MIZUNA

MENU

SASHIMI

O-TORO / CHU-TORO SASHIMI

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo *4pz*
Blefin tuna belly ikejime 4pcs

€22

MAGURO SASHIMI

Tonno rosso ikejime 4pz
Ikejime bluefin tuna 4pcs

€20

HAMACHI SASHIMI

Ricciola Giapponese Hiramasa
4pz Hiramasa yellowtail kingfish 4pcs

€16

ŌKĪ SASHIMI *18PZ*

Tonno Ikejime, Salmone Selvaggio, Cappasanta di Hokkaido
Ricciola Hiramasa e Dentice Mediterraneo

Bluefin tuna Ikejime, wild Salmon, Hokkaido Scallops, Red snapper, and Hiramasa yellowtail kingfish

€50

TAI SASHIMI

Dentice Mediterraneo *4pz*
Sardinian red snapper 4pcs

€14

HOTATE SASHIMI

Cappasanta* di Hokkaido *2pz*
Hokkaido Scallops 2pcs*

€16

HOSOMAKI *6pz*

O-TORO HOSOMAKI

Tartare di ventresca di tonno rosso, sesamo e cipollotto fresco
Mediterranaen Bluefin tuna belly, sesame, and spring onion

€24

AKA EBI HOSOMAKI

Gambero rosso di Sicilia*
*Sicily red prawns**

€22

MAGURO HOSOMAKI

Tonno rosso ikejime
Bluefin tuna ikejime

€18

KOBOCHA HOSOMAKI

Zucca di Hokkaido arrosto, marinata alla soia con aglio e zenzero
Roasted Hokkaido pumpkin, marinated in ginger-garlic soy

€14

NIGIRI *2pz*

IWASHI NIGIRI

Sarda locale marinata in aceto di riso, menta, shiso e aglio
Local sardine marinated in rice vinegar, shiso, mint, and garlic

€12

AKA BORA NIGIRI ©

Triglia Mediterranea scottata e lime
Seared mediterranean red mullet with lime

€14

IKA NIGIRI ©

Calamaro Mediterraneo scottato, lime e soia dolce
Seared mediterranean calamari, lime, and sweet soy

€12

TAI NIGIRI

Dentice Mediterraneo
Mediterranean red snapper

€14

HOTATE NIGIRI

Cappasanta di Hokkaido*
*Hokkaido Scallops**

€16

WAGYU NIGIRI

Wagyu Giapponese flambato
Seared japanese Wagyu beef

€24

GUNKAN 2pz

WAGYU GUNKAN

Tartare di Wagyu Giapponese, nori, sesamo e cipollotto fresco
Japanese Wagyu beef tartare sesame, spring onion, rice, and nori

€24

KARASUMI GUNKAN V

Tuorlo d'uovo marinato, bottarga di muggine e foglie di wasabi
Marinated egg yolk, bottarga roe, and wasabi leaf

€10

UNI GUNKAN

Gunkan di riccio* rosso gigante
Giant red sea urchin gunkan*

€32

KIMI GUNKAN

Tartare di tonno rosso, nori, tuorlo di quaglia marinato e tartufo
Bluefin tuna tartare, nori, quail egg yolk, and black truffle

€16

SENTAKU

NASU DENGAKU V

Melanzana fritta/grigliata, salsa al miso, cipollotto e katsuobushi
Fried/grilled aubergine,miso sauce, and katsuobushi flakes

€22

HAKKO V

Gunkan con uova di salmone marinate
Marinated salmon roe, rice, and nori-seaweed

€16

MAGURO TARTARE

Tartare di tonno rosso ikejime e salsa wasabi ponzu
Bluefin tuna ikejime tartare and wasabi-ponzu dressing

€26

TUNA TRUFFLE

Sashimi di tonno rosso ikejime, tartufo fresco e salsa allo yuzu
Bluefin tuna sashimi with yuzu truffle dressing

€28

KANI NO NAKA ©

Granchio reale* al vapore, avocado e salsa lemon-chili
Steam king crab, avocado, and lemon chili sauce*

€54

GYUTAN

Lingua di vitellone al vapore, namasu di ortaggi e salsa wafu
steam beef tongue, vegetables Namasu and wafu sauce

€30

GYOZA & MUSHIPAN

EBI GYOZA 4PZ

Gyoza di gambero* e salsa al peperoncino shishito
Gyoza prawns with shishito chilli sauce*

€22

HIRATA MUSHIPAN 2PZ

Mushipan* con maiale Hirata, pack-choy e cipolla croccante
Steam buns, Hirata pork ribs, pack-choy, and crunchy onion*

