

SIGNATURE COCKTAILS

SAKEMULE

sake, aloe vera, sciroppo di pepe timut aranciato, lime, ginger beer

TRIBUTO DALL' ORIENTE

Vermouth Mancino Sakura, Bitter Martini Riserva Speciale, Luxardo gin, Luxardo cherry, thé ai frutti rossi, bitter cioccolato

ROAD TO SPICY COAST

Bombay East Gin, sciroppo togarashi, limone, zucchero

MANGA'S BLOODY

Grey Goose Vodka infusa all' olio di oliva e shiso, pomodoro, sale, pepe, limone, Tabasco, aceto di riso e soia

DRAGON'S FLOWER

Farmily Mediterraneo, fieno, sciroppo di dragon fruit, lime, angostura, albume

MATCHITA

tequila, sciroppo di thé matcha, lime, bitter aromatico di Farmily, polvere di caffè e zenzero

AMERICANO IN GIAPPONE

Martini Ambrato, Bitter Martini Riserva Speciale, sharbet di aceto di riso e frutti rossi, lavanda e tonica aromatizzata allo yuzu

DULCE & SMOKED

Grey Goose Vodka, purea di mango e wasabi, thé verde, limone, agave angostura

SUMMER VIBES

sake, sciroppo di mandorla, succhi tropicali, pimento, angostura

GOLDEN GEISHA

tequila reposado, pera nashi, sciroppo di cannella, lime, spuma di sambuco e agave

TAPAS

EDAMAME

4

CLASSIC MISO SOUP

4

GYOZA (4 pz) ravioli di carne alla griglia in salsa di sesamo

6

RISO HIBACHI STYLE

7

riso saltato nel wok hibachi style con verdure, gamberi e tofu affumicato

POPCORN DI GAMBERI

8

tempura di pepite di gamberi in salsa ponzu

MINI BURGER

8

(2 pz) hamburger di vacuum con lattuga di mare, guanciale iberico croccante, maionese al sesamo e tahin wasabi

POKE DI SALMONE

9

marinato allo yuzu e togarashi, crema di avocado, miso chiaro al tartufo e cipolla in agrodolce

SOY AND GINGER TUNA TACOS

8

(1 pz) tacos di tonno alla soia, zenzero e lime, mayo al pepe sansho e crema di avocado

TENTACOLO DI PIOVRA ARROSTO

12

con crema di edamame, panko fritto, umeboshi e aria allo yuzukosho

VEGGIE CRISPY RICE

8

(4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di avocado, pomodoro e cipolla agrodolce

CRISPY LADY

10

(4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di salmone, gel al basilico thay e cialda di patata viola

CRISPY RICE DI TARTARE DI MANZO

12

(4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di manzo, perle al tartufo,

YAKITORI

8

(4 pz) di pollo o gamberi in salsa teriyaki

TEMPURA DI GAMBERI & SHISO

14

con maionese all'aglio nero fermentato, umeboshi e yuzu

TARTARE E CEVICHE

CARPACCIO DI ORATA

14

marinata all'orientale, salsa verde al dragoncello, insalata di alghe e mela verde

TARTARE DI SALMONE E MELA VERDE

12

con estratto di sedano e salsa al pepe rosa

CANNOLO DI CAPESANTE

12

tartare di capesante e avocado, pico de gallo, piovra e germogli

CEVICHE DI RICCIOLA

12

al leche de tigre, salsa verde al coriandolo, germogli di pisello e sfoglie di mais croccante

TUNA TOWER

14

tartare di tonno, cetriolo, acqua di pomodoro e yuzu, mayo allo yuzukosho

TEMAKI

ALASKA TEMAKI

7

salmone affumicato, umeboshi, lattuga baby e mandorle tostate

TSUMI TUNA TEMAKI

8

tonno, avocado, mela verde, zenzero e spicy mayo

EBY TEMAKI

7

gamberi, avocado, shiso, salsa lime e wasabi

VEGAN TEMAKI

5

tofu affumicato, avocado, cetriolo e umeboshi

SASHIMI E NIGIRI

per 2 pezzi

gambero crudo

6

ricciola

6

tonno

6

anguilla (solo nigiri)

6

salmone

5

gambero cotto (solo nigiri)

6

ROCK N' ROLL

uramaki per 8 pezzi

VEGGIE GARDEN

10

roll con papaya, Philadelphia e avocado, zest di lime e wasabi

ASTROBOY

12

gambero fritto, spicy salmon tartare, patata dolce croccante e spicy mayo

SILVER

14

roll di salmone, tartare di salmone, perle di tartufo e zest di lime

RAINBOW SEASON

16

roll con asparago scottato, tonno, salmone, ricciola, gamberi e crema di avocado

HELL

14

roll con avocado, tartare di tonno al togarashi, jalapeño, mayo al lime e pepe rosa

SHIMOKITA ROLL

16

roll con pesca e granchio, tartare di ricciola con ponzu e shiso, germogli di begonia

DRAGON ROLL

14

roll fritto con avocado, tartare di gamberi con lime, spicy mayo e cipolla rossa in agrodolce

