

IL TERMINE **MOYA**

IN GIAPPONESE, INDICA IL CUORE DI UNO
SPAZIO ARCHITETTONICO PIU'
PRECISAMENTE,
DENOTA L'AREA CENTRALE DI UN TEMPIO
ZEN, UNA ZONA DI GRANDE RISPETTO,
SILENZIO, PROFONDITA E CONCENTRAZIONE.
LO STESSO RISPETTO CHE I NOSTRI
SUSHI-CHEF HANNO PER IL CIBO ELEMENTO
CHE RITENIAMO SACRO
E CENTRALE PER IL BENESSERE SOPRA
TUTTO INTERIORE.

IL CIBO È MOYA.

COGLIETENE IL GUSTO E DONATELO
A VOI STESSI GUSTANDO E SOFFERMANDOVI
SU OGNI BOCCONE,
NUTRITE LA VOSTRA MENTE E COLMATE
IL VOSTRO CUORE.

BOCCA, MENTE, CUORE **MOYA**

ANTIPASTO

	Euro
SAKE TO WAKAME salmone crudo con alghe giapponese	8.00
MOYA EBI AVOCADO gamberi cotto con maionese e avocado	6.00
GOMIMA WAKAME alga giapponese	5.00
MAGURO WASABI tonno marinato in salsa soia e crema di wasabi a parte	10.00
HARUMAKI involtini giapponese con verdure gamberi	5.00
EDAMAME fagiolini di soia	5.50
KOROKE cochette di patate giapponese	5.50
TONKASU cotoletta di maiale impanato fritto	7.50
EBI STICK stick di gamberi con fagiolini di soia	5.00
SAKE IMO YAKI purè di patate rotolato con salmone	10.00
CERVICE tre tipi di pesce misto con pomodorini e avocado	10.00
DEGUSTAZIONE GRUME 5 tipologie di degustazione dello chef	15.00
TARTUFO AL CAPESENTE carpaccio di capesante hokkaido con tartufo sotto olio servito in salsa ponzu	12.00
MOYA HOTATEGAI pure con capesante al vapore	8.00
MOYA STICK salmone rotolato con gamberoni impanato fritto con salsa zafferano	6.00

INSALATA

INSALATA MISTA	4.50
INSALATA DI PESCE MISTA	8.00

ZUPPA

ZUPPA DI MISO <small>salsa miso con alga tofu</small>	2.50
ZUPPA DI MARE <small>asparagi con branzino gamberi</small>	3.00
ZUPPA DI COCO	6.00

RAVIOLI

RAVIOLI DI VERDURE	5.00
RAVIOLI DI CARNE	6.00
RAVIOLI DI GAMBERI	7.00
RAVIOLI DI SHAOMAI <small>ravioli di gamberi e suino al vapore</small>	7.00
RAVIOLI DI BRANZINO	9.00
RAVIOLI MISTO <small>5 pezzi di ravioli misti</small>	10.00
RAVIOLI HOSSOMAK	8.00

TATAKI

TATAKI TONNO	14.00
<i>esterno griglia alla sesamo con salsa a parte</i>	
TATAKI SALMONE	12.00
<i>esterno griglia alla sesamo con salsa a parte</i>	
TATAKI VENTRESCA DI TONNO	17.00
<i>ventresca di tonno griglia esterno, sopra pistacchio con salsa a parte</i>	

TARTAR

TARTAR DI SALMONE CON CAVIALE TOBIKO	14.00
TARTAR DI TONNO CON CAVIALE TOBIKO	16.00
TARTAR DI RICCIOLA	16.00
TARTAR DI CAPESANTE	16.00
MINI TARTARE SALMONE	7.00
MINI TARTARE RICCIOLA	9.00
MINI TARTARE TONNO	9.00
TRIS TARTARE	20.00
TARTAR IKA	10.00
<i>spaghetti di Calamari Africa rotolato con uova di quaglia crudo servito in salsa wasabi</i>	

