



Luxury Experience



zenbu

JAPANESE CLUB

## Zenbu Japanese Club.

Ispirato dalla tradizione e dalla semplicità dei sapori della cucina giapponese, Zenbu propone una cucina mai banale, caratterizzata dall'utilizzo di materie prime d'eccellenza in armoniosa integrazione, una fusion nippo/mediterranea che unisce, come il mare, queste due grandi filosofie lontane e che trovano un punto di incontro qui allo Zenbu.



Di seguito l'elenco degli elementi o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti in alcuni dei nostri piatti:

**Cereali contenenti glutine**

**Crostacei e derivati**

**Uova**

**Pesce**

**Arachidi e prodotti a base di arachidi**

**Soia**

**Latte e derivati**

**Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

**Sedano**

**Senape**

**Sesamo**

**Molluschi**

Per tanto prima di ordinare accertarsi di aver letto ogni ingrediente che compone una pietanza per verificarne la presenza di uno o più alimenti che possono provocare disturbi.



servizio 15%



# zenbu

JAPANESE CLUB

## APPETIZERS

**BREADED SHRIMP** 17 €  
gamberi fritti, impanati in farina panko

**HARUMAKI** 4,5 €  
involtino di pasta fillo, ripieno di pollo e verdure,  
formaggio dolce in salsa "sweet and chilly"

**GYOZA** 6,5 €  
ravioli cotti al vapore

**KARAAGE** 10 €  
pepite di pollo fritto in pastella con salsa dolce

**EDAMAME\*\*** 4 €  
fagiolini di soia sbollentati e salati



**RICE WAKAME\*\*** 4 €  
alga wakame fresca con peperoncino e sesamo  
servita con riso (gohan)

**WAKAME\*\*** 6 €  
alga wakame fresca con peperoncino e sesamo



**GOHAN\*\*** 3 €  
riso bianco



## SPECIAL APPETIZERS

**MIXED CARPACCIO** 14 €  
carpaccio misto di pesce marinato in salsa di soia e agrumi

**SALMON TATAKI** 15 €  
slice di salmone scottato in salsa agrodolce

**TUNA TATAKI** 18 €  
slice di tonno scottato in salsa miso e crosta di sesamo

**ZENBU'S CEVICE** 13 €  
dadini di pescato del giorno e frutta marinati in salsa citrica

**HUÎTRES \*** 25 €  
ostriche Oasis Regal o Gillardeau con salsa citrica giapponese  
accompagnata da una raffinata spuma di zenzero

**HUÎTRES FURAI\*** 25 €  
ostriche Oasis Regal o Gillardeau con impanatura panko  
e con salsa di mayonnaise giapponese

**IKADA** 25 €  
pasta fillo con foie gras, tonno, mayonnaise giapponese e  
perlage di tartufo

\*Disponibilità limitata

\*\* Vegetariano

## TEMPURA



- SHRIMP TEMPURA** 18 €  
tempura di gamberi tigre
- VEGETABLE TEMPURA\*\*** 15 €  
tempura di verdure miste
- MIXED TEMPURA** 17 €  
tempura di gamberi tigre, verdure e pesce
- SEA TEMPURA** 18 €  
tempura di sea food e capesante
- TEMPURA DI ASTICE** 25 €  
tempura di astice blu con salsa di mayonnaise giapponese  
al cognac piccante, pinoli saltati e alga wakame
- TEMPURA DI BACCALÀ** 25 €  
tempura di baccala islandese con salsa di mayonnaise  
giapponese al cognac piccante, pinoli saltati, alga wakame e tobiko

## ZUPPE DI MISO



- CLASSIC** 3,5 €  
tofu, cipollina, alga wakame, semi di sesamo
- EXOTIC** 5,5 €  
tofu, uova di quaglia, cipollina, shichimi togarashi
- MEDITERRANEAN** 6,5 €  
seafood, noodle somen, cumentro, alga wakame, semi di sesamo

La cucina giapponese rappresenta un'esperienza unica nel suo genere, che coinvolge profondamente a diversi livelli: non solo il gusto, ma anche la nostra sensibilità estetica viene piacevolmente sollecitata dalla bellezza impeccabile nella presentazione dei cibi, dall'armonia dei colori e dall'equilibrio negli accostamenti.

