

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 verdura / Melanzana Giapponese

17,00

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

18,00

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

17,00

RISO

7003 - Riso saltato con pollo e verdure

16,00

7004 - Riso saltato con verdure

12,00

7005 - Riso saltato con verdure e gamberoni

16,00

7006 - Riso saltato con verdure e filetto di Scottona

16,00

7007 - Riso saltato con verdure e astice

17,00

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

16,00

7012 - Spaghetti giapponesi saltati con astice e verdure

17,00

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

20,00

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

20,00

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

20,00

CAPESANTE

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

15,00

TEMPURA

50 - Baccalà** marinato con menta e lime

16,00

51 - Orata** con salsa asiatica

15,00

53 - Tempura di gamberoni* con mandorle special

15,00

54 - Tempura di verdure con salsa teriyaki

12,00

55 - Granchio* Thailandese e salsa teriyaki

16,00

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*

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

7,00

455 - Gyosa* verdure e pollo (4pz.)

7,00

TARTARE

151 - Tartare di tonno** marinato con salsa di soia, mango e salsa teriyaki

15,00

153 - Tartare di gamberoni*, ricci*, uova di tartufo e purè di mango

16,00

155 - Tartare di salmone**, alga wakame*, uova tobiko* e salsa dello chef

15,00

156 - Tartare di salmone**, tonno** marinato con olio d'oliva, lime, coriandolo, menta e guacamole

15,50

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*

TACOS

200 - Salmone** con guacamole e uova yuzu*

9,00

201 - Pesce bianco**, lime e maionese giapponese

9,00

202 - Tonno**, zenzero e chili

9,00

203 - Gamberone* fritto con guacamole e cipolla croccante

9,00

204 - Filetto di Scottona con sale Hallen Mon vanigliato aromatizzato al tartufo

9,00

205 - Carne asiatica***, maionese di rafano aromatizzato con polvere d'oliva

9,00

GUA BAO

250 - Maiale*** bassa temperatura, gamberone* fritto, maionese di rafano e spicy

9,00

251 - Maiale*** in tempura croccante con salsa tonkatsu spicy

9,00

252 - Granchio* thailandese spicy

9,00

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*

CEVICHE

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

14,50

CARPACCI

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

22,00

506 - Carpaccio grande di pesce misto**, salsa di soia ed olio d'oliva

22,00

507 - Carpaccio grande di pesce misto**, spicy

22,00

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

711 - Filetto di Scottona flambé, maionese giapponese e ricci*

9,00

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

9,00

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*

NIGIRI - 2 pz.

753 - Pesce del giorno**

5,50

756 - Salmone** crudo o flambé

5,00

757 - Tonno** crudo o flambé

5,00

TATAKI

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

15,00

SPECIALITÀ ROLL BASE RISO - 8 pz.

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

14,50

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

14,50

652 - Tempura di gamberoni* con philadelphia, salmone** flambato avvolto, salsa teriyaki e agrodolce dello chef

14,50

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

14,50

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*

URAMAKI - 8 pz.

- 851 - Tempura di gamberoni*, avocado, philadelphia, tonno** crudo e tritato di salmone**, maionese affumicata, salsa teriyaki e croccante giapponese
15,50
- 852 - Pesce Bianco**, maionese giapponese, avocado, all'esterno guacamole e peperoncino
16,00
- 853 - Salmone**, philadelphia e uova tobiko, con tartare di pesce bianco** sopra e frutto della passione
15,50
- 854 - Tataki di tonno** con basilico e avocado, avvolto con tonno**
15,00
- 856 - Tempura di gamberoni* e mela con philadelphia e salmone** flambè
15,50
- 857 - Salmone affumicato con mandorla croccante e scorza di lime
14,00
- 858 - Salmone** con avocado e philadelphia
14,00
- 859 - Tonno** con emulsione di lime e salsa dello chef
14,00
- 860 - Tempura di gamberoni*, avocado, philadelphia, tonno**, spicy e scorza di lime
15,00
- 862 - Granchio reale*, uova di baccalà*, foie gras, avocado e uova di tartufo
18,00
- 865 - Astice, avocado, maionese giapponese affumicata e salsa dello chef
18,00
- 867 - Tonno**, asparagi*, avocado, fuori con granchio reale*, maionese giapponese spicy, salmone** e riso croccante
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*

FUTOMAKI - 8 pz.

900 - Alga di soia rosa con tempura di salmone** e papaia

15,00

902 - Alga di soia verde, salmone** tartufato, gamberone* e basilico

15,00

905 - Foglia d'uovo con maionese giapponese, salmone**, gamberone*, kimuchi, avocado e alga wakame*

15,00

HOT ROLL - 8 pz.

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

15,00

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

14,00

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

15,00

HOSOMAKI - 8 pz.

1000 - Salmone**

8,00

1001 - Tonno**

9,00

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*

SASHIMI - 6 pz.

I 153 - Salmone** (può essere flambé)

12,00

I 154 - Tonno** (può essere flambé)

12,00

I 156 - Pesce del giorno**

14,00

I 157 - Sashimi misto** 6 pz.

11,50

I 158 - Sashimi misto** 12 pz.

21,00

PIATTI MISTO SUSHI

I 200 - Misto sushi roll** - 12 pz.

23,00

I 201 - Misto sushi roll e sashimi** - 18 pz.

30,00

I 202 - Misto sushi roll e sashimi** - 36 pz.

59,00

DOLCI

6000 - Pastel di nata portoghese, gelato alla cannella e croccante di kataif

8,00

6002 - Crema giapponese di yuzu e crumble di arachidi

8,00

6003 - Panna cotta al té matcha con granella di pistacchio di Bronte

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

6014 - Cheesecake allo yuzu

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

6011 - Mix di frutta esotica

7,00

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 SO₂ 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