



COLD AND HOT DISHES

antipasti

Crisp tuna 🐟❄️

Tortino di riso fritto ricoperto di tartare di tonno con crema tartufata e rucola frita
cod. 1,4,6,7

Crisp shake 🐟❄️

Tortino di riso fritto ricoperto di tartare di salmone con salsa al mango e rucola frita
cod. 1,4,6,7

Daikin tuna 🌿🐟❄️

Tortino di riso soffiato con tartare di tonno e crema al tartufo e rucola frita
cod. 4,6

Daikin shake 🌿🐟❄️

Tortino di riso soffiato con tartare di salmone con salsa al mango e rucola frita
cod. 4,6

Tako patata 🌿🔥❄️

Bocconcino di purea di patate con pecorino DOP fuso e Polipo alla salsa teriyaki
cod. 4,6,7

Tataki tonno 🌿🐟❄️

Bocconcino di purea di patate con pecorino DOP fuso e Tonno scottato accompagnato dalla salsa togarashi
cod. 4,7,11

Tataki salmone 🌿🐟❄️

Involentino di crauto rosso con salmone scottato
cod. 4,6,11

Baccalà Kataifi 🔥❄️

Polpette fritte di purea di patate con pecorino DOP fuso e baccalà
cod. 1,4,7

Wakame Goma ❄️

alghe marinate con sesamo

Salade

insalata mista

Edamame ❄️

Fagioli di soia

Miso Tofu Alghe

Zuppa di miso con tofu e alghe



AGE MONO e TEPPANYAKI

fritti e alla piastra

Spring Rolls 🔥❄️

involentini primavera con crauto bianco, carote e gamberi
cod. 1,2

Ebi Tempura 🔥❄️

gamberoni fritti con impanatura coreana
cod. 1,2

Ebi Butterfly 🔥❄️

gamberoni fritti con granella di pistacchio
cod. 1,2,8

Takoyaki 🔥❄️

Polpette giapponesi di polipo fritte con spolverata di bonito secco
cod. 4,6,7

Calamari in verde 🔥❄️

Calamari in tempura con granella di pistacchio
cod. 1,4,6,8

Maguro green 🔥❄️

Bocconcini di tonno in tempura con granella di pistacchio
cod. 1,4,6,8

Baccalà in tempura 🔥❄️

Baccalà frita con impanatura coreana
cod. 6,2



L'essenza del sapore in un piatto.



SU RICHIESTA DEL CLIENTE SONO REALIZZABILI PIATTI VEGETARIANI



ROLL

rotoli con riso all'esterno e all'interno 4 pz.

Crisp roll 🍷❄️

Roll con all'interno salmone in tempura, formaggio alpigiana e zenzero, topping alla rucola e rucola fritta
cod. 1,4,6,7,11

Smoked salmon roll 🍷❄️❄️

Roll con all'interno salmone affumicato fatto in casa e asparago fritto, ricoperti con salsa alla rucola e pasta kataifi
cod. 1,4,6,11

Quinoa roll 🌱🍷❄️

Roll con all'interno salmone cotto alla soia, ricoperto di quinoa croccante e salsa al mango
cod. 3,4,10,11,7

Chicken roll 🍷❄️

Roll con all'interno pollo in tempura e avocado, ricoperto da cipolla croccante e mayo lime
cod. 3,1,6,11

Tiger roll 🍷❄️

Roll con all'interno gambero in tempura e avocado, ricoperto da tartare di surimi al formaggio alpigiana
cod. 3,1,6,1,7

Ebi roll 🍷❄️

Roll con all'interno gambero in tempura e avocado, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana e pasta kataifi
cod. 1,2,7,11

Tartufo tonno roll 🌱🐟❄️

Roll con all'interno tonno e avocado, ricoperto con salsa al tartufo
cod. 4,11

Tartufo salmone roll 🌱🐟❄️

Roll con all'interno salmone ed avocado, ricoperto con salsa al tartufo
cod. 4,11

Salmon lover roll 🌱🐟❄️

Roll con all'interno salmone ed avocado, ricoperto da mayo lime e mandorle tostate
cod. 4,8,11

California roll 🌱🐟❄️

Roll con all'interno surimi e formaggio alpigiana, ricoperto di Masago
cod. 2,11,3

Sake avocado roll 🌱🐟❄️

Roll con all'interno salmone e avocado, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana
cod. 7,4,11

