

52C

JAPAN RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE

Entrée di benvenuto

Carpaccio di branzino con estratto di cetriolo e coriandolo ⁴

Pulled astice bao buns ¹⁻²⁻¹¹

Gyoza come un casoncello ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷

Sushi Omakase

Quaglia, kombu e umeboshi ¹⁻⁶

Mochi cocco ⁷

Crostata ai frutti di bosco capovolta ¹⁻³⁻⁷

70.00

TAPAS

TAPAS

Edamame ⁶	6.00
Spicy edamame ⁶	7.00
Goma wakame ¹⁻¹¹	6.00
Tartare di tonno, avocado, lime e porro agrodolce ⁴	18.00
Tartare di salmone ⁴	15.00
Katsusando di pesce, cavolo viola e den miso - 2 pz. ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹	16.00
Pulled astice bao buns ¹⁻²⁻¹¹	10.00
Misoshiro ⁴⁻⁶⁻¹¹	6.00
Mini burger di wagyu, parmigiano e melanzane ¹⁻³	17.00

FUSION

ANTIPASTI

Capasanta diablo ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁴	16.00
Zuppa di cipolle, miso e bagos ⁶⁻⁷	10.00
Carpaccio di branzino con estratto di cetriolo e coriandolo ⁴	16.00
Carpaccio di wagyu scottato, cetriolo, soia e mirin ¹⁻⁶	30.00

PRIMI

Risotto gamberi rosa, estratto e fondo di carota shiso e yuzu ²⁻⁷	24.00
Yakisoba con gamberi e zucchine ¹⁻²⁻⁴⁻⁶	12.00
Ramen con triplo brodo di carne, noodles, pancetta di maiale, cipollotto, uova di quaglia e shiitake ¹⁻³⁻⁶⁻¹¹	20.00
Linguina tartare di astice, pesto allo shiso e mandorla ¹⁻²⁻⁸	28.00
Gyoza al casoncello, casoncello allo gyoza ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷	22.00
Gyoza di gambero blu, cavolo cappuccio, zenzero e cipollotto, brodo di crostacei profumati alla menta e limone ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹¹	22.00
Gyoza di wagyu, shitake e zenzero ¹⁻⁶	20.00

SECONDI

Salmone cotto in salsa teriyaki, indivia, millefoglie di patate e tobiko ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷	27.00
Tataki di tonno, sesamo e insalata di pomodoro ¹⁰⁻¹¹	26.00
Quaglia, kombu e umeboshi ¹⁻⁶	24.00
Wagyu 100gr, funghi e ponzu ¹⁻⁶	70.00

IHSUS

URAMAKI - 8 pz.

RAINBOW ROLL ²⁻³⁻⁴⁻⁶ 18.00

*Roll di riso, polpa d'astice, avocado, japanese mayo,
ricoperto di pesce misto (salmone, tonno, pesce bianco)*

PHILADELPHIA ROLL ⁴⁻⁷⁻¹¹ 11.00

*Roll di riso, avocado, formaggio cremoso,
salmone, ricoperto di sesamo*

VEGGIE ROLL ¹¹ 12.00

*Roll di riso, asparago, avocado, cetriolo,
ricoperto di sesamo*

SPICY TUNA ROLL ³⁻⁴⁻¹¹ 16.00

*Roll di riso, tartare di tonno leggermente piccante,
cetriolo e spicy mayo*

SPICY SALMON ROLL ³⁻⁴⁻¹¹ 15.00

*Roll di riso, tartare di salmone leggermente
piccante, avocado, spicy mayo e tobiko*

SPECIAL URAMAKI - 8 pz.

