

MENU

KAI

OMAKASE • SAKE BAR • HI–FI ROOM

カイに入るということは、信頼することを意味する。

ENTRARE DA KAI SIGNIFICA AFFIDARSI

UN VIAGGIO NELLA CUCINA GIAPPONESE,
DOVE OGNI DETTAGLIO HA IL SUO EQUILIBRIO
E OGNI SAPORE RACCONTA UNA STORIA.

DALLA RICERCA DELLA MATERIA PRIMA
ALLA PRECISIONE DI OGNI GESTO,
KAI CELEBRA L'ARTE DEL SUSHI
ATTRAVERSO AUTENTICITÀ, CREATIVITÀ
E IL RISPETTO PER LA TRADIZIONE.

UN LUOGO IN CUI LASCIARSI SORPRENDERE,
CONDIVIDERE NUOVI SAPORI
E VIVERE IL GIAPPONE, UN BOCCONE ALLA VOLTA.

小さなメニュー

TEMPURA

UN'INTRODUZIONE CROCCANTE E AVVOLGENTE ALLA TRADIZIONE NIPPONICA, TRA FRITTURE D'AUTORE E ICONICO STREET FOOD.

GAMBERO TEMPURA & TENKASU (2PZ) **16€**
GAMBERI AVVOLTI IN UNA TEMPURA DORATA E LEGGERA CON FIOCCHI DI TENKASU CROCCANTE, SERVITA CON SALSA TENTSUYU
(1,2,3)

TEMPURA VEGETALE **14€**
SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE E TRADIZIONALI CROCCANTI, ACCOMPAGNATE DA SALSA TENTSUYU SPICY
(1,6,4)

TAKOYAKI **16€**
SFERE CROCCANTI DORATE DI POLPO TRADIZIONALI GIAPPONESI RIVISITATE, CIPOLLOTTO, ZENZERO E MAIONESE MONTATA ALL'ACQUA DI POLPO
(1,14,3)

KARAAGE **14€**
BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI MARINATI IN UN MIX DI SPEZIE E FRITTI IN FARINA KARAAGE
(1,3,10,11,6,4)

カイに入るということは、信頼することを
意味する。

小さなメニュー

SPECIAL KAI & SASHIMI

LA MASSIMA ESPRESSIONE DELLA MATERIA PRIMA: TAGLIO NETTO, FRESCHEZZA ASSOLUTA E IL PRESTIGIOSO TONNO ROSSO BALFEGÓ, SIMBOLO DI TRACCIABILITÀ E QUALITÀ SUPERIORE.

SASHIMI MORIAWASE **70€**
(2 PZ PER TIPO - 10 PZ TOTALI)
UN VIAGGIO SENSORIALE ATTRAVERSO LA NOSTRA MIGLIORE SELEZIONE DI PESCATO DEL GIORNO (4)

SELEZIONE SINGOLA *(2PZ)*

SGOMBRO **10€**
SAPORE INTENSO ED EQUILIBRATO. (4)

BALFEGÓ AKAMI **14€**
IL CUORE MAGRO E VELLUTATO DEL TONNO ROSSO BALFEGÓ. (4)

RICCIOLA **14€**
CARNI PREGIATE DALLA CONSISTENZA DELICATA E NOBILE. (4)

BALFEGÓ TORO **16€**
LA VENTRESCA DI TONNO BALFEGÓ, RICCA, SCIOGLIEVOLE E INCONFONDIBILE. (4)

SCAMPI **16€**
(2)

SELEZIONE OSTRICHE DEL GIORNO **16€**

小さなメニュー

NIGIRI KAI SELECTION (1 PZ PER OGNI TIPO) — 40€

PICCOLI CAPOLAVORI DI EQUILIBRIO TRA RISO, LAVORAZIONI ARTIGIANALI ECONDIMENTI BOTANICI.

SGOMBRO SUJIME & KIZAMI WASABI (4,12)
SGOMBRO MARINATO SECONDO L'ANTICA TECNICA SUJIME, COMPLETATO DALLA NOTA FRESCA E PUNGENTE DEL WASABI IN RADICE TRITATO A MANO .

BALFEGÓ TORO & CAVIALE (SANCTUARY COLLECTION) (4)
VENTRESCA DI TONNO ROSSO BALFEGÓ SCOTTATA DELICATAMENTE, IMPREZIOSITA DA UNA PERLA DI CAVIALE BAIKAL

BALFEGÓ AKAMI CON LACCATURA ERBACEA (4)
IL TAGLIO MAGRO DEL TONNO BALFEGÓ SPENNELLATO CON UN'ESTRAZIONE ARTIGIANALE DI ERBE AROMATICHE E SOYA DASHI.