Ogni pietanza prende forma nel suo piatto, ogni gesto è ripetuto all'infinito, fino a rendere la presentazione simile a un rito antico; mangiare giapponese è in effetti un'esperienza culturale che mette in contatto con una concezione religiosa e filosofica, quella buddhista, dalla quale trae i suoi principi fondamentali.

I Giapponesi definiscono la propria cucina Sappari: pulita, ordinata, leggera. La filosofia della cucina Giapponese non altera la materia prima, ma ne esalta la sua freschezza e la sua genuinità negli ingredienti, nelle cotture rapide e senza grassi, mantenendo così intatto il valore nutrizionale, il sapore e il colore di ogni cibo.

**Entra nel nostro mondo, tuffati in questa straordinaria esperienza.**



## ZENBU GOURMET

<b>SET STAR</b> (x 2 persone) 60 pz	<b>110 €</b>
mix di sashimi, nigiri e rolls a fantasia dello chef	
<b>SET EXCELLENCE</b> (x 2 persone) 60 pz	<b>90 €</b>
mix di sashimi, nigiri e rolls a fantasia dello chef	
<b>SET OPTIMUM</b> (x 2 persone) 40 pz	<b>60 €</b>
mix di nigiri e rolls a fantasia dello chef	



## ZENBU EXPERIENCE

<b>MENÙ DEGUSTATIVO</b> (x 2 persone)	<b>140 €</b>
Special Appetizer - Tempura - Hot dishes - Tartare - Gunkan Mix Set uramaki, Nigiri - Sashimi - Dessert	

## MAKI



## TEMAKI

### SALMON

5 €

cono di alga nori con riso e salmone crudo

### TUNA

6 €

cono di alga nori con riso e tonno crudo

### SHRIMP TEMPURA

11 €

cono di alga nori con riso gambero in tempura, insalata, mayonnaise giapponese e tobiko

### ZENBU

12 €

cono di alga nori con riso farcito a fantasia dello chef

### HOT ZENBU

13,5 €

cono di alga nori con riso farcito a fantasia dello chef impanato e fritto con salsa teriyaki

## HOSOMAKI (6 pc)



### TUNA

6 €

piccolo rolls di alga nori e riso, con cuore di tonno crudo

### SALMON

5 €

piccolo rolls di alga nori e riso, con cuore di salmone crudo

### IKURA (4 pc)

6,5 €

piccolo rolls di alga nori e riso, con cuore di uova di salmone

### CUCUMBER\*\*

4,5 €

piccolo rolls di alga nori e riso, con cuore di cetriolo e sesamo

### SHRIMP

6 €

piccolo rolls di alga nori e riso, con cuore di gambero bollito

### FUTOMAKI (4 pc)

9 €

grande rolls di alga nori e riso, con cuore di salmone crudo, gambero sbollentato, uova di pesce volante, tamago, avocado, mayonnaise giapponese e sesamo



## URAMAKI (4 pc)

- EXOTIC CHEESE** 8 €  
rolls di riso, ripieno di salmone crudo, mango e crema di formaggio ricoperto da sesamo
- FRIED SHRIMP** 9 €  
rolls di riso con cuore, di gambero fritto, surimi, insalata e mayonnaise giapponese ricoperto da erba cipollina
- PHILADELPHIA** 7 €  
rolls di riso, con cuore di salmone crudo, avocado e philadelphia ricoperto da sesamo
- CALIFORNIA** 6 €  
rolls di riso, con cuore di surimi, avocado e mayonnaise giapponese ricoperto da sesamo
- MULTICOLORED** 9 €  
rolls di riso, con cuore di surimi, avocado e mayonnaise giapponese ricoperto da sottili fettine di pesce crudo
- SKIN** 7 €  
rolls di riso, con cuore di pelle di salmone croccante, cetriolo e salsa esotica ricoperto da sesamo
- SOFT SALMON** 7 €  
rolls di riso, con cuore di salmone cotto mayonnaise giapponese e erba cipollina ricoperto da sesamo
- TIGER** 9 €  
rolls di riso, con cuore di gambero in tempura, avocado e mayonnaise giapponese ricoperto da sottili fettine di salmone crudo
- SPICY SALMON** 8 €  
rolls di riso, con cuore di salmone crudo e cetriolo ricoperto da sesamo, con tartare di salmone piccante
- SPICY TUNA** 9 €  
rolls di riso, con cuore di tonno crudo, uova di pesce volante, rucola e porro ricoperto da sesamo, con tartare di tonno in salsa di miso piccante
- VEGETARIAN\*\*** 7 €  
rolls di riso, con cuore di vegetali  
(es. insalata, verdura, funghi, alga asparagi, etc)
- VIGER\*\*** 9 €  
rolls di riso, con cuore di patata dolce in tempura, avocado e mayonnaise giapponese ricoperto da sottili fettine di carota bollita
- SPICY AMAEBI\*** 12 €  
rolls di riso, con cuore di gambero crudo piccante
- KANI SOFT GRAS** 12 €  
rolls di riso, con cuore di granchio dal guscio molle e foie gras



