

SIGNATURE COCKTAILS

HONG KONG baijiu, mezcal, sciroppo alla cannella, lime, thè ai frutti rossi, albume	10
FUJIKO sake, martini ambrato, succo di litchi, passion fruit, succo di limone	10
JIGEN martini ambrato, martini bitter, sharbet di aceto di riso e frutti rossi, lavanda e tonica aromatizzata allo yuzu	10
ROSSANA sake, limone, sciroppo di zenzero e lamponi, angostura	10
MARZIO (MILORD) sake, bombay dry gin, sciroppo di rosa, succo di limone, albume	10
TOKIO 75 ki no bi gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, prosecco, aroma di mandarino	12
LUPIN rye whisky, umeshu extra years, sherbet al rosmarino, orange bitter, yuzu e polvere di ciliegie	12
SAKURA vodka, sweet & sour, zenzero, cioccolato, spuma di ciliegie	12
ASIA JULEP farmily asia, havana 3, limone, sciroppo shiso	12

TAPAS

EDAMAME	4
CLASSIC MISO SOUP	4
GYOZA (4 pz) ravioli di carne alla griglia in salsa di sesamo	6
RISO HIBACHI STYLE riso saltato nel wok hibachi style con verdure, gamberi e tofu affumicato	7
POPCORN DI GAMBERI tempura di pepite di gamberi in salsa ponzu	8
MINI BURGER (2 pz) hamburger di vacuum con lattuga di mare, guancia iberico croccante, maionese al sesamo e tahin wasabi	8
CEVICHE DI SALMONE con leche de tigre, aji amarillo, mango, patata dolce caramellata e gelato all'avocado	8
POKE DI PIOVRA riso, piovra affumicata, avocado e salsa alla senape e wasabi	9
SASHIMI DI RICCIOLA con perla di prugne, yuzukosho, polline e kombucha alla fragola	9
SALMON SHISO TARTARE gel al lime, avocado e tobiko wasabi	9
TUNA TOWER con crema di fichi d'india, avocado, crunch al peperoncino e ajioli al rochote	9
SPICY TUNA TACOS (1 pz) tonno leggermente spicy, avocado, salsa yogurt e aneto	7
TARTARE DI GAMBERI ROSA latte di mandorla e mayo alla mela verde	9
CHICKEN KATZU cotolettine di pollo impanate, burro aromatizzato al Caffè de Paris, guacamole e spicy mayo	8
VEGGIE CRISPY RICE (4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di avocado, pomodoro e cipolla agrodolce	8
CRISPY RICE DI TARTARE DI MANZO (4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di manzo, perle al tartufo, chips di parmigiano e foglie di wasabi	10

ROCK N' ROLL

VEGAN MACHINE con marmellata di cipolle rosse, guacamole, cipolla croccante e salsa umami bomb	10
ASTROBOY gambero fritto, spicy salmon tartare, crunch di patata dolce e spicy mayo	12
GOLDEN roll di polpa di granchio, cocktail di gamberi e wasabi sauce	14
TOWER ROLL tonno, cetriolo e cipollotto con cremoso di tonno	12
PINK DRAGON anguilla con riso alla barbabietola, polpa di granchio, avocado, tobiko allo yuzu, salsa hell e mango	14
HELLBOY ceviche di gamberi, tartare di tonno all'aneto e gel all' aji limon	12
YAKUZA ricciola marinata alla soia, panko fritto, insalata di alghe e gel di arancia e zenzero	12

DESSERTS

dessert homemade

SHIMOKITA finto bonsai di cioccolato, crema di mascarpone, amarene candite, meringa e zucchero filato all' amarena	8
--	---

creati da Ilaria Forlani, food designer dell' anno 2017

GLACÉ
SWEET CONCEPT

SUSHI GELATO	
URAMAKI (3 pz) mirtillo e sambuco, riduzione di litchi, sesamo bianco crema e zenzero, riduzione di mango e cocco rapé cocco, riduzione al passion fruit, cioccolato	7
NIGIRI (3 pz) cioccolato extra dark, riduzione passion fruit burro d'arachidi, riduzione di lampone cocco, riduzione fragola e latte di cocco	7
STONES (3 pz) vaniglia tahiti e zenzero cioccolato e crema di gianduia cioccolato bianco, riduzione yuzu e mango	7

