

FUSION EXPERIENCE

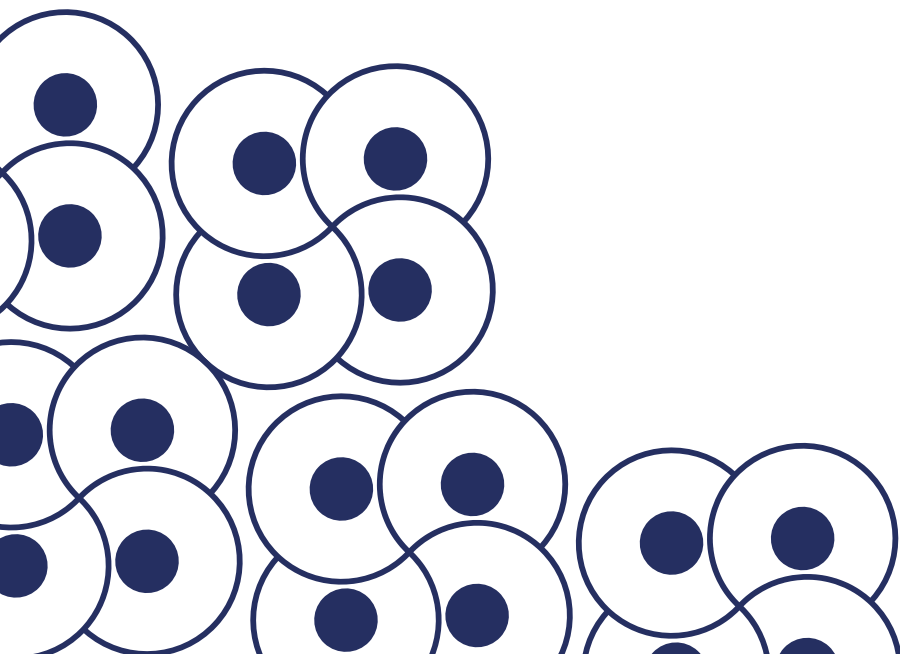


Y Ø K I N

THE CONCEPT

Yokin nasce dalla volontà di unire la qualità delle materie prime attraverso l'arte della vera cucina giapponese contemporanea.

L'estetica dei piatti, la ricerca e la qualità degli ingredienti diventano un connubio di sapori autentici rendono Yokin, un nuovo luogo da scoprire, teatro di nuove esperienze per vivere una cucina unica e al passo coi tempi.





ART & DESIGN

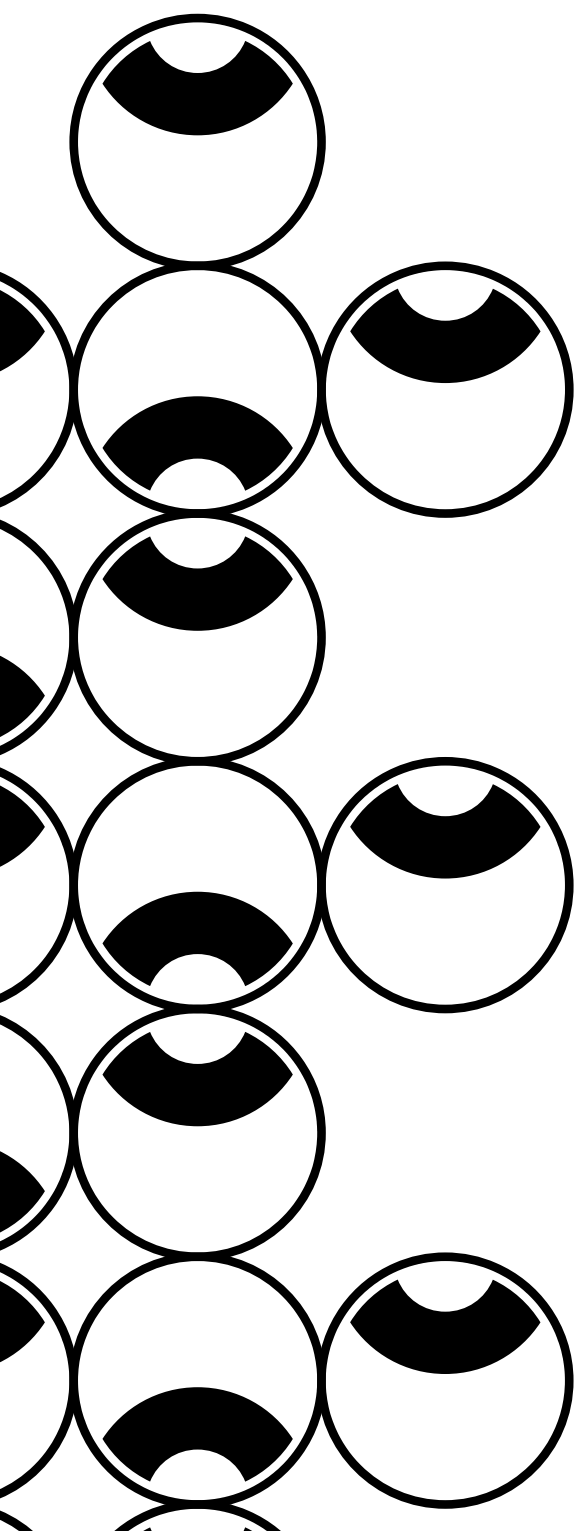
"L'architettura trasforma lo spazio in un **sogno onirico**, dove il fruitore si troverà immerso in un'atmosfera magica, intima quasi invisibile, **metafisica** che lo accompagnerà a vivere un'esperienza nuova, nella quale il tempo sembrerà fermarsi, lo spazio si smaterializzerà, al di là dell'esperienza dei sensi e sembrerà di immergersi in un quadro di Dechirichiana memoria".

Raffaele Artale





KOBACHI



STARTER

EDAMAME

baccelli di soia

5

WAKAME

alga marina

4

TAKOYAKI

polpettina di polpo con katsuobushi

8

GYOZA CARNE 3pz.

raviolo cotto al vapore con carne italiana

10

GYOZA PESCE 3pz.

raviolo cotto al vapore con pesce

12

BAU BAN MAIALINO 2pz.

panino di riso cotto al vapore con carte di maialino italiano e salsa tonkatsu

12

BAU BAN EBI 2pz.

