



MOON
A S I A N - B A R

ム
ン
タ
ス
テ
ク

MOONTASTIC

SASHIMI PREMIUM 45

salmone, tonno, gambero rosso, ricciola
salmon, tuna, red shrimp, amberjack [2-4]

WAGYU YAKINIKU 40

wagyu e champonzu
raw wagyu and champonzu [1-6-8]

に
ぎ
り

NIGIRI

GAMBERO ROSSO 22

gambero rosso, lime e lamelle di bottarga
red shrimp, lime and bottarga [2-4]

WAGYU 25

wagyu aburi e negi al burro
wagyu seared and buttered negi [6-7]

TUNA 25

tonno, salsa verde, caviale
tuna, green sauce and caviar [3-4]

RICCIOLA 16

ricciola, zest di arancia e sesamo
amberjack, orange zest and black sesame [4-6-11]

う
ら
ま
き

URAMAKI

PINA COLADA 55

astice in tempura, ananas al rum,
teriyaki al cocco
*tempura lobster, rum pineapple and
coconut teriyaki [1-2-6-8-12]*

ONION TUNA 16

tonno, mostarda di cipolla, tenkasu,
mayo spicy e cipolla fritta
*Tuna, onion mustard, tenkasu, spicy mayo
and fried onion [1-3-4-8]*

VEGGY 16

cavolo viola marinato, caprino,
shiso fritto e perle di basilico
*marinated purple cabbage, goat cheese,
fried shiso and basil pearls [1-7-8]*

CAMPARI SALMON 16

salmone, mela, zest di arancia candita,
gel e polvere di Campari
*salmon, apple, candied orange, powder and
Campari gel [4-12]*

ORIENTAL MAZARA 43

gambero rosso di Mazara, avocado,
lime, pomodoro semi dry
*red shrimp from Mazara, avocado,
lime and semi-dry tomatoes [2]*

和え物**AEMONO**

CHIRASHIZUSHI 20
riso, pesci del giorno marinati in soia e olio di sesamo, zenzero, germogli di soia e ikura
rice, fish of the day marinated whit soy and sesame oil, ginger, bean sprouts and ikura [1-4-6-11]

SAISHOKU 16
insalata, avocado, cipollotto, pera nashi, mayo homemade e natto
salad, avocado, spring onion, nashi pear and natto mayo homemade [1-3-6-12]

餃子**GYOZA**

GAMBERO 35
gambero, pak choi e caviale
shrimp, pak choi and caviar [1-2-4-11]

WAGYU 40
wagyu, patata viola e tentsuyu al tartufo
wagyu, purple potato and truffle tentsuyu [1-6-8]

中華まん**BAO**

ASTICE 35
astice saltato nel burro allo shiso e sunomono
sauteed lobster whit shiso butter and sunomono [1-2-7-11]

CARDONCELLO 18
pulled fungo cardoncello, cavolo viola e gari
pulled mushrooms, purple cabbage and gari [1-6-11]

揚げ物**AGEMONO**

SGOMBRO FRITTO 18
sgombro fritto con mayo al curry
fried mackerel whit curry mayo [1-3-4]

TEMPURA VEGETALE 28
enoki, shiso, mini pannocchia, melanzana con tentsuyu piccante
vegetable tempura: mushrooms enoki, baby corn, eggplant and spicy tentsuyu [1-6]

スープ**ZUPPE**

FUNGHI 10
zuppa di funghi, miso e pak choi
miso, mushrooms and pak choi soup [1-4-6-8-11]

MAIALE 10
zuppa di pancia di maiale e anacardi
pork and cashew soup [1-4-5-6-8-11]

焼き鳥

YAKITORI

- POLPO** **18**
yaki di polpo con salsa bbq allo zenzero
octopus yaki with ginger bbq [1-15]
- MELANZANA** **16**
yaki di melanzana con tama miso
eggplant yaki with tama miso [1-3-6-11]
- MAIALE** **18**
yaki di maiale con salsa di mele e paprika
pork belly yaki with apple sauce and paprika [1-5-8]
- POLLO** **18**
yaki di pollo al kimchi e mayo allo yuzu
chicken yaki with kimchi and yuzu mayo [1-3-5-6-8-11]

お菓子

DESSERT

- ZENZERO, MELONE
E PERA NASHI** **18**
ginger, melon and nashi pear [8]
- CIOCCOLATO BIANCO,
LAMPONE E SESAMO** **18**
white chocolate, raspberry
and sesame [1-3-7-8]
- YUZU TART** [1-3-7] **18**
- ANANAS E WASABI** **18**
pineapple and wasabi [8]
- SORBETTO YUZU** **15**
yuzu sorbet
- GELATO AL THE MATCHA** **15**
matcha ice-cream

Allergeni - Allergens 1: glutine, cereali - *cereals, gluten*
2: crostacei - *crustaceans* 3: uova - *egg* 4: pesce
fish 5: arachidi - *peanut* 6: soia - *soy* 7: latte, lattosio -
milk, lactose 8: frutta a guscio e loro prodotti - *tree nuts*
9: sedano - *celery* 10: senape - *mustard* 11: sesamo - *sesame*
12: solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg -
sulphites > 10mg/kg 13: lupini - *lupin* 14: molluschi - *molluscs*.

I nostri piatti di carne e di pesce sono sottoposti a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - All our meat and fish products have been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.