GIULIA ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹¹ 20.00

Roll di riso, gamberi in tempura, avocado, coperto con filetti e tartare di salmone leggermente piccante in salsa teriyaki

ATENA ROLL ²⁻⁴⁻¹⁰⁻¹¹ 18.00

Roll di riso, gamberi cotti al vapore, limone grattugiato, avocado, ricoperto da filetti di branzino in salsa dijon, miele e tobiko

TOKYO SUNRISE ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹¹ 30.00

Roll di riso, polpa d'astice, avocado, gamberi in tempura e salmone, ricoperto con salmone, tartare di gamberi rossi, japanese mayo, tobiko e ikura

FUTUMAKI ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷ 24.00

Roll di riso, salmone, polpa di astice, gamberi in tempura, philadelphia e avocado avvolto nel panko

NAONI ROLL ¹⁻⁴⁻⁶ 29.00

Roll di riso, salmone, cetrioli, esterno anguilla scottata e avocado e la sua salsa

HOKKAIDO ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹⁴ 26.00

Roll di riso, alga, gamberi in tempura, avocado, fette di capasanta, spicy mayo, salsa alga nori e ikura

MEDITERRANEO ROLL ²⁻⁴⁻⁷⁻¹¹ 30.00

Roll di riso, tartare di gambero rosso, burrata, pomodoro secco, sesamo all'esterno, olio allo shiso

SPRING ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴ 30.00

Roll di riso, salmone e fiori di zucca in tempura, scampi all'esterno, mayo spicy e sale nero

BLUE ROLL ²⁻⁴ 24.00

*Roll di riso, tonno e cetrioli, esterno carpaccio
di gambero blu*

RED ROLL ²⁻⁴ 24.00

*Roll di riso, zucchine e avocado, esterno gambero rosso
e kizami*

APPLE ROLL ² 24.00

Roll di riso, tonno e mela, tonno e foie gras bruciato

ASTICE ROLL ²⁻⁴ 32.00

Roll di riso, astice e mango, gel cetriolo e caviale

GUNKAN - 2 pz.

Salmone, tartare di salmone ³⁻⁴	7.00
--	------

Tonno, tartare di tonno e pasta kataifi ¹⁻⁴	7.00
--	------

GUNKAN SPECIAL - 1 pz.

Mango con astice e radice di wasabi ²	7.00
--	------

Capasanta con caviale e foglia oro ⁴⁻¹⁴	15.00
--	-------

Wagyu e caviale ⁴	15.00
------------------------------	-------

HOSOMAKI - 6 pz..

Sakemaki ³⁻⁴	6.00
-------------------------	------

Tekkamaki ⁴	7.00
------------------------	------

Kappamaki	4.00
-----------	------

SASHIMI - 4 pz.

Tonno ⁴	10.00
Salmone ⁴	8.00
Gambero rosso - 1 pz. ²⁻⁴	8.00
Pesce bianco ⁴	8.00
Gambero blu - 1 pz. ²⁻⁴	5.00
Capasanta ⁴⁻¹⁵	12.00
Scampo - 1 pz. ²⁻⁴	7.00

NIGIRI - 2 PZ.

Tonno ⁴	7.00
Salmone ⁴	6.00
Gambero rosso ²⁻⁴	16.00
Pesce bianco ⁴	6.00
Gambero blu ²⁻⁴	9.00
Capasanta ⁴⁻¹⁵	8.00
Wagyu	22.00
Scampo ²⁻⁴	14.00
Unagi ¹⁻⁴⁻⁶	9.00
Tamago ³⁻⁴	7.00

DOLGI

DOLCI

Semifreddo al cocco con yuzu e sesamo ⁸⁻¹¹	12.00
---	-------

Cremoso al cioccolato fondente e fagioli azuki, frutti rossi ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	10.00
---	-------

Mochi al cocco, mango e sakura ⁷	10.00
---	-------

Crostata ai frutti di bosco capovolta ¹⁻³⁻⁷	12.00
--	-------

Sorbetto del giorno	6.00
---------------------	------

WINE

CHAMPAGNE

Pol Roger Brut Réserve	100.00
Gatinois Grand Cru	80.00
Bruno Paillard Extra Brut	90.00
Dom Perignon Vintage 2015	350.00