panino di riso cotto al vapore con gamberi alga wakame e maio al lime

15



TEMPURE / FRITTURE

YOKIN

gamberi e verdure in tempura serviti con sweet chili sauce

15

CRUNCH CRUB

granchio croccante in salsa agrodolce

10

PINXTOS

bocconcini di Baccalà con salsa wasabi

10

TORI KARAAGE

bocconcini di pollo fritto marinato con zenzero e soia

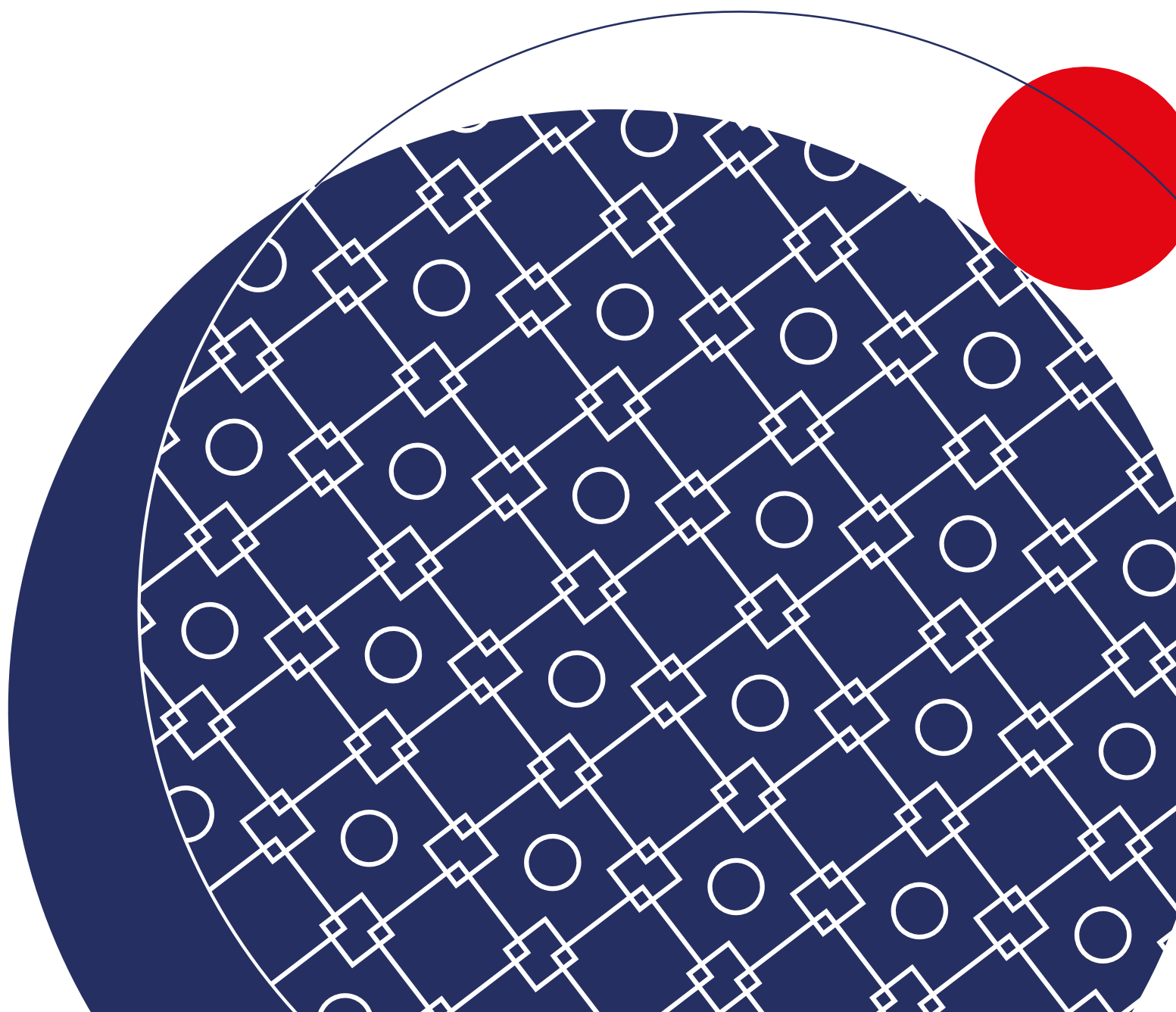
6





YOKIN KITCHEN

la nostra idea
di Fusion Experience



PRIMI FUSION

YOKIN RICE	10
riso tostato con verdure e pollo	
NOODLES SHITAKE	20
pasta di grano saraceno gamberi crudi e funghi shitake	
RAMEN	18
capellini in brodo secondo cultura jappo	

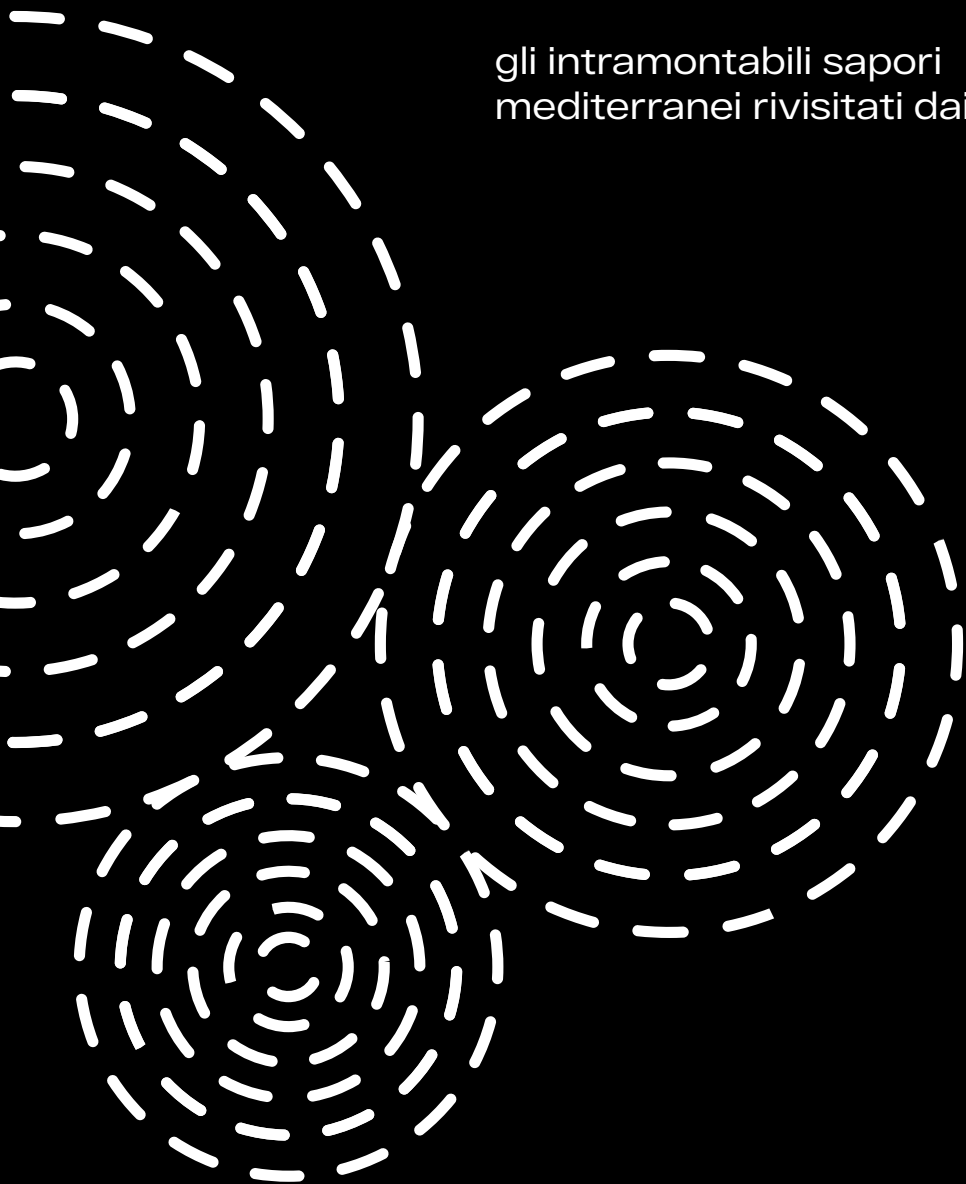
SECONDI FUSION

KATSUDON	15
filetto di maiale impanato con salsa tonkatsu e riso	
POLPO AL SAKE'	15
polipo al sakè servito con emulsione al basilico nocciole tostate e kataifi	
SALMON TERIYAKI	16
salmone scottato in salsa teriyaki purea di carote, chips di patate	
TATAKI DI AKAMI	20
tonno scottato servito con insalata di mango, pomodori, germogli di daikon e shiso e salsa ponzu	
THAI HAMACHI	23
trancio di ricciola cotto al vapore in faglia di banano con verdure al vapore e salsa al cocco	
THAI SALMON	23
trancio di salmone cotto al vapore in faglia di banano con verdure al vapore e salsa al cocco	
KOBE WAGYU BEEF	35
tataki di kobe mousse di fagioli rossi e cime di rapa	
	all'etto



