

MENU SET

3 HANDROLLS

Salmone
Orata
Gamberi

18

4 HANDROLLS

Salmone
Orata
Gamberi
Tonno

25

5 HANDROLLS

Salmone
Orata
Gamberi
Tonno
Granchio

32

6 HANDROLLS

Salmone
Orata
Gamberi
Tonno
Granchio
Capesante

38

NIPPOTEKA*

Spicy Salmon
Ricciola
Gambero Rosso
Toro
Astice

55

VEGAN

Avocado
Zucchine
Shiitake

16

Menù personalizzabili. Gli handroll di prezzo superiore prevedono un supplemento pari alla differenza.



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 (2-12)	9
Gambero Argentino*, olio evo e lime	
Tonno (4)	9
Granchio (2-3-10) (COTTO)	9
Polpa di Granceola Artica*, maionese	
Capesante (14) (COTTO)	9
Capesante* scottate, yukari, olio extra vergine di oliva	

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* (2-12)	15
Astice (1-2-3-6-10) (COTTO)	16
Polpa di Astice*, maionese, tobiko, teriyaki	
Wagyu A5 (COTTO)	18
Wagyu A5, sale, erba cipollina	
Uni Toro (4-14)	21
Riccio di mare*, Ventresca di Tonno Rosso	
Uni Gambero Rosso (2-12-14)	22
Riccio di mare*, Gambero Rosso*	
Uni (4)	25
Riccio di mare*	

EXTRA IN | OUT

Wasabi Fresco	3 6
Avocado	2 -
Mango	3 -
Cipolla Croccante	1 2
Teriyaki (1-6)	1 2
Mayo (1-3-6-10) Spicy / Lime / Wasabi	1 2
Sriracha	1 2

NIGIRI 1PZ | 3PZ

(agg. wasabi fresco +1/pz)

Salmone (4)	3 8
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)	15 28
Misto 6pz / 12pz (4)	15 28
Salmone, Tonno, Orata	
Tonno (4)	16 30
Ricciola (4)	19 36
Toro (4)	22 42
Ventresca di Tonno	
Special 6pz / 12pz (2-4-12)	26 48
Ventresca di Tonno, Ricciola, Gambero Rosso*	
Tataki Wagyu A5	35 68

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 o Manzo* 4pz (1-2-3-11)	8
Riso Condito (1-6-11)	3
Riso, salsa ponzu, furikake	

TARTARE

Base Avocado +2
Base Mango +3

Salmone (4)	13
Gamberi (2-12)	15
Gambero Argentino*, olio evo e lime	
Tropical (1-4-6-8)	15
Salmone, mango, avocado, teriyaki, mandorle	
Tonno (4)	16
Tris (2-4-12)	19
Salmone, Gamberi, Tonno	
Ricciola (4)	20
Toro (4)	23
Ventresca di Tonno Rosso	



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  8 /  32
Masot 'Lacrime di Kòme'

Franciacorta Brut  10 /  48
Le Marchesine 'Nitens'

Franciacorta Satèn  55
Le Marchesine 'Brigantia'

TrentoDoc Brut Riserva  60
Endrizzi Piancastello Millesimato

BIANCHI FERMI

Sauvignon Blanc  8 /  32
Cà Bolani

Pinot Bianco  9 /  35
Alto Adige Elena Walch

Gewurztraminer  40
Alto Adige Elena Walch

Greco di Tufo  45
Azienda Agricola Di Meo

'Edda' San Marzano  45
Salentino, maturazione in barrique

Chablis de Bourgogne  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 Filette 47cl 3

Acqua Filette 75cl 6

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