

STARTERS

ZUPPA DI MISO	€4
EDAMAME fagiolini di soia lessati	€5
EDAMAME HOT fagiolini di soia leggermente piccanti	€5
GOMA WAKAME insalata di alga agrodolce	€6
EBI TEMPURA (5 pcs) gamberi in tempura con spicy mayo	€18
TARA TEMPURA baccalà in tempura con spicy mayo	€16
KAKI FURAI ostrica inpanata in panko con salsa ponzu	€20
MORIWASE TEMPURA (6 pcs) gambero, baccalà, zucchine, carote, patate dolci e patate viola	€16

CRISPY RICE

CRISPY SPICY TUNA (4 pcs) riso croccante con tartare di tonno leggermente piccante	€8
CRISPY SAKE TARTARE (4 pcs) riso croccante con tartare di salmone e gocce di spicy mayo	€8
CRISPY ROASTED BEEF (4 pcs) riso croccante con manzo scottato con salsa teriyaki	€8
CRISPY RICE SPECIAL (6 pcs) tartare di salmone, tonno e manzo	€12

SMALL PLATES

GYOZA AMEBI (4 pcs) ravioli ripieni di gambero e salsa gyoza	€8
GYOZA MAIALE (4 pcs) ravioli ripieni di carne di maiale Italiana e salsa gyoza	€8
GYOZA POLLO (4 pcs) ravioli ripieni di carne di pollo Italiana e salsa gyoza	€8
BAU BAN (2 pcs) panini di riso cotti al vapore con pancetta di maiale, insalatina jappo e spicy mayo	€12
BAU SHRIMP (2 pcs) panino di riso cotto al vapore con gambero, avocado e spicy mayo	€13
FIRE CRACKER CHICKEN KARAGE bocconcini di pollo in tempura, salsa al miele leggermente piccante	€14
PORK RIBS costine di maiale con bbq souce	€14
GOLDEN PRAWNS gamberoni su pietra lavica con salsa eggs	€15

ME GEISHA SPECIAL

KOBE WAGYU BEEF EXPERIENCE		
WAGYU GURIGU filetto di manzo giapponese A5 cotto alla brace con verdure e tre tipologie di sale		€60/etto
KOBE BEEF ROLL uramaki con avocado, cetriolo salsa al tartufo, foiegras, salsa unagi ricoperto da kobe		€32
GYOZA WAGYU (4 pcs) ravioli brasati ripieni di carne wagyu salsa piccante		€20
BAO WAGYU panino cotto al vapore con carne wagyu, insalata e sale marino		€20
	Nigiri (2 pcs)	Tartare
A5 KOBE	€20	€32

BLUE LOBSTER EXPERIENCE

Sashimi di astice blu e assaggio di yakisoba	€14/etto
Astice blu robata su carbone	€14/etto

BLUEFIN TUNA EXPERIENCE

Sashimi - Hosomaki - Temaki - Nigiri - Tartare	€69
(3 pcs) (6 pcs) (1 pc) (4 pcs) (1 pc)	

KING CRAB

Granchio reale con selezione di salse dello chef	€19/etto
--	----------

ROBATA

BLACK COD filetto di merluzzo australiano marinato in salsa al miso e cotto alla brace	€29
SPIGOLA spigola alla brace con verdure di stagione e salsa al miso	€19
CHICKEN TERIYAKI pollo grigliato con salsa teriyaki e verdura di stagione	€18
SALMON TERIYAKI salmone alla griglia con salsa teriyaki e verdure di stagione	€19
FILLET OF BEEF TOBAN entrecote di manzo argentino su pietra lavica con burro al wasabi e asparagi croccanti alla brace	€22
TAKO GURIGU polpo del Mediterraneo grigliato servito con patata viola e salsa teriyaki	€19
OSSO BUCO DI TONNO su brace a carboni di bamboo e verdure	€20/etto
CAPELANTE AMERICANE con verdure di stagione	€24

