

Benvenuto
YOKOSO

LA TRADIZIONE GIAPPONESE
CONSOLIDATA A MILANO:
LA STORIA DI FINGER'S

「袖振り合うも他生の縁」

*“Anche gli incontri casuali sono opera
del destino”.*

Un antico proverbio giapponese
che riflette appieno l'anima
di Finger's, un viaggio attraverso
le terre del Sol Levante, incorniciato
dalle strade di Milano.

Un'avventura che ha preso vita
nel 2004, inaugurando una nuova
era per la cucina giapponese
nella città come pionieri nella ricerca
della materia prima di alta qualità.

LE SALSE FINGER'S

Preparate artigianalmente con ingredienti
selezionati per garantire sapori originali e distintivi,
abbinati con cura per ogni piatto del nostro menù.

SHOYU SAUCE

Preparata con hondashi, soia,
aceto di vino bianco e katsuobushi,
questa salsa è un condimento
essenziale per le nostre creazioni.



TERIYAKI SAUCE

Preparata con arancia, mele verdi,
pera, carote, zenzero, sale, mirin,
soia, miele e zucchero. Cotta a bassa
temperatura per 4 ore, è il complemento
perfetto per tutti i piatti del nostro menù.



TENTSUYU SAUCE

Un mix di hondashi, mirin e soia,
ideale per esaltare il sapore
della tempura e del somen.



MISO SAUCE

Una miscela di mirin, sake, miso
shiro, pesto di sesamo, olio di sesamo,
salsa sriracha e miele, ideale per dare
un tocco unico ai nostri piatti.



YAKINIKU SAUCE

Avvolgente salsa preparata
con wagyu, pere e mele saltate
in padella con mirin, soia,
miele, zucchero e zenzero.
La protagonista dello Shogayaki.



MILANO
PORTO CERVO
ROMA

DISCOVER MORE



In caso di allergie la preghiamo di informare il personale che si premurerà di aiutarla nella scelta delle pietanze.

*In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere congelati (gamberi, capesante, ikura, scampi, granchio, anguilla, butterfish).

Should you have any allergies or dietary requireme please ask your waiter for dettained menù.

Depending on the season some of our product may be frozen. (Shrimp, scallop, ikura, prawn, crab, eel, butterfish).

**Il tobiko può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.
***Tobiko can negatively affect children's activity and attention.*

Coperto 6€ (incluso di grissini artigianali e amuse-bouche)
Service Charge 6€ (including bread sticks and amuse-bouche)

Tutti i prezzi sono in euro ed inclusi di IVA.
All prices are in euros and VAT is included.



EDAMAME SALATI O PICCANTI^{6,10}

Fagioli di soia al vapore con sale maldon o salsa spicy
Steamed soybean with maldon salt or spicy sauce
6

EBI SHINJO^{1,5,8,9,14}

Polpetta di gamberone* e dashi fritta e servita con mayo orientale
Fried mix of shrimp, crab, and dashi served with oriental mayo
8



ZUPPA DI MISO^{7,4}

Zuppa di miso con tofu, erba cipollina e wakame
Miso soup with tofu, chives and wakame
6

TAIYO E LUNA^{1,3,4,7,9}

Capasanta* scottata con dadolata di peperoni, besciamella di parmigiano, erba cipollina e pasta kataifi
Seared scallop with diced peppers, cream cheese, chives and kataifi dough*
4 pezzi | 15 / 6 pezzi | 20

SUGAKI^{4,7}

Ostrica Gillardeau in salsa ponzu
Gillardeau oyster in ponzu sauce
5

antipasti STARTERS

TEMBURI YUZU^{5,1}

Fiori di zucca in tempura avvolti da ricciola con yuzu ed erba cipollina in salsa ponzu
Pumpkin flowers tempura wrapped in amberjack with yuzu and chives in ponzu sauce
18