WE DO IT CLASSICAL

gli intramontabili sapori
mediterranei rivisitati dai nostri chef



SPAGHETTO VONGOLE E MOUSSE DI CIME DI RAPA **15**

spaghetti con vongole, cime di rapa e bottarga di muggine

RISOTTO SCAMPI E LIMONE **16**

risotto con crudo di scampi, polvere di limone, caramello di scampi e crema di burrata

SEA CRUB **30**

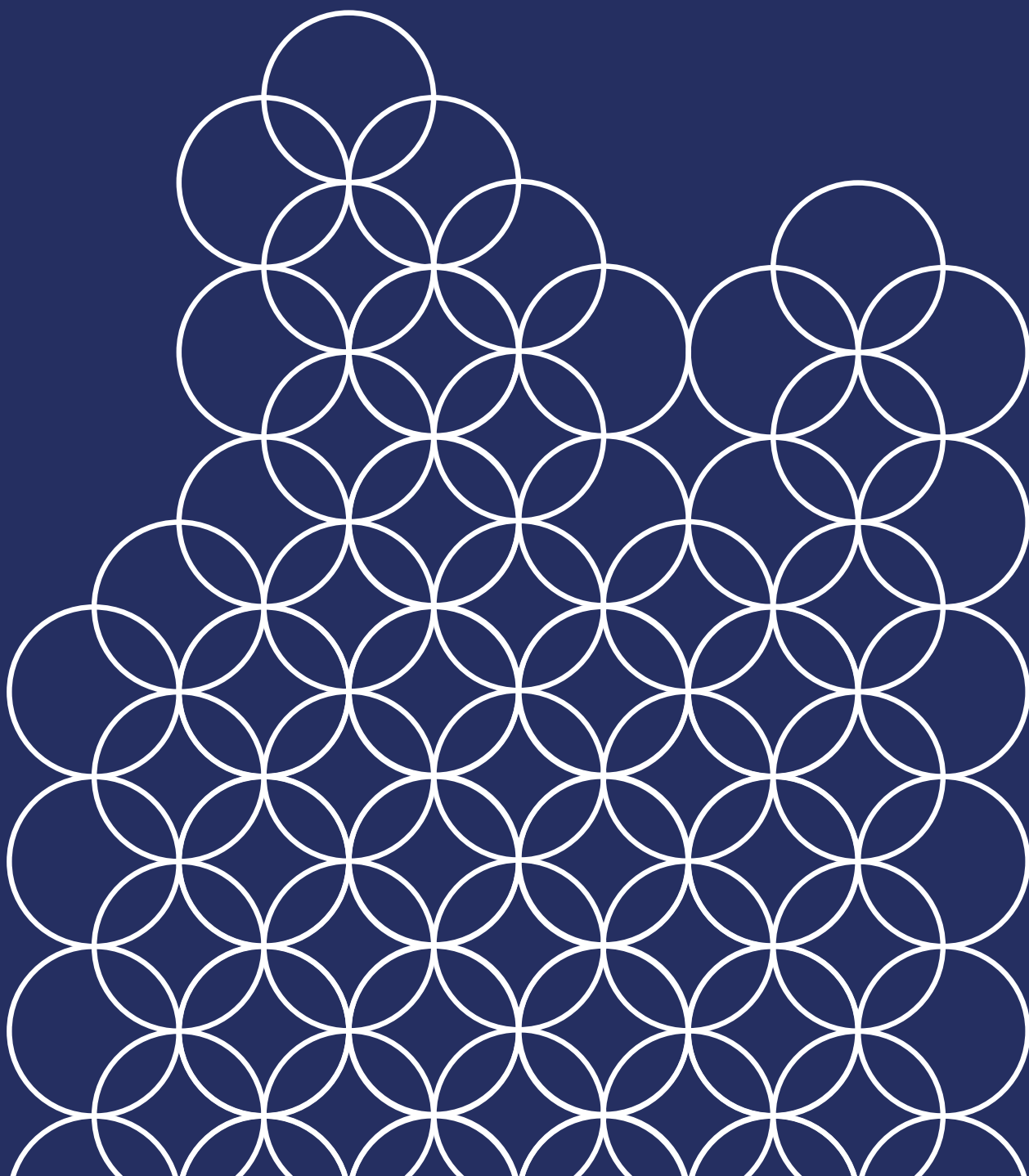
linguine datterini freschi serviti in granseola

