

Starters

- Togarashi Edamame** 4 €
Baccelli di fagioli edamame, Togarashi e fiocchi di sale Maldon
- Wakame Salad** 6 €
Insalatina di alga wakame, cetriolo marinato sushisu e sesamo tostato
- Tiradito di Ricciola** 12 €
Usuzukiri di ricciola, cetriolo, peperoncino Jalapeño, Sriracha e tsukejoyu dressing
- Ceviche Misto** 18 €
Spigola, tonno, ricciola, salmone e gambero, cipolla rossa, lime, Jalape, platano croccante e coriandolo
- Sake Tartare** 16 €
Salmone, riso Venere, crema di avocado, Sriracha, miele, tobiko nero, olio di semi di sesamo, ito togarashi
- Sashimi Tonno, Spigola, Salmone, Gamberi e Ricciola** 5 €
3 pz
Serviti con salsa di soia, wasabi e zenzero marinato
- Nigiri** 6 €
2 pz
Scelta tra tonno, spigola, salmone, gamberi e ricciola serviti con salsa di soia, wasabi e zenzero marinato
- Tekka Hosomaki** 12 €
Tonno, Tobiko verde, Takuan
- Sake Hosomaki** 12 €
Salmone, Tobiko rosso, cetriolo
- Oishi Sushi** 18 €
Tonno, spigola, alga nori, fetta d'arancia, Tobiko nero, basilico

Makimono rolls

- Spicy Tuna Roll** 20 €
Tonno, mango, asparago, cetriolo, tartar di tonno, sriracha sauce, Ito e shichimi togarashi, maionese piccante, erba cipollina e mandorla tostata
- Red Roll** 25 €
Erba cipollina, tartare di gambero rosso, crema al mango
- Teriyaki Salmon Roll** 20 €
Salmone, cetriolo, avocado, Philadelphia, salmone flambè, Ikura, salsa Teriyaki

Kaigan

- Dragon Roll** 20 €
Gambero fritto, avocado, mango, erba cipollina, Tobiko arancio e salsa spicy
- Hamachi Roll** 20 €
Tartare di ricciola, salsa al peperoncino dolce, Takuan, cetriolo e Kataifi croccante
- Languitine Roll** 25 €
Scampi, ricci di mare, erba cipollina, chips di patata Vitelotte, pistacchio e zeste di yuzu
- Tofu Veggie Roll (sushi cotto)** 20 €
Chutney di pomodoro, riso Venere, Tofu croccante, wakame, cetriolo, mango, carote, granella di pistacchi
- Maguro Roll (sushi cotto)** 20 €
Tonno cotto, cetriolo, tapenade mediterranea (olive verdi, pomodoro secco e basilico fresco), crema di cipolla rossa di Tropea
- Yakitori Chicken Roll (sushi cotto)** 20 €
Pollo Yakitori, salsa Teriyaki, avocado, crispy onions, aioli delicato, semi di sesamo e crema avocado

Dessert

- Mochi alla Vaniglia, Mochi Frutto Passione, Mochi al cioccolato** 4 €
al pz
- Tortino al cioccolato con cuore al Matcha** 12 €
- Cheesecake al Matcha** 8 €
- Dorayaki farcito alla crema di Yuzu e cioccolato** 8 €

Kaigan Signature Cocktails

- Kaigan Tonic** 15 €
Gin Insulae, Fever Tree Mediterranea, zeste di cedro e basilico fresco
- Midori Daiquiri** 15 €
Midori, Rum Bacardi Carta Bianca e succo di lime
- Nikka Strawberry Iced Tea** 15 €
Nikka Whiskey, fragole fresche, succo di limone e menta

Cocktails

Dark & Stormy Premium Rum Scuro, Ginger Beer	14 €
Tequila Sunrise Premium Tequila, succo di arancia, granatina	14 €
Kiev Mule Premium Vodka, Ginger Beer, succo di lime	14 €
Margarita Premium Tequila, Triple Sec, succo di lime.	14 €

Birra

Birra Moretti "Filtrata A Freddo" (Italia 33cl)	6 €
Messina Cristalli Di Sale (Sicilia Italia 33cl)	6 €
Asahi Super Dry (Giappone 33cl)	6 €

Acqua Minerale

Acqua Naturale 65 Cl	6 €
Acqua Effervescente 65 Cl	6 €

Soft Drinks

Aranciata San Pellegrino Vetro, Coca Cola Vetro 20cl, Chinotto, Spuma	4 €
Acqua Tonica Fever Tree Mediterraneo (20cl)	4 €
Ginger Beer Fever Tree	4 €

Vini Al Bicchiere

Bianco	6 €
"Traimari" Frizzante Cantine Pellegrino (Sicilia)	
Bollicine	10 €
Ferrari Brut (Trentino)	

Vini bianchi

"Traimari" Frizzante Cantine Pellegrino	30 €
Grillo, Zibibbo SICILIA	
Falanghina Pietracupa IGT (Campania)	60 €
Falanghina	
Cometa Fiano DOC Planeta	60 €
Fiano SICILIA	
Didacus Chardonnay DOC Planeta	140€
Chardonnay SICILIA	
Grillo 'Laluci' Baglio Del Cristo Di Campobello	40 €
Grillo, Inzolia	

Bollicine e Champagne

Ferrari Brut (Trentino)	60 €
Chardonnay	
Cà Del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG (Lombardia)	95 €
Franciacorta	
Pommery Champagne (Francia)	130 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Pommery Champagne Brut Rosé (Francia)	150€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Veuve Clicquot Champagne (Francia)	150 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Ruinart Champagne Brut (Francia)	180 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Dom Perignon Champagne (Francia)	395 €
Pinot Noir, Chardonnay	