TARTARE

TONNO ROSSO con topping, gocce di ponzu e chips	€24
SALMONE al sale con topping e chips	€18
GAMBERO ROSSO con topping, chips e salsa dello chef	€29

SIGNATURE STARTERS CRUDO

CEVICHE NIKKEI cubetti di pesce misto, latte di tigre, cipolline, mais peruviano e patata viola	€19
HAMAKI UME ricciola locale a prugna giapponese, salsa ponzu e tartufo nero	€24
TIRADITO AJI AMARILLO pesce misto condito con crema di peperoncino peruviano e chips	€26
SAKEDON sushi rice con fettine di salmone e ikura	€18
CAPELANTE IN GUSCIO capesante fresche in guscio a sashimi con salsa dello chef	€25
MORIWASE SMALL (15 pcs) Cinque tipologie di sashimi	€26
MORIWASE LARGE (25 pcs) Cinque tipologie di sashimi	€45

GUNKAN

TAKO GUNKAN (4 pcs) bocconcini di riso al lime mayo jappo, polpo in tempura, ikura, miele e salsa teriyaki	€16
SPECIAL GUNKAN (8 pcs) selezione di gunkan a cura delle chef	€24
OSAKA SPECIAL (4 pcs) involtino di riso scottato ripieno di granchio e avocado servito con tartare di pesce e salsa teriyaki	€16

FUOCO GUNKAN (4 pcs) bocconcini di riso avvolti da filetti di salmone ricoperti da tartare di salmone, philadelphia e salsa dello chef	€15
---	-----

CARPACCIO

CARPACCIO DI SALMONE salmone scottato con salsa ponzu, zenzero, ikura, lime ed erba cipollina	€15
CARPACCIO DI RICCIOLA ricciola scottata con olio al burro, servite con salsa nikiri	€21
CARPACCIO MEGEISHA mix di gambero, tonno, capesante, salmone, ricciola e salsa dello chef	€24
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO gambero rosso servito con caviale, lime e salsa dello chef	€32

MEGEISHA ROLLS

BLUE ASTICE ROLL astice blu al vapore con avocado e salsa shoku	€32
SCAMPI ROLL pesce bianco in tempura, avocado, yozu e tartare di scampi	€25
MAZARA ROLL uramaki ripieno di salmone e avocado, ricoperto da gamberi rossi di Mazara del Vallo e perlage al tartufo	€23
LEMON MAKI gambero in tempura, ricoperto da salmone, zeist limone amalfitano, salsa lemon e panko	€18
SALERNO gambero in tempura e avocado, ricoperto da tartare di tonno, cipolle croccanti e chili honey	€18
SOFT SHELL CRAB granchio fritto guscio morbido insalata, mayo a wasabi e furikake	€18
HAMACHI tartare di ricciola, jalapegno ricoperto da ricciola, sale hawaiano e gelatina yuzu	€21
AVOCADO salmone, gambero cotto, insalata, mayo, ricoperto da avocado e salsa teriyaki	€19
TIGER uramaki ripiego di gambero in tempura, avocado ricoperto da salmone e salsa dello chef	€18
CALIFORNIA granchio, avocado, insalata, mayo jappo e sesamo	€12

NIGIRI SPECIAL

COMBU SPECIAL (8 pcs) selezione di nigiri a cura dello chef	€24
COMBU TRADIZIONALE GIAPPONESE selezione di nigiri a cura dello chef, preparati secondo il metodo tradizionale giapponese	€28
ABURI MEGEISHA selezione speciale di tre tipologie	€29

HOT ROLLS

HOT PHILADELPHIA hosomaki in tempura con salmone, gambero, philadelphia e salsa teriyaki	€15
HOT LOBSTER fotomaki di astice in tempura, mango, avocado, Tubiko rosso latte di cocco e salsa unagi	€25

RICE DISHES

GOHAN riso al vapore	€4
YAKIMESHI TORI riso saltato con pollo, verdura e uova	€12
YAKIMESHI SEA FOOD riso saltato con gamberi e capesante, verdure e uova	€16
UDON calamari, gamberi, crema di avocado e granella di pistacchio	€18