

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
MAJIN BU nikka coffee vodka, rose syrup, lemon juice, maraschino, italicus	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 vacuino con lattuga di mare, guanciale iberico croccante, maionese al sesamo e tahin wasabi	8
POKE DI PIOVRA riso, piovra affumicata, avocado, salsa alla senape e wasabi	9
SPICY TUNA TACOS (1 pz) tonno leggermente spicy, avocado, salsa yogurt e aneto	6
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
YAKITORI (4 pz) di pollo o gamberi in salsa teriyaki	8
SOBA spaghetti di grano saraceno saltati nel wok con frutti di mare	12

TARTARE E CEVICHE

CEVICHE DI SALMONE leche de tigre, aji amarillo, mango, patata dolce caramellata e gelato all'avocado	12
SALMON SHISO TARTARE gel al lime, avocado e tobiko wasabi	12
CEVICHE DI GAMBERI leche de tigre allo zenzero con avocado e lampone	12
SASHIMI DI RICCIOLA perla di prugne, yuzukosho, polline e kombucha alla fragola	14
TUNA TOWER crema di fichi d'india, avocado, crunch al peperoncino e ajioli al rochote	14
TARTARE DI GAMBERI ROSA latte di mandorla e mayo alla mela verde	14

OMAKASE SHIMOKITA

8 nigiri - 6 sashimi - 8 uramaki - 1 temaki

32 euro

SASHIMI E NIGIRI

per 2 pezzi

gambero crudo	6	uova di salmone	5
tonno	6	anguilla (solo nigiri)	6
salmone	5	piovra (solo nigiri)	5
ricciola	6	gambero cotto (solo nigiri)	6

TEMAKI

ALASKA TEMAKI salmone affumicato, umeboshi, lattuga baby e mandorle tostate	7
TSUMI TUNA TEMAKI tonno, avocado, mela verde, zenzero e spicy mayo	8
EBY TEMAKI gamberi, avocado, shiso, salsa lime e wasabi	7
VEGAN TEMAKI tofu affumicato, avocado, cetriolo e umeboshi	5

ROCK N' ROLL

uramaki per 8 pezzi

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 salsa wasabi	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
RAINBOW salmone, ricciola, gamberi, tonno e avocado	16
PHILADELPHIA ROLL salmone, Philadelphia, erba cipollina e cipolla fritta	12
BOSTON ROLL gambero marinato al lemon grass e pere nasci	12
ZEN ROLL branzino, tonno, cetriolo e avocado	14
UNAGHI IKURA anguilla, avocado e uova di salmone	14

DESSERTS

dessert homemade

SHIMOKITA finto bonsai di cioccolato, crema di mascarpone, amarene candite, meringa e zucchero filato all'amarena	8
MATCHA tiramisù al thè Matcha	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

SIGNATURE COCKTAILS

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

TAPAS

EDAMAME	4
CLASSIC MISO SOUP	4
GYOZA (4 pieces)	6
grilled meat dumplings with sesame sauce	
HIBACHI STYLE RICE	7
hibachi style rice sautéed in the wok with vegetables, shrimp and smoked tofu	
SHRIMP POPCORN	8
tempura shrimp popcorn with ponzu sauce	
MINI BURGER	8
vacuum meat hamburger with sea lettuce, crispy Iberian bacon served with sesame and wasabi tahin mayo	
OCTOPUS POKE	9
rice, smoked octopus, avocado with mustard and wasabi sauce	
SPICY TUNA TACOS (1 piece)	6
slightly spicy tuna, avocado, yogurt sauce and dill	
CHICKEN KATZU	8
breaded chicken cutlet with Caffè of Paris aromatized butter, guacamole and spicy mayo	
VEGGIE CRISPY RICE (4 pieces)	8
warm crispy rice with avocado tartare, tomatoes and sweet & sour onion	
BEEF TARTARE CRISPY RICE (4 pieces)	10
warm crispy rice with beef tartare, truffle pearls, parmesan chips and wasabi leaves	
YAKITORI (4 pieces)	8
chicken or shrimp with teriyaki sauce	
SOBA	12
buckwheat spaghetti sautéed in the wok with seafood	

TARTARE E CEVICHE

SALMON CEVICHE	12
leche de tigre, yellow aji, mango, caramelized sweet potatoes and gelato of avocado	
SALMON SHISO TARTAR	12
lime gel, avocado and tobiko wasabi	
SHRIMP CEVICHE	12
ginger leche de tigre, avocado and raspberry	
YELLOWTAIL SASHIMI	14
prune pearls, yuzukosho, pollen and strawberry kombucha	
TUNA TOWER	14
cactus fruit cream, avocado, chili pepper crunch and rochote ajioli	
PINK SHRIMP TARTARE	14
almond milk and green apple mayo	

OMAKASE SHIMOKITA

8 nigiri - 6 sashimi - 8 uramaki - 1 temaki

32 euro

SASHIMI E NIGIRI

2 pieces			
raw shrimp	6	salmon egg	5
tuna	6	eel (only nigiri)	6
salmon	5	piovra (only nigiri)	5
yellowtail	6	cooked shrimp (only nigiri)	6

TEMAKI

ALASKA TEMAKI	7
smoked salmon, umeboshi, baby lettuce and roasted almonds	
TSUMI TUNA TEMAKI	8
tuna, avocado, green apple, ginger and spicy mayo	
EBY TEMAKI	7
shrimp, avocado, shiso, lime and wasabi sauce	
VEGANI TEMAKI	5
smoked tofu, avocado, cucumber and umeboshi	

ROCK N' ROLL

uramaki for 8 pieces	
VEGAN MACHINE	10
red onion jam, guacamole, crispy onion and umami bomb sauce	
ASTROBOY	12
fried shrimp, spicy salmon tartar, crunchy sweet potato and spicy mayo	
GOLDEN	14
roll of crab pulp, shrimp cocktail and wasabi sauce	
HELLBOY	12
shrimp ceviche, anise tuna tartare and gel of aji limon	
YAKUZA	12
soy marinated yellowtail, fried panko, seaweed salad and ginger and orange gel	
RAINBOW	16
salmon, yellowtail, shrimp, tuna and avocado	
PHILADELPHIA ROLL	12
salmon, Philadelphia, chives and fried onion	
BOSTON ROLL	12
shrimp marinated in lemon grass and nasci pears	
ZEN ROLL	14
sea bass, tuna, cucumber and avocado	
UNAGHI IKURA	14
eel, avocado and salmon eggs	

DESSERTS

homemade desserts	
SHIMOKITA	8
chocolate bonsai, mascarpone cream, candied cherries, meringue, cherry cotton candy	
MATCHA	8
thè Matcha tiramisu	

An exclusive vision created by Ilaria Forlani, food designer of 2017

GLACÉ
SWEET CONCEPT

SUSHI GELATO	
URAMAKI (3 pieces)	8
blueberry, elder flower, litchee and white sesame ginger and cream, mango and grated coconut	
coconut, passion fruit, chocolate	
NIGIRI (3 pieces)	8
extra dark chocolate, mango and passion fruit	
peanut butter and raspberry	
coconut, strawberry and coconut milk	
STONES (3 pieces)	8
vanilla tahiti and ginger	
chocolate and gianduia cream	
white chocolate, yuzu and mango	