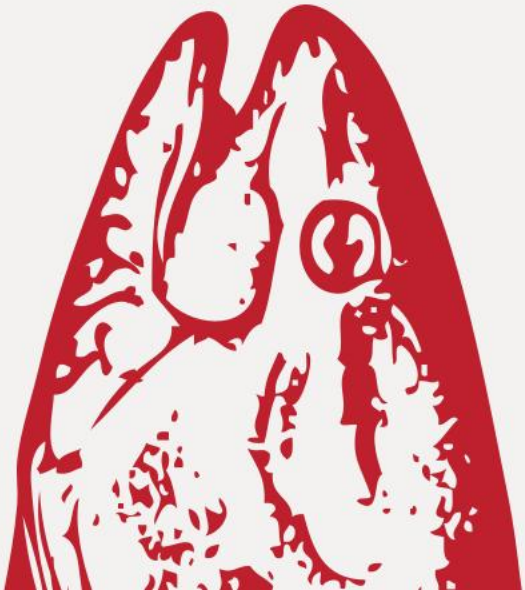


TANOSHI

sushibar | sips&music

Siete qui a Stare

per la deliziosa e raffinata tradizione giapponese a tavola, il piacere del giusto bere bene, le gradevoli atmosfere e l'armonia delle emozioni create dalla musica.



Antipasti
Creazioni dello Chef, inizia il viaggio

Carrots 6,-
Foglia di carota croccante, ripiena di tartare di salmone e gambero rosso di Mazara, cubi di mango e avocado, salsa spicy e ponzu agrumata (2 | 4 | 3 | 6)

Temaki alla Barbabietola 6,-
Cono soffiato alla barbabietola, cuore di tris di tartare, avocado cremoso e ponzu al tartufo (4 | 6)

Umami Salmon 10,-
Gambero in tempura avvolto da salmone leggermente scottato, tartare di datterino, salsa teriyaki, sesamo tostato ed erba cipollina (2 | 4 | 11)

Tatami White 12,-
Capasanta scottata avvolta da salmone, salsa yakiniku, maionese coreana, chips croccante di patata dolce ed erba cipollina (4 | 3)

Red Passion 8,-
Involtini di ricciola e gambero rosso, salsa al passion fruit e coulis di frutti rossi (2 | 4)

Edamame (13) 5,-
Tataki di tonno (4 | 6 | 8 | 11) 15-
Lingotto di wagyu 120 gr 35-

I crudi Tanoshi

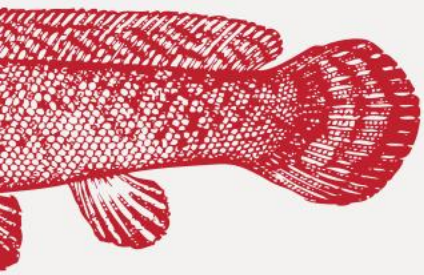
Carpaccio Ricciola 15,-
Con bottarga di tonno, maionese all'avocado e scorza di limone (4 | 3)

Carpaccio di Salmone 12,-
Condito con olio Tanoshi, sale Maldon, pepe, salsa ponzu, tobiko, sesamo e zeste di agrumi (11 | 4 | 6)

Tris di Carpacci 15,-
Tonno rosso, salmone e ricciola con olio Tanoshi, ponzu, tobiko, salsa ai frutti rossi, sesamo e scorza di limoni (4 | 11 | 6)

Tartare di Tonno Rosso 12,-
Con avocado, olio Tanoshi, salsa ponzu, sesamo, tobiko ed erba cipollina fresca (4 | 6)

Tartare di Salmone 12,-
Con salsa ponzu, olio Tanoshi, sesamo e croccante di patata (4 | 11)





Sashimi — 5,- / 8,- / 8,-
Salmone / Tonno Rosso / Ricciola (4)

Sashimi Mix - min 2 persone — 25,-
Selezione dello Chef: tonno, salmone, scampo, gambero rosso e pesce bianco (2|4)

Nigiri - 2 pezzi
Bocconi di perfezione

Wagyu / Gambero	10,- / 6,-
Anguilla / Salmone	7,- / 5,-
Salmone Flambé / Salmone, Gambero rosso e Tartufo	6,- / 8,-
Riccio / Tonno Rosso	8,- / 6,-
Tonno, Scampo e Tobiko / Ricciola	8,- / 6,-

