

52C

JAPAN RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.

Entrée di benvenuto

Carpaccio di branzino con estratto di
cetriolo e coriandolo ⁴

Pulled pork 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

Fuji Citrus ¹⁻³⁻⁷
(Yuzu, frolla e meringa)

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 pork bao buns ¹⁻²⁻¹¹	10.00
Misoshiro ⁴⁻⁶⁻¹	6.00
Mini burger di wagyu, parmigiano e funghi shiitake 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, shiitake e zenzero (2 pz.) 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	27.00
Quaglia, kombu e umeboshi ¹⁻⁶	24.00
Wagyu A5 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

FUTOMAKI ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷ 24.00

Roll di 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, pomodorino secco, sesamo all'esterno, olio allo shiso

SPRING ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴ 30.00

Roll di riso, salmone, 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 - leggermente piccante ³⁻⁴	7.00
Tonno, tartare di tonno e pasta kataifi ¹⁻⁴	7.00
ASTICE ROLL ²⁻⁴ <i>Roll di riso, astice e mango, gel cetriolo e caviale</i>	32.00

GUNKAN SPECIAL - 1 pz.

Astice, mango 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 ⁴ <i>Salmone</i>	6.00
Tekkamaki ⁴ <i>Tonno</i>	7.00
Kappamaki <i>Cetriolo</i>	4.00

SASHIMI - 4 pz.

Tonno - 4 pz ⁴	10.00
Salmone - 4 pz ⁴	8.00
Gambero rosso - 1 pz. ²⁻⁴	8.00
Pesce bianco - 4 pz ⁴	8.00
Gambero blu - 1 pz. ²⁻⁴	5.00
Capasanta - 1 pz ⁴⁻¹⁵	12.00
Astice, mango e radice di wasabi ²	7.00
Scampo - 1 pz. ²⁻⁴	7.00

NIGIRI - 2 PZ.

Tonno ⁴	
Salmone ⁴	6.00
Gambero rosso ²⁻⁴	7.00
Pesce bianco ⁴	4.00
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

DOLGI

DOLCI

Crostata ai frutti di bosco capovolta ¹⁻³⁻⁷	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
Fuji Citrus ¹⁻³⁻⁷ (Yuzu, frolla e meringa)	12.00
Sorbetto del giorno	6.00

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