

Il cibo dell'anima...

Nella cultura giapponese il piacere procurato dal cibo è il risultato della fusione di tre componenti: la vista, il gusto, il tatto.

La preparazione del cibo è simile a un rito antico, nel quale ogni gesto, compiuto all'infinito e perfezionato, è espressione di una tradizione e di una cultura millenaria.

La nostra cucina, è pertanto un'esperienza multisensoriale che coinvolge il gusto e ancor prima la sensibilità estetica, sollecitata dalla bellezza della presentazione dei piatti, dall'equilibrio dei colori degli ingredienti, dall'eleganza degli accostamenti.

Alla base di quest'arte c'è la ricerca di un rapporto intimo ed autentico con la natura che ha come obiettivo finale la grazia e l'armonia del corpo e dello spirito.

Detto ciò, siamo lieti di poter contribuire con le nostre creazioni a stuzzicare il vostro palato e perché no, anche a nutrire la vostra anima...

I SEGRETI DELL'ELISIR DI LUNGA VITA

L'alimentazione giapponese tipica a base di riso e pesce ha grandi vantaggi salutistici, confermati dall'aspettativa di vita media dei giapponesi che è la più alta al mondo. Vi sveliamo i segreti di alcuni tra gli ingredienti più comuni dei piatti nipponici:

Il **riso** è un'ottima fonte di carboidrati e proteine.

Il **pesce**, oltre ad un basso apporto calorico, è ricco di acidi grassi omega-3 che svolgono un ruolo importante nella prevenzione di ictus, patologie cardiache e artrite.

La **salsa di soia**, che si ottiene dalla fermentazione dei fagioli di soia, è ricca di proteine, magnesio, potassio e ferro.

Lo **zenzero** è un efficace antisettico naturale; favorisce la digestione e rafforza il sistema immunitario, aiutando il corpo a combattere raffreddori e influenze.

L'**aceto di riso**, che ha ottime proprietà antibatteriche, favorisce la digestione, tonifica e diminuisce il rischio di ipertensione.

Le **alghe nori** contengono proteine, minerali, vitamine A, B1, B2, B6, C e prevengono l'accumulo di depositi di colesterolo nelle arterie.

Il **wasabi** è ricco di vitamina C, favorisce la digestione e ha ottime proprietà antibatteriche.

Altri ingredienti curiosi:

Il **mirin** è una sorta di sakè dolce giapponese da cucina; è fondamentale per la marinatura e la cottura della salsa teriyaki e per la preparazione di salse e condimenti.

Il **takuan** è ottenuto dalla marinatura del daikon (tipo di ravanello bianco asiatico), viene utilizzato nel ripieno dei maki oppure come contorno.

La salsa **teriyaki** è composta da salsa di soia aromatizzata con mirin.

Il **miso** è una pasta fermentata di fagioli di soia.

La **wakame** è un'alga bruna utilizzata nelle zuppe e nelle insalate.

I **tobiko** sono uova di pesce volante.

MENÙ SPECIALI

CREATI OGNI SERA DAI NOSTRI SUSHI CHEF



IL TUO
SUSHI
È FATTO AL
MOMENTO

SUSHI MIX

- SMALL** € 11,00
(5 nigiri + 4 maki)
- MEDIUM** € 16,50
(8 nigiri + 8 maki)
- LARGE** € 30,00
(14 nigiri + 16 maki)
- LARGE SPECIAL** € 40,00
(14 nigiri by Kimiama + 16 uramaki by Kimiama)
- ALL SALMON** € 15,00
(6 nigiri + 8 maki)
- ALL TUNA** € 18,00
(6 nigiri + 8 maki)
- ALL ROLLS** - 16 pezzi € 22,00
(maki by Kimiama)