Fuji roll 🌱🍷❄️

Roll di alga essiccata esterna con all'interno surimi, tonno cotto e avocado il tutto ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana
cod. 4,11,2,7,6

Rock'n roll 🍷🐟❄️❄️

Roll con all'interno gambero in tempura e avocado il tutto ricoperto da tartare di salmone e salsa piccante
cod. 4,1,2,11,6

Rosso Roll 🌱🐟❄️

Roll con all'interno salmone, avocado e candito di mirtillo rosso, ricoperto dalla maionese all'avocado
cod. 4,11,3

Fish roll 🌱🍷❄️

Roll con all'interno avocado, ricoperto da carpaccio di spigola scottata alla fiamma e salsa al tartufo
cod. 4,11,3

Kaiten roll 🐟❄️

Roll con all'interno gambero in tempura al pistacchio e avocado, ricoperto di tartare di gambero crudo al profumo d'arancia, salsa sriracha leggermente piccante
cod. 2,11,1



ROLL FRITTI

Roll fritti 4 pz.

Futo shake 🍷❄️

Roll di alga fritta con all'interno salmone, formaggio alpigiana, masago ed avocado, ricoperto da tartare di salmone e mayo piccante
cod. 1,4,3,7,6

Futo ebi 🍷❄️

Roll di alga fritta con all'interno gambero in tempura, ricoperto da tartare al tonno e mayo piccante
cod. 1,3,4,6,7

Super roll 🍷❄️

Roll di riso venere fritto con all'interno salmone ed avocado, ricoperto da una spolverata di cocco ed una crema al pistacchio
cod. 1,4,7,6,11

Strawberry roll 🍷❄️

Rollino fritto con interno salmone, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana e fragole
cod. 1,4,6,7,11

Yuzu Hoso 🍷❄️

Rollino fritto con interno salmone, ricoperto da tartare di salmone aromatizzato all'arancia e mandorle tostate
cod. 1,4,6,8

Kataifi roll 🐟❄️

Rollino fritto con interno salmone, avvolto dalla pasta kataifi, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana e tartare di salmone
cod. 1,4,6,7



BLACK ROLL

Roll con riso nero 4 pz.

Fusion black roll 🍷❄️

Roll di riso venere con all'interno salmone in tempura e formaggio alpigiana, ricoperto con salsa al tartufo e scaglie di pecorino DOP
cod. 1,4,11,7

Daikin black roll 🐟❄️❄️

Roll di riso venere con all'interno salmone e asparago in tempura, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana, mandorle tostate e riso soffiato
cod. 1,4,7,8

Sweet black roll 🍷🌱❄️

Roll di riso venere con all'interno salmone cotto e avocado, ricoperto da una spolverata di cocco, crema al pistacchio e scaglie di cioccolato
cod. 4,8,7,10

Baccalà Black 🍷❄️

Roll di riso venere con all'interno baccalà in tempura ed avocado, ricoperto dalla mayo avocado, cipolle croccante e scaglie di mandorle tostate
cod. 1,4,3,8,11

Ebiflower black roll 🐟❄️❄️

Roll di riso venere con all'interno gambero in tempura e avocado, ricoperto dalla tartare di salmone, fiore di zucca in tempura avvolta da una riduzione al basilico
cod. 1,4,2,6,11

Dragon black roll 🐟❄️❄️

Roll di riso venere con all'interno gambero in tempura alle mandorle, ricoperto di tartare di tonno e formaggio alpigiana allo zafferano
cod. 1,4,2,6,7,11

Lobster black roll 🍷❄️

Roll di riso venere con all'interno avocado, astice e gambero in tempura, ricoperto dalla mozzarella di bufala profumato al lime e formaggio alpigiana allo zafferano
cod. 1,2,11,7,6



NIGIRI

sushi modellato a mano 1 pz.

Nigiri Salmone 🌱🐟❄️

cod. 4

Nigiri Tonno 🌱🐟❄️

cod. 4

Nigiri Spigola 🌱🐟❄️

cod. 4

Nigiri Salmone Flambè 🌱🐟❄️

cod. 4,3,6

Nigiri Tataki Tonno 🌱🐟❄️

cod. 4,3,11

Nigiri Tataki Salmone 🌱🐟❄️

cod. 4,3,11



CHIRASHI

sushi sparpagliato

Chirashi salmone 🌱🐟❄️

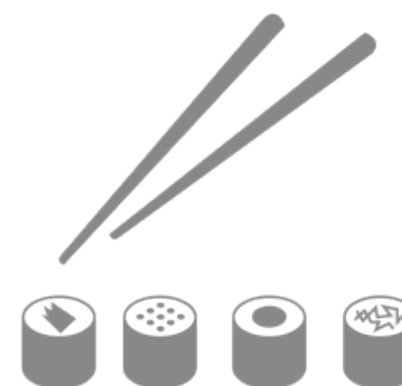
Tortino di riso al vapore con tartare di salmone ricoperto dalla salsa rucola, scaglie di mandorle tostate, un fiocco di formaggio alpigiana ed un mix di avocado e mango
cod. 4,6,7,8

