

# a s i a n m o o d c u i s i n e

In queste parole è sintetizzata tutta la nostra visione che si nutre di riferimenti asiatici per rielaborarli con un tocco esotico, raffinato ma contemporaneo.

Differenti atmosfere esaltano l'alchimia dei nostri piatti, che, pur ispirandosi alla tradizione giapponese, si raccontano attraverso accostamenti originali e ingredienti autentici. I sapori diventano densi, consistenti e mai prevedibili.

Amocù diventa la sintesi di un grande desiderio, quello di contaminare sempre **idee, culture e passioni** attraverso coraggiose stratificazioni, negli ambienti e nei sapori.

Benvenuti in un viaggio dalla travolgente energia espressiva, senza confini ma con forti radici anche asiatiche.



## PIATTI CALDI

7000 - Filetto di salmone\*\* con riso e verdure\* / Melanzana Giapponese

**20,00**

7001 - Filetto di Scottona con riso e verdure\* / Melanzana Giapponese

**22,00**

7002 - Cotoletta di maiale\*\*\* croccante in tempura ,salsa tonkatsu con riso e verdure\*/ Melanzana Giapponese

**20,00**

7016 - Teppanyaki di anatra\* con riso e verdure\*

**22,00**

## RISO

7003 - Riso saltato con pollo\*\*\* e verdure\*

**16,00**

7004 - Riso saltato con verdure\*

**14,00**

7005 - Riso saltato con verdure\* e gamberoni\*

**16,00**

7006 - Riso saltato con verdure\* e filetto di Scottona

**18,00**

7007 - Riso saltato con verdure\* e astice\*\*\*

**18,00**

## SPAGHETTI GIAPPONESI

7008 - Spaghetti giapponesi saltati con pollo\*\*\* e verdure

**16,00**

7009 - Spaghetti giapponesi saltati con verdure

**14,00**

7010 - Spaghetti giapponesi saltati con gamberon\* e verdure

**16,00**

7011 - Spaghetti giapponesi saltati con filetto di Scottona e verdure

**18,00**

7012 - Spaghetti giapponesi saltati con astice\*\*\* e verdure

**18,00**

*N.B. I prodotti con (\*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste*

## RAMEN

7020 - Maiale\*\*\* a bassa temperatura, verdure, funghi giapponesi\*\*\*, uovo marinato e katsuobushi

**22,00**

7021 - Spicy ramen\*\*\* con tempura di gamberoni\*, verdure, funghi giapponesi\*\*\*, uovo marinato e katsuobushi

**22,00**

7022 - Cotoletta di maiale\*\*\* croccante in tempura, tonkatsu, verdure, funghi giapponesi\*\*\*, uovo marinato e katsuobushi

**22,00**

## CAPESANTE

2 - Capesante\* con purè di mango, fiori eduli e uova di tartufo

**16,00**

## TEMPURA

50 - Tempura nera di Seppia\*\* con emulsione di aromi mediterranei

**16,00**

51 - Orata\*\* con salsa asiatica

**16,00**

53 - Tempura di gamberoni\* con mandorle special

**15,00**

54 - Tempura di verdure con salsa teriyaki

**12,00**

55 - Granchio\* Thaiandese, lime, maionese giapponese e kimuchi

**18,00**

## MIX

450 - Takoyaki\*, maionese giapponese, salsa tonkatsu e katsuobushi (4 pz.)