BIS MAYO NO MISO^{5,4,14}

Salmone e capasanta* scottati su mayo di miso con asparagi, rapanelli e daikon marinati in aceto di riso
Salmon and scallop flamed on mayo of miso with asparagus, radish and daikon marinated in rice vinegar**
14

MILLEFOGLIE DI TONNO^{3,1,5,9}

Pasta harumaki, tonno rosso, pomodoro confit, besciamella e olio al tartufo bianco d'Alba
Harumaki paste with red tuna, confit tomato, besciamella and Alba white truffle oil
4 pezzi | 16 / 6 pezzi | 22

NIDO^{1,3,5,6,9,14}

Involentino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare di salmone, tonno o pesce bianco in salsa mayo orientale leggermente piccante
Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon, tuna or white fish tartare and slightly spicy mayo

Tonno - Salmone

Tuna - Salmon

4 pezzi | 12

Tonno - Salmone - Pesce Bianco

Tuna - Salmon - White Fish

6 pezzi | 16

EBI FRY^{1,4,6,7,8,9}

Gamberi* avvolti da pasta kataifi e serviti in salsa agrodolce con sesamo e finocchio selvatico
Shrimps wrapped in kataifi crust and served in sweet and sour souce with sesam and wild fennel*

3 pezzi | 16 / 4 pezzi | 20

TACOS FINGER'S^{1,4,6,7,9}

Tacos di mais con ceviche, avocado, pomodoro, rapanelli, yuzu e salsa di soia leggermente piccante
Corn tacos with ceviche, avocado, tomato, radishes, yuzu, lightly spicy soy sauce

16

insalate

SALADS

KAISEN SALAD ^{4,5,6,8}

Misticanza con astice, capasanta e polpo con salsa di sesamo
Mixed salad with lobster, scallop and octopus with sesame dressing
16

INSALATA FINGER'S ^{1,5,6,7,9,11,13}

Insalata con sashimi misto, sesamo, rapanelli, finocchio selvatico e salsa di carote in japanese dressing
Mix leaf salad with sashimi selection, sesame, radishes, wild fennel and carrot sauce in japanese dressing
15

INSALATA DI ALGHE ^{6,7,9,11,13}

Insalata di Wakame e Goma Wakame con sesamo in japanese dressing
Wakame and Goma Wakame salad with sesame in japanese dressing
9

TARTARE DI SALMONE ^{5,6,7,9,13,14}

Tartare di salmone con ikura, erba cipollina, sesamo, maionese, salsa ponzu e tabasco
Salmon tartare with ikura, chives, mayonnaise, ponzu and tobasco sauce
14 | Degustazione 10

TARTARE DI TONNO ^{5,6,7,9,13,14}

Tartare di tonno rosso e tobiko** con maionese, sesamo, tabasco, erba cipollina, wasabi fresco e salsa ponzu
*Red tuna and tobiko** tartare with mayonnaise, sesame, tobasco, chives, fresh wasabi and ponzu sauce*
20 | Degustazione 16

SALMON SPECIAL ^{5,7,9,14}

Tartare di salmone e avocado marinati in miso con wasabi fresco, uovo di quaglia e fiori di zucca in tempura
Salmon and avocado marinated in miso with fresh wasabi, quail egg and pumpkin flower's tempura
15

tartare

TARTARE

TARTARE FINGER'S ^{4,5,6,7,9,13}

Tartare di pesce bianco, capasanta e tobiko** su letto di riso con erba cipollina, sesamo, tabasco, ponzu e caviale di soia
*White fish, scallop and tobiko** on a bed of rice with chives, sesame, tabasco, ponzu and soy caviar*
18 | Degustazione 14

TARTARE CEVICHE ^{5,7,9,13}

Pesce bianco, cetriolo e pomodoro tagliati grossolanamente e marinati in lime serviti con salsa sriracha, pesto di shiso, basilico e prezzemolo
White fish, cucumber and tomato coarsely cut and marinated in lime served with sriracha sauce, shiso, basil and parsley pesto
16

