

---

# MENU ALLA CARTA

---



---

# BEST OF BARÀ

---

## PIZZA 'METODO YUKANE'

---

[ALLERGENI: 1,3,4,6]



### GOYA | €20

Impasto con lievitazione orientale a pre-impasto cotto, carpaccio di vitello Wagyu, salsa kimizu, zucchine novelle in doppia consistenza, tartufo irpino

### KEPIPI | €20

Impasto con lievitazione orientale a pre-impasto cotto, tataki di tonno, cipolle di Montoro marinate in aceto di ibisco, salsa bernese, olive Taggiasche, peperoni cornetti alla brace

---

## TIPI DI RAMEN DISPONIBILI TUTTI I GIORNI

---

### WAGYU DUMPLINGS | €20

[ALLERGENI: 1,3,4,6]

Ravioli di vitello Wagyu in brodo dashi, spinacino Michihili, uovo bio di Oasi Rurale Roccabascerana marinato, naruto, alga nori

### ZARU SOBA | €20

Ramen freddo con noodles artigianali e topping freddi: gamberi rossi, frittata, avocado, pomodoro, carote. Brodo Shoyu.

### MISO VEG RAMEN | €18

Salsiccia vegetale con lenticchie di Castelluccio di Norcia, noodles artigianale, tofu fatto in casa, uovo bio Oasi Rurale marinato. Brodo a base miso di orzo.

### KAGOSHIMA | €18

Maiale brasato Chashu, noodles artigianale, funghi porcini, spinacino Michihili, uovo bio Oasi Rurale Roccabascerana marinato, naruto. Brodo Tonkotsu a base di maiale e pollo con cottura di 72h.

---

### POSSIBILI AGGIUNTE | +1,50€

- uovo marinato extra
- salsa piccante
- pasta senza glutine

### POSSIBILI AGGIUNTE

- doppia carne +2,50€
- refill brodo +3,00€

# ENTREE

## PANINO BAO

### HOISIN DUCK | €15

Petto d'anatra, salsa hoisin, cavolo rosso, spezie Dukkah  
[Allergeni: 1,6,7]

### RIBU | €8

Korean Ribs, kinpira di carote, noci di Macadamia, mayo spicy.  
[Allergeni: 1,6,7,8]

### AKA | €16

Gambero rosso, yuzu, salsa yogurt, finocchio  
[Allergeni: 1,2,6,7,8]

### SENZA GLUTINE | +1€



## FURAI - FRITTURE

### WAGYU KOROKKE | €16

Crocchette di patate Agria e salame di Wagyu avvolte in panko. Due pezzi  
[Allergeni: 1,3,6]

### KATSUSANDO | €28

Pane in cassetta artigianale, Tonkatsu cotoletta di Wagyu, senape giapponese, salsa tonkatsu, mayo.  
[Allergeni: 1,3,6,7]

### TAKOYAKI | €8

Polpette tipiche dello street food giapponese con polpo, salsa tonkatsu, zenzero marinato all'aceto di more, erba cipollina, tonnetto secco katsuobushi. [Allergeni: 1,3,6,14]



## TEMPURA

### GAMBERI | €16

Gamberi Mazzancolle. 6 pezzi  
[Allergeni: 1,2]

### MIX | €16

Verdure e gamberi. 6 pezzi  
[Allergeni: 1,2]

### SENZA GLUTINE | +1€

### VERDURE | €16

Verdure di stagione. 6 pezzi  
[Allergeni: 1]

### CAPPESANTE KARAAGE | €18

Tempura al nero di seppia, maionese al wasabi, guacamole, menta. Due pezzi  
[Allergeni: 1,2,3]

# SUSHI

## URAMAKI ROLLS

### EBITEN | €30

Gambero in tempura, insalata romana, gambero rosso in crudità, mayo all'aceto di riso, cardamomo.  
[Allergeni: 2,7]

### CLASSIC | €18

Salmone scozzese, avocado, sesamo bianco- 8 pezzi  
[Allergeni: 11,4]

### KANI ROLL | €25

Granchio imperatore, pomodorini ciliegini confit, mayo ai capperi di Pantelleria, polvere di olive nere- 8 pezzi  
[Allergeni: 2,3]