Sushi Giò - 2 pezzi
La nostra interpretazione più golosa del nigiri

Salmone / Salmone Flambé / Tartufo	5,- / 6,- / 7,-
Riccio caviale / Tonno e Avocado / Tonno e Scampo	8,- / 6,- / 7,-

Ceviche

Freschezza e acidità in equilibrio perfetto

Ceviche di Salmone — 15,-
Salmone, cetriolo, cipolla rossa, coriandolo, aji limo, avocado, crostini di pane tostato e leche di tigre (4)

Ceviche di Tonno — 15,-
Tonno rosso, mango, pomodorini, erba cipollina, sedano, ravanello, capperi, crostini croccanti, lime e leche di tigre (4|9)

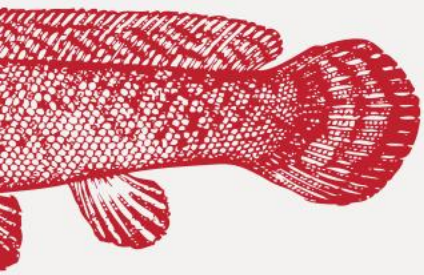
Poke Bowl

Salmone — 15,-
Riso sushi, salmone, avocado, edamame, alga wakame, salsa teriyaki e mandorle tostate (4|8)

Tonno — 16,-
Riso sushi, tonno rosso, mango, carote, edamame, alga wakame, salsa teriyaki e granella di pistacchio (4|8)

Primo Piatto

Noodles Croccanti — 16,-
Noodles tostati, crema di pistacchio, pescato del giorno, mix di verdure croccanti, olio Tanoshi e granella di pistacchio (4|8)





Signature Roll *8 pezzi*

Wagyu Roll 25,-
Interno: Lingotto di avocado e zucchina in tempura
Esterno: carpaccio di Wagyu scottato, maionese al wasabi e tobiko nero (3)

Hi-Fi Roll 14,-
Interno: gambero in tempura
Esterno: tartare di salmone, crema di avocado, salsa spicy e teriyaki (2|4|3)

Stylus Roll 13,-
Interno: zucchina in tempura
Esterno: carpaccio di pesce bianco scottato, mousse di stracciatella, teriyaki e chips di patata dolce (4)

Juze Roll 13,-
Interno: baccalà in tempura
Esterno: maionese all'aglio, salsa agrodolce e peperone crusco croccante (4|3)

Furanche Roll 15,-
Interno: avocado e tartare di pesce bianco
Esterno: carpaccio di spigola, ikura, ponzu al tartufo ed erba cipollina (6|4)

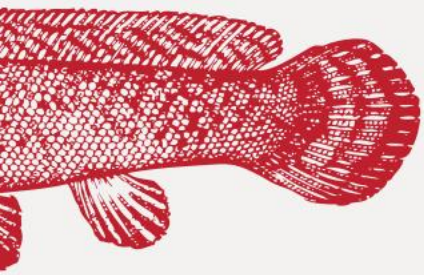
Nina Roll 12,-
Senza alga. Interno: gambero in tempura e avocado
Esterno: carpaccio di salmone e salsa Tanoshi (2|4)

Tanoshi Roll 20,-
Interno: tartare di pesce bianco
Esterno: tartare di gambero rosso, polpa di riccio, olio Tanoshi e polvere di alga nori (4|2)

Officina Artistica Roll 15,-
Interno: gambero in tempura e avocado
Esterno: capasanta flambé, salsa spicy, teriyaki e scorza di limone (2|4|3)

Golden Roll 16,-
Interno: tonno e avocado
Esterno: carpaccio di tonno, tartare di scampo, salsa al tartufo e foglia d'oro (4|2|3)

Fresh Roll 16,-
Interno: tartare di pesce bianco
Esterno: scampo, olio Tanoshi, polvere di alga nori e scorza di limone (4|2)





Truffle Roll 18,-
Interno: tartare di salmone
Esterno: tartare di gambero rosso e tartufo (2|4)

