

52C

JAPAN RESTAURANT

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
Katsu sando di pesce, cavolo viola e den miso - 2 pz. ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹	16.00
Pulled pork bao buns ¹	10.00
Misoshiru ⁴⁻⁶⁻¹¹	6.00

FUSION

ANTIPASTI

Capasanta diablo ¹⁻³⁻⁶⁻¹¹⁻¹⁴	16.00
Polpo, cavolfiore e cioccolato bianco, shiso e miso ⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹	16.00
Ricciola, ricci di mare e mela verde ⁴⁻¹⁴	24.00

PRIMI

Risotto allo zafferano, pancia di maiale e la sua salsa ai fiori di zucca ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹	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
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

SECONDI

Coscia d'anatra laccata alla birra al miele
di castagno, sedano rapa e croccante al pepe
sancho ¹⁻⁷ 28.00

Salmone cotto in salsa teriyaki, asparagi,
millefoglie di patate e tobiko ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷ 27.00

Orata scottata, pak-choi e sesamo nero ⁴⁻⁷ 24.00

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 ³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹ 11.00

*Roll di riso, avocado, formaggio cremoso,
salmone, ricoperto di sesamo*

VEGGIE ROLL ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹¹ 12.00

*Roll di riso, asparago, avocado, cetriolo,
ricoperto di sesamo*

SPICY TUNA ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹¹ 16.00

*Roll di riso, tartare di tonno leggermente piccante,
cetriolo e spicy mayo*

SPICY SALMON ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹ 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 ²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹ 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

FUTUMAKI ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷ 24.00

Roll di riso, 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 ²⁻⁴⁻⁷⁻¹¹ 30.00

Roll di riso, tartare di gambero rosso, burrata, pomodoro secco, sesamo all'esterno, olio allo shiso

SPRING ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁴ 30.00

Roll di riso, salmone e fiori di zucca in tempura, scampi all'esterno, mayo spicy e sale nero

GUNKAN E HOSOMAKI - 2 pz.

Salmone, tartare di salmone ³⁻⁴	7.00
Tonno, tartare di tonno e pasta kataifi ¹⁻⁴	7.00
Sakemaki ⁴	6.00
Tekkamaki ⁴	7.00
Kappamaki	4.00

SASHIMI - 4 pz.

Tonno ⁴	10.00
Salmone ⁴	8.00
Gambero rosso - 1 pz. ²⁻⁴	6.00
Pesce bianco ⁴	8.00
Gambero blu - 1 pz. ²⁻⁴	5.00
Capasanta ⁴⁻¹⁵	12.00
Scampo - 1 pz. ²⁻⁴	7.00

NIGHIRI - 2 pz.

Tonno ⁴	7.00
Salmone ⁴	6.00
Gambero rosso ²⁻⁴	12.00
Pesce bianco ⁴	6.00
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

Semifreddo al cocco con yuzu e sesamo ⁸⁻¹¹ 12.00

Cremoso al cioccolato fondente
e fagioli azuki, frutti rossi ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ 10.00

Sorbetto del giorno 6.00

WINE

CHAMPAGNE

Pommery | Brut Apanage Blanc de Blancs C/6 95.00
Chardonnay

Pommery | Brut Rosè Apanage C/6 130.00
Chardonnay, Pinot Noir

Moët & Chandon | Réserve Imperiale brut 80.00
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

BOLLICINE ITALIANE

Contadi Castaldi | Brut 40.00
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Contadi Castaldi | Saten 2019 45.00
Chardonnay

Contadi Castaldi | Brut Rosé 55.00
Chardonnay, Pinot Nero

Cavalleri | Blanc de Blancs Brut Nature 60.00
Chardonnay

Cavalleri | Pas Operè Rosé 60.00
Pinot Nero

Ca' del Bosco | Cuvée Prestige Rosé 80.00
Pinot Nero, Chardonnay

VINI BIANCHI

Olivini Lugana Trebbiano di Lugana	40.00
Marchesi di Montalto Riesling Cresciuto Grande Riesling	45.00
Conti Thun Micaela 2022 Chiaretto	35.00
S. Michael Eppan Sauvignon Fallwind 2022 Sauvignon	45.00
S. Michael Eppan Gewurztraminer 2022 Gewurztraminer	40.00
Falkenstein Riesling 2021 Riesling	50.00

VINI ROSSI

Uberti Rosso dei Frati Priori 2020 Cabernet Sauvignon	50.00
Cavalleri Tajardino 2018 Merlot, Cabernet, Franc Cabernet, Sauvignon	55.00
San Giusto Chianti 2021 Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	55.00

SOFT DRINK

Acqua	3.00
Bibite	4.00

CAFFETTERIA

Caffè selezione Atena	1.50
Caffè macchiato	1.50
Caffè decaffeinato	2.00
Caffè corretto	2.00

Coperto	5.00
---------	------

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