AKIRO

NIKKEI
HANDROLL
BAR

UN VIAGGIO NIKKEI

( ) **Edamame in salsa Nikkei** 5

( ) **Tiradito di Ombrina** 11

( ) **Ceviche di Hamachi (ricciola)** 19
Con leche de tigre al ají giallo e wasabi.

( ) **Tempura di Gamberi** 9
Tagliati e serviti con una salsa cremosa della casa.

( ) **Tartare di Toro (ventresca)** 15
Ventresca, mandorle, cipollotto e panko.

( ) **Ostriche Perle di Marais nº 2 (1u)** ***Novità**** 7.5
Salse disponibili su richiesta.

( ) **Tartare di Tonno** 14
Tonno con salsa yuzu kosho, aji amarillo, chips di aglio e pane carasatu.

( ) **Ushio · Zuppa di Miso** 6.5
Brodo di pesce fatto in casa, tofu, alghe, miso, pesce e cipollotto.

( ) **Tataki di Tonno** 18
Con salsa arrabbiata in stile peruviano e sale al miso.

SASHIMI *(4 pezzi)*

( ) **Salmone** 8.5

( ) **Tonno** 12

( ) **Hamachi (ricciola)** 14

( ) **Toro (ventresca)** 13

( ) **Akiro special (3 pezzi di ognuno)** 30

NIGIRIS

c/u

( ) **Calamaro** 4.5
Con burro al miso e furikake e olio verde.

( ) **Toro (ventresca)** 5
Scottato con wasabi, panko e miele di canna da zucchero.

( ) **Hamachi (ricciola)** 4.5
Con chalaca, salsa speciale di ostriche, salsa pachikay e quinoa croccante.

( ) **Capesante** 5
Scottate con salsa huancaína al tartufo, avocado, cipolla marinata e panko.

( ) **Tonno** 4.5
Con salsa pachikay, sesamo e zenzero.

c/u

( ) **Salmone** 3.5
Flambé con aji amarillo e chalaquita di cipolla rossa.

( ) **Salmone Premium** 4.5
Flambé con foie gras speziato, paté al tartufo, miele di canna e sale di Maras.

( ) **Toro Premium** 14
Con caviale e midollo flambè.

( ) **Anguilla** 5
Con marmellata di zenzero, miele di canna da zucchero, cioccolato piccante e sale.

Supplemento Caviale Oscietra 8

MENU HAND ROLLS

( ) 3 HAND ROLLS	( ) 4 HAND ROLLS	( ) 5 HAND ROLLS	( ) 6 HAND ROLLS
Salmone	Salmone Ventresca	Salmone Ventresca	Salmone Ventresca
Tonno	Tonno	Tonno Capasanta	Tonno Capasanta
Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai Acevichado
18	26	34	41

HAND ROLLS ALLA CARTA

( ) **Ebi Furai** 6.5
Gamberone fritto, avocado, chili/aglio.

( ) **Toro (Ventresca)** 8
Con panko e scalogno.

( ) **Tonno** 7.5
Con jalapeño, sriracha e maionese all'umeboshi.

( ) **Salmone** 6
Con la nostra salsa ocopa fatta in casa, patata dolce fritta e salsa Huacatay

( ) **Hamachi (ricciola)** 8.5
Con strisce di peperoncino giallo, avocado, coriandolo e salsa pachikay.

( ) **Acevichado** 8
Ombrina, ají amarillo, peperoni marinati, coriandolo, avocado e salsa acevichada.

( ) **Capesante** 8
Con yuzu kosho e maionese al ponzu, semi di sesamo.

( ) **Granchio** 8
Con yuzu, maionese al rocoto, panko e avocado.

( ) **Anguilla** 8.5
Panko con miele all'arancia.

( ) **Veggie Avocado** 5
Patata dolce cotta nel succo d'arancia e avocado.

( ) **Ika** 6.5
Calamaro fritto, alioli agrumato con nero di seppia e cipolla marinata.

Salse della casa: soia speciale e unagi 2

DOLCI

( ) **Brownie al cioccolato** 8
Servito con crumble e gelato al miso.

