado, top of sea bass tartare and black tobiko

HANA ROLL 🌾 🍱 🌿

6,00 11,00

fiori di zucca in tempura, top di avocado, pomodori e salsa allo zafferano
pumpkin flowers in tempura, avocado top, tomatoes and saffron sauce

PERLA ROLL 🌾 🍤 🍱

6,00 11,00

tempura ebi, philadelphia, perle di riso soffiato
tempura ebi, philadelphia, puffed rice pearls

TEMPURA FUTO 🌾 🐟 🍣

6,50 12,00

maki crispy con salmone, tonno e spigola scottati, avocado, kadaifi e salsa teriyaki
maki crispy with seared salmon, tuna and sea bass, avocado, kadaifi and teriyaki sauce

SPICYSALM 🥑 🐟 🍱 🔥 🌶️ **

5,00 9,00

salmone e avocado, top di tobiko al wasabi e spicy mayo
salmon and avocado, wasabi tobiko top and spicy mayo

SPICYTUNA 🥑 🐟 🍱 🔥 🌶️ **

5,00 9,00

tonno e avocado, top di tobiko al wasabi e spicy mayo
tuna and avocado, wasabi tobiko top and spicy mayo

TEMPURA ROLL 🌾 🍣 🔥

5,00 9,00

tempura di gamberi, top di semi sesamo, pasta kadaifi e salsa teriyaki
shrimp tempura, sesame seed top, kadaifi pasta and teriyaki sauce

NO ALGA ROLL 🐟 🍣

6,00 11,00

sfoglia di tofu, riso rosa alla barbabietola, salmone, avocado
tofu puff pastry, pink beet rice, salmon, avocado

PISTACIO ROLL 🥑 🐟 🍱 🍷

7,50 14,00

salmone, avocado, top di philadelphia, salsa mayo allo yuzu e granella di pistacchio
salmon, avocado, philadelphia top, yuzu mayo sauce and pistachio grits

BLACK DIAMOND 🌾 🐟 🍱 🍱

6,50 12,00

riso venere, avocado, cetriolo e top di tartare suzuki, stracciatella e tempura shiso
venus rice, avocado, cucumber and suzuki tartare top, stracciatella and tempura shiso

FOUR SEASONS 🌾 🍤 🍣 🍱

7,50 14,00

asparagi, avocado, top di amaebi con soia ai 4 tartufi e salsa tartufata
asparagus, avocado, amaebi top with 4-truffles soybeans and truffle sauce

TIGER ROLL 🌾 🔥 🐟 🍣 🍤

tempura ebi con top di salmone, ikura e salsa teriyaki
tempura ebi with salmon top, Ikura and teriyaki sauce

4pz

7,50

8pz

14,00

COCKTAIL ROLL 🐟 🍣 🍤 🍓 🍋

salmone, avocado, top di tartare di salmone, spuma al limone e gelatina allo yuzu
salmon, avocado, salmon tartare top, lemon mousse and yuzu jelly

6,50

12,00

SHIWA ROLL 🌾 🐟 🍷

riso verde alla rucola, salmone croccante, salsa straciatella e semi di lino
green rice with arugula, crispy salmon, straciatella sauce and flaxseed

6,00

11,00

PHOENIX ROLL 🌾 🔥 🐟 🍣 🍷

tempura di gamberone, philadelphia, insalata, top di salmone scottato in salsa teriyaki
tempura shrimp, philadelphia, salad, top of seared salmon in teriyaki sauce

8,50

16,00

DRAGON ROLL 🌾 🔥 🍣

gambero rosso, mango, top di avocado e salsa teriyaki
red shrimp, mango, avocado top and teriyaki sauce

7,50

14,00

VEGGY ROLL 🍷 🌿

asparagi, top di avocado e mandorle affettate
asparagus, avocado top and sliced almonds

4,50

8,00

URAMAKI TEPPANYAKI 🌾 🐟 🍣 🍷

uramaki con avocado, salmone cotto alla piastra e top di semi di sesamo e salsa teriyaki