MENÙ SPECIALI

CREATI OGNI SERA DAI NOSTRI SUSHI CHEF



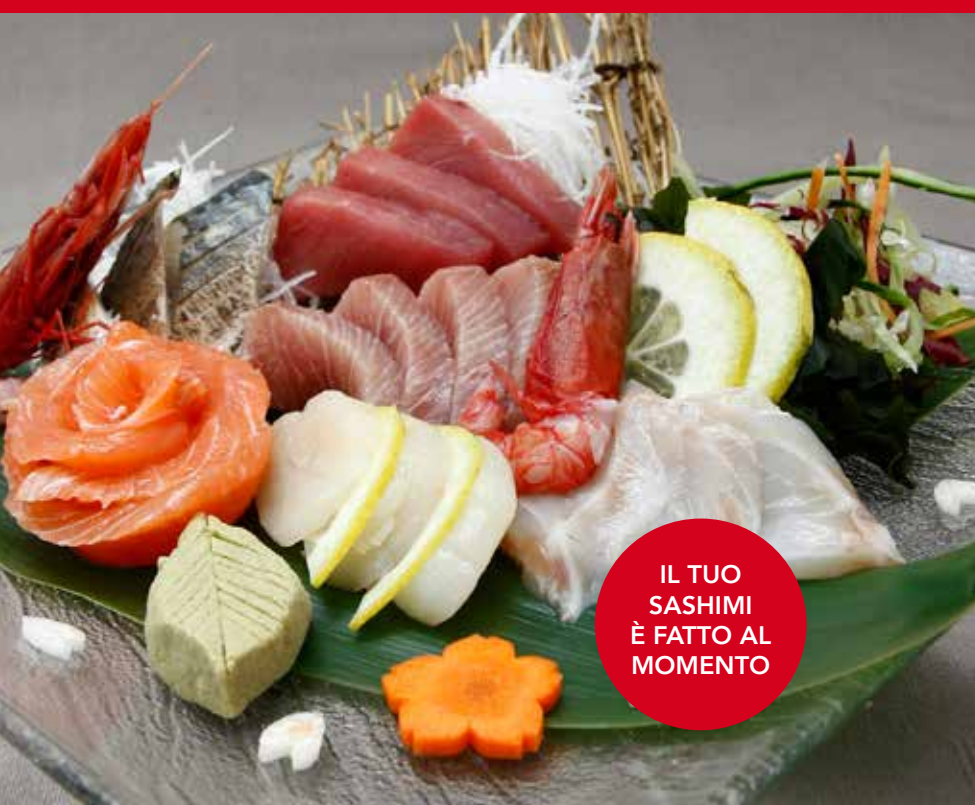
IL TUO
SUSHI
È FATTO AL
MOMENTO

SUSHI E SASHIMI MIX

- KIMIAMA LUX** - 42 pezzi
(ideale per 2 persone) € 50,00
(8 carpaccio + 10 sashimi + 8 nigiri + 16 maki)
- KIMIAMA FULL** - 42 pezzi
(ideale per 2 persone) € 60,00
(8 carpaccio + 10 sashimi + 8 nigiri by Kimiama +
16 maki by Kimiama)

SASHIMI

Il *sashimi* è il tipico piatto giapponese, consiste in pesce crudo o marinato, tagliato ad arte a fettine, e degustato con salsa di soia e wasabi. Le fettine di tonno, salmone e altri pesci disposte sul piatto danno vita a gradevoli decorazioni. Una variante del sashimi è il *tataki*, in cui il pesce è leggermente scottato alla fiamma.



IL TUO SASHIMI È FATTO AL MOMENTO



SASHIMI - 6 pezzi

- Tonno..... € 10,00
- Salmone..... € 10,00
- Mazzancolla € 10,00
- Carpaccio mix..... € 8,00

TARTARE

- Tonno (120 gr.)..... € 15,00
- Salmone (120 gr.)..... € 14,00
- Mazzancolla (120 gr.) € 15,00

SASHIMI MIX

SMALL - 8 PEZZI € 11,00

MEDIUM - 13 PEZZI € 14,00

SUSHI

In Giappone la parola *sushi* si riferisce ad una vasta gamma di cibi a base di riso, ottenuta dall'accostamento di differenti ripieni e condimenti e dalla diversità del metodo di preparazione.