ZITI ALLA GENOVESE DI TONNO **15**

candele spezzate genovese di tonno mela annurca essiccata e spuma di pecorino



SASHIMI, CARPACCI & TARTARE



SASHIMI

VENTRESCA DI TONNO 6pz. **24**

TONNO 6pz. **20**

SALMONE 6pz. **11**

RICCIOLA 6pz. **13**

GAMBERI ROSSI 6pz. **25**

CAPESANTA 6 pz. **18**

SCAMPO 2 pz. **12**

OSTRICA 1pz. **5**

YOKIN SET SASHIMI 9 pz. **20**
3 salmone 3 tonno 3 ricciola

YOKIN SET SASHIMI 12 pz. **32**
3 salmone 3 tonno 3 ricciola 3 gamberi rossi

YOKIN SET SASHIMI 24pz. **60**
6 salmone 6 tonno 6 ricciola 6 gamberi rossi

OYSTER CAVIAR EXPERIENCE (x2 pax) **55**
ostriche e sashimi

CARPACCI

CARPACCIO SAKE 12
carpaccio di salmone salsa ponzu datterino e erba cipollina

CARPACCIO HAMACHI 14
carpaccio di ricciola salsa ponzu e umeboshi

TARTARE

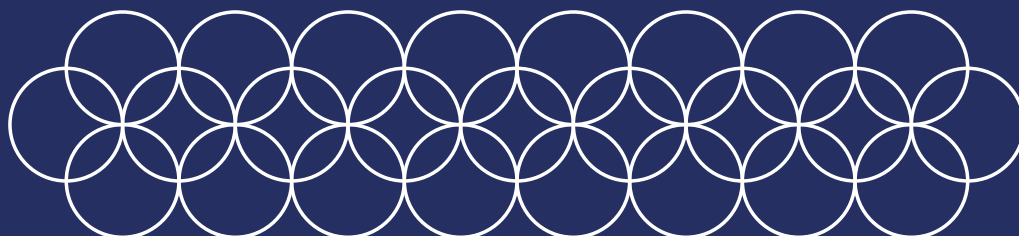
TARTARE TONNO 18

TARTARE SALMONE 15

TARTARE DI RICCIOLA 16

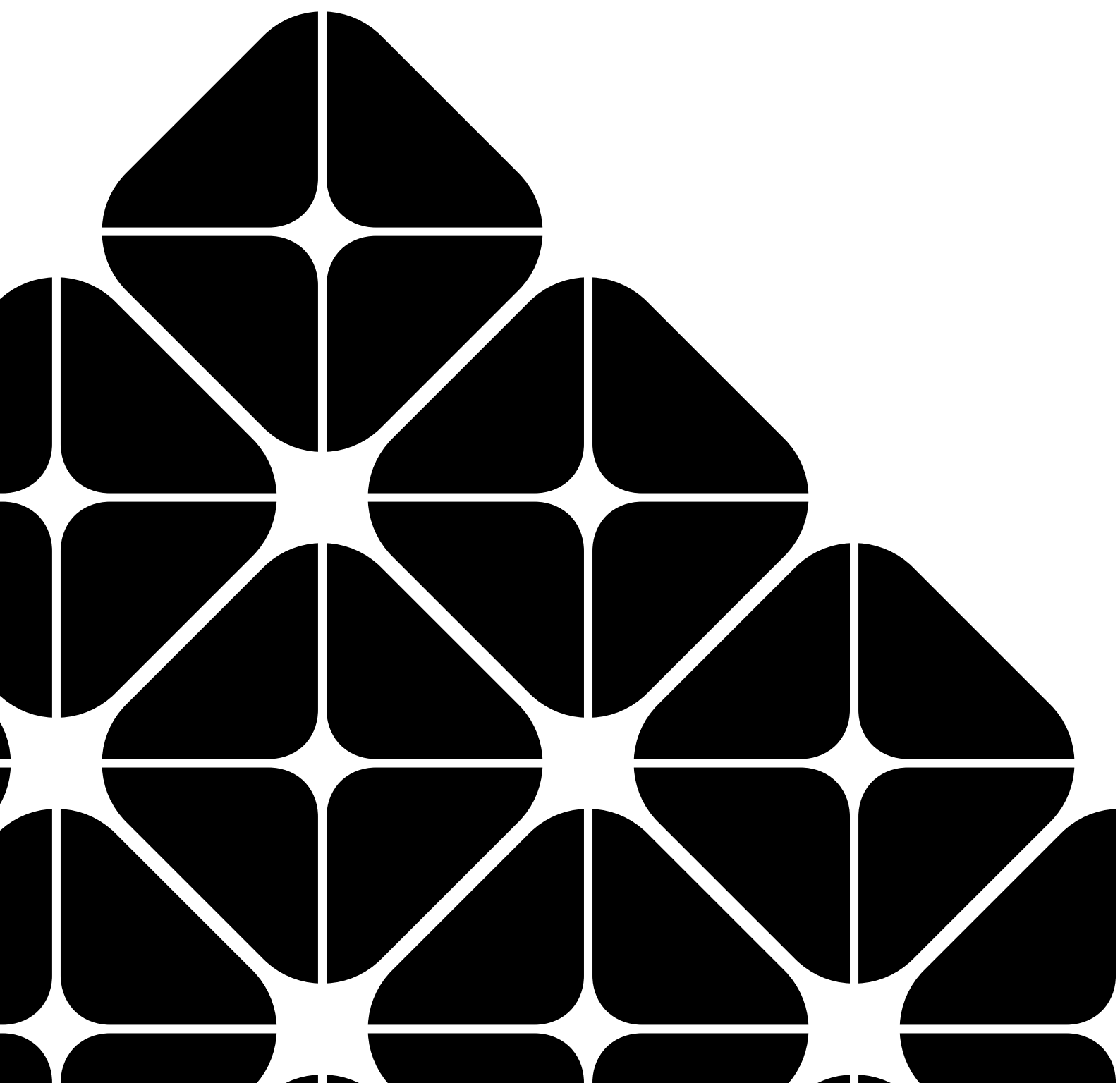
TARTARE DI GAMBERO ROSSO 25

TRIS DI TARTARE 30





NIGIRI



SAKE 2pz. 5
bocconcini di riso con salmone

MAGURO 2pz. 8
bocconcini di riso con tonno

SUZUKI 2pz. 6
bocconcini di riso con spigola

HAMACHI 2pz. 8
bocconcini di riso con ricciola

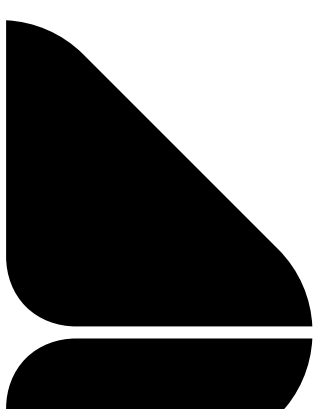
AMAEBI 2pz. 12
bocconcini di riso con gamberi rossi

HONEY SAKE 2pz. 10
bocconcini di riso salmone marinato e scottato miele e kataifi

BBQ HAMACHI 2pz. 10
bocconcini di riso ricciola marinata e scottata con salsa al datterino giallo

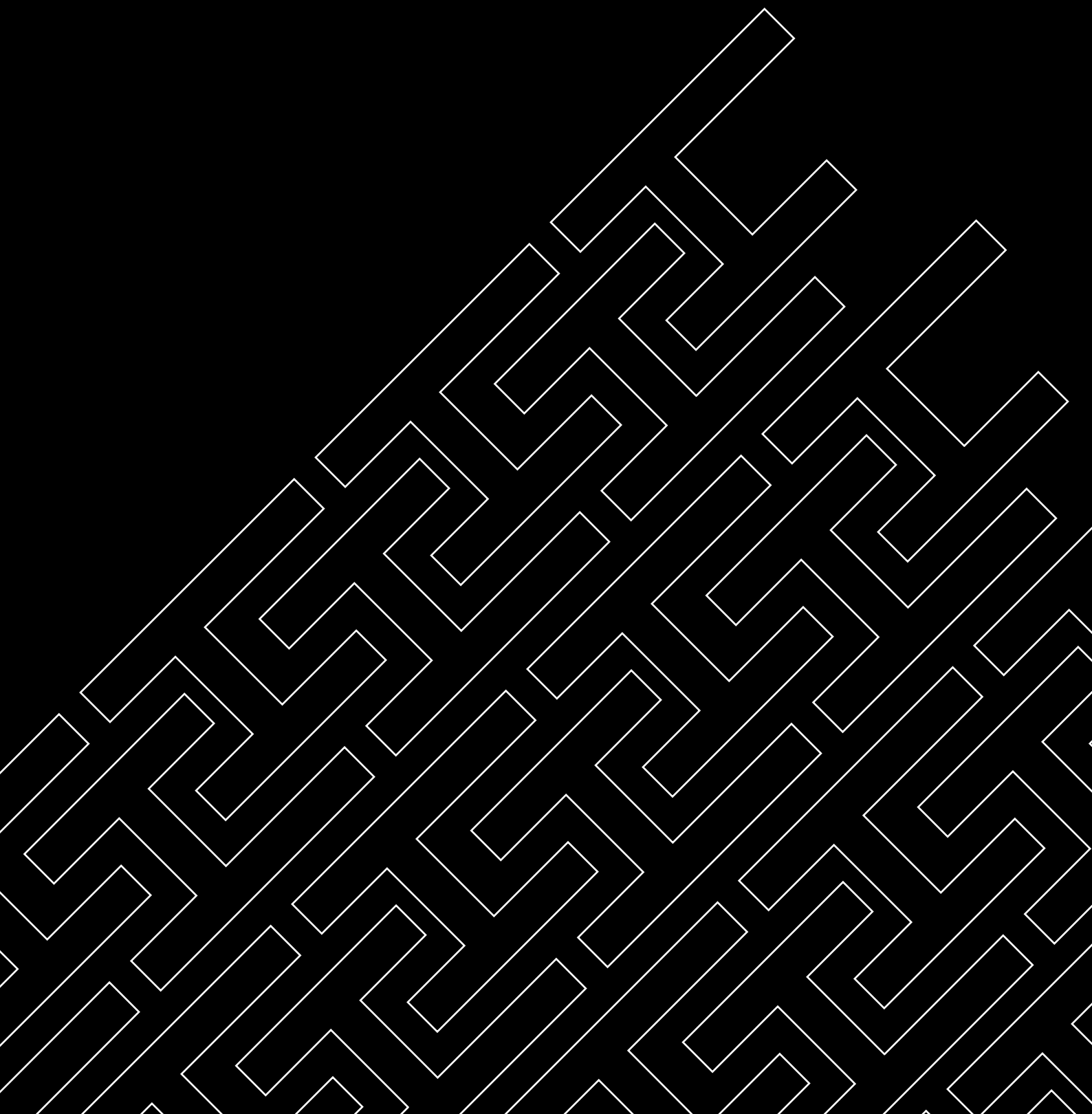
CITRUSY HAMACHI 2pz. 10
bocconcini di riso ricciola marinata e scottata con fillo di ricciola cruda e salsa all'arancia