### KUMO | €28

Cous cous soffiato, paprika, capperi in crudità, lime, gamberi in tempura- 8 pezzi  
[Allergeni: 1,2]

### ARCOBALENO | €26

Gambero Rosso, tonno, salmone, ricciola, avocado, salsa ponzu agli agrumi di Sicilia - 8 pezzi  
[Allergeni: 2,4]

### NIKU | €28

Wagyu scottato, tempura di asparagi, mayo all'aglio orsino, valerianella, piselli al bbq- 8 pezzi  
[Allergeni: 1,3,7]



## NIGIRI- 2 PEZZI

### SALMONE SCOZZESE | €6

### CAPESANTE | €18

### TONNO ROSSO | €18

### RICCIOLA PESCATA | €14

### ORATA DI MARE | €14

### SGOMBRO | €12

### GAMBERO ROSSO | €20

### TRIGLIA | €14

[Allergeni: 2,4,6]



## CHIRASHI BOWL

### GYUDON | €25

Wagyu alla griglia, riso al vapore Yumenishiki, uovo pochè bio Oasi Rurale Roccabascerana  
[Allergeni: 3]

### SAKEDON | €18

Salmone scozzese, edamame, arancia, mango, lime, avocado, riso al vapore Yumenishiki, salsa ponzu.  
[Allergeni: 6,11]

### KATSUDON | €18

Cotoletta Tonkatsu di maialino e panko, riso al vapore Yumenishiki, mayo all'aceto di riso e salsa Teriyaki artigianale.  
[Allergeni: 1,3,11]

---

# ARTE DEL CRUDO

---

---

## HOSOMAKI- 12 PEZZI

---

**SALMONE SCOZZESE | €15**

**AVOCADO | €13**

**RICCIOLA PESCATA | €23**

**GAMBERO ROSA | €18**

**TONNO ROSSO | €25**

[Allergeni: 2,4,6]

---

## SASHIMI- 6 PEZZI

---

**SALMONE SCOZZESE | €12**

6 fette

**TONNO ROSSO | €30**

6 fette

**SASHIMI DELUXE MISTO | €50**

Selezione mista di sashimi a scelta dello chef in base al pescato del giorno- 15 fette



[Allergeni: 2,4,6]

**DEGUSTAZIONE OSTRICHE 3 PEZZI | €16**

- 1 ostrica Fin de Claires Saint-Kerber- Marennes Oléron ( gusto di nocciola);
- 1 ostrica Concava Tsarskaya di Cancale,Bretagna ( gusto salmastro e burroso);
- 1 ostrica Piatta Belon di Saint Michel ( gusto dolcemente amaro e iodato).

---

## TARTARE & USUZUKURI

---

**RICCIOLA | €25**

Tartare servita al naturale con riso al vapore

**TONNO ROSSO | €25**

Tartare al naturale servita con riso al vapore

**SHINSEN | €25**

Tartare di gamberi rossi di Mazara servita con sorbetto al mojito e 'olio' di sedano

**PRATO FIORITO | €25**

Carpaccio di cappelante in stile usuzukuri, agrumi di Sicilia, passion fruit, olio alla melissa

[Allergeni: 2,4,6,9]

# GUNKAN

## SALMONE SCOZZESE



### SAKURA SAKE | €7

Salmone scozzese, mango Kelsington, erba limone-2 pezzi  
[Allergeni: 4,6]



### EBI | €16

Salmone scozzese, zenzero, gamberi rossi di Mazara-2 pez  
[Allergeni:2,4,6]

## TONNO ROSSO

### TANOSHĪ | €16

Tartare di tonno rosso grassa, peperone arrosto, chips di patate- 2 pezzi  
[Allergeni: 4,6]

### PROFONDO ROSSO | €15

Filetto Akami tonno rosso, salsa sriracha artigianale con peperoncino calabrese, mayo all'aceto di riso, nocciole Mortarella di Avellino- 2 pezzi  
[Allergeni: 3,4,6,8]



## GUNKAN DELLO CHEF

[Allergeni: 1,2,4,6]

### SENSEI | €9

Ricciola Mar Mediterraneo, pistacchio, melanzane siciliane- 1 pezzo

### GRANCHIO | €9

Granchio imperatore, caviale, alga nori.  
1 pezzo

### KAKI FURAI | €7

Ostrica avvolta nel panko, limone.  
1 pezzo

### WAGYU | €14

Tartare di Wagyu italiano, uovo bio Oasi Rurale Roccabascerana fritto, tartufo estivo.  
1 pezzo