Chirashi tonno 🌱🐟❄️

Tortino di riso al vapore con tartare di tonno ricoperto di salsa al tartufo, zenzero fritto, un fiocco di formaggio alpigiana ed un mix di avocado e mango
cod. 4,6,7

Black Chirashi 🌱🐟❄️

Tortino di riso venere con tartare di salmone scottato alla fiamma, ricoperto dalla salsa ai frutti di bosco ed un mix di avocado e mango
cod. 4,8





sushi rivestito con pesce 1pz

Sushigio Samo 🐟❄️

Bocconcino di salmone scottato alla fiamma, ricoperta da un fiocco di formaggio alpigiana e pasta kataifi ed una polvere di pistacchio
cod. 4,6,7,8

Sushigio Shake 🐟🌿❄️

sushi rivestito con salmone, formaggio fresco, tartare di salmone, mayo piccante
cod. 4,3,7

Sushigio Maguro 🐟🌿❄️

Bignè di tonno, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana, tartare di tonno e crema tartufata
cod. 4,3,7

Sushigio Flambè 🐟❄️❄️

Bignè di purea di patate e pecorino DOP avvolto nel salmone scottato alla fiamma, ricoperto di tartare al tonno marinato allo zafferano e asparago fritto
cod. 4,6,7,1

Gio Frutta 🐟🌿❄️

Bignè di salmone, ricoperto da un fiocco di formaggio alpigiana e una tartare di fragole
cod. 4,7

Yuzi Ebi 🐟❄️❄️

Gambero in tempura al pistacchio avvolto dal salmone aromatizzato all'arancia
cod. 1,2,4,8

Yuzu Lover 🔥🌿❄️

Gamberetto cotto avvolto dal salmone scottato alla fiamma aromatizzato all'arancia e melone
cod. 4,6,8

Gio Lobster 🐟❄️❄️

astice e gambero in tempura avvolti nel salmone, accompagnato da un fiocco di formaggio alpigiana allo zafferano ed un mix di avocado e mango
cod. 4,2,6,7,8

L'ordinazione di Gio Lobster e Yuzu Lover è limitata ad una sola volta per ogni persona



HOSOMAKI
rotoli sottili 3pz.

Hosomaki Salmone 🌿🐟❄️

Rollino di alghe Nori esterna con all'interno salmone
cod. 4

Hosomaki Tonno 🌿🐟❄️

Rolli di alghe Nori esterna con all'interno tonno
cod. 4



WOK
saltato in padella

Yaki Udon Fish 🔥❄️

Spaghetti di Grano alla piastra con uova, verdure e frutti di mare
cod. 1,2,3,4,6

Ramen fish 🔥❄️

Noodles in brodo ai frutti di mare
cod. 1,2,4

Yakimeshi Fish 🔥❄️

Riso alla piastra con verdure, uova, frutti di mare
cod. 1,2,3,4,6

Shrimp Skewers 🔥❄️

Spiedini di gamberi alla piastra
cod. 6,2

Ika Teppanyaki 🔥❄️

Calamari alla piastra
cod. 6,14

Gyoza 🔥❄️

Ravioli di carne di maiale al vapore
cod. 6,1



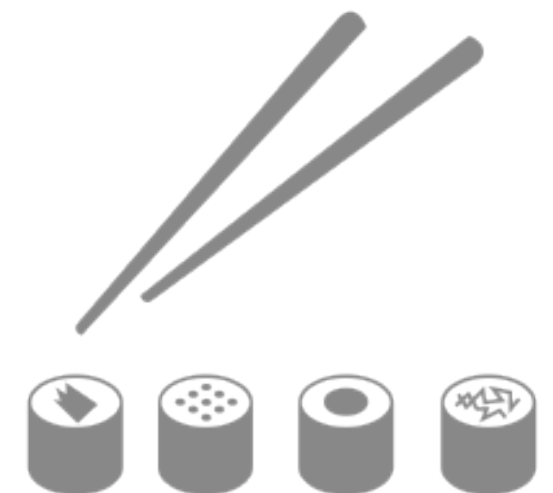
SASHIMI
pesce crudo 3pz.