5,00

9,00

uramaki with avocado, grilled salmon and sesame seed top and teriyaki sauce

ROBUSUTA MAKI 🔥 🍷 🍤

in: avocado, out: astice cotto, caviale

11,50

22,00

in: avocado, out: cooked lobster, caviar

THE QUEEN 🌾 🔥 🍷 🍣

tempura ebi, top di avocado, amaebi, straciatella, olio Evo
tempura ebi, avocado top, amaebi, straciatella, Evo oil

9,50

18,00

GOLDEN KOBE 🌾 🍣 🍤

asparagi, avocado, top di manzo wagyu A5, oro commestibile, salsa yakiniku ed erba cipollina

10,50

20,00

asparagus, avocado, A5 wagyu beef top, edible gold, yakiniku sauce and chive

RED & TRUFFLE 🔥 🐟

salmone avocado top di gambero rosso, avocado e scaglie di tartufo
salmon, avocado, red shrimp top, avocado and truffle flakes

9,50

18,00

HOSO MAKI

SAKE MAKI 🐟

maki classici con salmone
classic maki with salmon

5,00

TEKKA MAKI 🐟

maki classici con tonno
classic maki with tuna

5,00

AVOCADO MAKI 🌿

maki classici con avocado
classic maki with avocado

4,00

KAPPA MAKI 🌿

maki classici con cetriolo
classic maki with cucumber

4,00

MYTO SET

YAMATO 🌾 🍣 🐟 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣

omakase craft con 15 pz di degustazione dello chef
omakase craft with 15 pcs of chef's tasting

24,00

SASHIMI MISTI 🍣 🐟

sashimi misti proposti dallo chef, 9 pz
mixed sashimi proposed by the chef, 9 pcs

15,00

NIGIRI MISTI 🍣 🌾 🍣 🍣 🍣

nigiri misti proposti dallo chef, 9 pz
mixed nigiri proposed by the chef, 9 pcs

10,00

NIGIRI MISTI PREMIUM 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣

nigiri misti premium, 5 pz
premium mixed nigiri, 5 pcs

12,00

SUSHI MORIWASE 🌾 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣

nigiri, uramaki e sashimi misti proposti dallo chef, 15 pz
nigiri, uramaki and mixed sashimi proposed by the chef, 15 pcs

19,00

NIGIRI & SASHIMI

2pz

NIGIRI / SASHIMI SAKE 🐟

nigiri o sashimi di salmone
nigiri or sashimi of salmon

3,50

NIGIRI / SASHIMI MAGURO 🐟

nigiri o sashimi di tonno
nigiri or sashimi tuna

4,00

NIGIRI / SASHIMI SUZUKI 🐟

nigiri o sashimi di spigola
nigiri or sashimi of sea bass

4,00

NIGIRI / SASHIMI TAI 🐟

nigiri o sashimi di orata
nigiri or sashimi of sea bream

3,50

NIGIRI / SASHIMI RED SNAPPER 🐟

nigiri o sashimi di red snapper
nigiri or sashimi of red snapper

5,00

NIGIRI / SASHIMI HAMACHI 🐟

nigiri o sashimi di ricciola
nigiri or sashimi of amberjack

4,50

NIGIRI / SASHIMI AMAEBI 🍤

nigiri o sashimi di gambero rosso
nigiri or sashimi of red shrimp

5,50

NIGIRI HOKIGAI 🐚

nigiri vongola artica
artic clam nigiri

5,00

NIGIRI HOTATEGAI 🐚

nigiri capasanta
scallop nigiri

5,50

NIGIRI TAKO 🐙 🐚 🐟

nigiri polpo
octopus nigiri

3,50

NIGIRI EBI 🍤

nigiri gambero cotto
cooked shrimp nigiri

3,50

NIGIRI UNAGI * 🍷 🐟 🐙

nigiri anguilla arrostita
roasted eel nigiri

4,00

GUNKAN & TEMAKI

GUNKAN SAKE 🌾 🐟 🍣 🍤 🔥 4,00

gunkan con tartare di salmone e salsa teriyaki
gunkan with salmon tartare and teriyaki sauce