YOKIN SPECIAL SET NIGIRI 12pz. 40
nigiri selezione dello chef





HOSOMAKI



SAKEMAKI 6pz. **8**
hosomaki al salmone

TEKKAMAKI 6pz. **10**
hosomaki di tonno


NEGI-TORO-MAKI 6pz. **12**
hosomaki con ventresca di tonno, porro e sesamo

FUTOMAKI 6pz. **16**
selezione dello chef

TENAGA EBI 6pz. **12**
hosomaki con scampo e avocado

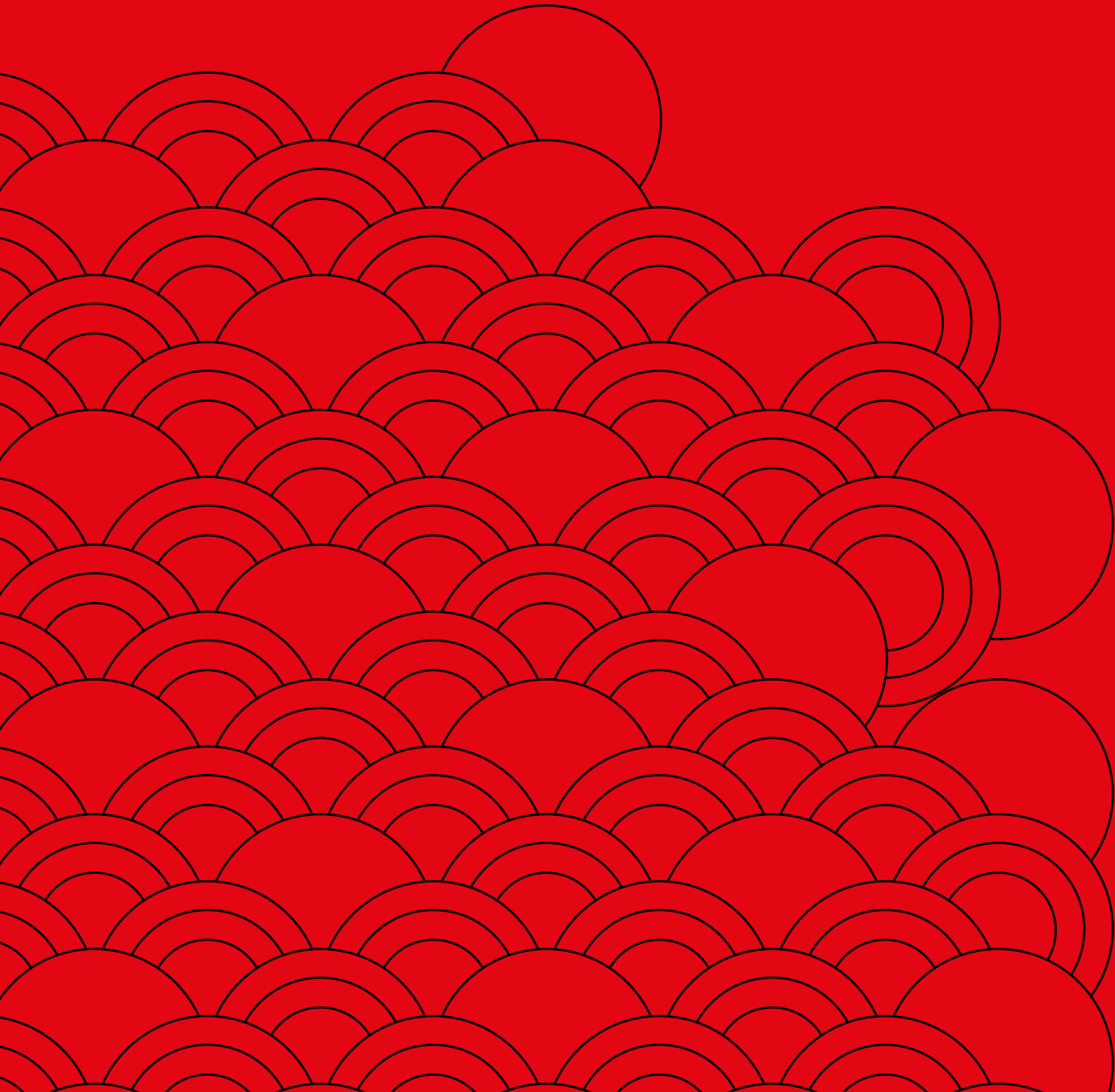
PICAROLL 6pz. **14**
hosomaki con salmone fritto in pastella e philadelphia

VEGAN 6pz. **6**
hosomaki con avocado



Y
—
•

URAMAKI



URASAKE 8pz. **12**
salmone philadephia erba cipollina e uova di ikura

RAINBOW 8pz. **14**
spigola avocado fettine di pesce misto e erba cipollina

YOKIN 2.0 8pz. **22**
baccalà in tempura, scarola in due consistenze, maio di papacelle,
polvere di olive, spuma di provola

HAMACHI 8pz. **16**
ricciola asparago fritto nel panko zucchine e salsa gialla

FUJI 8pz. **16**
salmone, avocado , tartare di salmone mayo piccante

TRUFFLE ROLL 8pz. **20**
gambero in tempura mandorle tostate mayo lime tobikko yuzu pasta
kataifi e olio al tartufo

HOT SAKE ROLL 8pz. **12**
salmone e asparago, il tutto fritto nel panko con salsa teriyaki

SPICY TUNA 8pz. **18**
tartare di tonno condita con olio sriracha erba cipollina e tobikko al
wasabi

TIGER ROLL 8pz. **16**
gambero in tempura avocado mayo fettine di salmone salsa teriyaki
e granella di nocciola (hot)

MAZARA ROLL 8pz. **25**
tonno shiso, gambero rosso di mazara del vallo, maio zenzero e
limone

FASSONA ROLL 8pz. **18**
tartare di fassona, tocchetti di riso fritto gorgonzola e pera ghiacciata