IL TUO SUSHI È FATTO AL MOMENTO



NIGIRI "sushi modellato a mano" di riso, ricoperto da una fettina sottile di pesce o altri ingredienti

NIGIRI - 2 pezzi

- | | | |
|---------------------|--------|----------------------|
| Tonno..... | € 5,50 | BBO
€ 6,00 |
| Salmone..... | € 4,50 | € 5,00 |
| Branzino..... | € 6,00 | € 6,50 |
| Seppia | € 3,50 | € 4,00 |
| Mazzancolla | € 5,50 | € 6,00 |
| Gambero cotto | € 4,50 | |
| Capesante | € 5,00 | |
| Anguilla | € 7,00 | |



FUTOMAKI O URAMAKI - a scelta 4 o 8 pezzi

Tonno.....€ 7,00 - 12,00
(tonno, cetriolo)

Tonno piccante€ 7,00 - 12,00
(tonno, cetriolo, salsa piccante)

Salmone piccante€ 7,00 - 12,00
(salmone, avocado, salsa piccante)

Gambero€ 6,00 - 11,00
(gambero cotto, insalata, majo)

Tempura Roll.....€ 6,00 - 11,00
(maki con tempura di gamberone, salsa rosa)

FUTOMAKI
"rotolo
largo" di riso
e ripieno,
di forma
cilindrica
con il nori
all'esterno



URAMAKI - a scelta 4 o 8 pezzi

Virginia Malibù.....€ 5,00 - 9,00
(patè di tonno fatto in casa, avocado, gambero)

California€ 5,00 - 9,00
(surimi, avocado, sesamo e majo)

Rainbow.....€ 6,00 - 11,00
(surimi, avocado, coperto da top di pesce misto)

Alaska€ 6,00 - 11,00
(salmone e philadelphia coperto da una
fettina di salmone)

URAMAKI by Kimiama - a scelta 4 o 8 pezzi

Virginia Malibù special€ 6,00 - 11,00
(patè di tonno fatto in casa, avocado, gambero,
top tobiko)

Catalina Roll€ 9,00 - 16,00
(tonno, top tartare di tonno)

Dodo Roll€ 9,00 - 16,00
(gambero cotto-top tartare di gambero,
philadelphia, fragole)

California Ran 2.0€ 7,00 - 12,00
(surimi, avocado, top tartare di surimi, majo,
tobiko)

Marconi Roll.....€ 9,00 - 16,00
(ebiten,top salmone bbq, salsa marconi)

Samurai Roll.....€ 9,00 - 16,00
(gamberone, top paranza di tempura, salsa rosa)

Bao Bao Roll€ 9,00 - 16,00
(ebiten, top fettina di tonno, salsa bao)

URAMAKI
"rotolo al
contrario" di
riso e ripieno,
di forma
cilindrica che
differisce dagli
altri maki
perché il riso è
all'esterno ed
il nori avvolge
il ripieno
interno



HOSOMAKI - 6 pezzi

Tonno..... € 6,00

Salmone..... € 6,00

Gambero cotto..... € 6,00

Ebiten € 6,00

Cetriolo **v** € 4,00

HOSOMAKI
"rotolo
sottile" di
riso, di forma
cilindrica
con il nori
all'esterno.



TEMAKI - 1 pezzo

Tonno.....€ 5,50
(tonno, cetriolo)

Salmone.....€ 5,00
(salmone, avocado)

Gambero cotto.....€ 5,50
(gambero cotto, insalata verde)

Galimba€ 6,50
(tonno, avocado, philadelphia)

Tempura.....€ 6,50
(gamberone in tempura, verdurina
in tempura, salsa rosa)

Uova di salmone.....€ 6,50
(uova di salmone)

TEMAKI
"rotolo a
mano" di
riso a forma
di cono,
con il nori
all'esterno;
va portato
alla bocca
direttamente
con le mani.



GUNKAN - 2 pezzi

Tartar di tonno€ 6,50
(tartar di tonno condita con salsa
a base di soia)

Tartar di salmone€ 5,50
(tartar di salmone condita con salsa
a base di soia)

Tartar di gambero€ 6,50
(tartar di gambero condita con salsa
a base di soia)

Uova di salmone.....€ 7,00
(uova di salmone)

Tobiko.....€ 5,50
(uova di pesce volante)

GUNKAN
"sushi nave da
battaglia" di
riso, di forma
ovale avvolto
a mano in una
striscia di nori.
Invece di avere
un ripieno al
suo interno
ha ingredienti
appoggiati
sulla sua
sommità

YAKISOBA

Pasta giapponese fatta in casa, servito asciutto ed insaporito con pesce o carne e verdure varie.



