



TEGAMI

IL GUSTO DELL'AUTENTICITÀ



BENVENUTO DA TEGAMI

LA NOSTRA VOLONTÁ È QUELLA
DI ACCOMPAGNARTI IN UN
VIAGGIO NEL GIAPPONE E
NELLA SUA CULTURA CHE FA
DELLA PUREZZA E AUTENTICITÁ
IL SUO PUNTO DI FORZA.

COME LA FILOSOFIA
GIAPPONESE INSEGNA, CI PIACE
ESALTARE AL MASSIMÓ LA
MATERIA PRIMA DI QUALITÁ
NELLA SUA FORMA PIÚ PURA.

APPETIZER

EDAMAME - 6



BACCELLI DI SOIA COTTI A VAPORE CON FIOCCHI DI SALE MALDON
(6)

WAKAME - 6

INSALATA DI ALGA BRUNA GIAPPONESE E SESAMO TOSTATO
(1,6,11)

MISO SOUP - 6

ZUPPA DI MISO CON CIPOLLOTTO FRESCO E TOFU
(1,6)

GYOZA - 10

GYOZA CHIUSI A MANO CON RIPIENO DI CARNE DI MAIALE E
VERDURE PIASTRATI E COTTI A VAPORE CON TERIYAKI E SESAMO
TOSTATO
(1,6,11)

LA VERA TEMPURA - 12

MAZZANCOLLE EBITEN FRITTE IN TEMPURA TRADIZIONALE
GIAPPONESE ACCOMPAGNATE DA SALSA TRADIZIONALE
(1,2,3,4)

TARTARE

SALMONE POP - 17

100G DI FILETTO DI PURO SALMONE, MELA VERDE, QUINOA
BIO CROCCANTE E SALSA PONZU AL LIME
(1,4,6)

TUNA SENSATION - 19



100G DI FILETTO DI PURO TONNO ROSSO, ZENZERO
MARINATO, SALSA AL SESAMO, MANDORLE TOSTATE E ZESTE
DI LIME
(4,8,11)

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come
i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura per garantire
la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP
ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg 853/04*



AUTENTICA ESPERIENZA SUSHI

LA MAESTRIA DEI NOSTRI
ARTIGIANI DEL SUSHI AL TUO
SERVIZIO.

IL NOSTRO OBIETTIVO È
QUELLO DI FARTI CONOSCERE
QUESTA ANTICA ARTE
GIAPPONESE CHE POGGIA LE
SUE FONDAMENTA SU UN
PROFONDO RISPETTO DELLE
MATERIE PRIME.

PER RENDERE LA TUA
ESPERIENZA ANCORA PIÙ
UNICA ED AUTENTICA,
PREPARIAMO ARTIGIANALMENTE
LA NOSTRA SALSA DI SOIA, LA
CUI RICETTA È STATA
TRAMANDATA AL NOSTRO SUSHI
CHEF, DAL SUO MAESTRO
RIICHIRO MATSUI.

ESPERIENZE

AFFIDATI A NOI

LE ESPERIENZE SONO MENÙ DEGUSTAZIONE DA CONDIVIDERE, VOLTI A GUIDARVI ALL'INTERNO DELLA NOSTRA PROPOSTA GASTRONOMICA AUTENTICA.

PER LA SUA COMPLESSITÀ, IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE LO STESSO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

MENU SUSHI EXPERIENCE

60€ A PERSONA

BENVENUTO DELLO CHEF

DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE DA CONDIVIDERE

EDAMAME, WAKAME E MISO SOUP
SELEZIONE DI SASHIMI MISTO
SELEZIONE DI NIGIRI MISTO
HOSOMAKI CON PESCE DEL GIORNO
URAMAKI PREMIUM A SCELTA DELLO CHEF
FRESH POP

(1,2,3,4,5,6,7,8,11,14)

