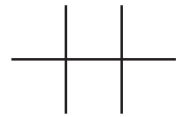




# **KANPAI.**

Il nuovo Giappone  
nel cuore di Milano.  
Cucina tradizionale  
giapponese e  
cocktail d'ispirazione  
orientale.



**Edamame\***

fagioli di soia al vapore  
– 4,00

**Kiriboshi daikon**

daikon fermentato e shitake  
essiccato, marinato in salsa di  
soia, mirin e sake  
– 4,00

**Tsukemono**

verdure marinate allo yuzu  
(tipici sottaceti della cultura  
giapponese)  
– 4,00

**Renkon Chips**

Chips di radice di fiore di loto  
fritte  
– 5,00

**Yaki yasai**

*8 tipi di verdure* grigliate  
– 6,00

\* Per motivi stagionali i seguenti  
prodotti potrebbero essere  
surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro  
menu è sottoposto a un processo  
di abbattimento rapido di  
temperatura, in conformità al  
regolamento Europeo 853/2004.

Per informazioni circa gli ingredienti  
allergenici si prega di rivolgersi al  
nostro Staff.

Il menu è cucinato con passione  
dalla **Chef Jun**.

**Sashimi del giorno\***

Fettine di pesce crudo  
(salmone, ricciola o altro in  
base alla disponibilità)  
– 13,00

**Hiramasa kobachi\***

ciotola di riso con ricciola del  
pacifico marinata e alga nori  
“hayashi”  
– 11,00

**Karaage Nanban Lime**

frittura di coscette di pollo  
disossate e marinate allo  
zenzero  
– 7,00

**Picnic giapponese**

Ciotola di riso con verdure  
(shitake, sesamo, shiso,  
taccole, okura, uovo, radicchio,  
avocado e olio bio)  
– 10,00

**Tonkatsu**

Cotoletta di Maiale su purea di  
patate e taccole servito con  
salsa tonkatsu  
– 10,00

**Koori Hiyamughi**

Spaghetto giapponese servito  
freddo con ghiaccio, alga  
kizami nori, salsa yakinasu  
(melanzana grigliata e  
affumicata), dashi bianco  
– 9,00

**Asari no omiotsuke\***

Zuppa di miso con vongole  
– 6,00

Inspired by Tokyo.



## **Food** Signature

### **Yakitori kokumai zoe**

cosce di pollo disossate servite  
su riso venere e cavolo viola  
sottaceto  
– 9,00

### **Shimesaba\***

sgombro marinato in aceto  
di riso  
– 9,00

### **Nasunagi**

ciotola di riso con melanzane  
brasate e marinate nella loro  
salsa, poi cotte al forno  
– 9,00

### **Agedashi Tofu Jun style**

tofu fritto con dashi e verdure di  
stagione, olio al prezzemolo  
– 6,00

### **Kanpai Duck\***

anatra giovane alla giapponese  
servita con salsa di dashi,  
kumquat, daikon grattugiato  
con tosazu  
– 13,00

### **Hotate Hokkaido Style\***

capesante scottate con salsa di  
soia fatta in casa e schiuma di  
cavolfiore  
– 13,00

### **Suzuki no Carpaccio\***

carpaccio di branzino marinato  
con alga kombu e olio.  
accompagnato con purea di  
pere, pere candite allo zenzero,  
gelatina di tosazu e olio alla  
menta  
– 11

### **Hiramasa no tartare\***

tartare di ricciola giovane con  
finta terra bianca di miso di  
Kyoto, papaya fresca, okura,  
salsa ponzu, mango e menta  
– 14,00

### **Uovo Poché**

uovo poché con crema di taro  
e vellutata di dashi  
– 8,00

### **Black Okonomiyaki\***

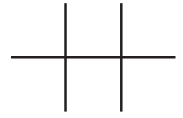
frittata del Kansai con verza,  
farina, pancetta, calamari e  
nero di seppia  
– 11,00

### **Sake Jungle\***

salmone marinato con miso  
rosso di shinsyu, rum scuro,  
alga kombu  
– 11,00

Non perdetevi i piatti del giorno cucinati dalla nostra  
Chef Jun. **Rivolgetevi al nostro Staff per scoprirli.**

**Food** Dessert



**Dolce della casa**

in base alla fantasia e l'umore  
di **Chef Jun**  
– 8,00

Inspired by Tokyo.