DEGUSTAZIONE DI TARTARE

con erba cipollina e sesamo in salsa ponzu
with chives and sesame in ponzu sauce

Tonno e Salmone

Tuna and Salmon
^{5,6,7,9,13,14}

19

Finger's e Tonno

Finger's and Tuna
^{4,5,6,7,8,9,13,14}

21

Salmone e Finger's

Salmon and Finger's
^{4,5,6,7,8,9,13,14}

19

Finger's, Tonno e Salmone

Finger's, Tuna and Salmon
^{4,5,6,7,8,9,13,14}

28

carpacci

CLASSIC

7,5,6

Carpaccio servito in salsa ponzu
con erba cipollina e sesamo

*Thinly sliced fish served in ponzu
sauce with chives and sesame*

6 pezzi

Tonno Rosso Balfegò

Red Tuna

14

Salmone

Salmon

11

Pesce bianco

White fish

12

CARPACCIO MIX

Tonno rosso, Salmone,
Branzino, Ricciola

*Red tuna, Salmon,
Sea bass and Amberjack*

8 pezzi | 16

CREATIVE

9,5,7,1,13,6

Carpaccio servito
su salsa gazpacho

*Thinly sliced fish served
on gazpacho sauce*

6 pezzi

Tonno Rosso Balfegò

Balfegò Red Tuna

15

Salmone

Salmon

12

Pesce bianco

White fish

13

SPECIAL MIX

Tonno rosso, Salmone,
Branzino, Ricciola

*Red tuna, Salmon,
Sea bass and Amberjack*

8 pezzi | 17

SPECIAL

WAGYU ^{1,7,9,11}

Carpaccio di Wagyu con concassè
di pomodorini in vinaigrette e salsa
di senape, umeboshi giapponese e miele,
guarnito con caviale di soia, rapanelli,
finocchio selvatico

*Wagyu carpaccio with cherry tomatoes
concassè in vinaigrette, served with mustard,
umeboshi, and honey, garnished with
soy caviar, radishes, wild fennel*

8 pezzi | 22

BUTTERFISH ^{7,5,6}

Butterfish fiammato con salsa miso
e crema di funghi shiitake

*Butterfish carpaccio with miso sauce
and shiitake mushroom cream*

8 pezzi | 16

SALMONE FIAMMATO ^{7,5,6}

Salmone scottato in salsa ponzu
Seared salmon in ponzu sauce

8 pezzi | 14

RICCIOLA ^{7,5,6}

Carpaccio di ricciola con yuzu
Amberjack carpaccio with yuzu

8 pezzi | 22

piatti caldi

HOT DISHES

CREMA DI PATATE TARTUFATA ^{1,3,4,6,9}

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo servita con tempura di gamberi* e verdure di stagione, shichimi, dadolata di peperoni e erba cipollina
Potato cream with truffles, cuttlefish ink served with tempura of prawns and seasonal vegetables, shichimi and diced peppers

15

GYOZA CHICKEN ^{4,5,6,7,9,13}

Ravioli di pollo piastrati accompagnati da sriracha e salsa ponzu, dashi e zenzero
Pan-fried chicken dumpling served with sriracha and ponzu sauce, dashi, and ginger

15

GYOZA EBY ^{4,5,6,7,8,9,13}

Ravioli di gamberi* piastrati con salsa leggermente piccanti di ponzu, dashi e zenzero
Pan-fried Japanese dumpling with shrimps in spicy ponzu, dashi and ginger sauce*

16

YASAI SOBA ^{5,6,7,9,13}

Spaghetti di grano saraceno saltati in padella con verdure miste in salsa okonomi
Stir fried buckwheat noodles with mixed vegetables in okonomi sauce

14

YASAI SOBA EBY ^{5,6,7,8,9,13}

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi* e verdure
Stir fried buckwheat noodles with shrimps and vegetables*

17

UNI KARASUMI UDON ^{4,5,9}

Udon mantecati con ricci di mare con perle di yuzu e bottarga di muggine
Creamy udon noodles with sea urchins, yuzu pearls, and mullet roe