SHIMOKITA
JAPANESE TAPAS

RESERVATIONS: 0255185947
CHIUSO LA DOMENICA

SAIGON
RESTAURANT VIETNAMIEN
MILANO

(petit)
ITALIAN BISTRO
MILANO

CANTEEN
Mexican Kitchen & Tequila Bar
Milano - Poltu Quatu

Fruits de Mer
POLTU QUATU

GLACÉ
SWEET CONCEPT
MILANO

SIGNATURE COCKTAILS

HONG KONG baijiu, mezcal, cinnamon syrup, lime juice, red fruit tea, egg white	10
FUJIKO sake, amber martini, lychee juice, passion fruit, lemon juice	10
JIGEN martini ambrato, martini bitter, rice vinegar & red fruits sharbet, orange flower and lavender aromatized tonic water	10
ROSSANA sake, lemon, ginger and raspberry syrup, angostura	10
MARZIO (MILORD) sake, bombay dry gin, pink syrup, lemon juice, egg white	10
TOKIO 75 ki no bi gin, lemon juice, sugar syrup, prosecco, mandarin flavour	12
LUPIN rye whisky, umeshu extra years, rosemary sherbet, orange bitter, yuzu and cherry powder	12
SAKURA vodka, sweet & sour, ginger, chocolate, cherry froth	12
ASIA JULEP farmily asia, havana 3, lemon, shiso syrup	12

TAPAS

EDAMAME	4
CLASSIC MISO SOUP	4
GYOZA (4 pieces) grilled meat dumplings with sesame sauce	6
HIBACHI STYLE RICE hibachi style rice sautéed in the wok with vegetables, shrimp and smoked tofu	7
SHRIMP POPCORN tempura shrimp popcorn with ponzu sauce	8
MINI BURGER vacuum meat hamburger with sea lettuce, crispy iberian bacon served with sesame and wasabi tahin mayo	8
SALMON CEVICHE with leche de tigre, yellow aji, mango, sweet caramelized potatoes and gelato of avocado	8
OCTOPUS POKE rice, smoked octopus, avocado with mustard and wasabi sauce	8
AMBERJACK SASHIMI with prune pearls, yuzukosho, pollen and strawberry kombucha	9
SALMON SHISO TARTAR lime gel, avocado and tobiko wasabi	9
TUNA TOWER with cactus fruit, avocado, chili pepper crunch and rochote ajioli	9
SPICY TUNA TACOS (1 piece) slightly spicy tuna, avocado, yogurt sauce and dill	7
PINK SHRIMP TARTARE with almond milk and green apple mayo	9
CHICKEN KATZU breaded chicken cutlet with Caffè of Paris aromatized butter, guacamole and spicy mayo	8
VEGGIE CRISPY RICE (4 pieces) warm crispy rice with avocado tartare, tomatoes and sweet & sour onion	8
BEEF TARTARE CRISPY RICE (4 pieces) warm crispy rice with beef tartare, truffle pearls, parmesan chips and wasabi leaves	10

ROCK N' ROLL

VEGAN MACHINE red onion jam, guacamole, crispy onion and umami bomb sauce	10
ASTROBOY fried shrimp, spicy salmon tartar, crunchy sweet potato and spicy mayo	12
GOLDEN crab meat roll, shrimp cocktail and wasabi sauce	14
TOWER ROLL tuna, cucumber and spring onion with tuna cream	12
PINK DRAGON eel with beetroot rice, crab meat, avocado, yuzu tobiko, hell sauce and mango	14
HELLBOY prawn ceviche, tuna tartar with dill and lemon aji gel	12
YAKUZA soy marinated yellowtail, fried panko, seaweed salad and orange and ginger gel	12

DESSERTS

<i>homemade desserts</i>	
SHIMOKITA chocolate bonsai, mascarpone cream, candied cherries, meringue, cherry cotton candy	8
<i>An exclusive vision created by Ilaria Forlani, food designer of 2017</i>	
SUSHI GELATO	
URAMAKI (3 pieces) blueberry, elder flower, litchee and white sesame ginger and cream, mango and grated coconut coconut, passion fruit, chocolate	8
NIGIRI (3 pieces) extra dark chocolate, mango and passion fruit peanut butter and raspberry coconut, strawberry and coconut milk	8
STONES (3 pieces) vanilla tahiti and ginger chocolate and gianduia cream white chocolate, yuzu and mango	8

GLACÉ
SWEET CONCEPT

SHIMOKITA
JAPANESE TAPAS

RESERVATIONS: 0255185947
CLOSED ON SUNDAYS

SAIGON
RESTAURANT VIETNAMIEN
MILANO

(petit)
ITALIAN BISTRO
MILANO

CANTEEN
Mexican Kitchen & Tequila Bar
Milano - Poltu Quatu

Fruits de Mer
POLTU QUATU

GLACÉ
SWEET CONCEPT
MILANO