Jan Roll 14,-
Interno: salmone scottato e philadelphia
Esterno: tartare di avocado pomodoro salsa teriyaki e granella di pistacchio (4|8)

Margherita Roll - *hot roll* 15,-
Interno: gambero e salmone e salsa spicy
Esterno: philadelphia salsa agrodolce e insalata wakame ricoperto con tempura di panko (2|3|4)

Carbonara Roll - *hot roll* 13,-
Interno: tartare di carne di maiale cotta con spezie
Esterno: fonduta di caciocavallo e peperone crusco

Spicy Roll 14,-
Interno: gambero in tempura
Esterno: carpaccio di salmone scottato salsa spicy e mandorle tortate (2|4|3|8)

Tiger Roll 14,-
Interno: lingotto di avocado e gambero in temura
Esterno: carpaccio di salmone scottato salsa teriyaki e chips di patate (3|4)

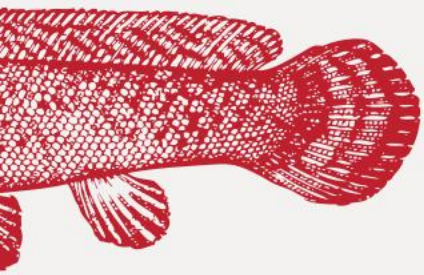
Flambé Roll 12,-
Interno: salmone scottato e philadelphia
Esterno: carpaccio di salmon flambé, salsa teriyaki e pasta kataifi (4)

Signature Roll Classic *8 pezzi*

Salmon avocado 8,-
Pesce bianco e avocado 7,-
Tuna avocado 8,-
Vegan roll 8,-

Signature Hosomaki

Salmon 7,-
Tuna 7,-
White 7,-
Vegan 7,-
Gambero 8,-





Signature Cocktail

8,-

Tokio
Sake Sakari Yuzu, Foglie di Shiso, Lychee, Top Match Spicy

Kazehi
Shochu Iichiko, Nigori Asahara Mikanshu Mikan,
Estratto di Sedano, Succo Limone, Sciroppo di Miele d'Acacia
Pepe di Sansho

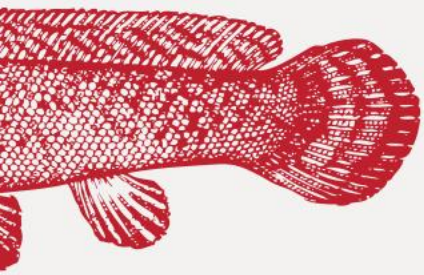
Sakuramente
Kitaoka Honten Sakura, Vermouth Bianco Carlo Alberto,
Real Yuzu, Succo d'Uva Bianca, Succo di Limone,
Soluzione Salina

Chuhai
Il chuhai è una popolare bevanda alcolica gassata originaria del Giappone, il cui nome è l'abbreviazione di "shōchū highball".
Composizione: tradizionalmente preparato unendo il distillato giapponese shōchū, acqua gassata e succo o sciroppo di frutta (spesso limone).
Gradazione alcolica: varia generalmente tra il 3% e il 9% di ABV (alcol in volume), con una media standard intorno al 5%.
Tipologie: esiste la versione artigianale servita negli izakaya (i tipici pub giapponesi) con frutta fresca e la versione commerciale venduta in lattina nei supermercati e nei distributori automatici (vending machine) in un'infinità di gusti (pesca, pompelmo, yuzu, uva, ecc.).

Chuhai Shiso
Lichiko Shinwa, Kitaoka Honten Shiso, Succo di Limone
Soda Ghiacciata

Chuhai Sakura
Lichiko Shinwa, Kitaoka Honten Sakura, Succo di Limone
Soda Ghiacciata

Chuhai Limone
Lichiko Shinwa, Succo di Limone, Sake Sakari Yuzu, Zucchero
Soda Ghiacciata