**7,00**

451 - Alga Wakame\*

**6,50**

452 - Edamame\*

**5,50**

453 - Riso

**3,00**

454 - Melanzana con salsa yuzu e teriyaki

**8,00**

455 - Melanzana con pollo\*\*\*, crema di gorgonzola, yuzu e salsa teriaky

**12,00**

456 - Melanzana con gamberone\*, crema di gorgonzola, yuzu e salsa teriaky

**12,00**

## OSTRICHE - 2 pz.

100 - Ostrica allo yuzu

**10,00**

101 - Ostrica con tartare di Scottona e maionese al tartufo

**12,00**

102 - Ostrica spicy, sriracha e lime

**10,00**

103 - Ostrica con lime, ricci\* e uova di tartufo

**12,00**

104 - Ostrica classica

**10,00**

## TARTARE

- 151 - Tartare di tonno\*\* marinato con salsa di soia, mango e salsa teriyaki  
**17,00**
- 153 - Tartare di gamberone\* rosso, ricci\*, uova di tartufo e purè di mango  
**20,00**
- 154 - Tartare di tonno\*\*, olio al tartufo, scorza di lime, erba cipollina, sale maldon, alghe giapponesi e katsuobushi  
**20,00**
- 155 - Tartare di salmone\*\*, alga wakame\*, uova tobiko\* e salsa dello chef  
**17,00**
- 156 - Tartare di salmone\*\*, tonno\*\* marinato con olio d'oliva, lime, coriandolo, menta e guacamole  
**18,00**
- 157 - Tartare di Scottona con cipolla, sesamo, uovo e crema di edamame\*  
**22,00**
- 158 - Tartare di astice\*\* con crema di guacamole, maionese giapponese, olio al tartufo, katsuobushi e togarashi  
**24,00**

## TACOS

- 200 - Salmone\*\* con guacamole e uova yuzu\*  
**10,00**
- 201 - Pesce bianco\*\*, lime e maionese giapponese  
**10,00**
- 202 - Tonno\*\*, zenzero e chili  
**10,00**
- 203 - Gamberone\* fritto con guacamole e cipolla croccante  
**10,00**
- 204 - Filetto di Scottona con sale Hallen Mon vanigliato aromatizzato al tartufo  
**10,00**
- 205 - Gamberone rosso crudo\* allo yuzu e guacamole  
**10,00**
- 206 - Salmone affumicato, guacamole e menta  
**10,00**
- 207 - Tartare di Scottona con maionese ai funghi  
**12,00**
- 208 - Astice\*\*, burrata, cetriolo, mela e uova di tartufo  
**13,00**

## GUA BAO\*

- 250 - Maiale\*\*\* bassa temperatura, gamberone\* fritto, maionese di rafano e spicy  
**12,00**
- 251 - Maiale\*\*\* in tempura croccante con salsa tonkatsu spicy  
**10,00**
- 252 - Tempura di granchio\*, avocado, zucchina frita, maionese giapponese affumicata,, lime e cipolla croccante  
**12,00**
- 253 - Scottona, crema di gorgonzola, foglia di shiso e maionese ai funghi  
**12,00**
- 254 - Astice\*\*\* e gamberone\* cotto, origano, cavolo Thai e maionese al tartufo  
**13,00**
- 255 - Tempura di seppia\*\*, cavolo Thai saltato con aglio e peperoncino e burrata al tartufo  
**12,00**
- 256 - Tartare di Scottona con maionese al tartufo  
**12,00**
- 257 - Tempura nera di seppia\*\*, foglia di shiso e maionese al basilico  
**12,00**
- 258 - Bao al nero di seppia, polpo scottato, burrata al tartufo slice di cetriolo e maionese affumicata  
**12,00**
- 259 - Tonno\*\*, guacamole, maionese affumicata e cipolla croccante  
**10,00**

## WAGYU GIAPPONESE

*Il manzo giapponese dal manto nero, conosciuto in tutto il mondo per la sua tenerezza e marmorizzazione*

- 801 - Tataki di wagyu, sale maldon, togarashi e salsa allo yuzu  
**32,00**
- 710 - Gunkan di wagyu flambè, maionese giapponese, ricci\*, teriyaki ed erba cipollina  
**16,00**
- 757 - Nigiri di wagyu flambè, foglie di shiso e uova di tartufo  
**14,00**
- 260 - Bao\* di wagyu cotto, sale maldon, salsa affumicata alla soia e togarashi  
**18,00**
- 861 - Uramaki, tempura di asparagi\*, maionese giapponese, alghe wakame\*, fuori carpacci di wagyu flambè, salsa affumicata alla soia, togarashi e salsa yuzu  
**24,00**