GUNKAN TONNO 🌾 🍣 🐟 4,50

gunkan con tartare di tonno e salsa spicy mayo
gunkan with tuna tartare and spicy mayo sauce

GUNKAN SAKE IKURA 🌾 🐟 🍣 🍤 5,50

gunkan di salmone con caviale di salmone e salsa teriyaki
salmon gunkan with salmon caviar and teriyaki sauce

GUNKAN SAKE PHILADELPHIA 🐟 🍣 5,00

gunkan di salmone e philadelphia
salmon and philadelphia gunkan

GUNKAN SAKE FLAMBÈ 🍣 🐟 🍷 🔥 6,00

gunkan di salmone e crema dolce, scottati con fiamma
salmon and sweet cream gunkan, flame seared

TEMAKI SAKE 🐟 🔥 4,00

cono con salmone, avocado e insalata
cone with salmon, avocado and salad

TEMAKI MAGURO 🍣 🐟 🔥 🌶️ 4,50

cono con tonno, avocado e spicy mayo
cone with tuna, avocado and spicy mayo

TEMAKI TEMPURA 🌾 🔥 🍣 🔥 4,00

cono con gambero in tempura, insalata e salsa teriyaki
cone with tempura shrimp, salad and teriyaki sauce

DESSERT

SHIRO DAIFUKU

6,50

dolce giapponese di riso ripieno di marmellata di azuki/ matcha / fragola oppure castagna

japanese rice cake filled with azuki jam/ matcha jam/ stawberry jam or chestnut jam

SAKURA MOCHI

5,00

dolce di riso rosa ripieni di marmellata d'azuki

pink dessert made by rice and inside with azuki jam

GELATO ARTIGIANALE

7,00

gelato artigianale al gusto: matcha, sesamo nero, zenzero oppure mix

homemade ice cream, flavors: matcha, black sesame, ginger or mix

ROYAL DOME

9,00

mousse di cioccolato, biscotto dacquoise, croccantino nocciola

chocolate mousse, dacquoise biscuit, hazelnut crunch

TORTINO AL CIOCCOLATO

7,00

soufflè con cuore di cioccolato caldo

soufflè with hot chocolate heart

TAGLIATA DI FRUTTA

9,00

frutta mista con una pallina di gelato artigianale al gusto zenzero

mixed fruit with a scoop of homemade ginger-flavored ice cream

TARTELLETTE ALLO YUZU

9,00

tarcellette di pasta frolla composta di mirtillo e mousse allo yuzu, guarnita da granelle di pistacchio

shortcrust pastry tartlets with blueberry compote and yuzu mousse, garnished with chopped pistachio

SNOW WHITE

9,00

mousse esotica al cocco, cremoso alla banana e gel di lime, base croccante biscotto frolla

exotic coconut mousse, banana cream and lime gel, crispy shortcrust biscuit base

PINK CUBE

9,50

mousse di lampone, inserto panna cotta e cremoso alla vaniglia, base bisquit e croccante al riso soffiato

raspberry mousse, panna cotta and vanilla cream insert, bisque base and puffed rice crunch

DRINKS

ACQUA NATURALE PANNA 3,00

ACQUA NEPI 3,00

ACQUA FRIZZANTE DOLOMIA 3,90

CALICE DI CHARDONNAY 6,00

CALICE DI VERMENTINO 7,00

CALICE DI PROSECCO 7,00

COCA COLA 3,00

COCA ZERO 3,00

FANTA 3,00

TÈ VERDE AL GELSOMINO 3,50

tè verde freddo al gelsomino
cold jasmine green tea

TÈ OOLONG 3,50

tè freddo prodotto con foglie di tè di alta qualità selezionati, senza zucchero, conservanti o coloranti, offre il ricco aroma del tè nero con la freschezza del tè verde

iced tea produced with selected high quality tea leaves, without sugar, preservatives or colourants, it offers the rich aroma of black tea with the freshness of green tea

