



V.le Col di Lana, 3, 20136 Milano





ALLERGENI

Regolamento CEE/UE n° 1169 del 25/10/2011 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero essere tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

I prodotti a base di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20° c per almeno 24 ore come da legge.

ANTIPASTI & ZUPPE

前菜 スープ



1. Edamame

Bacelli di soia*bolliti

5.00€



2. Goma wakame

Alghe miste croccanti * con dressing all'olio di sesamo

5.00€



3. Miso shiru

Zuppa di miso con alghe wakame, erba cipollina e tofu

5.00€



4. Takoyaki

4 pezzi, polpette di polipo*, teriyaki, maionese, Katsuo-bushi, alghe nori in fiocchi, kataifi

5.00€



5. Stick gamberi

6 pezzi involtini di gamberi* fritti

5.50€



6. Riso bianco

Riso bianco cotto al vapore

3.00€



7. Involtini primavera

5 pezzi involtini* di verdure miste

4.50€



8. Chicken Garage

Pollo fritto alla giapponese con salsa agrodolce piccante

7.50€



NIGIRI & SPECIALI

にぎり寿司



10. Nigiri Sake

2 pezzi Salmone



5.00€



11. Nigiri Maguro

2 pezzi Tonno



7.00€



12. Nigiri Suzuki

2 pezzi Branzino



5.00€



13. Nigiri Ebi

2 pezzi Gambero* cotto



5.00€



14. Nigiri Hamachi

2 pezzi Ricciola



7.00€



20. Nigiri Sake Flame

2 pezzi, Salmone fiammeggiato
stile Aoya, erba cipollina



6.00€



21. Nigiri Maguro Flame

2 pezzi, Maguro fiammeggiato style
Aoya, erba cipollina



7.50€



22. Nigiri Aka Ebi

2 pezzi, Gambero rosso* di
Mazara del Vallo



7.50€



23. Nigiri Hotategai

2 pezzi, Capesante* fiammeggiato
con maionese, caramellata e shichimi



7.50€



24. Nigiri Unagi

2 pezzi, Anguilla* fiammeggiata
stile Aoya



7.50€

25. Selezione nigiri dello chef

8 pezzi, nigiri sake, nigiri maguro, nigiri aka ebi, nigiri ebi, nigiri sake flambe, nigiri maguro flambe, nigiri suzuki wasabi, suzuki condito

 17.00€



握り寿司
スペシャル

GUNKAN out GEMINI

軍艦寿司



30. Flame Out

2 pezzi, Salmone scottato con crema all'uovo leggermente piccante, tobiko*, erba cipollina

 6.00€



31. Z. Out

2 pezzi, Salmone, Gambero rosso* di Mazara del Vallo, scorza di lime, olio d'oliva extravergine

 8.00€



32. X. Out

2 pezzi, Zucchina scottata, mazzancolle cotte e kanikama condito, erba cipollina

 6.00€



33. J. Out

3 pezzi, Degustazioni di Gunkan, Gem Maguro, Gem Salmone, X. Out

 10.00€



34. Gem Salmon

2 pezzi, Salmone con crema spicy, tobiko* e erba cipollina

 7.00€



35. Gem Maguro

2 pezzi, Tonno con crema spicy, tobiko* e erba cipollina

 7.50€

SASHIMI

刺身



40. Sashimi Sake

12 fette di salmone



14.00€



41. Sashimi Maguro

12 fette di tonno rosso



16.00€



42. Sashimi Hamachi

12 fette di ricciola



15.00€

43. Sashimi Mix



13 fette di pesce misto stagionale
(salmone, tonno, branzino, ricciola, gambero rosso*...)