CHAMPAGNE ROSÉ

J.Charpentier Brut Rosé	90.00
Billecart Salmon Brut Rosé	120.00

FRANCIACORTA

Caruna Brut	50.00
Contadi Castaldi Brut	40.00
Contadi Castaldi Satèn	45.00
Barone Pizzini Animante Extra Brut	40.00
Cavalleri Blanc de Blancs	60.00
Bellavista Assemblage I	55.00
Ca' del Bosco Cuvée prestige	65.00
Bellavista Vittorio Moretti Extra Brut Riserva	130.00

FRANCIACORTA ROSÈ

Contadi Castaldi Brut Rosè	55.00
Barone Pizzini Brut Rosè	80.00

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Peroni Montenetto Trebbiano	40.00
Olivini Lugana	40.00
Bellavista Vigna Uccellanda	60.00
Bellavista Vigna Convento SS. Annunciata	70.00
Lazzari Fausto	50.00

TRENTINO

St. Michael Eppan Gewurztraminer	40.00
St. Michael Eppan Sauvignon	45.00

FRIULI

La Tunella Ribolla Gialla	40.00
La Tunella Sauvignon	40.00
L'Adelchi Venica Ribolla Gialla	45.00
Ronco del Ceró Venica Sauvignon	65.00

PIEMONTE

Ettore Germano Hérzu 2022	60.00
Vigneti Massa Derthona Timorasso	60.00
Gaja Rossj Bass Chardonnay	130.00

VINI ROSSI

LOMBARDIA

Peroni | Merlot 50.00

Uberti Frati Priori | Cabernet Sauvignon 50.00

PIEMONTE

Scarpa | Barbaresco Tettineive 110.00

TRENTINO

St. Michael Eppan | Pinot Nero 45.00

St. Michael Eppan | Pinot Nero Riserva 70.00

Colterenzio Lafoa | Cabernet Sauvignon 130.00

TOSCANA

Castello di Ama | Chianti 85.00

Rocca di Castagnoli | Poggio A' Frati 55.00

VENETO

Farina | Valpolicella Ripasso 40.00

VINI AL CALICE

BIANCHI

Ca Maiol Lugana Prestige	6.00
St. Michael Eppan Sauvignon	7.00
St. Michael Eppan Gewurztraminer	7.00

BOLLICINE

Contadi Castaldi Franciacorta Brut	10.00
Contadi Castaldi Franciacorta Rosè	10.00
Pommery Champagne Grand Cru	15.00

ROSSI

St. Michael Eppan Pinot Noir	7.00
Sciani Valpolicella Ripasso	6.00

SAKÈ



FERMO

Akashi Tai Daijinjo	13.00	80.00
Vento gelido delle montagne Junmai aromatico e asciutto	10.00	50.00
Onakaya Junmai daijinjo sapido e fruttato estratto a freddo per percolazione	-	110.00
Kinkon Honjozo	10.00	50.00
Sawanotsuru Junmai	-	65.00
Sho Une Daijinjo Superlative	-	70.00

Special - 300ml

Kizakura Junmai Ginjo Semi dolce	7.00	20.00
Sayuri Non filtrato, servibile caldo o freddo	-	25.00

DOLCI

Yuzu Akashi tai Sakè allo yuzu	10.00
Umeshu Nissin Shuzu Sakè di prugne	10.00
Umeshu Akashi Tai Sakè di prugne	10.00

BIRRE

Menabrea Lager	4.00
------------------	------

Riegele Simco Stile Ipa 33cl	6.00
--------------------------------	------

Riegele Kellerbier 50cl Non filtrata	6.00
--	------

Artigianale Bresciana 50cl

Curtense Kmo, Rossa, Senza Glutine	7.00
---------------------------------------	------

Riversa Blanche	7.00
--------------------	------

SOFT DRINK

Acqua	3.00
Bibite	4.00

CAFFETTERIA

THE E TISANE

The ai fiori bianchi	4.00
The verde	4.00
The Matcha	6.00
Tisana zenzero & limone	4.00

CAFFÈ

Caffè selezione Atena	2.00
Caffè macchiato	2.00
Caffè decaffeinato	2.00
Caffè corretto	2.50

Coperto	5.00
---------	------

52C - Japan Fusion Experience
Via Codignole, 52 - Brescia