

<i>Coperto</i> -zuppa, tsukidashi	3,50	avocado maki	7,50	hojicha, tè verde tostato	5,00
<i>zensai-antipasti</i>		california maki	8,50	<i>birra</i>	
edamame	5,00	salmone maki croccante	9,50	Asahi 330ml	5,00
wakame-su	7,00	maki piccante	9,50	Kirin. 500ml	7,00
shake namban	7,00	ebi ten maki, gambero fritto	10,00	Sapporo 650ml	8,00
kimutako	9,00	tobiko maki, gambero cotto	10,00	Sake caldo	6,00
sunomono	10,00	una kyu maki, anguilla cotta	10,00	Kikumasa junmai kojo 300ml	12,50
sashimi salad polipo	9,00	<i>temaki</i> (1pz.)		Kubota Ginjo Senju300ml	13,50
sashimi salad ricciola	10,00	avocado temaki	7,00	Calice 100 ml. junmai	6,00
degustazione di sushi	18,00	shake temaki	7,00	Shochu	4,00
degustazione di sushi condito	19,00	california temaki	8,00	Suntory whisky Cita	8,00
cirashi	25,00	ebi-ten temaki	8,00	Umeshu	6,00
degustazione di sashimi	23,00	unaghi temaki	8,00	<i>Bollicine</i>	
sashimi di salmone	20,00	maguro temaki	8,00	Az. Furlani "metodo classico"	20,00
<i>nighiri sushi alla carta</i> (2pz.)		<i>piatti caldi</i>		Chardonnay/Pinot Nero – Trentino	
tamago - omelette	6,00	teriyaki salmone	16,00	Az. Girardi "Clandestino Cuvèe"	18,00
shake – salmone	7,00	teriyaki pollo	16,00	Spumante extra dry 100% Glera - veneto	
tako – polipo	7,00	branzino shoga yaki	20,00	<i>Vini Bianchi</i>	
ika – calamaro	7,00	tempura gamberi	18,00	Az. Cassina Ca'Rossa "Roero Arneis"	20,00
ebi – gambero	7,00	tempura misto – su prenotazione	23,50	100% Arneis D.O.C.G. Piemonte	
suzuki – branzino	8,00	aggiunte, miso zuppa, riso, zenzero,		Az. Cameli Irene "Gaico"	18,00
shimesaba – sgombro marinato	8,00	wasabi, salsa di soya	2,00	100% pecorino - Marche	
unaghi – anguilla cotta	10,00	<i>dolci di nostra produzione</i>		Az. Bucchini "Alceo"	15,00
maguro – tonno	10,00	gelato	3,50	100% Biancame bio - B. Metauro	
hiramasa – ricciola	10,00	dolce del giorno	5,00	Az. Sandri "Kerner"	20,00
tobiko – uova di pesce volante 3pz.	10,00	acqua lauretana	2,50	Reasling/Schiave grosso – Alto Adige	
ikura – uova di salmone 3pz.	10,00	acqua in caraffa	0,50	<i>Calice</i>	
su prenotazione		<i>tè in teiera</i>		Spumante extra dry "Cuvèe"	5,00
<i>maki sushi</i> (6 pz.)		sencha tè verde	5,00	Roero Arneis DOCG	5,00
kappa o kabura maki	6,00	genmaicha tè verde e riso soffiato	5,00	Rosso piceno "Conte" bio	5,00
shake maki	7,00			<i>Vino Rosso</i>	
tekka maki	8,00			Az. Cameli Irene "Paia"	18,00
ume maki	8,00			Rosso piceno doc. vino biologico	