

UN VIAGGIO NIKKEI

() Edamame in salsa Nikkei	4.5	() Tartare di Tonno	14
() Tiradito di Branzino	11	Tonno con salsa yuzu kosho, aji amarillo,	
() Ceviche di Hamachi (ricciola) 🐟	19	chips di aglio e pane carasatu.	
Con leche de tigre al aji giallo e wasabi.		() Ushio · Zuppa di Miso	6
() Tempura di Gamberi	8.5	Brodo di pesce fatto in casa, tofu, alghe,	
Tagliati e serviti con una salsa cremosa della casa.		miso, pesce e cipollotto	
() Tartare di Toro (ventresca)	15	() Tataki di Tonno 🐟	18
Ventresca, mandorle, cipollotto e panko.		Con salsa arrabbiata in stile peruviano e	
() Ostriche Gillardeau n° 2 (1u)	7.5	sale al miso.	
Salse disponibili su richiesta.			

SASHIMI (4 pezzi)

() Salmone	8	() Hamachi (ricciola)	14
() Tonno	12	() Toro (ventresca)	13
		() Akiro special (3 pezzi di ognuno)	30

NIGIRIS

	c/u		c/u
() Calamaro	4.5	() Salmone	3.5
Con burro al miso e tuorlo d'uovo disidratato.		Flambé con aji amarillo e chalaca rossa.	
() Toro (ventresca)	5	() Salmone Premium	4.5
Scottato con wasabi, panko e miele di canna		Flambé con foie gras speziato, paté al	
da zucchero.		tartufo, miele di canna e sale di Maras.	
() Hamachi (ricciola)	4.5	() Tonno	4.5
Con chalaca, salsa speciale di ostriche,		Con salsa pachikay, sesamo e zenzero.	
salsa pachikay e quinoa croccante.		() Capesante	5
() Anguilla	5	Scottate con salsa huancaína al tartufo,	
Con marmellata di zenzero, miele di canna da		avocado, cipolla marinata e panko.	
zucchero, cioccolato piccante e sale.		() Toro Premium Novità*	14
		Con caviale e midollo flambé.	
		Supplemento caviale Beluga	8

MENU HAND ROLLS

() 3 HAND ROLLS	() 4 HAND ROLLS	() 5 HAND ROLLS	() 6 HAND ROLLS
Salmone	Salmone Ventresca	Salmone Ventresca	Salmone Ventresca
Tonno	Tonno	Tonno Capasanta	Tonno Capasanta
Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai	Ebi Furai Ricciola
18	26	34	41

HAND ROLLS ALLA CARTA

() Ebi Furai	6	() Capesante	8
Gamberone fritto, avocado, chili/aglio		Con yuzu kosho e maionese al ponzu.	
() Toro (Ventresca)	8	() Granchio	8
Con panko e scalogno.		Con yuzu, maionese al rocoto, panko e	
() Tonno	7.5	avocado.	
Con jalapeño, sriracha e maionese all'umeboshi.		() Anguilla	8.5
() Salmone	6	Croccante con miele all'arancia.	
Con la nostra salsa ocopa fatta in casa, sesamo, erba		() Veggie Avocado	5
cipollina e fili croccanti di patata dolce.		Patata dolce cotta nel succo d'arancia	
() Hamachi (ricciola)	8.5	e avocado	
Con strisce di peperoncino giallo, avocado,		() Ika	6.5
coriandolo e salsa pachikay.		Calamaro fritto, alioli agrumato con nero	
() Acevichado	8	di seppia e cipolla marinata	
Branzino, aji amarillo, peperoni marinati,		Salse della casa: soia speciale e unagi	2
coriandolo, avocado e salsa acevichada.			

DOLCI

() Brownie al cioccolato	8	() Cheesecake allo yuzu	7
Servito con crumble e gelato al miso.			
Gelato	5	Mochi	6
() Cioccolato	() Frutto della passione	() Tè verde	() Doppio cioccolato
() Matcha	() Pistacchio	() Pistacchio	() Mango

Coperto 2.5p.p

BEVANDE ANALCOLICHE

() Coca Cola	4.5	() Acqua Naturale	3.5
() Coca Cola Zero	4.5	() Acqua Gasata	3.5
() Ginger Beer	4	() Limonata fatta in casa	5
() Acqua Tonica	4		

BEVANDE ALCOLICHE

Beer

() Ichnusa Non Filtrata	6
() Japanese Sapporo	6.5
() Asahi	6.5
() Kirin Alla Spina	6
() Pilsen Callao	6.5

Cocktails

() Aperol Spritz	9
() Pisco Sour Classico	11
() Pisco Sour Maracuja	11
() Gin Tonic (Roku)	11
() Sake Sour	11
() Moscow Mule	11
() Negroni	11

Bianchi

() Von Blumen- Gewürztraminer Alto Adige DOC	7.5
() Vigna del Lauro Ribolla Gialla IGP	
() Montauto Sauvignon Vigne Vecchie – Toscana DOC	9
() San Salvatore 1988 Falanghina – Campania IGP	
() San Salvatore 1988 Pian di Stio – Paestum Fiano Bio IGP	
() Federico Curtaz - Kudos Etna Bianco Superiore DOC	
() Audarya Vermentino di Sardegna DOC	
() Domaine Hamelin Chablis AOC	8

Calice

Bottiglia

34
30
40
32
44
69
26
36

Rosé

() La Rouillère Cotes de Provence	7
------------------------------------	---

32

Oranges

() Roeno Pinot Grigio “Mattj” (Anfora)	52
() Buccia Nera Pa’Ro	32

Rossi

() Ca’ Rugate Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cima	88
() Cca’ Rugate Ampo Bastiglia – Valpolicella Ripasso DOC	7.5
() Gottardi Mazzon Pinot Nero DOC Mazzon 2019	46
() Lilliano Chianti Classico DOCG	7.5
() Henri de Villamont Bourgogne Rouge AOC	40

Bollicine

() Bellavista Franciacorta DOCG Brut Assemblage	58
() Roeno Trento DOC Extra Brut	9
() Ruinart Champagne Brut R de Ruinart	88
() Diebolt-Vallois Champagne Blanc de Blancs	15

Sakés

() Konishi Aosae Junmai	5	37
() Dewanoyuki Onikoroshi Junmai	6	45
() Dewanoyuki Onikoroshi Junmai (300ml)		23
() Kamikokoro Kissui	8	55
() Konishi Hiyashibori		48
() Heavensake Junmai Ginjo		117
() Kodakara Yuzu	6	
() Kodakara Umeshu	5	
() Pink Kappa	8	57

Whisky Giapponese

() Sasayaki Mizunara	17
() Fuyu Japanese Blend	13

L’ESPERIENZA AKIRO: UN VIAGGIO CULINARIO NIKKEI

Akiro è il primo hand roll bar nikkei. Nasce dalla convinzione che gli hand roll meritino un posto speciale nella nostra gastronomia. È semplice: sedersi, scegliere e lasciarsi trasportare da questa esperienza di cucina nikkei. Scopri i nostri hand roll e lasciati guidare in un vero viaggio culinario.

INGREDIENTI FRESCHI, SAPORI ORIGINALI

Il nostro impegno per la qualità è assoluto. Per questo selezioniamo solo ingredienti freschissimi. Il nostro pesce è accompagnato da salse fatte in casa e da alga nori originale, proveniente dal mare di Ariake, in Japon. Mangiare da Akiro significa vivere l'equilibrio perfetto tra qualità e sapore.