TÈ VERDE CALDO 3,50

ICE LYCHEE TEA 4,00

tè nero freddo con succo di litchi
cold black tea and lychee juice

RAMUNE FRAGOLA 4,50

bevanda frizzante all'aroma di fragola, 200 ml
sparkling drink with strawberry flavour, 200ml

RAMUNE MELONE 4,50

bevanda frizzante all'aroma di melone, 200 ml
sparkling drink with melon flavour, 200ml

BIRRE



ASAHI 500 ML	5,50
ASAHI 330 ML	4,00
KIRIN 500 ML	5,50
SAPPORO 650 ML	7,50
TSINGTAO 640 ML	5,50
RISING SUN PALE ALE 330 ML malto, orzo, luppolo	8,90
WABI-SABI JAPAN PALE ALE 330 ML malto, orzo, luppolo, tè verde	8,90
WHEAT KING WITBEIR 330 ML malto, frumento, luppolo	8,90

VINI BIANCHI

CHARDONNAY-SANCT VALENTIN 100% CHARDONNAY, ALC.14%	63,00
CA' DEI FRATI-LUGANA 100% TURBIANA, ALC.13%	32,00
GEWURZTRAMINER - WEGERHOFF ARTYO GEWUSTRAMINER 100%, ALC.13,5%	45,00
GEWURZTRAMINER -SCHRECKBICHL COLTERENZIO GEWURZTRAMINER 100%, ALC.13,50%	38,00
GEWURZTRAMINER - SCHRECKBICHL COLTERENZIO 0,375 ML GEWURZTRAMINER 100%, ALC.13,50%	23,00
CERETTO BLANGE'- LANGHE ARNEIS DOC ARNEIS 100%, ALC.13%	42,00
VERMENTINO SUPERIOBE DI GALLUBA AGHILOIA - MONTI VERMENTINO DI GALLURA, ALC.13,50%	25,00
CA' BRUSA' FRANCESCA-LANGHE NASCETTA DOC CHARDONNAY 100%, The green experience ALC.13%	33,00
FRASCATI SUPERIORE DOCG -GABRIELE MAGNO MALVASIA PUNTINATA 75%, TREBBIANO 25%, ALC.14%	30,00



CHABLIS TRADITION -VIGNOBLE DAMPT CHARDONNAY 100%, ALC.13%	65,00
SAUVIGNON BLANC -SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC 100%, ALC.13%	42,00
GEWURZTRAMINER -SANCT VALENTIN GEWURZTRAMINER 100%, ALC.14,5%	63,00
PINOT GRIGIO - LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO 100%, ALC.13,5%	49,00

VINI ROSATI

ALIE' DI FRESCOBALDI SYRAH 95%, VERMENTINO 5%, ALC.12%	30,00
WHISPERING ANGEL-COTES DE PROVENCE GRENACHE, CINAULT, ROLLE (VERMENTINO), ALC.13,5%	48,00

VINI ROSSI

CESANESE GABRIELE MAGNO -LAZIO IGT CESANESE 100%, ALC.13%	36,00
CA' BRUSA' BRICCOLINO -LANGHE NEBBIOLO NEBBIOLO 100% THE GREEN EXPERIENCE ALC.13%	32,00