**BLACK MAKI** 10 €  
rolls di riso al nero di seppia, con cuore di salmone crudo, avocado, fagiolini verdi e philadelphia

**BLACK DRAGON\*** 16 €  
rolls di riso al nero di seppia, con cuore di anguilla caramellata e avocado

**SPICY DRAGON** 12 €  
rolls di alga nori e riso, con cuore di tonno crudo, ricoperto da slice di tonno crudo, insaporito da una salsa piccante

**SOFT SHELL CRAB** 15 €  
rolls di riso, con cuore di granchio dal guscio molle, fagioli verdi e mayonnaise al wasabi, ricoperto da furikake ume

**GOLDEN MAKI\* (8 pc)** 40 €  
rolls di riso, ripieno di aragosta del mediterraneo in tempura con avocado, mayonnaise giapponese, bottarga di salmone, avvolti in foglia d'oro e accompagnata da salsa esotica

**EXOTIC CRAB\*** 14 €  
granchio dal guscio molle in tempura, con tradizionale mayonnaise giapponese con shizo e pralinatura al pistacchio

**SOIAMAKI** 9 €  
rolls di riso in foglia di soia ripieno, di gambero in tempura, crema di formaggio, tobiko, salsa kimuchi e salsa teriyaki

**KAZAN** 8 €  
rolls di riso, ripieno di surimi, avocado e mayonnaise giapponese con tartare di salmone al forno



**OSHIZUSHI** 9 €  
riso pressato con salmone affumicato, tartare di salmone fresco e crema di formaggio

## SASHIMI (6 pc)

### TUNA

slice di tonno crudo

10 €

### TUNA BELLY\*

slice di ventresca di tonno crudo

19 €

### SALMON

slice di salmone crudo

8 €

### SEA BREAM

slice orata cruda

9 €

### AMBERJACK \*

slice di ricciola cruda

11 €

### BUTTERFISH

slice di pesce burro crudo

8 €

### SEA BASS

slice branzino crudo

9 €

### TURBOT

slice rombo crudo

11 €

### SASHIMI RED \*

carpaccio di scorfano rosso del mediterraneo,  
con gelatina di yuzu e condimento giapponese

35 €

### ICE SASHIMI ROYALE (15 pc)

miglior selezione di pescato del giorno  
servita su ghiaccio

30 €

### SASHIMI SET SMALL (15 pc)

selezione di pescato del giorno

20 €

### SASHIMI SET LARGE (30 pc)

selezione di pescato del giorno

35 €

## TARTARE

### TUNA

tonno crudo tritato, pomodoro secco in olio d'oliva,  
erba cipollina e patè di peperoncino

17 €

### SALMON

salmone crudo tritato, pesto di basilico, cipolla rossa

15 €

### WHITE ESSENCE

pesce bianco crudo tritato, tobiko yuzu, erba cipollina,  
salsa citrica

17 €

### TARTARE MIX

pesce bianco crudo tritato e gambero rosso

25 €

### MIX SPOON

mixed di tartare al cucchiaio: tonno (salsa ponzu)  
ricciola (salsa di prugne) - capasanta (salsa di passion fruit)  
salmone (salsa di basilico e perlage di pesto)