20

YAKIMESHI ^{6,7,14}

Riso saltato con verdure di stagione, uova e rapanelli
Stir-fried rice with mix vegetables, egg and radishes

11

YAKIMESHI EBY ^{6,7,8,14}

Riso saltato con verdure di stagione, gamberi*, uova e rapanelli
Stir-fried rice with seasonal vegetables, shrimps, egg and radishes*

15

YAKIMESHI CHICKEN ^{6,7,14}

Riso saltato con verdure di stagione, pollo, uova e rapanelli
Stir-fried rice with seasonal vegetables, chicken, egg and radishes

14

CLASSIC ^{11,7,13,6}

8 pezzi

SPICY SALMON PLUS ^{14,5}

Tartare di salmone leggermente piccante, mayo, cetriolo ed erba cipollina

Slightly spicy salmon tartare, mayo, cucumber and chives

18

SPICY TUNA PLUS ^{14,5}

Tartare di tonno rosso Balfegó leggermente piccante e tobiko*, mayo, cetriolo ed erba cipollina

Slightly spicy red tuna tartare and tobiko, mayo, cucumber and chives*

22

CHUTORO ⁵

Tartare di ventresca di tonno rosso Balfegó, insalata, cetriolo e wasabi fresco

Red tuna belly tartare, salad, cucumber and fresh wasabi

21

MAKI CEVICHE ^{14,5}

Tartare di pesce bianco, avocado, jalapeno, olio evo, mayo piccante con pesto di shiso, prezzemolo e basilico

Sea Bass tartare, avocado, jalapeno, evo oil, spicy mayo with shiso, parsley and basil pesto

18

EBITEN AVOCADO ^{1,8,9,14}

Gambero* in tempura con mayo avvolto da avocado con salsa teriyaki

Shrimp tempura with mayo wrapped in avocado with teriyaki sauce*

16

EBITEN IMPERIAL ^{1,5,8,9,14}

Gambero* in tempura con mayo e avocado avvolto da salmone con salse teriyaki e sriracha

Shrimp tempura with mayo and avocado wrapped in salmon with teriyaki and spicy sauces*

18

EBITEN 7 SPEZIE ^{1,3,8,9}

Gambero in tempura, mango e cream cheese con teriyaki e shichimi

Shrimp tempura, mango and cream cheese with teriyaki and shichimi*

16

Maki

CREATIVE ^{11,7,9,13,6}

8 pezzi

KIKKOMAKITONNO ^{1,3,5}

Asparago in tempura e cream cheese avvolto da tonno flambé, patè di olive e pomodorini secchi
Asparagus tempura and cream cheese wrapped in flambèed tuna, olive pate and dried tomatoes

20

EBITEN TARTUFATO ^{1,3,5,8,14}

Gambero* in tempura, cetriolo e mayo avvolto da pesce bianco scottato, crema e olio al tartufo bianco d'Alba
Shrimp tempura and cucumber wrapped in seared white fish, Alba white truffle cream and oil and mayo*

18

SOFT SHELL CRAB ^{1,8,14}

Granchio* morbido in tempura, tobiko** e mayo con daikon e salsa teriyaki
Soft crab tempura, tobiko** and mayo with daikon and teriyaki sauce*

16

CRISPY CRUZ ^{5,14}

Tartare di tonno rosso Balfegó e cetriolo avvolto da salmone flambé, cipolla croccante, mayo piccante e olio di tartufo bianco d'Alba
Red tuna tartare and cucumber wrapped in flambèed salmon, crispy onion, spicy mayo, and Alba white truffle oil

20

SAUDADE DO BRASIL ⁵

Oshisushi creativo dello Chef con salmone, avocado, teriyaki e ikura
Creative Chef's oshisushi with salmon, avocado, teriyaki and ikura