BOLLICINE E CHAMPAGNE

PROSECCO BRUT-TENUTA SAN GIORGIO FLUMEN GLERA 100%, ALC.11%	25,00
PROSECCO EXTRA DRY TENUTA SAN GIORGIO FLUMEN GLERA 100%, ALC.11%	25,00
PROSECCO EXTRA BRUT ROSE - TENUTA SAN GIORGIO GLERA 90%, PINOT NERO 10%, ALC.11,5%	28,00
ALTEMASI-MILLESIMATO BRUT 2019 CHARDONNAY 100%, ALC.12,5%	42,00
FERRARI MAXIMUM BRUT BLANC DE BLANCS CHARDONNAY 100%, ALC.12,5%	59,00
FRANCIACORTA DOCG SATEN - SANTA CROCE CHARDONNAY 100%, ALC.12,5%	65,00
FRANCIACORTA DOCG BRUT-SANTA CROCE CHARDONNAY 80%, PINOT NERO 20%, ALC.12,50%	59,00
BELLAVISTA FRANCIACORTA -NON DOSATO CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%, PINOT BIANCO 10%, ALC.12,5%	59,00
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI BRUT CHARDONNAY 80%,PINOT NERO 10%, PINOT BIANCO 10%, ALC.12,5%	59,00
FAUSTO ZAZZARA-METODO CLASSICO BRUT COCOCCIOLA, PECORINO, PASSERINA, ALC.12,5 %	62,00
CA' BRUSA BRUT ROSE NEBBIOLO 100%, The green Experience	52,00
CREMANT BORGOGNE-LOUIS LORON CHARDONNAY 60%, PINOT BIANCO 20%, SAUVIGNON 20%, ALC.12,5%	44,00
CHAMPAGNE SELECTION BRUT-GRUET PINOT NERO, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY, ALC.12%	69,00
CHAMPAGNE GUSTAVE GOUSSARD BRUT ORGANIC 100% PINOT NERO	89,00
CHAMPAGNE DE LA RENAISSANCE CUVÉE ORIGINE O+, CHARDONNAY 100%, ALC.12%	109,00
DOM PERIGNON LUMINOUS VINTAGE BRUT 2012 CHARDONNAY, PINOT NERO ALC.12,50%	380,00
BELAVISTA FRANCIACORTA BRUT ALMA GRANDE CUVÉE CHARDONNAY 77%, PINOT NERO 22%, PINOT BIANCO 1%, ALC.12,5%	55,00
MOET & CHANDON - BRUT RESERVE IMPERIAL PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	84,90

BOLLCINE MEZZE BOTTIGLIE

FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI BRUT 0,375L	39,00
CHARDONNAY 80%, PINOT NERO 10%, PINOT BIANCO 10%, ALC.12,5%	
CHAMPAGNE MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL 0,375 L	55,00
CHARDONNAY, PINOT NERO E PINOT MEUNIER, ALC.12%	
VEUVE CLICQUOT BRUT 0,375L	65,00
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER CHARDONNAY, ALC.12%	

COCKTAILS

HUGO	8,00
sciropo di sambuco, prosecco, soda, lime	
elderberry syrup, prosecco, soda, lime	
FLY ME TO THE SKY	9,00
roku gin, succo di yuzu, ginger beer, angostura	
roku gin, yuzu juice, ginger beer, angostura	
TOKYO MULE	9,00
nikka vodka, succo di lime, ginger beer, cetriolo, lime	
nikka vodka, lime juice, ginger beer, cucumber, lime	
SMOKY COLADA	12,00
rum, crema al cocco, disaronno, succo d'ananas, affumicato con legno di ciliegio	
rum, coconut cream, disaronno, pineapple juice, smoked with cherry wood	
YUME	11,00
roku gin, liquore di lychee, succo di limone, sciropo al mango	
roku gin, lychee liqueur, lemon juice, mango syrup	
NEGRONI	9,00
gin, vermouth, campari	
CHANDON GARDEN SPRITZ	8,50
chardonnay, pinot nero, semillon	
APEROL SPRITZ	8,00
aperol, prosecco, soda	
CAMPARI SPRITZ	8,00
campari, prosecco, soda	
MANHATTAN	10,00
rye whisky, vermouth, angostura	
GIN TONIC	10,00
gin a scelta abbinato con la fever-tree mediterranea tonic water	
gin of your choice paired with fever-tree mediterranean tonic water	
MATCHA POWER (ANALCOLICO)	7,00
te verde, ginger beer, lime	
green tea, ginger beer, lime	