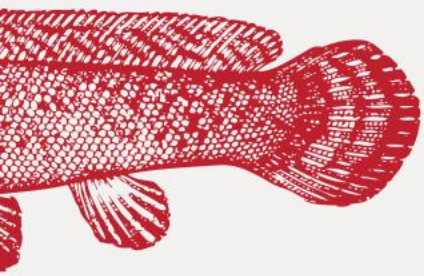




Selezione Vini Tanoshi

Bianchi

Benanti Carricante	25,-
Livio Felluga Sauvignon	30,-
Livio Felluga Pinot grigio	30,-
Livio Felluga Sharis	25,-
Noscia Francavilla	35,-
Quintodecimo Via del campo Falanghina	55,-
Quintodecimo Giallo d'arles Greco di tufo	55,-
Quintodecimo Exultet Fiano	55,-
Basserman Jordan Riesling troken	25,-
Chateau Reynon Sauvignon	25,-
Louis Latour Bourgogne Chardonnay	30,-
Louis Latour Grand Ardeche Chardonnay	35,-
Chablis La Pierrelèe Chablis	40,-
Domaine Leflaive Macon Verzè Chardonnay	70,-





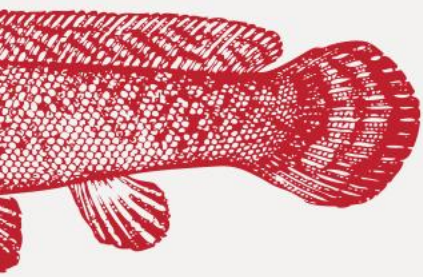
Selezione Vini Tanoshi

Rosati

Chakra Aiello Primitivo	25,-
Furia Negroamaro	30,-
Five Roses Negromaro	30,-
Aix Grenache-Syrah	30,-

Rossi

Louis Latour Valmoissine Pinot nero	30,-
Benanti Nerello Mascalese	25,-



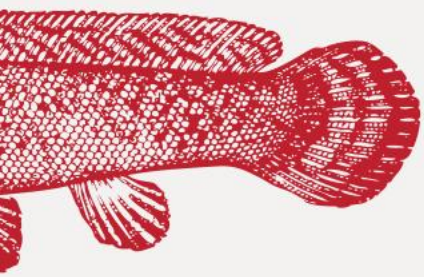


Selezione Vini Tanoshi

Bollicine

Amore protetto Metodo classico	40,-
Franciacorta Antinori Rosè	35,-
Franciacorta Antinori Blanc de Blancs	30,-
Giulio Ferrari ''Riserva del Fondatore'' 2015 Trentodoc	200,-
Champagne Ayala Brut Majeur	70,-
Champagne de Sousa Blanc de Blancs	100,-
Champagne Goutorbe Cuvèe Tradition Brut	50,-
Champagne Francoise Bedel Extra Brut Pinot Meunier	120,-
Champagne Perrier-Jouet Belle Epoque	250,-
Champagne Cristal	350,-
Champagne Dom Pèrignon	350,-

Calice 5,-





I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e nota ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

*Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco in base alla disponibilità e somministrati decongelati ai sensi dell'articolo 17 Reg. UE 1169/11 e allegato VI e D. Lgs 231/2017 art 8.

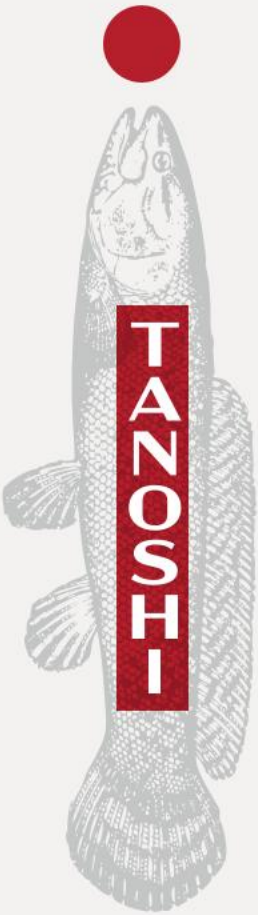
Il cliente è pregato di comunicare a personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni incrociate.
Pertanto le nostre pietanze possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingredienti o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati. Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di sala.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1):
b) maltodestrine a base di grano (1):
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
di) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o cola di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1):
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
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 illinoinensis (Wangenh) K.Koch)|, noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci madamia o noci del Queenslanda land (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 solfati in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allegernicità valutato dall'autorità per il prodotto di base da cui sono derivati



partner tecnico

OFFICINA ARTISTICA