18.00€



44. Mazara del vallo



6 pezzi, Gambero rosso* di Mazara del Vallo

18.50€



46. Sake Don

10 fette di salmone su letto di riso, sesamo, erba cipollina, ikura*



16.00€



47. Maguro Don

10 fette di tonno su letto di riso, sesamo, erba cipollina, perle di riso giapponese e granelli di wasabi



17.50€



48. Mix Don

12 fette di pesce misto e gambero rosso* su letto di riso, sesamo, erba cipollina



21.00€



49. Una Don

Anguilla* laccata su letto di riso, sesamo, erba cipollina, cipolla frita, avocado affette



17.50€



50. Veget Don

Tofu fresco artigianale, avocado, edamame, alghe wakame*, zucchine, mango fresco



12.50€

SELEZIONE BENTO お弁当セレクション



55. Top.1 Popolare 1.0

6 nigiri, 4 uramaki e 4 hosomaki (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)



15.50€



56. Top. 2 Popolare 2.0

8 uramaki dello chef, 4 uramaki e 4 hosomaki (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)



18.50€



57. Top. 3 Popolare 3.0

6 nigiri, 6 sashimi, 2 out, 4 uramaki e 4 uramaki speciali (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)



23.50€

58. Top. 4 Lusso 4.0

15 nigiri, 16 crudite, 3 out, 8 uramaki, 4 hosomaki (alcuni pezzi possono includere ingredienti piccanti o variare secondo disponibilità)



65.00€



MAKI DELLO CHEF

シェフの巻き寿司



60. Ura Sake

8 pezzi, salmone e avocado



11.00€



61. Ura Maguro

8 pezzi, tonno e avocado



13.00€



62. Ura Spicy Salmon

8 pezzi, Salmone speziato light spicy, tobiko*, erba cipollina



13.00€



63. Ura Spicy Tonnio

8 pezzi, Ventresca di tonno speziato light spicy, tobiko*, erba cipollina



14.00€



64. Phila Salmon

8 pezzi, Salmone, avocado e philadelphia



13.50€



65. Ebiten Fried

8 pezzi, Tempura di gambero, maionese e patate fritte, teriyaki



12.00€



66. Maguro Special

8 pezzi, Tonno e avocado, tartare di tonno light spicy, perle di riso giapponese e granelli di wasabi



16.00€



67. Ebi Flame

8 pezzi, gambero fritto, tobiko*, kataifi*, ricoperto di gambero cotto, kanikama e mazzacole cotte condite, salsa AOYA, leggermente flambato



16.00€



68. Salmon Flame

8 pezzi, gambero fritto, tobiko*, erba cipollina, salmone leggermente flambato



15.00€



69. Sake Special

8 pezzi, Salmone speziato light spicy, tobiko*, ricoperto di avocado affetto, kataifi*



14.00€

**70. Midori**

8 pezzi, zucchine fritte,
gomawakame, tempura di farina,
teriyaki

**11.00€****71. Delizioso**

8 pezzi, Salmone fritto,
philadelphia,maionese, tempura
di farina,scorze di lime,teriyaki

**16.00€****72. Croccante crispy**

8 pezzi, Riso fritto,spicy salmone,
cipolla fritta,teriyaki,erba cipollina

**15.50€****73. Delizioso plus**

8 pezzi, Salmone fritto,philadelphia,
misto di pesce affettate leggermente
fiammeggiato, teriyaki,patate fritte,
perle di riso giapponese

**16.00€****74. Golden**

8 pezzi, Salmone speziato light
spicy, capesante* fritte,teriyaki,
farina tempura, scorze di lime

**16.00€****75. Croccante kani**

8 pezzi, Riso fritto,kanikama*
condito,teriyaki, katsuobushi

**15.00€****CRUDITE****タルタル****80. Sake Tartare**

Tartare di salmone in ponzu
e avocado, ikura*, scorza di lime

**14.00€****81. Maguro Tartare**

Tartare di tonno in ponzu e
avocado, erba cipollina, sesamo

**15.00€****82. Hamachi Tartare**

Tartare di ricciola in ponzu e
mango, olio d'oliva extravergine,
tobiko

**15.00€****83. Tartare Mazara del Vallo**

Tartare gambero rosso* in ponzu,avocado,olio
d'oliva extravergine,scorza lime,perle di riso
giapponese

