

ELEMENTS

the taste of japan

menù



Executive Chef
Maurilio Araujo

starters

- edamame fagiolini di soia lessati e salati | 4 | ✨
- edamame hot fagiolini di soia lessati e salati serviti con salsa piccante | 5
- gyoza wagyu 4pz | ravioli brasati ripieni di carne di wagyu e salsa piccante | 18
- gyoza amaebi 4 pz | ravioli brasati ripieni di gambero rosso e salsa ponzu yuzu | 12
- agedashi tofu impanato in fecola di patate e fritto, condito con salsa tenso e katsuobushi | 6 | ✨
- tori no karaage pepite di pollo impanate in fecola di patate e fritte, accompagnate da salsa ponzu piccante | 12
- goma wakame alghe marinate in salsa piccante, olio di sesamo, peperoncino, zenzero e yuzu | 5 | ✨
- horenso goma spinaci lessi con sesamo, tofu e gelatina di yuzu | 5
- zuppa di miso zuppa a base di soia fermentata, tofu, erba cipollina, sesamo e wakame secca | 4
- nasu misoyaki melanzana leggermente frita con salsa miso caramellata e sesamo | 10

signature starters

- tataki otoro ventresca di tonno scottata su brace, servita con salsa ponzu yuzu e porro caramellato | 25
- tataki gallega bovino Galiziano scottato su brace e servito con salsa ponzu yuzu e tartufo nero | 18
- basil usuzukuri carpaccio di pesce misto condito con salsa ponzu e pesto fresco | 18
- ceviche nikkei cubetti di pesce misto agrumato con salsa piccante giapponese, cipolla, mais del Peru, patata viola e spezie | 15
- kimuchi mix selezione di pesce misto condito in salsa piccante coreana, accompagnata da cetriolo disidratato in whiskey giapponese e porro caramellato | 15
- hamachi ume* ricciola del Pacifico condita con prugna giapponese, salsa ponzu yuzu e tartufo nero | 18
- anatra tataki anatra scottata sulla brace e marinata con salsa di arancia, soia piccante e daykon | 18
- tiradito aji amarillo gamberi rossi di Mazara in strisce conditi con crema di pepe peruviano patata dolce e mais | 28
- tonno tartare tartare di guancia di tonno con tanuki e gocce di ponzu | 20
- salmon tartare tartare di tonno con salmone affumicato e gocce di ponzu | 17

robata (spiedini tipici giapponesi)

- robata hotate capesante alla brace, marinate con salsa ponzu yuzu | 13
- robata buta maialino iberico condito con yuzu, arancia e soia piccante | 15
- robata tako polipo alla brace, servito con salsa misoyaki caramellata | 10
- robata tori pollo e verdura alla brace, servito con salsa teriyaki | 10
- robata yasay verdura di stagione cotta alla brace | 6 | ✨

tempura

- ebi tempura gamberi tigre e verdure miste accompagnati da salsa tenso | 15
- yasai tempura verdure miste di stagione accompagnate da salsa tenso | 12
- kaki furai* ostrica impanata in panko e accompagnata con salsa ponzu yuzu | 15
- ebi furai gamberi tigre impanati in panko serviti con gelatina yuzu e salsa tonkatsu | 15
- kakiage tempura* sfere di gamberi, calamari e verdure accompagnati da salsa tenso | 14

elements rolls

- ebi elements 4pz | pallina di riso avvolta da salmone scottato con gambero alla griglia, insaporita da tre salse giapponesi | 15
- hotate 4pz | pallina di riso avvolta da una fettina di ricciola scottata con capasanta grigliata, insaporita con gelatina yuzu | 15
- hot salmon 6pz | involtino di riso fritto con salmone affumicato, asparagi, crema cheese e tartufo, servito con salsa teriyaki | 15
- fuji 6pz | involtino di riso passato al forno ripieno di granchio e avocado servito con tartare di pesce, salsa lievemente piccante e salsa teriyaki | 14
- tonkatsu maki rollè di maialino iberico impanato, ripieno di verdure, formaggio e spinaci | 17

uramaki 6pz (rolls di riso ripieni)