ABBINAMENTO VINI 30 € A PERSONA

MENU CONDIVISIONE

40€ A PERSONA

BENVENUTO DELLO CHEF

DEGUSTAZIONE DI 4 PORTATE DA CONDIVIDERE

EDAMAME, WAKAME E MISO SOUP
EBI TEMPURA
HOT MAKI A SCELTA DELLO CHEF
URAMAKI CLASSICO A SCELTA DELLO CHEF

(1,2,3,4,5,6,7,8,11,14)

ABBINAMENTO VINI 20 € A PERSONA

IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE I MENÙ DEGUSTAZIONE SARANNO GLI STESSI PER TUTTI I COMMENSALI

CONSIGLIAMO DI COMUNICARE IN FASE DI PRENOTAZIONE IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PER POTER GARANTIRE LA PREPARAZIONE NEI TEMPI DEL MENU DEGUSTAZIONE SECONDO LE PROPRIE ESIGENZE

NIGIRI 2 pezzi

SU RICHIESTA CON VERO WASABI

SALMONE サーモン . 6

(4)

SPIGOLA スズキ . 8

(4)

TONNO ROSSO 本マグロ . 9

(4)

CAPESENTA 活帆立 . 8

(14)

RICCIOLA ハマチ . 9

(4)

ANGUILLA 鰻 . 8

(1,4)

GAMBERO ROSSO 赤エビ . 12

(2)

WAGYU 和牛 . 18

(-)

NIGIRI SELECTION . 20

TONNO ROSSO 2PZ

SALMONE 2PZ

SPIGOLA 2PZ

(4)

HOSOMAKI 6 pezzi

SU RICHIESTA CON VERO WASABI

SALMONE サーモン . 9

(4)

SPIGOLA スズキ . 10

(4)

TONNO ROSSO 本マグロ . 12

(4)

CAPESENTA 活帆立 . 10

(14)

RICCIOLA ハマチ . 10

(4)

ANGUILLA 鰻 . 11

(1,4)

GAMBERO ROSSO 赤エビ . 14

(2)

CETRIOLO キュウリ . 6

(-)

AVOCADO アボカド . 6

(-)

SASHIMI

5 pezzi

SALMONE サーモン - 12

(4)

SPIGOLA スズキ - 14

(4)

TONNO ROSSO 本マグロ - 17

(4)

CAPESENTA 活帆立 - 15

(14)

RICCIOLA ハマチ - 16

(4)

GAMBERO ROSSO 赤エビ - 28

(2)

SASHIMI SELECTION - 26

TONNO 4PZ

SALMONE 4PZ

RICCIOLA 4PZ

(4)

PREMIUM SASHIMI - 36

TONNO ROSSO 4PZ

SALMONE 4PZ

RICCIOLA 4PZ

CAPESENTA 4PZ

GAMBERO ROSSO 2PZ

(2,4,14)

CHIRASHI - 14

BOWL DI RISO CON SELEZIONE DI SASHIMI 6PZ

(4)

GUNKAN

2 pezzi

YOI - 14

SALMONE, GAMBERO ROSSO, LIME, MANDORLE TOSTATE

(1,2,4,6,8)

SAKURA - 11

SALMONE, SESAMO TOSTATO, CIPOLLINA

(1,4,6,11)

AKAMI - 13

TONNO ROSSO, PISTACCHIO TOSTATO

(1,4,6,8)

SHIRO - 12

SPIGOLA, LIME, MANGO

(1,4,6)

URAMAKI 8 pezzi

PREMIUM

SENZA SCAMPO - 22

SALMONE, AVOCADO, SCAMPO FLAMBATO AL BURRO
NOCCIOLA, SALE NERO, ZESTE DI LIME, PINOLI TOSTATI
(2,4,7,8)

SUZUKI - 21

SPIGOLA, YUZU, AVOCADO, CAPESANTA, ZESTE DI LIME,
PISTACCHIO
(4,8,14)

MEDITERRANEO - 24

GAMBERO ROSSO, CAPESANTA, AVOCADO, BURRATA,
CAPPERO CROCCANTE
(1,2,3,4,7,8,14)