GUNKAN

2 pezzi a porzione

SPICY SALMON alga esterna	3.50
SPICY TUNA alga esterna	4.00
TOBIKO alga esterna	4.00
TONNO tonno esterno	5.00
SALMONE salmone esterno	4.50
IKURA uova di salmone con alga esterna	5.50
TOBIKO uova di pesce volante con salmone esterna	5.00
RICCIOLA ricciola esterna	5.00
MOYA uova di quaglia ,salmone esterno con ikura	9.00
GUNKAN PISTACCHIO salmone, scottato con salsa miso e granella di pistacchio	4.50
GUNKAN TUNA NEW tonno rotolato con gamberi di mazzara servito salsa arachidi	10.00
GUNKAN EBI zucchine esterno con gamberi cotto spicy alla salsa zafferano	6.00
GUNKAN MISTO 5 gusta di gunkan misti creazione del chef	12.00

NIGHIRI

1 pezzi a porzione

SALMONE	1.50
GAMBERI COTTO	2.00
BRANZINO	1.50
ANGUILA	2.50
TONNO	2.00
SALMONE CON AVOCADO	2.00
SALMONE SKIN <small>scottato con salsa zafferano</small>	2.00
RICCIOLA	2.50
CAPELANTE	3.50
GAMBERI MAZZARE <small>scottato con erba cipolla</small>	5.00
WAGYU <small>beef austriaco scottato con foie gras</small>	5.00
NIGIRI CALAMARI	3.00

CARPACCIO

CARPACCIO FLOWER	14.00
6 pezzi di carpaccio di ricciola rotolato fiore di, zucca fritto e philadelphia con fetta di arancia	
MISTO	14.00
12 fette,tre tipi di pesce	
CARPACCIO MISTO SCOTATTO	14.00
SALMONE	12.00
TONNO	13.00
RICCIOLA	13.00
BRANZINO	12.00
CARPACCIO NEW STILY	17.00
carpaccio di ricciola e gamberi di mazzara, zenzero fresca scottato con olio di olive servito in salsa punzu	

SASHIMI pesce crudo

SASHIMI MISTI	16.00
12 fette di pesce misto crudo	
SASHIMI SAKE	13.00
12 fette di salmone crudo	
SASHIMI MAGURO	18.00
12 fette di tonno crudo	
SPICY SASHIMI	15.00
ricciola /branzino con salsa piccante	
CRUDO MISTO	25.00
misto pesce con gamberi mazzara ,scampi,capesante con salsa ponzu a parte	

URAMAKI CLASSICO

8 pezzi a porzione

Rotolino medio con riso all'esterno

ALCOBALENO URAMAKI	13.00
tempura di gamberi con mista pesce crudo esterno	
EBITEN URAMAKI	10.00
tempura di gamberi con philadelphia e pasta tempura sopra	
SPISY TUNA URAMAKI	9.00
tonno piccante con maionese uova di pesce volante	
SPICY SALMON URAMAKI	8.00
salmoncino piccante con maionese uova di pesce volante	
CALIFORNIA URAMAKI	7.00
surimi di granchio con avocado maionese e uova di pesce volante	
TOBIKO URAMAKI	13.00
tempura di gamberi con philadelphia e uova di pesce volante esterno	
TIGER URAMAKI	14.00
tempura di gamberi con salmone affumicato e uova di salmone esterno	
PHILADELPHIA URAMAKI	10.00
salmoncino crudo con philadelphia	
MIURA URAMAKI	10.00
salmoncino cotto con philadelphia	
SAKE URAMAKI	8.00
salmoncino con avocado	
TEKKA URAMAKI	9.00
tonno con avocado	