Salmone 🌿🐟❄️

cod. 4

Tonno 🌿🐟❄️

cod. 4





Experience SK

Carpaccio Misto 🌿🍷❄️

Fettine di pesce crudo mista accompagnate da pomodori secchi e olive a rondelle
cod. 4,6

Sake Flower 2pz 🍷❄️❄️

Fiori di zucca in tempura avvolte nel salmone ricoperte da una riduzione di basilico
cod. 4,1,6

Ceviche Branzino 🌿🍷❄️

Carpaccio di spigola aromatizzato all'olio al prezzemolo accompagnato da cetrioli alla julliene
cod. 4

Truffle Seabass 🌿🍷❄️

Tartare di spigola condita con olio al tartufo accompagnata da una mozzarella di bufala al lime e quinoa croccante
cod. 4,6,7

Daikin Ebi 🌿🍷❄️

Tortino di riso soffiato con tartare di gambero crudo, ricoperto dalla salsa alla melanzana e da una spolverata di pistacchio
cod. 2,6,8

Tartare Salmone 🌿🍷❄️

Tartare di salmone aromatizzata all'arancia e condita con olio al prezzemolo
cod 4,6

Tartare Tonno 🌿🍷❄️

Tartare di tonno aromatizzata all'arancia condita con olio al prezzemolo
cod 4,6

Smoked Salmone 🌿🍷❄️

Salmone affumicato fatto in casa accompagnato dalla rucola fresca e melone giallo di stagione
cod 4,6

Ebi Lover 2pz 🍷❄️❄️

Gamberi in tempura alle mandorle avvolti nel salmone ricoperti da pasta kataifi
cod. 1,2,3,4,7

Tartare Mix 🌿🍷❄️❄️

Tortino composto da tartare di salmone, tonno, spigola e baccalà ricoperto da avocado a fette, tobiko e pasta kataifi, il tutto aromatizzato all'arancia
cod. 1,3,4,6

Sashimi Flambè 🌿🍷❄️

Sashimi di Salmone scottato alla fiamma aromatizzato all'arancia accompagnato da zenzero croccante ed una spolverata di pistacchio
cod. 4,8,6

Dimsum Dumplings 🍷❄️

Mix di ravioli giapponesi, pasta di riso con ripieno di gambero, pasta nero di seppia con ripieno di seppia, pasta di zafferano con ripieno di totano, pasta di carota con ripieno di merluzzo, pasta di barbabietola con ripieno di vitello
cod. 1,2,4,14

L'ordinazione di ciascun piatto "Experience SK" è limitata ad una sola volta per ogni persona.



DOLCE

(a pagamento)

Toriyaki

tenero pan di spagna ripieno di azuki (dolcetto di doraemon)
€ 3.00

Asia Frutta Misto

rubra, lichee, longan
€ 2.00

Mochi Bianco

tipico dolce giapponese fatto di riso e ripieno con so rossa azuki
€ 2.50

Mango Ice

gelato di mango
€ 2.60

Gelato al Tè Verde

€ 2.60

Gelato al Sesamo

€ 2.60

Gelato al Riso

€ 2.60

Tartufo nero/bianco

€ 3.00

BUSSINESS LUNCH 8,90 EURO*

PRANZO 14,90 EURO*

CENA 22,90 EURO*

*sabato domenica e festività per pranzo e cena si paga 1 euro extra

*bambini da 4 a 8 anni pagano la metà

*le bevande non sono incluse nel prezzo

*Con **business lunch** si può ordinare al massimo di 3 piatti del menù pranzo, la scelta del menù è possibile solo se fatta da tutto il tavolo

*Nome del piatto con le scritte rosse fa parte del menù a 22.90 euro

EVITIAMO GLI SPRECHI !

La formula **Menù No Limits** serve per assaggiare cucina orientale, quindi la direzione si riserva il diritto di aumentare del 20% il conto finale in caso di eventuali sprechi di cibo. Grazie per la vostra preziosa collaborazione!

In mancanza di prodotti freschi o secondo il mercato saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati di ottima qualità.