KAMI - 17

SALMONE, AVOCADO, SPIGOLA SCOTTATA, ZESTE DI LIME,
SALSA SPICY, SALE NERO
(4)

GAMBERO TARTARE - 17

SALMONE, AVOCADO, GAMBERO ARGENTINO MARINATO,
MANDORLE TOSTATE, SESAMO TOSTATO
(2,4,8,11)

ORTIGIA SBAGLIATO - 19

TONNO ROSSO, POMODORO SECCO, BURRATA, PISTACCHIO
TOSTATO
(4,7,8)

KAMPACHI - 19

RICCIOLA, AVOCADO, DAIKON, MISO DISIDRATATO, SHIRAE,
PONZU, ZENZERO MARINATO, SESAMO TOSTATO
(1,4,6,11)

WAG-YOU - 30

URAMAKI CON FETTE DI CARNE WAGYU A5, PAK CHOI FRITTO,
AVOCADO, SESAMO TOSTATO, YUZUKOSHO, SALSA YAKINIKU
(1,6,11)

TAGLIO: CONTROFILETTO WAGYU
MARMORIZZAZIONE: GRADO A5
ORIGINE: GIAPPONE, PREFETTURA DI KAGOSHIMA

**SERVITO AL TAVOLO CON GRIGLIA ROBATA CON CUI
GRIGLIARE LA CARNE A PIACERE**

URAMAKI 8 pezzi

CLASSICI

CALIFORNIA - 17

POLPA DI GRANCHIO REALE, CETRIOLO, AVOCADO, TOBIKO,
SESAMO TOSTATO

(1,2,3,4,6,11,14)

SAKE - 12

SALMONE, AVOCADO, SESAMO TOSTATO

(4,11)

EBI - 12

GAMBERO TEMPURA, MAIONESE, SESAMO TOSTATO, TERIYAKI

(1,2,3,4,6,11)

ZERO - 14

SPIGOLA, BASILICO, MANDORLA TOSTATA

(4,8)

MAGURO - 16

TONNO ROSSO, AVOCADO, PISTACCHIO TOSTATO

(4,8)

SAKE SPECIAL - 15

SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, CIPOLLINA

(4,7)

VEGAN - 12

AVOCADO, POMODORO SECCO, SESAMO TOSTATO,
PISTACCHIO TOSTATO, MANGO, SALE NERO

(8,11)

VEGETARIAN - 12

AVOCADO, CETRIOLO, PHILADELPHIA, TERIYAKI, CIPOLLA FRITTA

(1,7)

HOT MAKI

8 pezzi

COTTI E SCOTTATI

TATAKI ROLL - 18

TONNO ROSSO SCOTTATO, HOT MAYO, VALERIANA, BURRATA,
CIPOLLA CARAMELLATA, TERIYAKI
(1,3,4,6,7)

MAKI BOSCO - 15

HOSOMAKI FRITTO, SALMONE, PHILADELPHIA, FRUTTI DI
BOSCO, TERIYAKI
(1,2,3,4,6,7)

CHIPS - 13

SALMONE SCOTTATO, NACHO TOSTATO, PHILADELPHIA, TERIYAKI
(1,4,6,7)

TIGER ROLL - 14

GAMBERO TEMPURA, SALMONE SCOTTATO, MAIONESE, TERIYAKI
(1,2,3,4,6)

SPICY TUNA - 18

GAMBERO TEMPURA, TONNO PICCANTE SCOTTATO, TERIYAKI,
ZESTE DI LIME, CIPOLLA FRITTA, SESAMO TOSTATO
(1,2,3,4,6,11)

EBI SPECIAL - 15

GAMBERO TEMPURA, MAIONESE, AVOCADO, TERIYAKI
(1,2,3,4,6)

