

Delivery

YOICHI

CRUDI

Edamame	5 –
Blu a pois	18 –
Gamberi blu di Nuova Caledonia, scampi, caviale di storione e melograno	
GLUTEN FREE	
Aguachile	15 –
Gambero rosso di Sicilia, vongole veraci, cetrioli fermentati e cipolle agrodolci al sesamo	
GLUTEN FREE	
Più di una tartare	12 –
Tartare di tonno e salmone con ikura, uova di lompo, sfere di yuzu, olio al timo e pinoli tostati	
GLUTEN FREE	
Uramaki scomposto	10 –
Tartare di tonno, salmone, ricciola, cipolla marinata e pesto di alghe nori	
GLUTEN FREE	
Carpaccio di tonno	14 –
Carpaccio di tonno laccato al Franciacorta, caviale di storione e papaya	
GLUTEN FREE	
Time for pizza	10 –
La pizza secondo Yoichi	
GLUTEN FREE	

MARE

Mantecato	14 –
Baccalà, verza bruciata alla vaniglia ed assoluto di rapa rossa	
GLUTEN FREE	
Tonno al quadrato	16 –
Tataki di tonno, anguria laccata, teriyaki al balsamico e bottarga di merluzzo affumicata	
GLUTEN FREE	
Tempura di mazzancolle	10 –
con insalata orientale e salsa piccante al limone	
GLUTEN FREE	

SASHIMI

Sashimi	12 –
Tonno, salmone e ricciola	
GLUTEN FREE	
Sabi sashimi	18 –
Tonno, salmone, ricciola, capasanta, scampo e gambero di Mazara	
GLUTEN FREE	

SUSHI

NIGIRI (1 pz.)	
Vegetariani	
Asparago	2 –
Porro	2 –
Fungo shiitake	2 –
Fungo porcino e maionese allo yuzu	2 –
Daikon e pepe indonesiano	2 –
GLUTEN FREE	
Classici	
Tonno	2 –
Salmone	2 –
Ricciola	2 –
Gambero al vapore	2 –
GLUTEN FREE	
Sabi	
Totano e pesto di alghe nori	3 –
Scampo e caviale	5 –
Tonno e melanzana in agrodolce	3 –
Salmone fiammeggiato e foie gras alla grattugia	3 –
Ricciola e daikon	3 –
Gambero argentino, bisque e lime	3 –
Gambero blu, olio allo zenzero e cristalli di sale	4 –
Anguilla in kabayaki	3 –

URAMAKI (8 pz.)

- Saudade** 10 –
Salmone speziato, ikura, avocado e salsa teriyaki
GLUTEN FREE
- Robbio** 9 –
Salmone, robiola ed avocado
GLUTEN FREE
- Giallo e Nero** 12 –
Capasanta con maionese di albumi allo zafferano, sesamo nero e tartufo
GLUTEN FREE
- Fiore di zucca** 10 –
in tempura, carpaccio di zucchine, salsa alle carote e limone e crema di avocado
GLUTEN FREE / VEGETARIANO
- Lobster** 12 –
Astice scottato, zucchine in tempura, bisque al lime, avocado e kataifi
- Crudo a colori** 12 –
Salmone, asparago in tempura, yuzu, mandorle, carpaccio di ricciola e tobikko rosso
GLUTEN FREE
- Tempura nell'orto** 10 –
Gamberi in tempura, cetrioli, carote e sesamo bianco
GLUTEN FREE
- Sfumature di rosso** 12 –
Tonno rosso, salsa tonnata, tartare di tonno e katsuobushi
GLUTEN FREE
- Non so se mi spezio** 10 –
Gamberi in tempura, mango, gambero, salsa spicy con carpaccio di avocado, salmone e ricciola
GLUTEN FREE
- Kabayaki** 12 –
Anguilla in kabayaki, tobikko nero e maionese al wasabi
- Spicy tuna** 12 –
Tonno rosso piccante e gambero di Mazara
- Reale** 16 –
Scampo, carpaccio di capasanta, insalata di zucchine e carote, maionese allo yuzu
GLUTEN FREE
- Scilla** 14 –
Gambero di Mazara, ricciola, zucchine in tempura e maionese allo zenzero
GLUTEN FREE
- Da est a ovest** 12 –
Tonno, avocado, wasabi e formaggio fresco
GLUTEN FREE
- Rollercoast** 12 –
Gambero in tempura, avocado, tartare di salmone e ikura
GLUTEN FREE
- Equilibrio** 14 –
Ricciola, tonno, yuzu, mango e avocado
GLUTEN FREE
- Umami** 15 –
Gambero, cetriolo, salmone fiammeggiato, kataifi e foie gras