## CEVICHE

301 - Ceviche tradizionale con pesce bianco\*\* marinato, purè di patate americane\*\*\* e cipolla cruda

**16,00**

## CARPACCI

505 - Carpaccio grande di pesce misto\*\* con ponzo, pesto di basilico e tartufo

**24,00**

506 - Carpaccio grande di pesce misto\*\*, salsa di soia, olio d'oliva e tartufo

**24,00**

507 - Carpaccio grande di pesce misto\*\*, spicy e tartufo

**24,00**

508 - Carpaccio di ricciola\*\* affumicata al tartufo, scorza di lime, sale maldon e uova ikura\*

**24,00**

## GUNKAN - 2 pz.

705 - Tempura di polpo\*, maionese giapponese, scorza di lime e uova ikura\*

**8,00**

706 - Pesce bianco\*\* flambé, foglia croccante di riso, gamberone\* e maionese giapponese

**8,00**

707 - Tonno\*\* flambé, maionese giapponese, foie gras e marmellata dello chef

**9,00**

708 - Filetto di Scottona flambé, maionese giapponese e ricci\*

**10,00**

709 - Filetto di Scottona flambé, maionese giapponese, foie gras e marmellata dello chef

**10,00**

## NIGIRI - 2 pz.

753 - Pesce del giorno\*\*

**6,00**

754 - Salmone\*\* crudo o flambé

**5,00**

755 - Tonno\*\* crudo o flambé

**6,00**

756 - Nigiri di sardina\*\* dell'atlantico flambe, sale maldon e olio di oliva

**8,00**

## TATAKI

800 - Tonno\*\* con riduzione di cipolla caramellata e fior di sale - 8 pz.

**16,00**

## SPECIALITÀ ROLL BASE RISO - 8 pz.

650 - Tempura di gamberoni\* con maionese giapponese, alga nori tritata e salsa agrodolce dello chef

**16,00**

651 - Tempura di salmone\*\* con maionese giapponese, alga nori tritata e salsa agrodolce dello chef

**16,00**

652 - Tartare di gamberone\* crudo con maionese giapponese in base di riso thai

**16,00**

653 - Tartare di tonno\*\* spicy in base di riso thai con croccante di mais

**16,00**

654 - Tartare di Scottona con maionese ai funghi in base di riso thai

**16,00**

## URAMAKI - 8 pz.

- 851 - Tempura di gamberoni\*, avocado, philadelphia, tonno\*\* crudo e tritato di salmone\*\*, maionese affumicata, salsa teriyaki e croccante giapponese  
**18,00**
- 852 - Tempura di ricciola\*\*, maionese allo yuzu, rucola, fuori ricciola\*\* flambè e crema di patata americana\*\*\*  
**18,00**
- 853 - Salmone\*\*, philadelphia e uova tobiko\*, con tartare di pesce bianco\*\* sopra e frutto della passione  
**17,00**
- 854 - Tempura di gamberone\*, maionese giapponese, fuori tonno\*\*, capasanta\* flambè, scorza di lime e salsa affumicata alla soia  
**18,00**
- 855 - Tonno\* affumicato al tartufo, cetriolo, fuori tonno\*\*, perlaggio di tartufo e riso croccante  
**18,00**
- 856 - Tempura di gamberoni\* e mela con philadelphia e salmone\*\* flambè  
**17,00**
- 857 - Salmone affumicato con mandorla croccante e scorza di lime  
**16,00**
- 858 - Salmone\*\* con avocado e philadelphia  
**16,00**
- 859 - Tonno\*\* con emulsione di lime e salsa dello chef  
**16,00**
- 860 - Tempura di gamberoni\*, avocado, philadelphia, tonno\*\*, spicy e scorza di lime  
**18,00**
- 862 - Granchio reale\*, uova di baccalà\*, foie gras, avocado e uova di tartufo  
**18,00**
- 863 - Astice\*\*\*, avocado, maionese giapponese affumicata e salsa dello chef  
**20,00**
- 864 - Tonno\*\*, asparagi\*, avocado, fuori con granchio reale\*, maionese giapponese spicy, salmone\*\* e riso croccante  
**18,00**
- 865 - Tempura di asparagi\*, maionese giapponese, avocado, fuori carpacci di gamberone\* crudo, salsa affumicata alla soia, scorza di lime e perlaggi di tartufo  
**18,00**