URAMAKI SPECIALE MOYA

8 pezzi a porzione

Rotolino medio con riso all'esterno

SCAMPI URAMAKI	20.00
avocado, fiore di loto interno rotolato con tobiko, scampi crudo alla salsa zafferano	
SCOTTATO URAMAKI	13.00
avocado, philadelphia interno misto, pesce esterno con erba di cipollina scottato con olio	
SOFTSHELL URAMAKI	15.00
tempura di granchio, morbida interno con avocado, uova di pesce volante esterno alla salsa teriyaki	
MAZZARA URAMAKI	20.00
avocado, mandorle interno rotolato con gamberi mazzara e tobiko alla salsa zafferano	
URAMAKI CALIFORNIA DREAM URAMA	12.00
surimi di granchio, philadelphia interno con mista pesce crudo esterno	
ASTICE URAMAKI	20.00
astice cotto, avocado, maionese interno con uova di pesce volante esterno alla salsa teriyaki	
EBI FLO URAMAKI	16.00
tempura di gamberi interno con spicy salmon, fiore di zucca fritta esterno alla salsa teriyaki	
CATEPILAR URAMAKI	13.00
salmone crudo, asparagi interno con avocado esterno al salsa di sesamo	
DRAGON URAMAKI	14.00
tempura di gamberi, philadelphia interno con avocado, tempura di pasta, uova di pesce volante esterno alla salsa teriyaki	
UNAGHI URAMAKI	15.00
anguilla, avocado interno con avocado esterno alla salsa teriyaki	
SPECIAL URAMAKI	12.00
salmone crudo, philadelphia, tempura di pasta interno con avocado esterno alla salsa teriyaki	
TATAKI URAMAKI	16.00
avocado, philadelphia interno con tonno alla piastra coperto sul rotolino	

MANGO 1 URAMAKI	14.00
tempura di gamberi, mango interno con 4 salmone, 4 spicy salmone e pasta kataifi esterno al salsa teriyaki	
MANGO 2 URAMAKI	15.00
tonno, tempura di pasta, philadelphia interno con mango esterno al salsa teriyaki	
PISTACCHIO URAMAKI	14.00
spicy salmon, cetriolo interno con salmone, salsa speciale scottato al fuoco e pistacchio esterno	
WAGYU URAMAKI	20.00
avocado, philadelphia interno con beff austriaco esterno alla salsa teriyaki	
MANDORLE URAMAKI	12.00
avocado, philadelphia interno con spicy salmone e mandorle e esterno	
VENTRESCA URAMAKI	16.00
tempura di gamberi, avocado, philadelphia, esterno con ventresca di tonno scottato alla fiamma e alghe esterno al salsa teriyaki	
TARTUFO URAMAKI	12.00
salmone, avocado, philadelphia, salsa tartufo interno con tempura di pasta esterno	
NEW NIDO URAMAKI	18.00
avocado, mago di peru interno alla fritto kadaifi con 4 tipi di pesce spicy sopra	
URAMAKI MELA	14.00
mela verde con pasta di kadaifi e salmone poi rotolato con tobiko all'esterno servito in salsa arachide	
URAMAKI RICCIOLA	16.00
mela verde con zenzero marinato ,avocado e philadelphia poi rotolato con ricciola all'esterno servito con salsa di miso scottato	
URAMAKI CAPESANTE	22.00
gamberi argentino al vapore poi saltato ,all' esterno avocado e carpaccio di capesante hokkaido, tartar di gamberi mazara servito salsa zafferano	
URAMAKI KADAIFI	18.00
gamberoni fritto di kadaifi con granella di pistacchio rotolato, spicy tunna all'esterno con avocado servito con salsa zafferano	

HOSSOMAKI CLASSICO

rotolino piccolo con alga all'esterno

TEKKA MAKI	6.50
SAKE MAKI	5.50
UNAGI MAKI	9.50
CALIFORNIA MAKI	5.50
SUZUKI MAKI	5.50
HOSSOMAKI FRITTO	7.50
VEGETARIAN MAKI	4.50

FUTOMAKI 5 pezzi a porzione

FUTOMAKI RAPA carpaccio di rapa rotolato salmone, oshinko, cetriolo interno con gamberi mazzara sopra alla salsa ponzu	18.00
FUTOMAKI FRITTO salmone, avocado, osinko, philadelphia, polpa di granchio e tobiko impanato fritto alla salsa teriyaki	12.00
PINK FUTOMAKI salmone cotto, gamberi cotto, avocado e philadelphia con alga sfoglia di soia alla salsa teriyaki	10.00
FUTOMAKI RISOTTO Rapa sottile rotolato salmone con pasta kadaiffi , philadelphia e risotto di aceto marinato gamberi cotto spicy	14.00

TEMAKI MONO 1 cono porzione

TEMAKI A PIACERE	5.50
TEMAKI A PIACERE con alga sfoglia di soia	6.50
TEMAKI CROCANTE PIACERE sfoglia di riso alla fritto	7.50

