



Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala.

Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20° C secondo le normative europee (CE 853/2004). *Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/20011 «Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze».

LISTA DEGLI ALLERGENI 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

All prices are in Euro (€) VAT included In case of allergies, please consult the dining room staff.

Our raw, marinated and smoked fish is blast frozen to -20 ° C according to European regulations (CE 853/2004) *Product might be prepared using ingredients frozen at source.

We kindly inform our customers that all food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or additives can contain traces that are considered allergens.

List of allergenic ingredients used are listed below Annex II of EU Reg No 1169/20011 - «Substances or products that cause allergies or intolerances».

LIST OF ALLERGENS 1.Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products 2. Crustaceans and shellfish products 3. Eggs and egg products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and products based on peanuts 6. Soy and soy products 7. Milk and milk-based products (including lactose) 8. Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9. Celery and products based on celery 10. Mustard and mustard products 11. Sesame seeds and sesame seed products 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide 13. Lupins and products based on lupins 14. Molluscs and shellfish products. One of our appointed managers is at your disposal to provide any additional support or information, including the provision of appropriate documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials.

ZENSAI

Edamame salsa piccante	8	Amasu daikon e carote salsa gomadare	5
----------------------------------	---	--	---

SUSHI, SASHIMI & TARTARE

Nigiri di gambero blu* (2pz) 18 e kizami wasabi	Sashimi di salmone scozzese 20 affumicato al fieno con finocchio e ikura
Nigiri di alici nambanzuke (2pz) 12 funghi enoki e alga nori	Sashimi caldo di wagyu A5 Ozaki 42 acciughe e sesamo
Nigiri di triglia (2pz) 16 cime di rapa e peperoncino	Sashimi con salsa tosajoyu (20pz) 48 akami, chutoro, ricciola e spigola
Uramaki di gambero rosso* (8pz) 20 e cavolo nero	Tartare di branzino 22 insalata di alghe e amaranto
Uramaki di fassona (8pz) 18 indivia belga e erba cipollina	Tartare di tonno rosso mediterraneo 25 rafano e namuru

TENPURA

GYOZA

Fish & chips 16 pesciolini ghiaccio	Cavoli e zenzero 14 romanesco, siciliano, cappuccio e patate
Rombo 19 insalata ficoidea glaciale e tentsuyu	Merluzzo nero 18 al miso
Verdure 14 cime di rapa, funghi enoki e polvere di porcini	Genovese 16 vitello e cipolla

Aperto a cena tutti i giorni dalle 7.30pm alle 11.30pm (domenica 7 - 10.30pm)

coperto 4,50 €

MENRUI

Risotto yuzukosho 18 limone candito e mandorle	Udon “senza tonno” 16 umami di pomodoro e prezzemolo	Shoyu ramen di wagyu A5 Ozaki 29 crescione d'acqua e funghi shiitake
--	--	--

WAGYU 和牛

A5 di Ozaki

Controfiletto 75 100gr	Rib eye 180 250gr
--	-----------------------------------

KOBACHI

Bieta e alghe 8 tosazu-ae	Catalogna amasu 8 e fagioli azuki	Radici sarada 8 sedano rapa, topinambur e scorzonera	Patate fritte 8 salsa takoyaki e togarashi
---	---	--	--

ROBATAYAKI

Cavolfiore dengaku insalata mizuna e sake 19	Spigola finocchio e dashi al limone 28	Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo ceci al sesamo e cipolla rossa all'aceto 40	Costata di tonno rosso insalata e ponzu 38	Anguilla e foie gras crispy rice alla robata e yakitori tare 32	Lingua giapponese salsa allo zenzero rosso e scorzonera 22	Bavetta di manzo alla cenere umami di pomodoro e patate 38	Piccione al miso nero broccolo siciliano e zenzero 26	Costine di manzo al sesamo scalogno e cipollotto 28	Agnello e puntarelle aglio nero e katsuobushi 29	Rib eye 500 gr di manzetta prussiana 85
---	---	--	---	--	---	---	--	--	---	--

ZENSAI

Edamame spicy sauce	8	Amasu daikon and carrots gomadare sauce	5
-------------------------------	---	---	---

SUSHI, SASHIMI & TARTARE

Blue prawns nigiri* (2pz) 18 and kizami wasabi	Hay-smoked Scottish salmon sashimi 20 fennel and ikura
Nambanzuke anchovies nigiri (2pz) 12 enoki mushrooms and nori seaweed	Wagyu A5 Ozaki sashimi 42 anchovies and sesame
Red mullet nigiri (2pz) 16 broccoli rabe and chili	Sashimi with tosajoyu sauce (20pz) 48 akami, chutoro, yellowtail and seabass
Red prawns uramaki* (8pz) 20 and black kale	Seabass tartare 22 seaweed salad and amaranth
Fassona beef uramaki (8pz) 18 onion's tosazu ae, endive and chives	Mediterranean red tuna tartare 25 horseradish and namuru

TENPURA

GYOZA

Fish & chips 16 whitebaits	Cauliflower and ginger 14 romanesco, siciliano, cappuccio and potatoes
Turbot 19 glacial ficoid salad and tentsuyu	Black cod 18 with miso
Vegetables 14 broccoli rabe, enoki mushrooms and porcini dust	Genovese 16 veal and onion

Ronin Robata is open for dinner everyday from 7.30pm to 11.30pm (Sunday 7 - 10.30pm)

cover charge 4,50 €

MENRUI

Yuzukosho risotto 18 candied lemon and almond
Udon “senza tonno” 16 tomato umami and parsley
Wagyu A5 Ozaki shoyu ramen 29 shiitake mushrooms, watercress and furikake

WAGYU 和牛

A5 Ozaki region

Sirloin steak 75 100gr
Rib eye steak 180 250gr

KOBACHI

Swiss chard and seaweed 8 tosazu-ae
Catalonia amasu 8 and azuki beans
Roots vegetables sarada 8 celeriac, topinambur and scorzonera
Fried potatoes 8 takoyaki sauce and togarashi

ROBATAYAKI

Dengaku cauliflower mizuna salad and sake 19
Seabass fennel and lemon dashi 28
Mediterranean red tuna belly sesame chickpeas and pickled red onions 40
Red tuna bone-in steak salad and ponzu 38
Eel and foie gras grilled crispy rice and yakitori tare 32
Japanese tongue red ginger sauce and scorzonera 22
Ashed beef flank steak lettuce, potatoes and tomato umami 38
Black miso pigeon Sicilian broccoli and ginger 26
Sesame beef ribs shallot and spring onion 28
Lamb saddle and chicory black garlic and katsuobushi 29
Rib eye steak 500 gr of Prussian steer 85