# KITCHEN

## PASTA & RISO

### CRYSTAL DUMPLINGS | €25

Ravioli al vapore con ventresca di tonno rosso, tamari di melanzane, sesamo,  
[Allergeni: 4,6,11]

### MAZARA GYOZA | €25

Ravioli alla griglia con gamberi rossi, salsa 'assoluto', limone bruciato  
[Allergeni: 1,2,6]

### NOODLES | €17

Noodles artigianali con vongole italiane, yuzu e prezzemolo.  
[Allergeni 1,4,13]



## SECONDI PIATTI

### AO 青 'BLU' | €20

Sella di coniglio marinata in cioccolato fondente peruviano, spuma al topinambur, blu di pecora Carmasciano,  
[Allergeni: 7]

### IKAMESHI 'BEDDA MATRI' | €20

Calamaro ripieno con riso, pinoli, olive nere siciliane, pecorino, uva sultanina di Corinto, salsa salmoriglio allo zafferano.  
[Allergeni: 2,7,14]

### NAMAHAGE | €20

Ricciola marinata in pasta di miso bianco e grigliata in foglie di limone stile LUAU, patate 'qube'.  
[Allergeni: 1,4]



## DESSERT

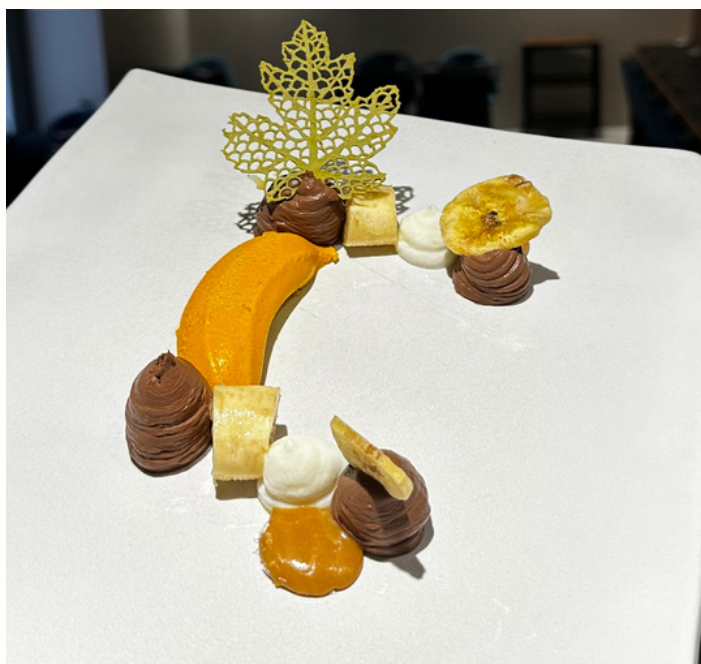
[Allergeni: 1,7,8]

### COME NELLE FAVOLE | €10

Mela fuji, crema inglese alla cannella, uvetta di Corinto, rum Martinique, pasta matta ai pinoli

### BANANA TRIBUTE | €10

Banana in tre consistenze: fermentata, in mousse e chips. Accompagnamento con crema namelaka al cioccolato fondente 70% Uganda, yogurt greco e salsa toffee al caramello





**BARÀ**  
Japanese Fusion Restaurant

#### **Allergeni**

- <sup>1</sup> **Cereali contenenti glutine**
- <sup>2</sup> **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- <sup>3</sup> **Uova e prodotti a base di uova**
- <sup>4</sup> **Pesce e prodotti a base di pesce**
- <sup>5</sup> **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- <sup>6</sup> **Soia e prodotti a base di soia**
- <sup>7</sup> **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- <sup>8</sup> **Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci**
- <sup>9</sup> **Sedano e prodotti a base di sedano**
- <sup>10</sup> **Senape e prodotti a base di senape**
- <sup>11</sup> **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- <sup>12</sup> **Anidride solforosa e solfiti**
- <sup>13</sup> **Lupini e prodotti a base di lupini**
- <sup>14</sup> **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  per 24 ore/  $\leq -35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore).

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

*Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.*

*Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.*