

MENU SET

3 HANDROLLS

Salmone

Orata

Gamberi

18

4 HANDROLLS

Salmone

Orata

Gamberi

Tonno

25

5 HANDROLLS

Salmone

Orata

Gamberi

Tonno

Granchio

30

6 HANDROLLS

Salmone

Orata

Gamberi

Tonno

Granchio

Capesante

36

NIPPOTEKA*

Spicy Salmon

Ricciola

Gambero Rosso

Toro

Astice

52

VEGAN

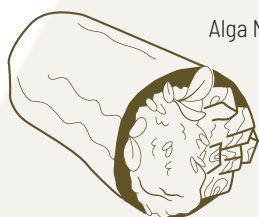
Avocado

Zucchine

Shiitake

16

*Puoi fare cambi nei menù! Scegliendo un handroll con un prezzo maggiore verrà applicato un supplemento pari alla differenza del prezzo alla carta. ES: granchio anziché salmone, supplemento di €1.



Alga Nori, riso, sesamo (11),

germogli di daikon,

fili di peperoncino

HANDROLLS

Zucchine		5
Cetriolo		5
Avocado		6
Funghi Shiitake (6)		7
Mango		7
Salmone (4)		8
Salmone Cotto (1+3+4+6+10) (COTTO)		8
Salmone, maionese, teriyaki		
Orata (4)		8
Gamberi* (2)		9
Gambero Argentino, olio evo e lime		
Tonno (4)		9
Granchio* (2+3+10) (COTTO)		9
Polpa di Granchio, maionese		
Capesante* (14) (COTTO)		9

CONTORNI / SNACKS

Edamame* (6+11)	5
Edamame, olio di sesamo, sale Maldon affumicato	
Zuppa Miso (6)	5
Goma Wakame* (6+11)	6
Gyoza Veggie* 4pz (1+6+11)	6
Gyoza Gamberi* 4pz (1+2+3+11)	8
Riso Condito (1+6+11)	3
Riso, salsa ponzu, furikake	

PREMIUM HANDROLLS*

Spicy Salmon (3+4+6+10)	9
Salmone, spicy mayo, erba cipollina	
Spicy Tuna (3+4+6+10)	10
Tonno, spicy mayo, erba cipollina	
Mango Salmon (4)	10
Unagi* (1+4+6) (COTTO)	12
Anguilla Kabayaki, crema di zenzero	
Ricciola (4)	12
Toro (4)	14
Ventresca di Tonno Rosso	
Gambero Rosso* (2)	15
Astice* (1+2+3+6+10) (COTTO)	16
Polpa di Astice, maionese, tobiko, teriyaki	
Wagyu A5 (COTTO)	18
Carne di Wagyu A5, sale, erba cipollina	
Uni Toro (4+14)	21
Riccio di mare, Ventresca di Tonno Rosso	
Uni Gambero Rosso (2+14)	22
Riccio di mare, Gambero Rosso	

TARTARE

Base Avocado +2

Base Mango +3

Salmone (4)	13
Gamberi* (2)	13
Gambero Argentino, olio evo e lime	
Tropical (1+4+6+8)	14
Salmone, mango, avocado, teriyaki, mandorle	
Tonno (4)	15
Tris (2+4)	19
Salmone, Gamberi, Tonno	
Ricciola (4)	20
Toro (4)	23
Ventresca di Tonno Rosso	

EXTRA IN | OUT

Caviale Oscietra 5g / 10g	16 30
Wasabi Fresco	2 4
Avocado	2 -
Mango	3 -
Cipolla Croccante	1 2
Teriyaki (1+6)	1 2
Mayo (1+3+6+10) Spicy / Lime / Wasabi / Jalapeño	1 2
Sriracha	1 2

NIGIRI (Caviale +8) 1PZ | 3PZ

Tonno (4)	4 10
Ricciola (4)	5 13
Toro (4)	6 16
Ventresca di Tonno Rosso	
Wagyu A5	8 22
Selection 4pz (4)	22
Tonno, Ricciola, Toro, Wagyu A5	

SASHIMI 5PZ | 10PZ (TATAKI +2)

Salmone (4)	12 20
Orata (4)	13 24
Tonno (4)	14 26
Misto 6pz / 12pz (4)	15 28
Orata, Salmone, Tonno	
Ricciola (4)	19 35
Toro (4)	22 40
Ventresca di Tonno	
Special 6pz / 12pz (2+4)	26 48
Ventresca di Tonno, Ricciola, Gambero Rosso	
Tataki Wagyu A5	35 65



SAKE

DURANTE IL PASTO

Masumi Shiro 10cl  10 /  48
Junmai Ginjo - Morbido e leggero (12%)

Konishi Hiyashibori 10cl  9 /  42
Daiginjo - Fruttato, intenso e corposo (15%)

Konishi Kokuagari 10cl  9 /  45
Junmai - Diretto, erbaceo e speziato (17%)

DOPO PASTO

Kodakara Yuzu 4cl  6 /  60
Fruttato - Bergamotto, limone e cedro (8%)

Kodakara Sumomo 4cl  6 /  60
Fruttato - Pesca, albicocca e prugna (8%)

Edo Genshu 4cl  8 /  65
Invecchiato - Secco e corposo (17,8%)

VIN

BOLLICINE

Prosecco Extra Brut  7 /  30
Masot 'Lacrime di Kòme'

Franciacorta Brut  9 /  48
Le Marchesine 'Nitens'

Franciacorta Satèn  55
Le Marchesine 'Brigantia'

TrentoDoc Brut Riserva  60
Endrizzi Piancastello Millesimato

BIANCHI FERMI

Sauvignon Blanc  7 /  30
Cà Bolani

Pinot Bianco  8 /  35
Alto Adige Elena Walch

Gewurztraminer  40
Alto Adige 'Amperg' Klaus Lentsch

Greco di Tufo  45
Azienda Agricola Di Meo

'Edda' San Marzano  45
Salentino, maturazione in barrique

Chablis de Borgougne  68
Domaine Chatelain

ROSE'

Negroamaro Rosato  38
Masseria Altemura 'Zinzula'

Franciacorta Rosè  55
Le Marchesine 'Artio'

CHAMPAGNE

Autréau De Champillon  85
Extra Brut Premier Cru

'R' De Ruinart  120
Champagne Brut

menu

VIALE MONTE GRAPPA 16 • MILANO

SOFT DRINKS

Acqua Wami 50cl 2

Coca Cola / Zero 33cl 4

Ginger Beer 20cl 4

BIRRE (33cl)

Asahi ⁽¹⁾ 6

Kirin Ichiban ⁽¹⁾ 6

Sapporo ⁽¹⁾ 6

White Ale[★] ⁽¹⁾ 10

Blanche Wit rinfrescante e speziata

Dai Dai Ale[★] ⁽¹⁾ 10

IPA agrumata con mandarancio giapponese

GIN & WHISKY

Gin Roku 4cl 6

Gin Etsu 4cl 8

Nikka From The Barrel 4cl 12

Nikka Yoichi Single Malt 4cl 14

TÈ GIAPPONESI

Hojicha BIO ⁽¹⁾ Speziato e leggero 4

Genmaicha BIO ⁽¹⁾ Dolce con riso soffiato 4

Kukicha BIO ⁽¹⁾ Finemente amaro e aromatico 4

Yuzu Special BIO ⁽¹⁾ Esotico e fruttato 5

CAFFETTERIA

Espresso 2

Decaffeinato 2

Macchiato 2

Cappuccino 3