

YOICHI

SASHIMI

Sabi sashimi

GLUTEN FREE

e gambero di Mazara

Tonno, salmone, ricciola, capasanta, scampo

20 -

NIGIRI (1 pz.)

N	NIGIRI (1 pz.)	
	regetariani (gluten free)	
	sparago in tempura e teriyaki sparago viola al vapore e parmigiano	2 - 3 -
	rittata ed erba cipollina orro	3 - 2 -
	ungo shiitake inocchio marinato e arancia	2 - 2 -
C	Classici (gluten free)	
	onno	2 -
	almone icciola	2 – 2 –
G	ambero al vapore	2 -
	abi (GLUTEN FREE) onno rosso, edamame al miso e foglia di cappero	4 -
V	entresca di tonno rosso e radice di wasabi	4 –
S	icciola umeshu e caviale di storione almone alla fiamma e cedro	5 – 4 –
	stice e yuzu campo, caviale e pepe di Timut	5 – 6 –
	lice marinata ambero argentino, tartufo e wasabi	3 - 4 -
	ambero blu, pepe del Bengala e cristalli di sale Ianzo kobe fiammeggiato e aglio nero	4 – 7 –
		·
C	GUNKAN (1 pz.)	
	stice, zucchine al vapore e salsa spicy LUTEN FREE	6 –
G	icciola, scampo, avocado e zenzero	6 -
G	almone, ikura e tartufo LUTEN FREE onno e caviale	5 - 5 -
	LUTEN FREE	3 –
ι	J R A M A K I (8 pz.)	
R	Robbio	10 -
	almone, robiola ed avocado	
	picy tuna onno rosso piccante e gambero di Mazara	16 -
	Giallo e Nero	16 -
S	apasanta con maionese di albumi allo zafferano, esamo nero e tartufo LUTEN FREE	
_	iore di zucca n tempura, carpaccio di zucchine, salsa di carote	10 -
а	rcobaleno e crema di avocado LUTEN FREE / VEGETARIANO	
Α	obster stice, avocado e tempura di zucchine	20 –
	Crudo a colori	14 –
S	almone, asparago in tempura, yuzu, mandorle, arpaccio di ricciola e tobikko rosso	
	Cempura nell'orto	10 -
е	iamberi in tempura, cetrioli, sesamo bianco carote LUTEN FREE	
	fumature di rosso	14 -
е	onno rosso, salsa tonnata, tartare di tonno katsuobushi LUTEN FREE	
	Non so se mi spezio samberi in tempura, mango, gambero, salsa spicy	14 –
C	on carpaccio di avocado, salmone e ricciola	
Α	Kabayaki nguilla in kabayaki, tobikko nero e maionese	14 -
	l wasabi Reale	20 –
е	campo, carpaccio di capasanta, insalata di zucchine carote, maionese allo yuzu	
	cilla	18 –
е	ambero di Mazara, ricciola, zucchine in tempura maionese allo zenzero	
	Jmami	15 –
	onno e salmone marinati, finocchi e miso	
T	Oa est a ovest onno, tartufo, avocado, wasabi, formaggio fresco	16 -
G	salsa teriyaki LUTEN FREE	
G	Rollercoast iambero in tempura, avocado, tartare di salmone ikura	12 –
	LUTEN FREE	14 -
R a	icciola, tonno, yuzu, avocado e salsa piccante l mango e coriandolo	17
	veneziano	14 -
е	accalà mantecato, zafferano, verdure croccanti tartare di zucchine	
	alapeño	14 –
	ambero in tempura, tonno, avocado e jalapeño LUTEN FREE	
Μ	Out 1elanzana, tartare di tonno, salmone e ricciola	12 -
G	on cipolla in agrodolce LUTEN FREE	
С	Kobe arpaccio di wagyū A5, asparagi, erba cipollina, erza e maionese al wasabi	24 –
G	LUTEN FREE	
Te	Kraken entacolo di polpo in tempura, yuzu e taccole marinate LUTEN FREE	14 –
L	eaves	14 -
d	almone, ricciola, maionese alle alghe e foglia i cappero LUTEN FREE	