## HOT ROLL - 8 pz.

951 - Crosta sottile giapponese\*, salmone\*\*, gamberone\* e salsa dello chef

**15,00**

952 - Salmone\*\*, philadelphia, fragole e salsa teriyaki

**16,00**

953 - Salmone\*\*, philadelphia, gamberone\* croccante giapponese e salsa teriyaki

**15,00**

954 - Salmone\*\*, philadelphia, croccante di kataifi\* con tartare di gamberone\* crudo e salsa ai frutti della passione

**16,00**

## HOSOMAKI - 8 pz.

1000 - Salmone\*\*

**8,00**

1001 - Tonno\*\*

**9,00**

## SASHIMI - 6 pz.

I153 - Salmone\*\* (può essere flambé)

**12,00**

I154 - Tonno\*\* (può essere flambé)

**12,00**

I155 - Pesce del giorno\*\*

**14,00**

I156 - Sashimi misto\*\* 6 pz.

**11,50**

I157 - Sashimi misto\*\* 12 pz.

**21,00**

## PIATTI MISTO SUSHI

I200 - Misto sushi roll\*\* - 12 pz.

**23,00**

I201 - Misto sushi roll e sashimi\*\* - 18 pz.

**30,00**

I202 - Misto sushi roll e sashimi\*\* - 36 pz.

**59,00**

## DOLCI

6000 - Pastel di nata portoghese, gelato alla cannella e croccante di kataifi\*

**8,00**

6002 - Crema giapponese di yuzu e crumble di arachidi

**8,00**

6004 - Cajeta messicana con tequila, frutti rossi e crema yuzu

**8,00**

6007 - Brownie di cioccolato con gelato al pistacchio

**8,00**

6012 - Cheesecake ai frutti della passione

**8,00**

6013 - Cheesecake al mango

**8,00**

6015 - Cheesecake ai frutti di bosco

**8,00**

6016 - Tarte di limone merengada

**8,00**

6005 - Gelato al pistacchio

**6,00**

6008 - Gelato alla cannella

**6,00**

6006 - Tarte al the matcha con gelato al fiordilatte

**8,00**

6011 - Macedonia di frutta con gelato al fiordilatte

**8,00**

6009 - Gelato al fiordilatte

**6,00**



# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

La presente indicazione è riferita ai prodotti somministrati al tavolo:

1. Cereali contenenti glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire:
  - Mandorle (*Amygdalus communis* L.)
  - Nocciole (*Corylus avellana*)
  - Noci (*Juglans regia*)
  - Noci di acagiù (*Anacardium occidentale*)
  - Noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch]
  - Noci del Brasile (*bertholletia excelsa*)
  - Pistacchi (*Pistacia vera*)
  - Noci macedamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si prega la gentile clientela di segnalare in ogni caso l'eventuale presenza di allergie e/o intolleranze.

Grazie  
La ditta Nero S.R.L.

N.B. - I prodotti segnalati con (\*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste

- I prodotti segnalati con (\*\*):

«Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell' O.M.

12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04).»

- I prodotti con (\*\*\*) sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg. 852/04

I seguenti prodotti, utilizzati come ingredienti nelle nostre preparazioni sono surgelati:

- Fumetto di pesce
- Latte di tigre
- Cataplana