



Menu



Omakase una scelta di fiducia, quella che in Giappone è conosciuta come la libertà di espressione. Il percorso di Komorebi.

TEMPURA MISTA

Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans

MIX NIGIRI

Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans

MIX SASHIMI

Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans

GUNKAN WAGYU A5

Wagyu A5 Scotatta
Wagyu A5 seared

NA GYOZA

ravioli di verdura con aria alla verza viola
vegetable ravioli with purple cabbage air

MAGURO TATAKI

tonno scottato con mayo giapponese, pack choi marinato e nori croccante
seared tuna with Japanese mayo, marinated pack choi and crunchy nori

UNAGI BAO

bao di anguilla fritta, mayo e cipollotto caramellato
fried eel bao, mayo and caramelized spring onion

AMAEBI ROLL

Gambero, avocado, spuma di pesce bianco affumicato, gambero rosa, teriyaki
Shrimp, avocado, smoked white fish mousse, pink shrimp, teriyaki



SABA NIGIRI

nigiri di sgombro con mitsumabushi
mackerel nigiri with mitsumabushi

3.5

TAI NIGIRI

nigiri di orate con misoyaki alla ponzu
sea bream nigiri with ponzu-style misoyaki

4

SAKÉ NIGIRI

nigiri di salmone selvatico con teriyaki
sea bream nigiri with ponzu-style misoyaki

4.5

MAGURO NIGIRI

nigiri di tonno con soia piccante
tuna nigiri with spicy soy

4.5

AMAEBI NIGIRI

nigiri di gambero rosa con wafu
pink shrimp nigiri with wafu

4.5

UNAGI NIGIRI

nigiri di anguilla con mitsumabushi
eel nigiri with mitsumabushi

4.5

WAGYU NIGIRI

nigiri di wagyu A5
A5 wagyu nigiri

7



AMAEBI-GUNKAN

Spuma di pesce bianco affumicato, gambero rosa e teriyaki
Smoked white fish mousse, pink shrimp and teriyaki

7

WHITE FISH-GUNKAN

Pesce bianco, misoyaki e tobikko wasabi
White fish, misoyaki and tobikko wasabi

7

MAGURO-GUNKAN

soia al peperoncino
chilli soy

7

SAKÉ-GUNKAN

salmone selvaggio, teriyaki e ikura
wild salmon, teriyaki and ikura

8

WAGYU-GUNKAN

wagyu A5 scottata
wagyu A5 seared

9.5



SASHIMI

SABA

sashimi di sgombro
mackerel sashimi

4

TAI

sashimi di orata
sea bream sashimi

5

MAGURO

sashimi di tonno
tuna sashimi

5

AMAEBI

sashimi di gambero rosa
pink shrimp sashimi

5

SAKÈ

sashimi di salmone
salmon sashimi

6



HOSOMAKI

WHITE FISH-MAKI

hosomaki di pesce bianco
white fish hosomaki

4.5

SAKÈ-MAKI

hosomaki di salmone
salmon hosomaki

5.5

MAGURO-MAKI

hosomaki di tonno
tuna hosomaki

5.5

AMAEBI-MAKI

hosomaki di gambero rosa
pink shrimp hosomaki

5.5

UNAGI-MAKI

hosomaki di anguilla cotta
cooked eel hosomaki

5.5



URAMAKI

AMAEBI ROLL

Gambero, avocado, spuma di pesce bianco affumicato,
gambero rosa, teriyaki

Shrimp, avocado, smoked white fish mousse,
pink shrimp, teriyaki

6

SABAYAKI ROLL

sgombro sousvide e tonno, bernese
sifonata e copertura di sgombro scottata alla teriyaki

sousvide mackerel and tuna, siphoned béarnaise
and seared mackerel topping with teriyaki

6

NIJI SAKÈ ROLL

Salmone al rub rapa rossa, dashi vegetale,
tobikko green, nebulizzato al bergamotto

Beetroot salmon, vegetable dashi,
tobikko green, sprayed with bergamot

7

SUMŌKU MAGURO ROLL

Tonno tataki fritto, crema di pomodori fumeé, alice marinata
in tsu e soia piccante

Fried tataki tuna, smoked tomato cream, marinated anchovy
in tsu and spicy soy

7

FUTO-EBI ROLL

3 gamberi in tempura, copertura salmone, teriyaki home-made,
chips di patata viola e crema di patate piccante

3 tempura shrimps, salmon topping, home-made teriyaki,
purple potato chips and spicy potato cream

7.5

TAKOYAKI ROLL

polpo piastrato, terra di olive,
spugna allo spinacio, mayo ai funghi

tiled octopus, land of olives,
spinach sponge, mushroom mayo

7.5

GYOZA

NA GYOZA

ravioli di verdura con aria alla verza viola
vegetable ravioli with purple cabbage air

4

TON GYOZA

ravioli di maiale con salsa di miso
pork ravioli with miso sauce

4.5

EBI GYOZA

ravioli di gambero con bisque leggera rossa
shrimp ravioli with light red bisque

5.5

BAO

TON BAO

bao di pancia di maiale, mayo e funghi saltati
pork belly bao , mayo and sauteed mushrooms

4

UNAGI BAO

bao di anguilla frita, mayo e cipollotto caramellato
fried eel bao, mayo and caramelized spring onion

5

TAKO BAO

black bao di polpo con insalatina giapponese
black octopus bao with Japanese salad

5

TEMPURA

NA TEMPURA

tempura di verdura
vegetable tempura

4

EBI TEMPURA

tempura di gambero
shrimp tempura

6

SIDE DISH

EDADAME

4

GOMAWAKAME

4

SECONDI

TORI CHAR SIU

Sovracoscia di pollo alla teriyaki, con insalatina giapponese e melanzane in stile char siu
Teriyaki chicken thigh, with Japanese salad and char siu-style eggplant

5.5

KAKUNI TON

pancia di maiale con insalatina di cavolo giapponese, ketchup di barbabietola e pera
pork belly with Japanese cabbage salad, beetroot ketchup and pear

5.5

MAGURO NO TATAKI

tonno scottato con mayo giapponese, pack choi marinato e nori croccante
seared tuna with Japanese mayo, marinated pack choi and crunchy nori

7

TAI NO MIDORI

orata bio alla brace, crema di piselli, edamame e goma wakame
grilled organic sea bream, pea cream, edamame and goma wakame

7

HAYASHI NAGUINI

Punta di sotto fesa "reverse", fungo cardoncello nappato e mayonese ai funghi
Tip of under rump "reverse", cardoncello mushroom and mayonnaise with mushrooms

8

DESSERT

SMOKED BUTTERFLY CAKE

panna cotta allo yogurt affumicato con glassa di sakè alla butterfly pea e terra al cioccolato
smoked yogurt panna cotta with butterfly pea sake glaze and chocolate earth

7

MATCHA DREAM

ganache al the matcha, chibust al pistachio, croccante alle mandorle e spugna al sakè
ganache with matcha tea, pistachio chibust, crunchy almonds and sake sponge

8

PAI YUZU

tortino sacher, gelato allo yuzu e terra di cioccolato
sacher pie, yuzu ice cream and chocolate land

8

BEVANDE

ACQUA NATURALE

natural water

2.5

ACQUA FRIZZANTE

sparkling water

2.5

COCA COLA

coke

3.5

ARANCIATA

orange juice

4

BIRRA ARTIGIANALE

craft beer

5