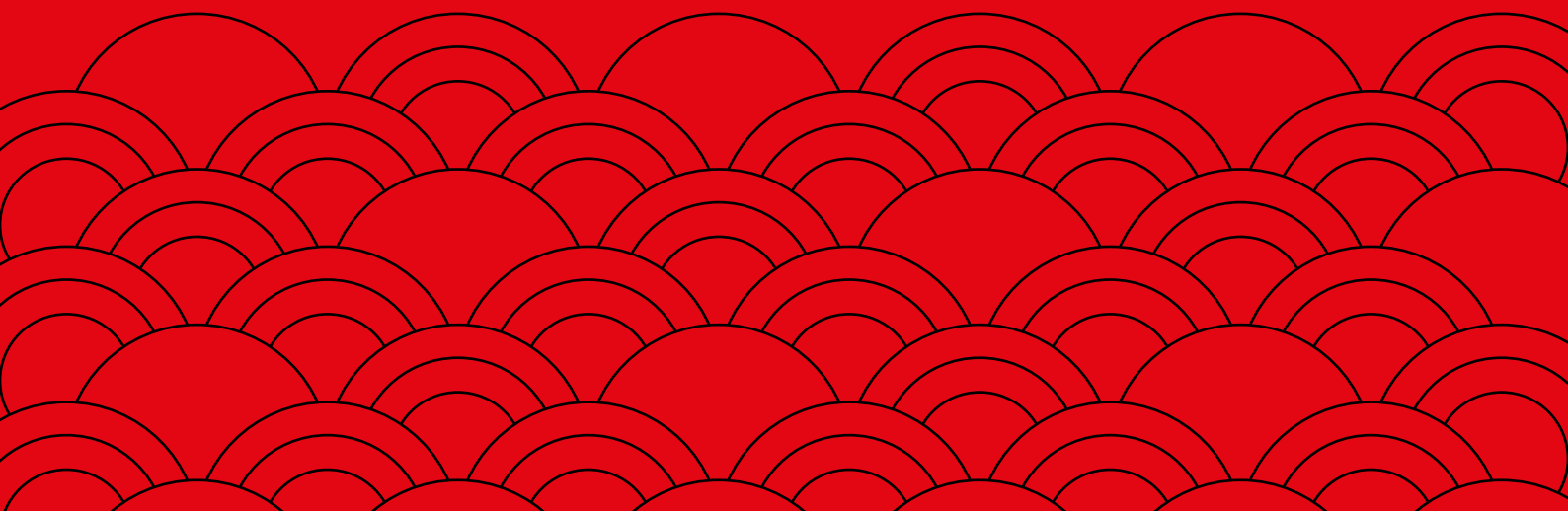
OSHIKUSHI 8pz. **16**
rettangoli di riso, salmone avocado spicy maio e uova di ikura

RAWMAKI 8pz. **25**
salmone ricciola tonno scampo salsa ponzu zeste di lime e furikake di tuorlo

NAKED ROLL 6pz. **16**
tonno marinato avvolto in crepes al sesamo, semi di sesamo

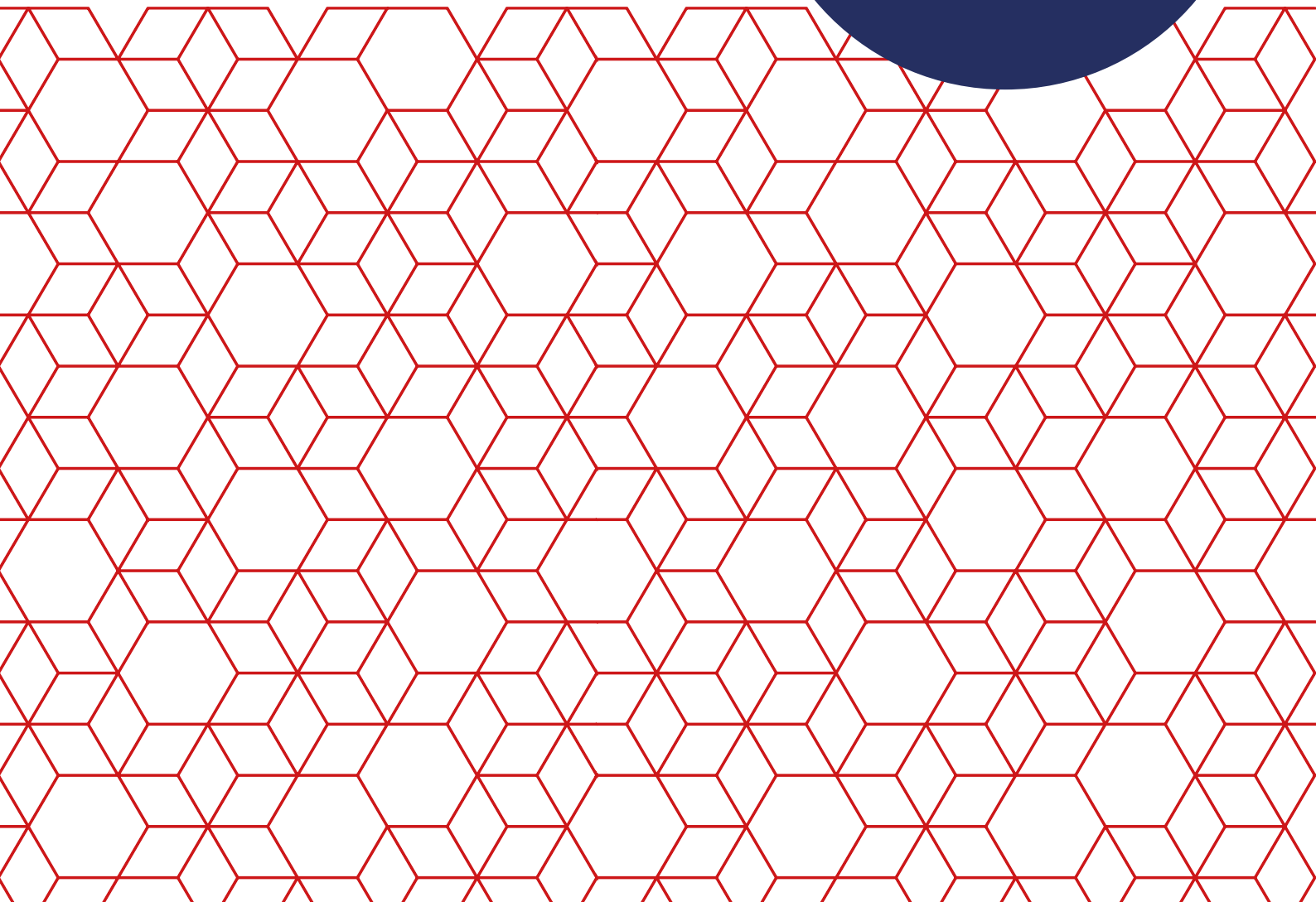
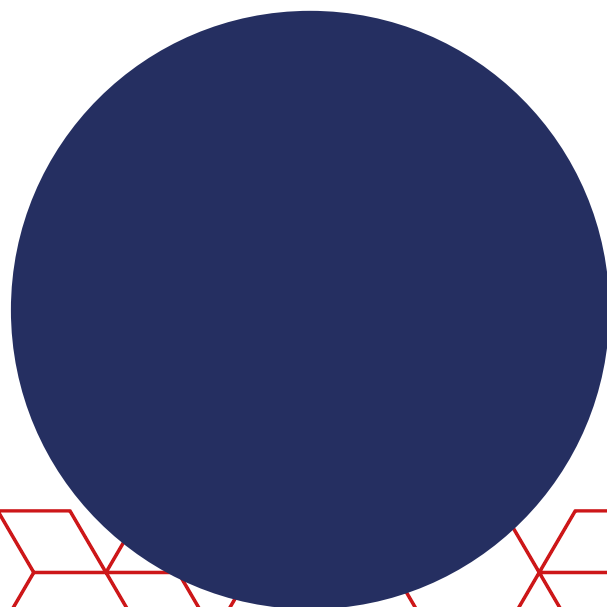
URAMAKI SPECIAL 8pz. **25**
uramaki a fantasia dello chef