SUSHI

Pesce crudo e riso

BARCHA FAMILY	40.00
6 pezzi nigiri, 12 fette di sashimi, 8 pezzi uramaki speciale del chef, 2 pezzi gunkan del chef e 1 gambero mazzara	
BARCHA PARTY	65.00
12 pezzi nigiri, 12 fette di sashimi, 4 pezzi gunkan del chef, 5 pezzi di futomaki, 1 uramaki speciale del chef, 1 gambero mazzara e 1 capesante crudo	
SUSHI MISTO	15.00
6 pezzi di nigiri, 2 pezzi di gunkan del chef, 2 pezzi futomaki, 2 pezzi uramaki e 3 pezzi hosomaki	
SUSHI SUSU	18.00
6 nigiri e 8 fette di sashimi misto	
FLAME SUSHI	12.00
nigiri tonno e salmone scottato 6 pezzi	
FLAME SUSHI SPECIALE	16.00
6 pezzi nigiri scottato e 4 pezzi uramaki	
DEGUSTAZIONE DI NIGHIRI	14.00
5 tipologie di nighiri creato dal chef	

CHIRASHI

CHIRASHI MISTO	16.00
CHIRASHI SALMONE	12.00
CHIRASHI TONNO	14.00
CHIRASHI SPECIALE	25.00
CHIRASHI UNAGI	17.00

PRIMI

YAKI UDON spaghetti giapponesi saltati con gamberi e verdure	8.00
YAKI SOBA spaghetti di grano saltati con gamberi e verdure	7.00
YAKI SOIA spaghetti di soia saltati con gamberi verdure	7.00
TEMPURA UDON spaghetti in brodo con verdure,gamberi fritti	8.00
YAKI MESHI CURRY riso saltato gamberi verdure al curry	7.00
RISO BIANCO	2.00
YAKI MESHI riso saltato verdure	4.50
YAKI MESHI EBI riso saltato con gamberi e verdure	6.00
YAKI MESHI SAKE riso saltato con salmone e verdure	7.00
RISO CAPESANTE riso saltato con verdure ,gamberi e capesante	10.00
YASAI TAYME verdure misto saltato	7.00

TEPPANYAKI griglia

SAKE TERIYAKI <small>salmone alla griglia con salsa teriyaki</small>	8.00
TORI TERIYAKI <small>pollo alla griglia con salsa teriyaki</small>	7.50
TORI TERIDON <small>pollo alla griglia con riso sotto</small>	8.50
YAKI TORRI <small>spiedini di pollo</small>	8.50
EBI KUSHI YAKI <small>spiedini di gamberi</small>	10.00
SUZUKI GRIGLIA <small>branzino alla griglia</small>	12.00
GRIGLIA MISTA <small>pesce misto alla griglia</small>	16.00
SUZUKI TEPPANYAKI <small>filetto di branzino al cartoccio con zenzero sale pepe</small>	12.00
BLACK COD <small>merluzzo marinato con salsa miso al forno</small>	20.00
WAGYU <small>beef austriaco alla piastra</small>	35.00

AGEMONO

TEMPURA MISTA	10.00
TEMPURA EBI gamberi fritti	13.00
TEMPURA DI MARE MISTO	16.00
TEMPURA YASAI verdure fritte	8.00
GAMBERONI FRITTO gamberoni rotolato con pasta fillo	6.00
CAPESANTE FRITTO capesante rotolato con pasta fillo	8.00
EBI FURAI gamberi impanati fritti	9.00
SUZUKI SOMAKI branzino fritto	12.00

BEVANDE

Acqua bottiglia	2.50
Bibite	3.00
The verde	3.00
Sake	5.00
Birra kirin 50 cl	5.50
Birra asahi 50 cl	5.50
Birra sapporo 50 cl	5.50
Birra sapporo 65 cl	7.00
Amari	3.50
Whisky	5.00
Grappe	3.50
Limoncello	3.50
Mirto	3.50
Caffe	1.50

DESSERT

Dolce	6.50
Frutta del stagione	5.00

Coperto 2.50 €