18

SPECIAL ^{11,7,13,6}

8 pezzi

ELIS ROLL ^{3,4,5,9,14}

Capasanta*, fiori di zucca in tempura, cream cheese, avvolto da salmone, mayo piccante, jalapeno e servito in salsa di miso
Scallop, tempura of pumpkin flowers, cream cheese, spicy mayo, shiso and jalapeno inside wrapped in salmon and served in miso sauce*

25

AMAEBI SPECIAL ^{8,14}

Avocado, lattuga e mayo all'interno avvolti da Gamberi rossi di Mazara del Vallo
Avocado, lettuce, and mayo inside, wrapped in red shrimp from Mazara del Vallo

30

GARDEN MAKI ^{4,5,6,7,}

Tonno Balfegó e avocado avvolti da capasanta, tonno, avocado con tobiko** e japanese dressing
*Balfegó tuna and avocado wrapped in scallop, tuna, avocado and tobiko** and japanese dressing on top*

26

SAKURA ROLL ^{8,5,14}

Scampo*, avocado e mayo avvolti da butterfish fiammato, salsa miso, lime zest e sale maldon
Scallops, zucchini flowers in tempura, cream cheese, wrapped in salmon, spicy mayo, jalapeno, and served in miso sauce, lime, zest and salt

27

MIRAI MAKI ^{4,5,7,8}

Avocado e cetriolo avvolti da ricciola giapponese con tartare di gambero rosso e capasanta serviti con yuzu, sale maldon, lime, jalapeno e tobiko**
*Avocado and cucumber wrapped in Japanese amberjack with red shrimp and scallop tartare served with yuzu, maldon salt, lime, jalapeno and tobiko***

25

KOBE MAKI ³

Wagyu giapponese A5 scottato e crema di shiitake, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese ed erba cipollina
Seared A5 japanese wagyu and shiitake cream, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese and chives

26

Hossomaki ³

6 pezzi

Salmone ⁵

Salmon

12

Tonno rosso Balfegó ⁵

Red tuna

14

Avocado

12

Cetriolo

Cucumber

8

Temaki

1 pezzo

Spicy tonno ⁵

Spicy tuna

16

Spicy salmone ⁵

Spicy salmon

13

Salmone Philadelphia ^{3,5}

Salmon Philadelphia

11

Ebiten temaki ^{8,9}

Shrimp tempura temaki

12

Salmone avocado ⁵

Salmon avocado

11



CLASSIC

Salmone⁵

Salmon

5

Tonno rosso Balfegó⁵

Maguro

6

Ventresca di tonno rosso Balfegó

Otoro

7

Branzino⁵

Suzuki

5

Ricciola⁵

Hamachi

6

Butterfish^{*5}

Oilfish

6

Gambero Rosso di Mazara⁸

Mazara red shrimp

6

Capasanta^{*4}

Hotate^{*}

6

Scampo^{*8}

Nigeru^{*}

8

Anguilla^{*8,9}

Unagi^{*}

8

Uova di salmone^{8,9}

Ikura

10

SPECIAL^{11,7,9}

GIÒ TORO⁵

Ventresca di tonno rosso Balfegó
fiammato con foie gras e riduzione
di balsamico

Flamed Balfegó red tuna belly with
foie gras and balsamic reduction

10

BOURNE SUPREMACY

Wagyu giapponese A5 fiammato
con foie gras e riduzione di balsamico
Flamed A5 japanese wagyu with
foie gras and balsamic reduction

11

BAKER'S^{5,14}

Branzino, capasanta^{*} e mayo piccante
Sea bass, scallop^{*} and spicy mayo

9

GIÒ⁵

Salmone, ikura, olio al tartufo bianco
d'Alba e salsa ponzu
Salmon, ikura, Alba white truffle oil
and ponzu sauce

8

GIÒ TONNO⁵

Tonno rosso Balfegó ikura, olio
al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu
Red tuna, Alba white truffle oil
and ponzu sauce

9

GIÒ BIANCO⁵

Branzino, ikura, olio al tartufo
bianco d'Alba e salsa ponzu
Sea bass, ikura, Alba white truffle oil
and ponzu sauce