**15.00€**

HOSOMAKI

細巻



87. Hososake
8 pezzi, salmone



6.00€



88. Hososake Ebi Fried
8 pezzi, mazzancolle fritte

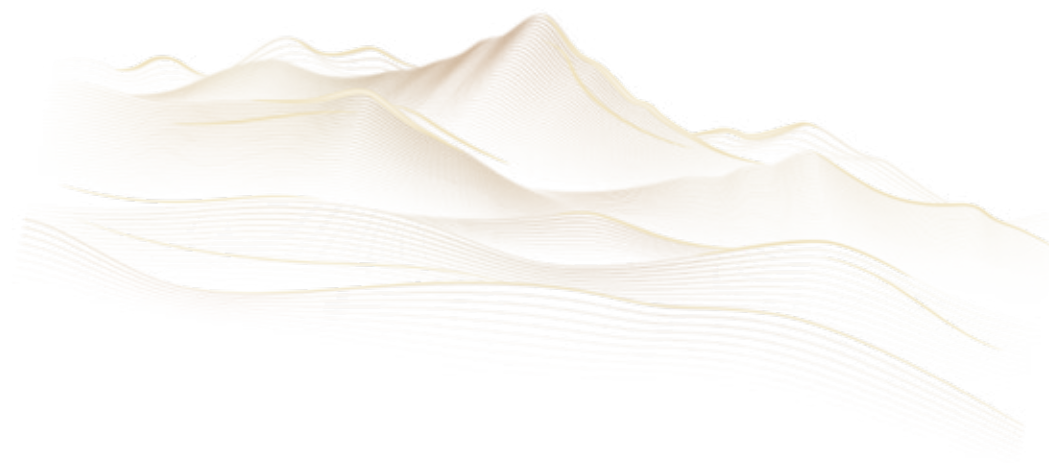


7.00€



89. Hososake Avo
8 pezzi, avocado

5.00€



DESSERT

日本のお菓子

90. Dolci Giapponesi 
Dorayaki* al cioccolato accompagnato da un
mochi* al tè matcha

7.50€



BEVANDE

ドリンク

- | | |
|---|--------------|
| 100. Acqua Naturale 50cl
<i>Acqua Panna</i> | 2.50€ |
| 101. Acqua Frizzante 50cl
<i>Acqua S.pellegrino</i> | 2.50€ |
| 102. Coca Cola 33cl
<i>Bevanda gassata al zucchero</i> | 3.00€ |
| 103. Coca Zero 33cl
<i>Bevanda gassata senza zucchero</i> | 3.00€ |
| 104. Sprite 33cl
<i>Bevanda gassata al limone</i> | 3.00€ |
| 105. Estathé al Limone 33cl
<i>Tè freddo al limone</i> | 3.00€ |



ビール

ALCOLICI

- | | |
|--|---------------|
| 106. Asahi 33cl 🍷 🍷
<i>330ml, vol 5.2%, super dry e rinfrescante</i> | 4.50€ |
| 107. Sapporo 65cl 🍷 🍷
<i>650ml, vol 5%, 100% malto, gusto autentico ed equilibrato</i> | 6.50€ |
| 108. Selezione di mini sake 🍷
<i>300ml / 350ml sake giapponese in diversi gusti</i> | 10.90€ |

SALSE

ソース

- | | |
|---|--------------|
| 200. Salsa di Soia Senza Glutine 🍷 | 1.00€ |
| 201. Salsa Ponzu glutine 🍷 🍷 | 0.80€ |
| 202. Salsa Teriyaki 🍷 🍷 | 0.80€ |
| 203. Salsa Style AOYA 🍷 🍷 🍷 🍷 | 0.80€ |