CAFFETTERIA



CAFFÈ	1,50
CAFFÈ CORRETTO	2,00
CAFFÈ ORZO	2,00
GINSENG	2,00

SPIRITS

ROKU GIN	8,00
profumo di fiori di ciliegio e tè verde, arricchito da note botaniche giapponesi con lo yuzu, texture liscia e setosa, 43% scent of cherry blossom and green tea, enriched by japanese botanical notes with yuzu, smooth and silky texture, 43%	
BAD GIN	8,00
gin fresco e aromatico con note di ginepro e un lungo finale pepato, 43% fresh and aromatic gin with notes of juniper and a long peppery finish, 43%	
JACK DANIEL'S	8,00
jack daniel's tennessee whiskey 40% vol	
NIKKA FROM THE BARREL	10,00
note floreali di lilla, frutta fresca e spezie dolci, note di spezie e caramella mou, sentori di caramello e vaniglia 51,4% floral notes of lilac, fresh fruit and sweet spices, notes of spice and toffee, hints of caramel and vanilla, 51,4%	
NIKKA COFFEY MALT	10,00
note dolci di vaniglia, mela annurca e pera cotta, insieme a sentori affumicati di caramello, caramella mou, pesca gialla e tostato di mandorla e nocciola, 45% sweet notes of vanilla, blackcurrant apple and cooked pear, along with smoky hints of caramel, toffee, yellow peach and toasted almond and hazelnut, 45%	
SUNTORY WHISKY ROYAL	10,00
molto cremoso con pizzico di amaro, noce di macadamia, liquirizia, banana, noce moscata, 43% very creamy with a hint of bitterness, macadamia nut, licorice, banana, nutmeg, 43%	
YAMAZAKURA	10,00
note di caramello si mescolano con eleganza a note di fiori d'arancio e rovere con sentori di vaniglia, 40% notes of caramel mingle elegantly with notes of orange blossom and oak with hints of vanilla, 40%	
EIKO VODKA	8,00
il gusto fresco e delicato, la purezza dei cereali e dell'acqua utilizzata in distillazione garantiscono un finale puro e pulito, con leggere note speziate e cremose, 40% the taste is fresh and delicate, and the purity of the grains and water used in distillation ensure a clean, pure finish with light spicy and creamy notes, 40%	
ACOU RUM WHITE	9,00
rum artigianale prodotto utilizzando la canna da zucchero di Ibusuki, cittadina del sud del Giappone, nella prefettura di Kagoshima, 40% handcrafted rum produced using sugar cane from Ibusuki, a town in southern Japan, Kagoshima prefecture, 40%	

DIGESTIVI

SAMBUCA SBAGLIATA - BAD SPIRITS 5,00

la sua ricetta esclusiva prevede solo l'utilizzo di alcool di cereali a tripla distillazione, fiori di sambuco, anice stellato pregiato e scorze d'arancia, 40%
its exclusive recipe uses only triple-distilled grain alcohol, elderflower, fine star anise and orange peel, 40%

BARRIQUE 903 4,00

LICHIKO DISTILLATO DI ORZO 4,50

acqua, orzo, malto di riso, ALC.25%
water, barley, rice malt, ALC.25%

LIQUORE DI SORGO KAO LIANG 4,00

grappa cinese di riso
chinese rice brandy

LIQUORE DISTILLATO DI ROSE 4,00

mei kuei lu

LIMONCELLO 4,00

DISARONNO AMARETTO 4,00

MIRTO 4,00

AMARO DEL CAPO 4,00

AMARO 1904-BAD SPIRITS 5,00

note agrumate dell'arancio: cannella, chiodi di garofano; camomilla e con un tocco di liquirizia e una nota fresca di menta
citrus notes of orange, cinnamon, clove, chamomile and with a touch of licorice and a fresh note of mint

MONTENEGRO 4,00

AVERNA 4,00

JÄGERMEISTER 4,00

BRANCAMENTA 4,00