BEVANDE

Acqua Minerale Naturale

75cl € 2,3

Acqua Minerale Frizzante

75cl € 2,3

Coca Cola

€ 2,3

Sprite

€ 2,3

Fanta

€ 2,3

Tè

€ 2,3



SAKE CALDO

Sake Shira Yuki

25cl € 2,8



TÈ CALDO

Tè Jasmine Cinese

€ 3

Tè Tsunakawa Giapponese

€ 3



CAFFETTERIA

Caffè Espresso

€ 1

Caffè Decaffeinato

€ 1,2

Caffè D'orzo

€ 1,2



BIRRE

Peroni alla Spina

20cl € 2,5

Peroni alla Spina

50cl € 4

Pilsner Urquell alla Spina

20cl € 3

Pilsner Urquell alla Spina

50cl € 5,4

Asahi

50cl € 5,5

Tsingtao

66cl € 4,5



LIQUORI

Limoncello

€ 2

Bambù

€ 2

Genziana

€ 2

Meletti

€ 2

GRAPPA

Riso

€ 2

Rosa

€ 2

Barrick

€ 2



VINO BIANCO

Trebbiano Rei Collevite

Bott. 75cl € 7,5

Passerina Evoè Igp Bio Vegan Ciù Ciù

Bott. 75cl € 10

Passerina Evoè Igp Bio Vegan Ciù Ciù

Calice € 10

Falerio Oris Dop Bio Vegan Ciù Ciù

Bott. 75cl € 10

Passerina Spumante Brut Altamarea Ciù Ciù

Bott. 75cl € 14

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Ciù Ciù

Bott. 75cl € 13

Pecorino Offida Pecorino Centanni

Bott. 75cl € 18



Müller Thurgau Doc Villa Vescovile

Bott. 75cl € 16

Sauvignon Doc Villa Vescovile

Bott. 75cl € 16

Gewürztraminer Doc Villa Vescovile

Bott. 75cl € 19

Greco Di Tufo Yacht Macchialupa

Bott. 75cl € 21

AMARI

Cynar

€ 2,5

Jägermeister

€ 2,5

Fernet Branca

€ 2,5

Liquirizia Anima Nera

€ 2,5

Montenegro

€ 2,5

Vecchio Amaro Del Capo

€ 2,5



VINO ROSSO

Sangiovese Rei Collevite

Bott. 75cl € 7

Rosso Piceno Baccus Ciù Ciù

Bott. 75cl € 9

Rosato Profumo Di Rosa Centanni

Bott. 75cl € 15

Il tè cinese è una bevanda che si ottiene immergendo le foglie della pianta del tè in acqua bollente.

Le foglie di tè sono lavorate con metodi tradizionali cinesi. Il tè cinese può essere bevuto durante tutto l'arco della giornata, anche durante i pasti al posto dell'acqua, o perché ritenuto salutare o per il semplice piacere di assaporarlo

LEGENDA

- ID allergene: 01 = GLUTINE contenuti nei cereali.
ID allergene: 02 = CROSTACEI e prodotti derivati
ID allergene: 03 = UOVA e prodotti derivati
ID allergene: 04 = PESCE e prodotti derivati
ID allergene: 05 = ARACHIDI e prodotti derivati
ID allergene: 06 = SOIA e prodotti derivati
ID allergene: 07 = LATTE e prodotti derivati
ID allergene: 08 = FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati
ID allergene: 09 = SEDANO e prodotti derivati
ID allergene: 10 = SENAPE e prodotti derivati
ID allergene: 11 = semi di SESAMO e prodotti derivati
ID allergene: 12 = ANIDRIDE SOLFOROSA e/o SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
ID allergene: 13 = LUPINI e prodotti derivati
ID allergene: 14 = MOLLUSCHI e prodotti derivati
Caratt. varie: * = contiene ingredienti di origine fresca, con successivo abbattimento rapido della temperatura (trattati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti)
Caratt. varie: * = contiene ingredienti di origine surgelata (pollo, astice, gamberi, surimi, fiori di zucca, asparagi, polpo)
Caratt. varie: Crudo = contiene ingredienti CRUDI
Caratt. varie: Cotto = è un piatto COTTO
Caratt. varie: NoGlut. = NON contiene GLUTINE
Caratt. varie: Picc. = contiene ingredienti PICCANTI

Tutti i nostri servizi sono eseguiti e gli alimenti preparati e/o trattati secondo le norme igienico-sanitarie previste (Reg. CE 853/2004 Reg. UE 1169/2011). Per ulteriori approfondimenti è possibile, su richiesta, consultare la copia della "Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea" contenente il "REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011".



L'essenza del sapore in un piatto.