

飲み物

BEVANDE

euro

ミネラルウォーター	ACQUA	1,5
清涼飲料水	BIBITE	3
お茶	TÈ VERDE Hojicha profumo deciso e delicato con un gusto dolce ed equilibrato Genmaicha tè tipico miscelato con riso integrale tostato molto gustoso Ryokucha sapore molto fresco; è il tè più comune e diffuso	3
熱燗	SAKE OZEKI CALDO 25cl	10
冷酒	SAKE FREDDO SPECIALE 7cl Yoshinosugi Taruzake 15,5% Invecchiato in botti di legno "sugi" di 80 anni, sapore pieno, equilibrato e piacevolezza aromatica. Kozaemon Tokubetsu Junmai 15,5% Il kozaemon più popolare del Giappone; sapore leggero, fruttato e secco. Kubota Senju Tokubetsu Honjozo 17,5% Sakè corposo e rotondo con leggeri sentori fruttati.	7
ビール	BIRRA Asahi Kirin Sapporo	5
グラスワイン	CALICE DI VINO	6

前菜 ANTIPASTI

	<i>euro</i>
お味噌汁 ZUPPA DI MISO con alghe e tofu	3
ご飯 RISO BIANCO con sesamo	3
枝豆 EDAMAME*	5
スパイシー枝豆 SPICY EDAMAME* con salsa sriracha	6
ワカメと胡麻ドレッシング ALGHE WAKAME condite con Basara dressing: soia, sesamo e olio EVO	5
グリーンサラダ(小) INSALATA MISTA PICCOLA condita con Basara dressing: soia, sesamo e olio EVO	3
グリーンサラダ(大) INSALATA MISTA GRANDE condita con Basara dressing: soia, sesamo e olio EVO	8

前菜 ANTIPASTI

	<i>euro</i>
海老と野菜の天ぷら盛り合わせ (小)	
MINI TEMPURA gamberi e verdure	6
鶏の唐揚げ	
POLLO FRITTO marinato nella soia	8
サーモンのカマ焼き	
GUANCIA DI SALMONE ALLA GRIGLIA	10
サーモンのカルパッチョサラダ	
INSALATA CARPACCIO SALMONE condita con Basara dressing: soia, sesamo e olio EVO	14
カルパッチョミックスサラダ	
INSALATA CARPACCIO MISTO condita con Basara dressing: soia, sesamo e olio EVO	16
モザイク風刺身ミックス	
MOSAICO DI PESCE	20
カルパッチョ フランベ	
CARPACCIO FLAMBÈ DELUXE	26

裏巻き

URAMAKI

Menù: uramaki a scelta, zuppa di miso e insalatina + 4 €

	<i>euro</i>
ベジタリアンロール	
VEGETARIANO	10
Insalata, cetriolo, avocado	
海老天ロール	
GAMBERI TEMPURA	14
サーモンアボカドロール	
SALMONE AVOCADO	12
サーモンフィラデルフィアロール	
SALMONE PHILADELPHIA	12
スパイシーサーモンロール	
SPICY SALMONE	12
Salmone, spicy maionese	
スパイシーサーモントルタルロール	
SPICY SALMONE TARTARE	16
Tartare di salmone, spicy maionese	
スパイシーツナロール	
SPICY TONNO	14
Tonno, spicy maionese	
スパイシーツナタルタルロール	
SPICY TONNO TARTARE	20
Tartare di tonno, spicy maionese	
カンパチとハラペーニョロール	
RICCIOLA JALAPEÑO	14

裏巻き URAMAKI

Menù: uramaki a scelta, zuppa di miso e insalatina + 4 €

	<i>euro</i>
カリフォルニアロール	
CALIFORNIA	14
Gamberi cotti, avocado, maionese, uova di pesce volante	
ドラゴンロール	
DRAGON ROLL	16
Tempura di gamberi, maionese con copertura di avocado e salsa kabayaki	
サーモンレインボーロール	
SALMONE RAINBOW	16
Avocado e tobiko con copertura di carpaccio di salmone	
レインボーロール	
RAINBOW	18
Avocado e tobiko con copertura di carpaccio di pesce misto	
サーモンカルパッチョフランベロール	
SALMONE FLAMBÈ	22
Avocado e tobiko, copertura di carpaccio di salmone flambé	
カルパッチョフランベロール	
FLAMBÈ MISTO	24
Avocado e tobiko con copertura di carpaccio di pesce misto flambé	
オマール海老のグラタンロール	
ASTICE GRATINATO	22
Tempura di gamberi con copertura di avocado, maionese, astice gratinato e salsa kabayaki	