HOT ROLL - 14

PASTA FILLO FRITTA, SALMONE, PHILADELPHIA, GRANCHIO,
TERIYAKI
(1,2,3,4,6,7)

NAGATO - 18

ANGUILLA, AVOCADO, PHILADELPHIA, SALMONE FLAMBATO,
MAIONESE, PISTACCHIO TOSTATO, KATSUOBUSHI, TERIYAKI
(1,3,4,7,6,8)

FUTOMAKI

8 pezzi

OLAF - 14

GAMBERO TEMPURA, POMODORO SECCO, CIPOLLA
CARAMELLATA, TERIYAKI, SESAMO TOSTATO
(1,2,3,4,6,11)

K CAMIGNANO - 15

ROLL FRITTO, GAMBERO ARGENTINO, AVOCADO, HOT MAYO,
TERIYAKI, CIPOLLINA
(1,2,3,4,6)

YASUO - 16

GAMBERO TEMPURA, AVOCADO, SALMONE SCOTTATO,
MANGO, HOT MAYO
(1,2,3,4)





UNA DOLCE CONCLUSIONE

I NOSTRI DESSERT SONO
ARTIGIANALI E PENSATI PER
UNIRE GLI INGREDIENTI TIPICI
GIAPPONESI ALLE TECNICHE
CONTEMPORANEE.

LA LORO PROGETTAZIONE E
CREAZIONE È STATA
REALIZZATA IN
COLLABORAZIONE CON IL
PASTRY CHEF NICOLA
BAMBOZZI

DESSERT

YUZU - 8

DESSERT AL CUCCHIAIO CON LEMON CARD, GELATINA ALLA FRAGOLA, CRUMBLE INTEGRALE AL SALE MALDON E GRANITA ALLO YUZU

(1,3,7)

MISO - 9

SNEAKERS SU STECCO CON SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO, CARMELLO AL MISO E ARACHIDI RICOPERTO DA CROCCANTE CIOCCOLATO AL LATTE

(3,5,6,7,8)

COCONUT - 9

NAMELAKA AL COCCO CON MORBIDO RIPIENO ALL'ANANAS E LIME, RICOPERTA DA UN CROCCANTE GUSCIO AL CIOCCOLATO FONDENTE

(5,7,8)

MOCHI - 7

TRIS DI MOCHI (BIGNET DI PASTA DI RISO DOLCE) RIPIENI DI GELATO AL COCCO, CIOCCOLATO E MANGO

(-)

COPERTO

2,5

ACQUA PANNA 0,75ML

3

ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75ML

3

COCA-COLA VETRO

3

GINGER BEER

2,5

CAFFÈ ESPRESSO

1,5

CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO

1,5

ORZO

1,5

DRINK LIST

SAKE

JUNMAI GINJO - HAKUTSURU - 14

lucidatura: 60% - vol: 14,5% - 300ml

JUNMAI GINJO - KIZAKURA - 14

lucidatura: 60% - vol: 12% - 300ml

DAI GINJO - HAKUTSURU - 13

lucidatura: 50% - vol: 15,5% - 180ml

GIN

servito con tonica Acqua Brillante

ROKU GIN - 9

Japan

JINZU - 10

Japan

HENDRIK'S - 9

Scotland

BOMBAY LONDON DRY - 8

United Kingdom

GIN MARE - 8

Italy

BIRRE IN BOTTIGLIA

SAPPORO BLACK LABEL 33CL - 4

Japan - vol: 4,7%

KIRIN ICHIBAN LAGER - 4

Japan - vol: 5%

COCKTAIL

SPRITZ - 6

HUGO SPRITZ - 6

AMERICANO - 6

NEGRONI - 6

VINO AL CALICE - 5/7



LISTA ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO
PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE
(ALLEGATO II REG. UE 1169/2011)

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI E DERIVATI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI E DERIVATI
- 6 SOIA E DERIVATI
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
- 9 SEDANO E DERIVATI
- 10 SENAPE E DERIVATI
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 LUPINO E DERIVATI
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