- avocado roll ripieno di salmone crudo, gambero cotto, insalata, maionese giapponese, ricoperto da fettine di avocado e salsa teriyaki | 15
- california roll ripieno di granchio reale, avocado e mayonnaise giapponese, ricoperto da sesamo | 10 | ✨
- maguro
akami roll ripieno di tonno, avocado, ricoperto da perle di massago | 16 | ✨
- sake
tempura roll ripieno di salmone fritto in tempura, salsa piccante, ricoperto di tartare di salmone e servito con salsa yuzu | 15
- itaria roll ripieno di pesce bianco, avocado, pomodorino secco, ricoperto da fettine di mozzarella e scaglie di lime | 15 | ✨
- tora roll ripieno di gambero fritto in tempura, maionese yuzu, insalata, ricoperto con salmone scottato, salsa teriyaki e katsuboshi | 15
- otoro roll ripieno di riso con tartare di ventresca di tonno con tanuki, ricoperto da fettine di tonno scottato, sale blu di Persia, gelatina yuzu e takuan disidratato | 20
- hamachi roll ripieno di riso con tartare di ricciola, jalapeño, ricoperta da fettine di ricciola, sale nero delle Hawaii e gelatina yuzu | 15
- soft shell
crab roll ripieno di granchio dal guscio morbido fritto, insalata, maionese al wasabi e furikake | 15

Costo del servizio: 10%

*Piatto in disponibilità limitata | ✨ Gluten free

I piatti possono contenere uno o più allergeni. Informa il nostro staff di eventuali allergie.

È inoltre disponibile su richiesta il registro completo con i dettagli degli ingredienti e degli allergeni.

nigiri 2pz (palline di riso con fettine di pesce crudo, scottato o cotto)

wagyu	carne di wagyu leggermente scottata e sale blu di Persia 15 ✨
maguro zuke	tonno marinato in salsa zuke 10
maguro akami	dorsale di tonno 8 ✨
maguro toro	ventresca di tonno 14 ✨
sake	salmone 6 ✨
hamachi	ricciola del Pacifico 9 ✨
suzuki	branzino delle Canarie 8 ✨
kurodai	orata 7 ✨
tai	dentice 8 ✨
amaebi	gambero crudo di Mazara 15 ✨
hotate	capasanta 6 ✨
oji ebi	gambero di Mazara in tempura, maionese yuzu e caviale 18
combo	8pz selezione estemporanea dello chef in versione classica 18 ✨
omakase	12pz selezione estemporanea dello chef in versione rivisitata 35

sashimi 6pz (fettine di pesce crudo)

maguro zuke	tonno marinato in salsa zuke 16
maguro akami	dorsale di tonno 14 ✨
maguro toro	ventresca di tonno 20 ✨
sake	salmone 8 ✨
hamachi	ricciola del Pacifico 18 ✨
suzuki	branzino delle Canarie 16 ✨
kurodai	orata 7 ✨
tai	dentice 16 ✨
combo	12 pz selezione estemporanea dello chef in versione classica 23 ✨
omakase	selezione estemporanea dello chef in versione rivisitata 35

hosomaki 6pz (rolls di alga nori ripeini)

kappamaki	cetriolo, sesamo e maionese giapponese 6,5 ✨
negi-toro-maki	tartare di ventresca di tonno crudo (o-toro), porro e sesamo 8 ✨
ikuramaki	uova di salmone 7 ✨
tekkamaki	dorsale di tonno 8 ✨
sakemaki	salmone crudo 6 ✨

Costo del servizio: 10%

*Piatto in disponibilità limitata | ✨ Gluten free

I piatti possono contenere uno o più allergeni. Informa il nostro staff di eventuali allergie.

È inoltre disponibile su richiesta il registro completo con i dettagli degli ingredienti e degli allergeni.

signature dishes

- glacier 51 200g | pregiato filetto di pesce bianco cotto a bassa temperatura, grigliato e fatto riposare in forno, glassato in salsa miso | **38**
- wagyu gurigu 200g | filetto di manzo di bovino giapponese di tipo A5, cotto alla brace e servito con verdure e tre tipologie di sale | **65** | ✨
- buta supein 200g | maialino iberico grigliato con scaglie di tartufo nero e sale blu di Persia | **20** | ✨
- tako gurigu polipo del Mediterraneo grigliato ed accompagnato da salsa dello chef | **15**
- udon spaghetti spessi di amido di riso in brodo di maialino iberico, uova e verdure | **18**
- yakiudon spaghetti di amido di riso saltati con anatra e verdure e conditi con salsa dello chef | **18** | ✨
- ramen pasta fresca in brodo di miso con maialino iberico arrostito, uovo fondente, funghi shiitake, erba cipollina e naruto | **18**
- bao shrimp panino cotto al vapore ripieno di gambero impanato in panko con insalata, avocado e maionese piccante | **13**
- bao wagyu panino cotto al vapore ripieno di carne di wagyu, insalata, cipolla di Tropea e senape | **17**

Costo del servizio: 10%

*Piatto in disponibilità limitata | ✨ Gluten free

I piatti possono contenere uno o più allergeni. Informa il nostro staff di eventuali allergie.

È inoltre disponibile su richiesta il registro completo con i dettagli degli ingredienti e degli allergeni.