18 €



## I FUMI DI ZENBU - SASHIMI (6 pc)

TUNA DORSAL	14 €
slice di dorsale di tonno crudo con affumicatura	
TUNA LOIN *	16 €
slice di lombo di tonno crudo con affumicatura	
TUNA BELLY *	24 €
slice di ventresca di tonno crudo con affumicatura	
SALMON	13 €
slice di salmone crudo con affumicatura	
SEA BREAM	14 €
slice orata cruda con affumicatura	
AMBERJACK *	16 €
slice di ricciola cruda con affumicatura	
BUTTERFISH	13 €
slice di pesce burro crudo con affumicatura	
SEA BASS	14 €
slice branzino crudo con affumicatura	
TURBOT	16 €
slice rombo crudo con affumicatura	

## ESSENZE DI:



Riesling



Tartufo bianco



Bergamotto



Tartufo nero



Frutto della passione



Cava



Arancia amara



Timo



Patchuli



Menta verde



Melograno

## GUNKAN (2 pc)



<b>SALMON SWIRL</b> mandorla di riso, avvolta da salmone crudo, ripiena di tartare di salmone crudo	5,5 €
<b>SALMON TARTARE</b> mandorla di riso, avvolta da alga nori, ripiena di tartare di salmone crudo	4,5 €
<b>TUNA TARTARE</b> mandorla di riso, avvolta da alga nori, ripiena di tartare di tonno crudo	5 €
<b>IKURA</b> mandorla di riso, avvolta da alga nori, ripiena di uova di salmone	7 €
<b>TOBIKO</b> mandorla di riso, avvolta da alga nori, ripiena di uova di pesce volante	6 €
<b>FEARD SALMON</b> mandorla di riso, avvolta da salmone scottato, ripiena di tartare di salmone scottato	7 €
<b>VOLCANO</b> mandorla di riso, avvolta da fettine di cetriolo, ripiena di tartare di tonno crudo piccante	7 €
<b>QUAIL GUNKAN</b> mandorla di riso, avvolta da salmone crudo, ripiena di uova di quaglia e natto	8 €
<b>VESUVIUS</b> mandorla di riso, avvolta da pesce bianco con prelibati funghi giapponesi caldi	8 €
<b>GUNKAN MIX (5 pc)</b> selezione speciale a discrezione dello chef	16 €

## HOT ROLLS (6 pc)



**HOT PHILADELPHIA ROLL** 15 €  
rolls di riso impanato e fritto, ripieno di salmone, gambero, asparagi e philadelphia

**HOT MUSHROOM ROLL** 16 €  
rolls di riso impanato e fritto, ripieno di pesce misto, fungo shiitake, fagioli verdi e crema di formaggio

**HOT FRUIT ROLL** 15 €  
rolls di riso impanato e fritto, ripieno di salmone, uova di pesce volante, mango e crema di formaggio

**HOT TOMATO ROLL** 16 €  
rolls di riso impanato e fritto, ripieno di tonno, gambero, pomodoro secco e crema di formaggio

**HOT SALMON ROLL** 15 €  
rolls di salmone fritto in panko ripieno di tartare di salmone, king crab e surimi

**HOT VEGETERIAN ROLL\*\*** 14 €  
rolls di riso impanato e fritto, fungo shiitake, fagioli verdi e crema di formaggio

**HOT CRACKER** 17 €  
rolls di riso avvolto in pasta croccante e fritto, con cuore di salmone, fungo shiitake, fagiolini e crema di formaggio

## JAPANESE PIE (2 pc)

**JAPANESE PIE TUNA** 9 €  
Tartellette di pasta fillo con riso, tartare di tonno piccante, fungo shiitake, foie gras aromatizzata allo zenzero