AGGIUNTE:
AVOCADO 1,5€
WASABI FRESCO TRITATO 1,5€
ZENZERO 0,5€

ランチセット LUNCH SET

Il set comprende zuppa di miso e insalatina

euro

寿司ランチ

SUSHI 6p sushi, 6p uramaki

18

刺身ランチ

SASHIMI 10p sashimi, 4p uramaki

20

寿司/刺身ランチ

SUSHI SASHIMI 5p sushi, 6p sashimi, 4p uramaki

22

サラダランチ

INSALATA Insalata mista, 4 pezzi di uramaki

12

ちらし寿司 CHIRASHI

Menù: chirashi a scelta, zuppa di miso e insalatina + 4 €

euro

サーモン

SALMONE

18

マグロ

TONNO

22

ばらちらし バサラスタイル

BASARA STYLE

Letto di riso con cubetti di pesce misto e salsa dello chef

22

温かい料理 PIATTO CALDO

	<i>euro</i>
鶏の唐揚げと焼きそば	
POLLO FRITTO E YAKISOBA	18
pollo marinato nella soia, servito con zuppa di miso e insalatina	
トンカツと焼き飯	
COTOLETTA GIAPPONESE	16
di maiale, servita con riso saltato alle verdure	
天ぷらうどん	
TEMPURA UDON	18
tempura di gamberi e verdure, servita con zuppa di miso e insalatina	
スズキのグリルと焼き飯	
BRANZINO ALLA GRIGLIA	22
servito con riso saltato con gamberi e verdure	
サーモンのグリルと焼き飯	
SALMONE ALLA GRIGLIA	22
servito con riso saltato con gamberi e verdure	

A tutela dei nostri clienti e nel rispetto della normativa vigente, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n.583/2004 e per garantire la migliore qualità e freschezza possibile e per eliminare il rischio Anisakis e di contaminazione batterica durante la fase di conservazione, garantiamo che tutti i prodotti della pesca da noi somministrati sono stati selezionati, bonificati e abbattuti ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24h o congelati a bordo e conservati ad una temperatura non superiore a -18°. La stessa procedura di abbattimento e conservazione è praticata anche per la produzione di tutti i dolci di nostra produzione, di cui assicuriamo la massima qualità anche durante la conservazione. Per quanto sopra esposto e per garantire la migliore sicurezza alimentare e qualità di esecuzione e conservazione, tutti i prodotti ittici da noi somministrati e tutti gli ingredienti segnalati con l'asterisco potrebbero essere congelati all'origine così come definito dal D.Lgs 231/17. Gli unici alimenti del nostro menù non sottoposti alla procedura di abbattimento e di conservazione a temperature inferiori ai -18° sono i bivalvi, se serviti vivi in conchiglia, dei quali assicuriamo la migliore provenienza e tracciabilità per almeno 60 giorni, come da disposizione di legge. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

ドルチェ DOLCI

	<i>euro</i>
ジェラート GELATO	5
大福 DAIFUKU	6
ティラミス TIRAMISÙ Matcha / Sesamo nero	6
チーズケーキ CHEESECAKE Frutti di bosco / Cioccolato	6
梅酒風味のパンナコッタ PANNA COTTA ALL'UMESHU	6
白い月のケーキ TSUKINO CAKE Semifreddo di cioccolato bianco e matcha con cuore di yuzu	6
黒い月のケーキ KUROI TSUKI Semifreddo di cioccolato nero al wasabi con cuore di amarena	6
ブルッティマブオーニ BRUTTO MA BUONO	6
白いチョコレートケーキ SACHER BIANCA	6