8

GIÒ QUAGLIA^{5,14}

Salmone, uovo di quaglia, olio
al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu
Salmon, quail egg, Alba white truffle oil
and ponzu sauce

9



5,7,9,6,11

CLASSIC

6 pezzi

Tonno rosso Balfegó⁵

Red tuna

18

Salmone

Salmon

15

Branzino

Sea bass

16

Ricciola

Amberjack

18

Ventresca di tonno rosso Balfegó

Balfegó red tuna belly

21

Gambero rosso di Mazara⁸

Mazara red shrimp

32

SPECIAL

Special sashimi^{4,8}

12 pezzi | 30

Mixed sashimi

8 pezzi | 24

CHIRASHI

Sashimi su riso sushi
Sashimi on sushi rice

26

VEGAN SUSHI¹

Mix con riso e verdure
Rice and vegetables mix

12 pezzi | 22



FISH

SALMONE TERIYAKI ^{1,5,6,7,9}

Filetto di salmone alla piastra in salsa teriyaki servito con wok di verdure di stagione, chips di manioca e patata dolce, sesamo e fiori eduli

Grilled salmon fillet in teriyaki sauce with wok of seasonal vegetables, cassava and sweet potatoes chips, sesame and edible flowers

22

MAGURO TOMATATAKI ^{5,7,9,6}

Tonno rosso Balfegò scottato servito in salsa gazpacho speciale con wok di verdure di stagione

Seared Balfegò bluefin tuna served in special gazpacho sauce with wok of seasonal vegetables

26

TEPPAN GIARDINIERA ^{5,6,7,9,11}

Misto di pesce alla piastra in salsa yuzu e teriyaki servito su wok di verdure con finocchio selvatico e fiori eduli

Grilled mix seafood in yuzu and teriyaki sauce served on a wok of vegetables with wild fennel and edible flowers

19

GINDARA ^{5,7,9,14}

Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa di arancia e miso, cotto a bassa temperatura

Marinated in orange and miso sauce black cod cooked on low temperature

30 | Degustazione 23

ASTICE FINGER'S ^{7,8,14}

Astice cotto a bassa temperatura con crosta d'alga nori in salsa olandese orientale e caviale di ponzu

Lobster cooked on low temperature with nori in hollandaise oriental sauce and ponzu caviar

38



MEAT

YAKITORI CREAM POTATO ^{1,3,7,9}

Bocconcini di pollo fritto in salsa teriyaki su crema di patate tartufata accompagnati da asparagi

Chicken morsel in teriyaki sauce on a cream of truffled potatoes served with asparagus

16

TORI NO KARAAGE ^{7,5,9,1,6,14}

Bocconcini di pollo fritto in salsa agrodolce e tartara speciale, dadolata di peperoni, erba cipollina, sesamo e schichimi

Fried chicken bites in sweet and sour sauce and special tartar sauce, diced peppers, chives, sesame seeds, and schichimi

18

SHOGAYAKI WAGYU ^{1,6,7,9}

Straccetti Wagyu giapponese A5 allo zenzero e miele serviti con riso bianco e wok di verdure

Japanese A5 Wagyu strips with honey and ginger served with rice and a wok of vegetables

28

WAGYU BEEF ^{1,7,9,13}

Entrecote di carne di Wagyu giapponese A5 (120gr) servita con wok di verdure e chips di manioca

Wagyu japanese A5 Ribeye (120g) served with a wok of seasonal vegetables and cassava chips

52

TONKATSU IBERICO ^{7,9,14}

Costoletta di maialino iberico impanata con panko, con salsa katsu e insalata di patate giapponesi

24



TEMPURA DI GAMBERI ^{1,5,7,8,9}

Tempura di gamberoni* servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde

Tiger prawns tempura served with tentsuyu sauce and green tea salt*

22

TEMPURA MISTA ^{1,5,7,8,9}

Tempura di gamberoni*, pesce bianco e verdure miste servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, schichimi e prezzemolo riccio