RICCIOLA YUZU KOMBUJIME (4,12)
RICCIOLA FROLLATA SU FOGLIA DI ALGA KOMBU (KOMBUJIME) PER ESALTARNE L'UMAMI, RIFINITA CON NOTE AGRUMATE DI YUZU.

SCAMPO, PONZU & IKURA (4,6)
SCAMPO PORCUPINE FINISSIMO ESALTATO DALLA FRESCHEZZA DELLA SALSA PONZU E DAL TOCCO SAPIDO E UMAMI DELLE SUE UOVA (IKURA).

カイに入るということは、信頼することを
意味する。

小さなメニュー

DALLA CUCINA CALDA

PIATTAFORMA DI COMFORT FOOD D'ALTA SCUOLA, TRA FERMENTAZIONI, COTTURE LENTE E LIEVITAZIONI SOFFICI.

SHOKUPAN & PANCIA DI MAIALINO NERO — **18€**
SOFFICE PANE AL LATTE GIAPPONESE (SHOKUPAN) LACCATO CON BURRO AL CIPOLLOTTO, FARCITO CON PANCIA DI MAIALINO NERO LACCATO CBT E SALSA WAFU.
(1,3,6,7,11)

GYOZA AL PESCATO DEL GIORNO — **18€**
RAVIOLI ARTIGIANALI TIPICI GIAPPONESI PIASTRATI, RIPIENI DI PESCATO FRESCO
(1,4,9)

GYOZA ALLA PANCIA DI MAIALE STUFATA — **16€**
RAVIOLI ARTIGIANALI TIPICI GIAPPONESI PIASTRATI DI MAIALE STUFATO IN SPEZIE ORIENTALI E ACCOMPAGNATA DA SALSA GRAVY E GEL DI CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO
(1,6,11,12)

RAMEN D'ANATRA IN DUE CONSISTENZE — **28€**
UN BRODO PROFONDO E AROMATICO CHE ACCOGLIE NOODLES ARTIGIANALI,SERVITO CON PETTO D'ANATRA CROCCANTE
(3,6,11,12)

WAGYU A5 — **80€**
LINGOTTO DI WAGYU A5 (100GR) PREFETTURA KAGOSHIMA SCOTTATO CON BABY VERDURE SERVITA CON FONDO BRUNO ALLO ZENZERO
(6,9,11)

DONBURY VEGETARIANO — **16€**
RISO SALTATO ALLA BRACE CON VERDURE DI STAGIONE E TOFUWAGYU
(6,9,12)

小さなメニュー

URAMAKI

ROLL D'AUTORE ARROTOLATI A MANO,
DOVE LA QUALITÀ DEL PESCE INCONTRA
ABBINAMENTI DINAMICI E VIVACI.

MAGURO NEGI PONZU **24€**
ROLL FARCITO CON BALFEGÓ AKAMI, CIPOLLOTTO ALLA BRACE,
COMPLETATO DA SASHIMI DI TONNO BALFEGÓ CONDITA
CON UNA RIDUZIONE PONZU E SESAMO TOSTATO.
(4,6,11,12)

HAMACHI SHISO ORENJI TARE **24€**
RICCIOLA FRESCA, FOGLIA DI SHISO CROCCANTE E
UNA VELATURA DI SALSA ORENJI TARE ALLE NOTE
AGRUMATE D'ARANCIA.
(1,4,6,11,12)

EBI ROLL **30€**
GAMBERO IN TEMPURA, SASHIMI DI GAMBERO ROSSO
LACCATO ALLO YUZU E MAIONESE ALLO SHISO
(1,2,3)

OSHIZUSHI DI WAGYU **24€**
RISO MARINATO CON SOIA E OLIO DI SESAMO
CON BATTUTO DI WAGYU A5 ABURI. (6,11)

カイに入るということは、信頼することを
意味する。

小さなメニュー

DESSERT

FRUTTA ESOTICA SELEZIONATA 16€

NAMELAKA AL CUCCHIAIO 12€
CON CIOCCOLATO BIANCO, MANGO ALLO YUZU E
CRUMBLE ALLE MANDORLE (7,8,5)

SGROPPINO KAI 9€
CON SAKE ALLO YUZU E FOGLIA DI SHISHO (7,9)