

SIGNATURE COCKTAILS

SAKEMULE sake, aloe vera, sciroppo di pepe timut aranciato, lime, ginger beer	10
TRIBUTO DALL' ORIENTE Vermouth Mancino Sakura, Bitter Martini Riserva Speciale, Luxardo gin, Luxardo cherry, thé ai frutti rossi, bitter cioccolato	10
ROAD TO SPICY COAST Bombay East Gin, sciroppo togarashi, limone, zucchero	10
MANGA'S BLOODY Grey Goose Vodka infusa all' olio di oliva e shiso, pomodoro, sale, pepe, limone, Tabasco, aceto di riso e soia	10
DRAGON'S FLOWER Farmily Mediterraneo, fieno, sciroppo di dragon fruit, lime, angostura, albume	10
MATCHITA tequila, sciroppo di thé matcha, lime, bitter aromatico di Farmily, polvere di caffè e zenzero	10
AMERICANO IN GIAPPONE Martini Ambrato, Bitter Martini Riserva Speciale, sharbet di aceto di riso e frutti rossi, lavanda e tonica aromatizzata allo yuzu	10
DULCE & SMOKED Grey Goose Vodka, purea di mango e wasabi, thé verde, limone, agave angostura	12
SUMMER VIBES sake, sciroppo di mandorla, succhi tropicali, pimento, angostura	12
GOLDEN GEISHA tequila reposado, pera nashi, sciroppo di cannella, lime, spuma di sambuco e agave	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, guanciale iberico croccante, maionese al sesamo e tahin wasabi	8
POKE DI SALMONE marinato allo yuzu e togarashi, crema di avocado, miso chiaro al tartufo e cipolla in agrodolce	9
SOY AND GINGER TUNA TACOS (1 pz) tacos di tonno alla soia, zenzero e lime, mayo al pepe sansho e crema di avocado	8
TENTACOLO DI PIOVRA ARROSTO con crema di edamame, panko fritto, umeboshi e aria allo yuzukosho	12
VEGGIE CRISPY RICE (4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di avocado, pomodoro e cipolla agrodolce	8
CRISPY LADY (4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di salmone, gel al basilico thay e cialda di patata viola	10
CRISPY RICE DI TARTARE DI MANZO (4 pz) crocchette di riso caldo con tartare di manzo, perle al tartufo,	12
YAKITORI (4 pz) di pollo o gamberi in salsa teriyaki	8

TARTARE E CEVICHE

CEVICHE DI SALMONE all' anice stellato, avocado e gel di soia e wasabi	12
TARTARE DI SALMONE E MELA VERDE con estratto di sedano e salsa al pepe rosa	12
CANNOLO DI ALGA NORI ripieno di guacamole, insalatina di alghe wakame e marmellata di cipolla rossa	9
CEVICHE DI RICCIOLA al leche de tigre, salsa verde al coriandolo, germogli di pisello e sfoglie di mais croccante	12
TUNA TOWER tartare di tonno, cetriolo, acqua di pomodoro e yuzu, mayo allo yuzukosho	14
TARTARE DI MANZO timo, limone, mayo alla soia, asparagi e cialda di parmigiano	12

Per allergie particolari, chiedere al personale. Per mancanza di reperibilità del fresco, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

SASHIMI E NIGIRI

<i>per 2 pezzi</i>			
gambero crudo	6	ricciola	6
tonno	6	anguilla (solo nigiri)	6
salmone	5	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

<i>uramaki per 8 pezzi</i>	
VEGGIE GARDEN roll con papaya, Philadelphia e avocado, zest di lime e wasabi	10
ASTROBOY gambero fritto, spicy salmon tartare, patata dolce croccante e spicy mayo	12
HEAVEN roll con mango, tartare di ricciola e origano, mayo alla soia	14
RAINBOW SEASON roll con asparago scottato, tonno, salmone, ricciola, gamberi e crema di avocado	16
HELL roll con avocado, tartare di tonno al togarashi, jalapeño, mayo al lime e pepe rosa	14
SHIMOKITA ROLL roll con pesca e granchio, tartare di ricciola con ponzu e shiso, germogli di begonia	16
DRAGON ROLL roll fritto con avocado, tartare di gamberi con lime, spicy mayo e cipolla rossa in agrodolce	14

OMAKASE SHIMOKITA

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

DESSERTS

<i>dessert homemade</i>	
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

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, thay 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

TARTARE & CEVICHE

CEVICHE DI SALMONE star anise, avocado, soy and wasabi gel	12
SALMON AND GREEN APPLE TARTARE with celery extract and pink pepper sauce	12
ALGA NORI CANNOLO filled with guacamole, wakame seaweed salad and red onion jam	9
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
TARTARE DI MANZO thyme, lemon, soy mayo, asparagus, parmesan waffle	12

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

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

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
HEAVEN mango roll, yellowtail and oregano tartar, soy mayo	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
MATCHA Matcha tea tiramisu	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

Recommended by
GREY GOOSE
WORLD'S BEST TASTING VODKA