Gelato 6

( ) *Cioccolato* ( ) *Frutto della passione*
( ) *Matcha* ( ) *Pistacchio*

( ) **Cheesecake allo yuzu** 8

( ) **Selezione Mochi** 7.5
Matcha, Cioccolato, Mango

Coperto 3 p.p

BEVANDE ANALCOLICHE

( )	Coca Cola	4.5	( )	Acqua Naturale Panna	3.5
( )	Coca Cola Zero	4.5	( )	Acqua Gasata San Pellegrino	3.5
( )	Ginger Beer	4	( )	Limonata fatta in casa	5
( )	Acqua Tonica	4	( )	Birra Heineken 0.0%	6.5
			( )	Mocktail Tanqueray 0.0%	8

BEVANDE ALCOLICHE

Beer

( )	Ichnusa Non Filtrata	6
( )	Japanese Sapporo	6.5
( )	Asahi	6.5
( )	Kirin Alla Spina	6
( )	Pilsen Callao	6

Cocktails

( )	Aperol Spritz	10
( )	Negroni	12
( )	Americano	12
( )	Moscow Mule	12
( )	Pisco Sour Classico	12
( )	Pisco Sour Maracuja	12
( )	Sake Sour	12
( )	Gin Roku Tonic - Original	12
( )	Gin Roku Tonic - Lampone	12

		Calice	Bottiglia
Bollicine			
( )	Bellavista Franciacorta *DOCG Brut Assemblage*		60
( )	Roeno Trento DOC *Extra Brut*	9.5	44
( )	Ruinart Champagne *Brut R de Ruinart*		88
( )	Diebolt Vallois Champagne *Blanc de Blancs*	17	68
Blanchi			
( )	Gewürztraminer - Von Blumen *Alto adige DOC*	8.5	34
( )	Ribolla Gialla - Vigna del Lauro *IGP*		30
( )	Sauvignon - Montauto *Vigne Vecchie - Toscana DOC*	9.5	44
( )	Falanghina - San Salvatore 1988 *Campania IGP*		32
( )	Vermentino - Oskiros *Di Gallura - DOCG Sardegna*		30
( )	Chablis - Domaine Hamelin *AOC*		36
( )	Chardonnay - Le Sime Prediomagno *Piemonte - DOC*	9	40
( )	Colli Tortonesi - La Stellara *Piemonte - DOC*		32
( )	Meursault Village - Benjamin Leroux *Francia*		154
Rosé			
( )	La Rouillère *Côtes de Provence*	8.5	34
( )	Lagrein Dorigati *Trentino Kretzer DOC*		30
Oranges			
( )	Pinot Grigio Roeno *Mattj - Anfora*		52
( )	Pa'Ro Buccia Nera *Toscana - IGT*	8.5	34
Rossi			
( )	Chianti Classico - Lilliano *Toscana - DOCG*		32
( )	Nebbiolo - Prediomagno Inissi *Monferrato Superiore - DOC*		40
Sakés			
( )	Konishi Aosae Junmai	6	37
( )	Konishi Hiyashibori		48
( )	Dewanoyuki Onikoroshi Junmai	7	45
( )	Dewanoyuki Onikoroshi Junmai (300ml)		23
( )	Kamikokoro Kissui	8.5	55
( )	Pink Kappa	8.5	57
( )	Heavensake Junmai Ginjo		118
Liquori Giapponesi			
( )	Kodakara Yuzu *Infuso Yuzu, agrume giappponese*	6	
( )	Chiyokotobuki Umeshu *Infuso di Umeshu, prugna Ume giapponese*	6	
Whisky Giapponesi			
( )	Sasayaki Mizunara	17	
( )	Fuyu Japanese Blend	13	

L'ESPERIENZA AKIRO: UN VIAGGIO CULINARIO NIKKEI

Akiro è il primo hand roll bar nikkei. Nasce dalla convinzione che gli hand roll meritino un posto speciale nella nostra gastronomia. È semplice: sedersi, scegliere e lasciarsi trasportare da questa esperienza di cucina nikkei. Scopri i nostri hand roll e lasciati guidare in un vero viaggio culinario.