LE NOSTRE
COTTURE
SONO FATTE
CON ACQUA
MINERALE

YAKISOBA GAMBERI E ZUCCHINE € 12,00
(pasta giapponese fatta in casa con gamberi e zucchini)

YAKISOBA POLLO E VERDURE..... € 10,00
(pasta giapponese fatta in casa con pollo e verdure miste)

YAKISOBA VERDE **V** € 9,00
(pasta giapponese fatta in casa con verdure miste)

MISO & CO.

MISO ALGA O VERDURE **V** € 3,00

MISO GAMBERO..... € 4,50

EDAMAME..... € 4,00

INSALATA D'ALGHE..... € 7,00

RISO

RISO BIANCO (CON SESAMO) € 3,00

RISO VERDURE **V** € 4,00

RISO POLLO E VERDURE € 5,00

RISO PESCE E VERDURE..... € 5,00

V piatto vegetariano

PIATTI CALDI



LE NOSTRE
COTTURE
SONO FATTE
CON ACQUA
MINERALE

HAMBURGHESA € 16,00
(scottata di tartare di tonno con pomodoro e basilico)

TONNO TATAKI € 16,00
(150 gr. di tonno scottato con sesamo e salsa teriyaki)

SALMON IN LOVE € 14,00
(filetto di salmone alla griglia, teriyaki, insalatina e riso bianco)

GAMBERI THAI..... € 12,00
(gamberi saltati con spezie thailandesi e contorno di riso alle verdure)

CURRY KIMIAMA € 15,00
(pollo o tacchino al curry giapponese, timballo di riso bianco)

CHICKEN GRILL KIMIAMA € 10,00
(petto di pollo o tacchino alla griglia, contorno vario)

CHICKEN BABY € 6,00

TEMPURA

La *tempura* è un piatto tipico della cucina giapponese che consiste in un fritto croccante e leggero di verdure e pesce. Come vuole la tradizione giapponese, la frittura avviene in padella chiamata *Agemono nabe*.



ATTESA
MINIMA
15 MIN

- GAMBERONI 6 PZ. € 16,00
- VERDURE **V** € 12,00
- MISTA (4 gamberoni e verdure miste)..... € 14,00

DOLCI

- GELATO € 4,00
(sesamo, the verde o fiordilatte)
- PANTOKIN AL CIOCCOLATO..... € 6,00
(crema di gianduia e fragole)
- PANTOKIN ALLA CREMA..... € 6,00
(crema pasticcera e fragole)
- SEMIFREDDO KIMIAMA
BY "PANNA E CIOCCOLATO" € 6,00
(cuoricino al pistacchio di bronte e fiordilatte)
- SWEETAMY..... € 6,00
(tiramisù al the verde)

V piatto vegetariano

BEVANDE

- ACQUA 0,75..... € 3,00
- BIBITE..... € 3,00
- THÉ CALDO..... € 2,00
- THÉ VERDE FREDDO..... € 3,00
- COCKTAILS..... € 6,00
- PESTATI..... € 8,00
- CAFFÉ..... € 1,50
- UMESHU O SAKÈ CUP € 6,00
- AMARI/GRAPPE..... € da 4,00 a 8,00
- WHISKY/RUM/VODKA € da 4,00 a 8,00

BIRRE

- ASAHI 440 ml..... € 6,00
- ASAHI 500 ml..... € 8,00
- FLEA 330 ml..... € 6,50
- FLEA 750 ml..... € 13,00

VINI AL CALICE

- PROSECCO..... € 6,00
- BIANCO € 5,00
- ROSSO € 5,00
- FRANCIACORTA..... € da 7,00 a 10,00
- FRANCIACORTA ROSÈ..... € da 7,00 a 10,00

- COPERTO (a persona)..... € 2,00

Il pesce fresco viene abbattuto per prevenzione del rischio Anisakis, in conformità alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, allegato 3, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

Alcune materie prime o alcuni prodotti finiti o semilavorati possono essere stati congelati/surgelati al fine della loro conservazione prima dell'utilizzo o della somministrazione.

I prodotti elencati nel menù possono contenere (come ingredienti o in tracce): uova, latte, arachidi, soia, frutta secca a guscio, anidride solforosa, semi di sesamo.