€16

NAPA GYOZA V 4PZ

Gyoza di cavolo Giapponese e salsa sesamo-miso
Japan cabbage gyoza with sesame-miso sauce

€20

WAGYU GYOZA 4PZ

Gyoza di Wagyu Giapponese con salsa al pepe sansho
Japanese Wagyu beef gyoza with sansho pepper sauce

€22

SHIRUMONO - SOUP

KAMO RAMEN

Ramen con anatra* in cbt e uova di quaglia marinate alla soia
Ramen with slow cooked duck and marinated soy quail eggs*

€26

MISO

Zuppa di miso, tofu, alghe e cipollotto fresco
Miso soup, tofu, and spring onion

€10

YAKIMONO - GRILLED

HIRE YAKINIKU

Filetto di Angus Argentino arrosto, glassato con saksa Yakiniku fermentata
Roasted Argentina Angus Beef, glazed with fermented Yakiniku sauce

€36

GINDARA MISO

Merluzzo Black cod* marinato e arrostito al miso e yuzu
Roasted Black cod marinated with miso and yuzu*

€52

SAKE TERIYAKI

Salmone selvaggio arrostito in salsa teriyaki.
Teriyaki rostaed wild salmon.

€24

RAFUTE

Maialino sardo caramellato all'aceto invecchiato e nori purè
Caramelized suckling pig, aged rice vinegar, and nori purea

€28

MISO NAGASAKI

Galletto marinato allo shiro miso arrostito al cedro
Roasted baby chicken glazed with shiro miso sauce

€24

KOHITSUJI

Spiedini di agnello arrosto, salsa al peperoncino e furikake rayu 2pz
Rosted lamb skewers, fermented chili sauce, and furikake rayu 2pcs

€22

WAGYU TATAKI

Tataki di Wagyu Giapponese al tartufo fresco 100gr
Japanese Wagyu beef with fresh black truffle

€68

O-TORO TATAKI

Pancia grassa di tonno rosso scottata, nori purè e wasabi ponzu
Fatty tuna belly tataki with nori purea, and wasabi-ponzu sauce

€34

KARIFURAYA V

Cavolfiore arrosto alle mandorle
Roasted cauliflower with almands

€12

KOBOCHA GRILL V

Zucca di Hokkaido grigliata, marinata con zenzero, aglio e sakè
Grilled pumpkin, marinated with ginger, garlic, and sakè

€10

TEMPURA

KANI TEMPURA

Granchio Moleca* in tempura di alghe e salsa nori chili
Soft shell crab tempura nori, seaweed powder, and chili-nori sauce*

€20

YASAY TEMPURA V

Verdure di stagione in tempura
Mixed vegetables tempura

€20

KYOJIN EBI TEMPURA

Mazzancolla* gigante del Pacifico in tempura
2pz Giant Mazzancolla prawn tempura 2pcs*
€26

URAMAKI PREMIUM *8pz*

HOTATE URAMAKI

Cappasanta* di Hokkaido, frittata Giapponese e tartufo fresco
Hokkaido scallops, Japanese omelette, and fresh truffle*

€28

TORYUFU ©

Polpa di granchio reale* d' Alaska, maionese al tartufo nero e tempura croccante
Steam king crab, mayo, black truffle, and crispy tempura*

€30

MISAKI MAKI

Salmone Scozzese biologico, cavolo giapponese marinato all' aceto di riso e semi di sesamo
Organic scottish salmon, rice vinegar marinated Japanese cabbage, and sesame seeds

€20

GINGER ©

Gambero* fritto, esterno di salmone Scozzese biologico scottato, salsa teriyaki, chips di zenzero e tempura croccante
Deep fried breaded king prawns, organic Scottish salmon, teriyaki sauce, crispy ginger, and tempura flakes*

€24

REPSLIN

Salmone Scozzese biologico, tartare di gambero rosso di Sicilia*, kataifi e pepe di Shichimi
Organic Scottish salmon, Sicily red prawns tartare, and shichimi pepper*

€30

HAMACHI URAMAKI

Ricciola Giapponese, tartufo fresco e cipollotto
Japanese yellowtail, black truffle, and onion spring

€30

KYOTO MAKI

Tonno rosso Ikejime, cetriolo fresco e semi di sesamo
Bluefin tuna Ikejime, fresh cucumber, and sesame seeds

€22

TOUGARASHI V ©

Uramaki vegano di tofu in tempura, peperone arrostito, salsa piccante e cipolla croccante
Vegan Uramaki with tofu tempura, roasted peppers, spicy sauce, and crunchy onion

€22