YOKIN URAMAKI SPECIAL SET 40pz. **80**
uramaki a fantasia dello chef





GUNKAN



GUNKAN SAKE 2pz.

pallina di riso avvolta da salmone e caviale

8

GUNKAN HAMACHI 2pz.

pallina di riso avvolta da ricciola tartare di gambero rosso salsa ponzu e tobikko yuzu *

10

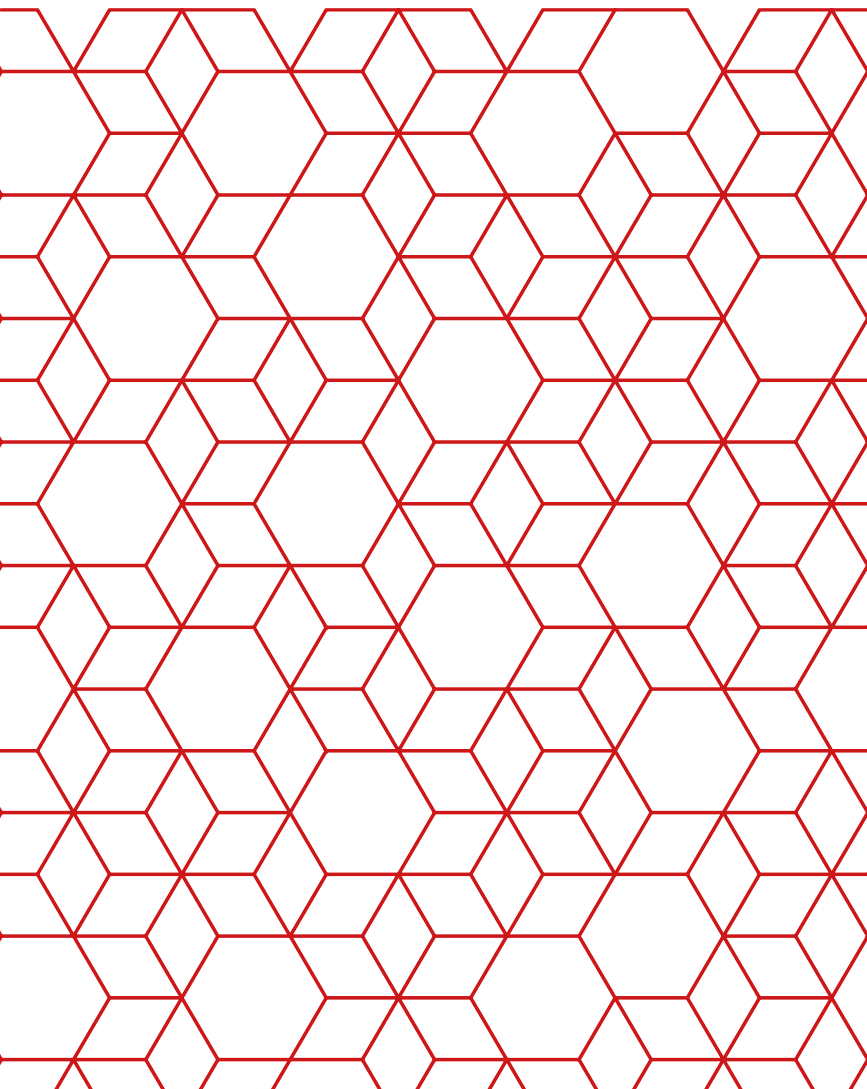
GUNKAN SQUID 2pz.

pallina di riso avvolta da calamaro fritto crema di scarola e terra di olive nere

12

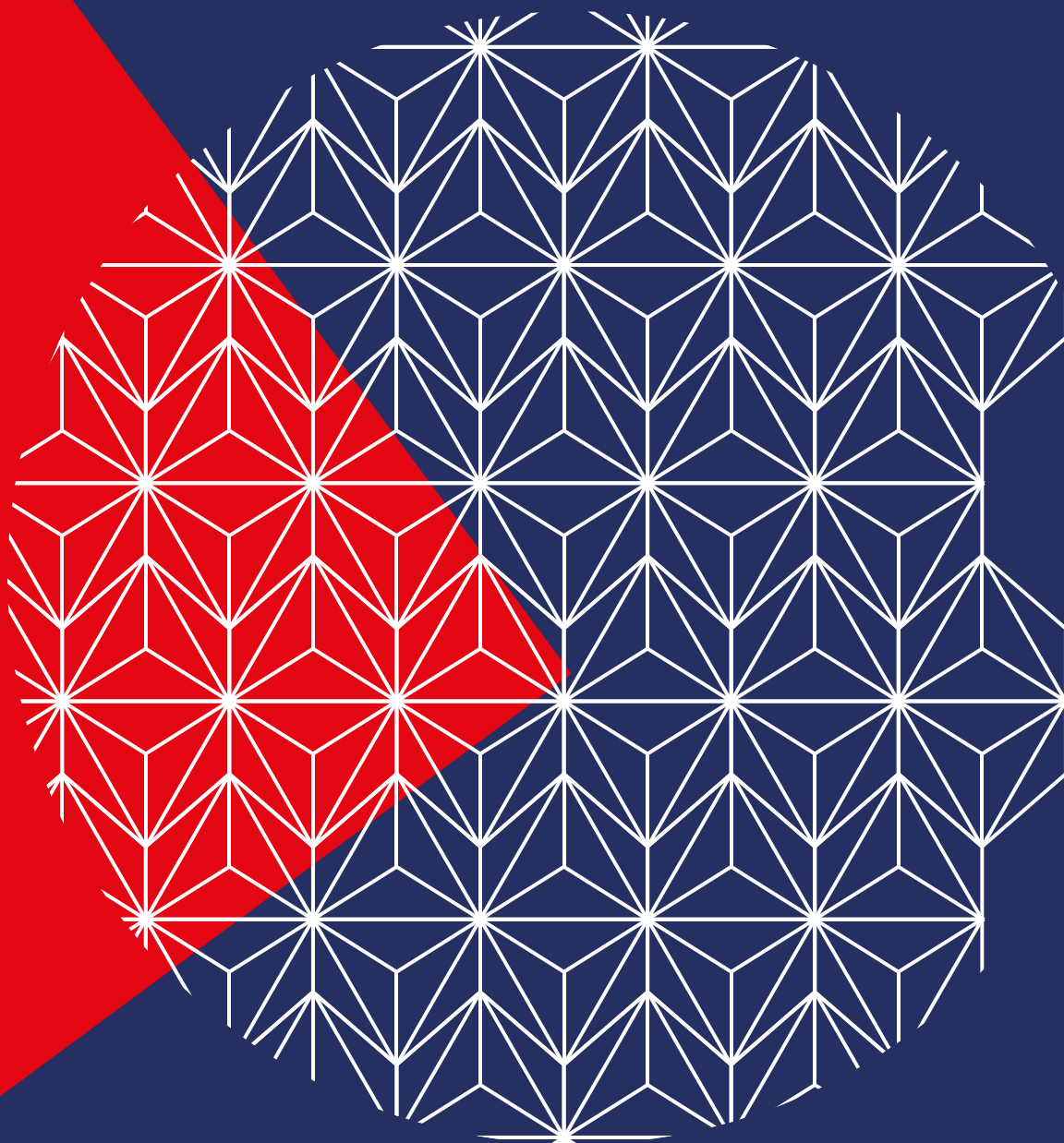
GUNKAN HOTATE 2pz.