**JAPANESE PIE BACCALÀ** 9 €  
Tartellette di pasta fillo con riso, mousse di baccala e olio di tartufo bianco

## CHIRASHI



CHIRASHI MIX 23 €

riso con spezie giapponesi, con slice di pesce misto e uova di pesce

CHIRASHI TUNA 20 €

riso con spezie giapponesi, con slice di tonno e uova di pesce

CHIRASHI SALMON 18 €

riso con spezie giapponesi, con slice di salmone e uova di pesce

## NIGIRI (2 pc)



TUNA 7 €

slice di tonno crudo adagiata su una mandorla di riso

TUNA BELLY\* 11 €

slice di tonno otoro crudo adagiata su una mandorla di riso

SALMON 4,5 €

slice di salmone crudo adagiata su una mandorla di riso

SEA BREAM 5 €

slice di orata cruda adagiata su una mandorla di riso

AMBERJACK\* 6 €

slice di ricciola cruda adagiata su una mandorla di riso

SEA BASS 6 €

slice di branzino crudo adagiata su una mandorla di riso

SHRIMP 4,5 €

slice di gambero sbollentato adagiata su una mandorla di riso

RED o VIOLET SHRIMP\* 9 €

gambero crudo Rosso di Mazara o Viola di Gallipoli adagiata su una mandorla di riso

AJI\* 6 €

slice di suri crudo adagiata su una mandorla di riso

SCALLOP 9 €

slice di capasanta cruda adagiata su una mandorla di riso

TURBOT 7 €

slice di rombo crudo adagiata su una mandorla di riso

OCTOPUS 4,5 €

slice di polipo sbollentato adagiata su una mandorla di riso

TOMAGO 4 €

slice di omelette giapponese (home made) adagiata su una mandorla di riso

ZENBU CAVIAR\* (10 pc) 45 €

set di nigiri con otoro, capasanta, gamberi rossi di Mazara del Vallo o Viola di Gallipoli, ricciola, aji, serviti con caviale Calvisius



## HOT DISHES



<b>SALMON TERIYAKI</b> tranci di salmone grigliato, condito con salsa teriyaki	15 €
<b>TUNA TERIYAKI</b> tranci di tonno grigliato, condito con salsa teriyaki	16 €
<b>SHIROMI SHOYAKI</b> tranci di pesce bianco grigliato, condito con salsa a base di soia	17 €
<b>SALMON ORANGE</b> tranci di salmone al forno, marinato in salsa di arancia condito con salsa teriyaki	18 €
<b>BLACK COD ORANGE</b> tranci di black cod al forno, marinato in salsa di arancia condito con salsa teriyaki	18 €
<b>BACCALAU</b> tortino di cus cus con baccalà, alga wakame e crema di formaggi	20 €
<b>CHICKEN TERIYAKI</b> petto di pollo grigliato, condito con salsa teriyaki	12 €
<b>STEAK TERIYAKI</b> filetto di carne grigliato, condito con salsa teriyaki	20 €
<b>SUZUKI</b> Filetto di spigola flambè con salsa sakè e salsa worcestershire	22 €
<b>SEABAS FRIED</b> Spigola fritta in panko	20 €
<b>CHICKEN YAKISOBA</b> spaghetti di grano saraceno fini, saltati con pollo e verdure	12 €
<b>VEGETABLE YAKISOBA**</b> spaghetti di grano saraceno fini, saltati con verdure miste	10 €
<b>SHRIMP YAKISOBA</b> spaghetti di grano saraceno fini, saltati con verdure miste e gamberi	18 €
<b>SALMON YAKIMESHI</b> riso saltato con salmone e verdure	10 €
<b>YAKIMESHI</b> riso saltato con gamberi, uova e verdure	11 €
<b>CURRY RICE</b> Riso con pollo o gamberi, verdure, tonkatsu e curry	19 €
<b>NABE UDON</b> Udon, carne, funghi shitake, tofu e verdure in salsa dolce	15 €
<b>MEDITERRANEAN UDON</b> Udon, gamberi, capesante, calamaro o polipo, con salsa yakimiku	25 €
<b>SHOYU RAMEN</b> Ramen con tempura di gamberi e di verdure, maiale, wakame, surimi e uova	18 €
<b>BUDDHA *</b> Burrata in salsa Tsuyu e tartufo nero	20 €

## BEVERAGES



ACQUA: 75 cl	3 €
GREEN TEA	2,5 €
BIRRA ASAHI: 33 cl	4 €
BIRRA IKI: 33 cl	5 €
BIRRA KIRIN: 33 cl	3,5 €
BIRRA SAPPORO: 33 cl	4,5 €
BIRRA SAPPORO: 66 cl	8 €
CALICE DI VINO	5 €
chardonnay, sauvignon, gewurztraminer, pinot grigio, pinot nero, Franciacorta	
COCA COLA Classic	2 €
COCA COLA ZERO	2 €