OMAKASE SHIMOKITA

8 nigiri - 6 sashimi - 8 uramaki - 1 temaki

32 euro

DESSERTS

dessert homemade

SHIMOKITA

8

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

CITRUS

8

crema agli agrumi, fragole e lingue di gatto, menta e cedro candito

PANNA COTTA ALLA LAVANDA

7

crema di yuzu e mirtilli

MOCHI GELATO

7

mango, cioccolato e cocco

Recommended by
GREY GOOSE
WORLD'S BEST TASTING VODKA



SIGNATURE COCKTAILS

| | |
|---|----|
| SAKEMULE sake, aloe vera, orange time pepper syrup, lime, ginger beer | 10 |
| TRIBUTO DALL' ORIENTE Vermouth Mancino Sakura, Special Reserve Bitter Martini, Luxardo gin, Luxardo cherry, red berries tea, bitter chocolate | 10 |
| ROAD TO SPICY COAST Bombay East Gin, togarashi syrup, lemon, sugar | 10 |
| MANGA'S BLOODY Grey Goose Vodka infused with olive oil and shiso, tomato, salt, pepper, lemon, Tabasco sauce, rice vinegar and soy | 10 |
| DRAGON'S FLOWER Mediterranean Family, hay, dragon frit syrup, lime, angostura, egg white | 10 |
| MATCHITA tequila, matcha tea syrup, lime, Family Aromatic Bitter, coffee powder and ginger | 10 |
| AMERICAN IN JAPAN Martini Ambrato, Special Reserve Bitter Martini, rice vinegar & red fruits sharbet, orange flower and lavender aromatized tonic water | 10 |
| DULCE & SMOKED Grey Goose Vodka, wasabi and mango puree, green tea, lemon, agave, angostura | 12 |
| SUMMER VIBES sake, almond syrup, tropical juice, pimento, angostura | 12 |
| GOLDEN GEISHA tequila reposado, nashi pear, cinnamon syrup, lime, elder foam and agave | 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 POKE marinated in yuzu and togarashi, avocado cream, white miso with truffle, sweet & sour onion | 9 |
| SOY & GINGER TUNA TACOS (1 piece) lime, sansho pepper mayo, avocado cream | 8 |
| ROAST OCTOPUS TENTACLE with edamame cream, fried panko, umeboshi and yuzukosho air | 12 |
| VEGGIE CRISPY RICE (4 pieces) warm crispy rice with avocado tartare, tomatoes and sweet & sour onion | 8 |
| CRISPY LADY (4 pz) warm crispy rice with salmon tartare, thuy basil gel and purple potato wafer | 10 |
| BEEF TARTARE CRISPY RICE (4 pieces) warm crispy rice with beef tartare, truffle pearls, parmesan chips and wasabi leaves | 12 |
| YAKITORI (4 pieces) chicken or shrimp with teriyaki sauce | 8 |
| SHRIMP & SHISO TEMPURA with fermented black garlic mayo, umeboshi and yuzu | 14 |

TARTARE & CEVICHE

| | |
|---|----|
| SEABREAM CARPACCIO marinated in oriental style, green tarragon sauce, seaweed salad and green apple | 14 |
| SALMON AND GREEN APPLE TARTARE with celery extract and pink pepper sauce | 12 |
| SCALLOPS CANNOLO scallops and avocado tartare, pico de gallo, octopus and sprouts | 12 |
| YELLOWTAIL CEVICHE Leche de tigre, cilantro green sauce, peas sprouts and crispy corn sheets | 12 |
| TUNA TOWER tuna tartare, cucumber, yuzu and tomato water, yuzukosho mayo | 14 |

TEMAKI

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

SASHIMI E NIGIRI

| | | | |
|-----------------|---|-----------------------------|---|
| <i>2 pieces</i> | | | |
| raw shrimp | 6 | yellowtail | 6 |
| tuna | 6 | eel (only nigiri) | 6 |
| salmon | 5 | cooked shrimp (only nigiri) | 6 |

ROCK N' ROLL

| | |
|---|----|
| <i>uramaki 8 pieces</i> | |
| VEGGIE GARDEN papaya roll, Philadelphia, avocado, lime zest and wasabi | 10 |
| ASTROBOY fried shrimp, spicy salmon tartar, crunchy sweet potato and spicy mayo | 12 |
| SILVER salmon roll, salmon tartare, truffle pearls and lime zest | 14 |
| RAINBOW SEASON blanched asparagus roll, tuna, salmon, yellowtail, shrimp and avocado cream | 16 |
| HELL avocado roll, tuna tartare with togarashi, jalapeño, lime and pink pepper mayo | 14 |
| SHIMOKITA ROLL crab and peach roll, yellowtail tartare with ponzu and shiso, begonia sprouts | 16 |
| DRAGON ROLL fried roll with avocado, shrimp tartare with lime, spicy mayo, sweet & sour red onion | 14 |

OMAKASE SHIMOKITA
8 nigiri - 6 sashimi - 8 uramaki - 1 temaki
32 euro

DESSERTS

| | |
|---|---|
| <i>homemade desserts</i> | |
| SHIMOKITA chocolate bonsai, mascarpone cream, candied cherries, meringue, cherry cotton candy | 8 |
| CITRUS citrus cream, strawberries and butter biscuits, mint and candied cedar | 8 |
| LAVENDER PANNA COTTA with yuzu cream and blueberries | 7 |
| MOCHI GELATO mango, chocolate and coconut | 7 |

Recommended by
GREY GOOSE
WORLD'S BEST TASTING VODKA