pallina di riso avvolta da fettina di tonno, capasanta scottata e zeste di lime

15



DOLCI



FUSIONE DI CIOCCOLATO**8**

sfera di cioccolato fondente freddo con all'interno cremoso alla vaniglia e crema al mandarino fuso da una cascata di cioccolato bianco caldo su una base di biscotto alla mandorla

CRESTE DI NOCCIOLA RICOTTA E ...**8**

mousse di ricotta, confettura di frutta di stagione e biscotti alla nocciola

TORTINO AL CIOCCOLATO**6**

tortino al cioccolato con cuore caldo di cioccolato fondente su coulis ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia

SOTTOBOSCO ORIENTALE**8**

terra al cacao amaro, gelato alla mela verde e corn flakes al fondente

SELEZIONE DI MOCHI**6**

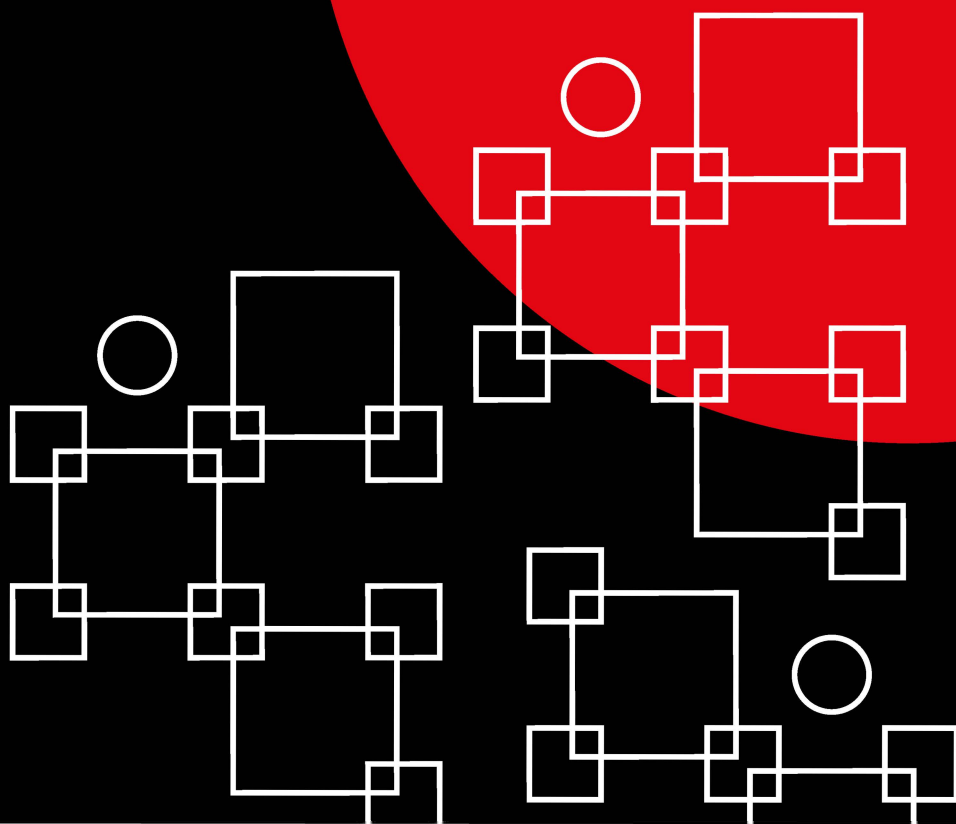
semifreddo giapponese

TIRAMISU' SCOMPOSTO**8**

crema al mascarpone cacao savoiardi e caffè

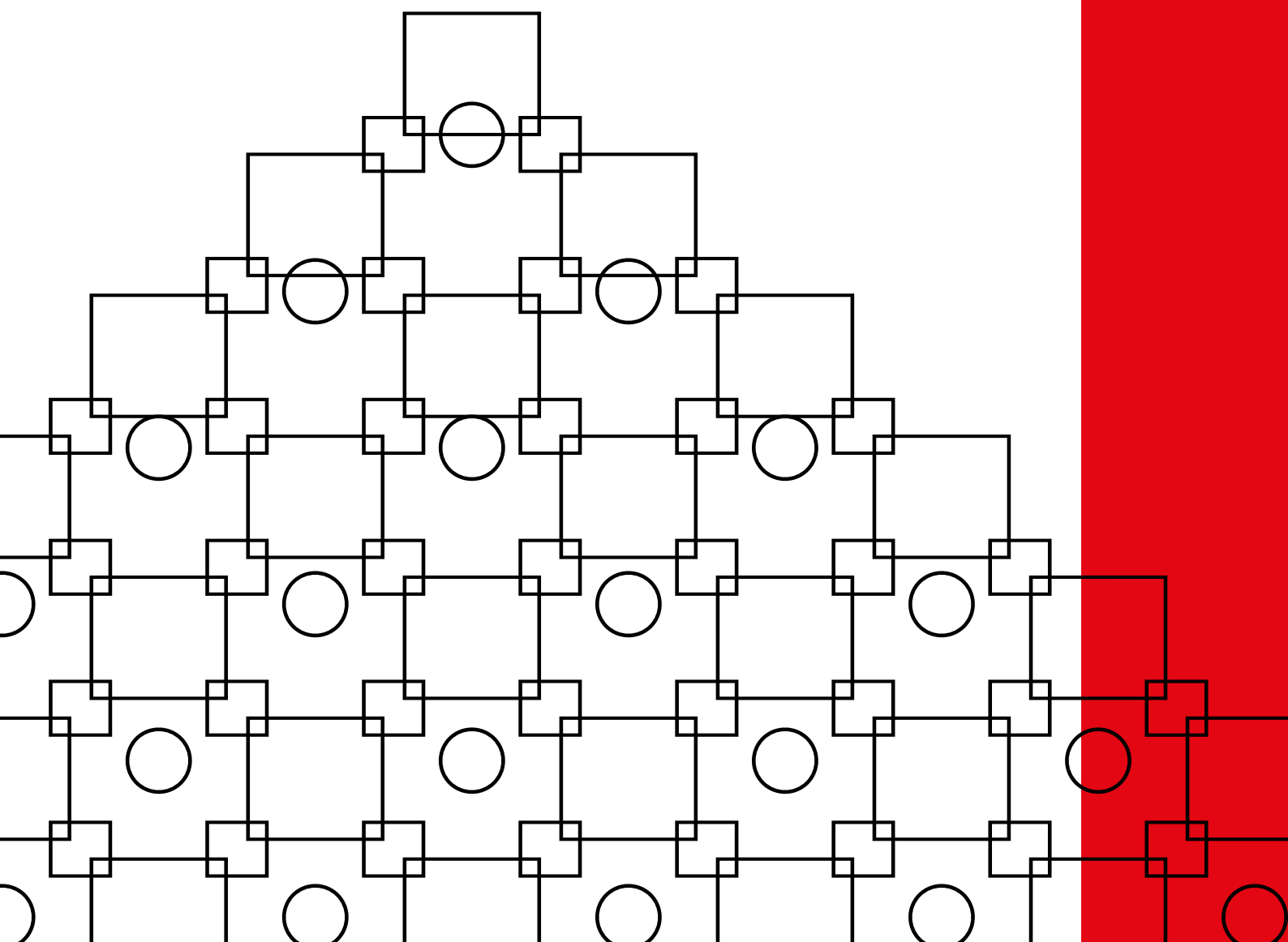


In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio. I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.





www.yokin.it
#yokinexperience





Y Ø K I N

FUSION EXPERIENCE

designed by **NestStudio**