Tiger prawns, sea bass and mix vegetables tempura served with tentsuyu sauce and green tea salt, schichimi and curly prasley*

20



TEMPURA VEGETARIANA ^{1,7,9}

Tempura di verdure di stagione servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde

Seasonal vegetables tempura served with tentsuyu sauce and green tea salt

18



MENÙ SEASONAL

ENTRÉE

Grissini home made

ed Entratina del giorno⁹

*Bread stick and amuse bouche
of the day*

MAGURO NASU DENKAGU^{5,7,9}

Melanzane e tofu marinati in saikyo
miso con ragoût di tonno rosso
Balfegó

*Eggplants and tofu marinated in saikyo
miso with Balfegó red tuna ragout*

KATSUO TATAKI^{5,7,9}

Palamita scottata e servita
con guacamole allo yuzu e ponzu
*Seared bonito served with yuzu
and ponzu guacamole*

MAIN COURSE

UNI KARASUMI UDON^{4,5,9}

Udon mantecati con ricci di mare
con perle di yuzu e bottarga
di muggine

*Udon noodles tossed with sea urchin,
yuzu pearls, and mullet roe*

SUSHI SELECTION^{5,6}

4 Shiitoto Maki

1 Gio Toro

1 Gunkan Mojito

4 Shiitoto Maki

1 Gio Toro

1 Gunkan Mojito

SECOND COURSE

TONKATSU IBERIKO^{1,9}

Costoletta di maialino iberico impanata
con panko servita con salsa katsu
ed un'insalata di patate giapponese
*Iberian pork chop breaded with panko,
served with katsu sauce and a Japanese
potato salad*

DESSERT

CALDO BOSCO³

Composta tiepida di more, lamponi,
mirtilli e fragoline accompagnata
da gelato alla vaniglia
*Warm compote of blackberries,
raspberries, blueberries, and wild
strawberries served with vanilla
ice cream*

90 PP vini esclusi

90 pp wine excluded

115 pp - 3 calici in abbinamento

115 pp - 3 paired wine glasses

MENÙ TRADITIONAL

ENTRÉE

Grissini home made

ed Entratina del giorno⁹

*Bread stick and amuse bouche
of the day*

TARTARE FINGER'S^{4,5,6,7,9,13}

Branzino, capesanta e ricciola
su letto di riso sushi in salsa ponzu
*Sea bass, scallop, amberjack on sushi rice
in ponzu sauce*

MILLEFOGLIE^{1,3,5,9}

Millefoglie di tonno rosso con
pomodorini confit, besciamella
di formaggio e olio al tartufo
bianco d'Alba
*Red tuna millefeuille with confit cherry
tomatoes, cheese cream and Alba truffle oil*

BIS PLUS^{1,4,5,6,7,8,9,14}

Gambero fritto avvolto in pasta kataifi
in salsa agrodolce e Merluzzo nero
dell'Alaska in salsa di arancia
e miso
Fried shrimp wrapped in kataifi crust
in sweet and sour sauce and Alaskan black
cod in miso and orange sauce*

MAIN CORSES

GYOZA EBI^{4,5,6,7,8,9,13}

Ravioli di gambero* al ponzu
con salsa lievemente piccante
*Shrimp ponzu dumplings
with sauce slightly spicy*

SUSHI SELECTION^{4,5,6,7,9,14}

4 uramaki creativi dello chef
2 nigiri
2 nido
*4 chef's creative uramaki
2 nigiri
2 nido*

SECOND COURSE

WAGYU BEEF^{1,7,9,13}

Entrecôte di carne pregiata
giapponese con wok di verdure
*Japanese premium beef entrecôte
with stir-fried vegetables*

DESSERT

PASSIONE DEL BRASILE³

Brasilian Passion

115 pp vini esclusi

115 pp wine excluded

140 pp - 3 calici in abbinamento

140 pp - 3 paired wine glasses