

APPETIZER

TRADITIONAL EDAMAME

SPICY PARMESAN EDAMAME

INSALATA DI ALGA WAKAME

SPINACINO DU BASHO

INSALATA DI SPINACI, CARCIOFI CROCCANTI, YUZU, PARMIGIANO.

TARTARE

TONNO

TARTARE DI TONNO ROSSO RICCARDO FUENTES, DRESSING DI JALAPEGNOS E SASHIMI DI CARCIOFI IN TEMPURA

SCAMPI

SCAMPI PORCUPINE, PATANEGRA CROCCANTE, CAVIALE ALLA PAPRIKA, YUZU, ERBETTA CIPOLLINA SU LETTO DI ALGA WAKAME

SALMONE

YUZU, CIPOLLOTTO MARINATO, MISTICANZA, ACETO BARRICATO 100 MESI SU FONDO DI MISO BIANCO

GAMBERO

QNEL DI GAMBERO ROSSO, TESCHIO DI GAMBERO IN TEMPURA, BISK DI GAMBERO STRACCIATELLA, TUORLO D'UOVO MARINATO E LEGGERA POLVERE DI PAPRIKA

TRIS DI TARTARE

TONNO, SALMONE E GAMBERO AL NATURALE

TARTARE VEGETABLE

CEVICE CLASSIC

CEVICE ASTICE

CATALANA

ALLA BRACE

SCAMPI E GAMBERI ALLA BRACE, TRIS DI POMODORINI (NERO GIALLO E ROSSO) CIPOLLA DI TROPEA, SEDANO, FINOCCHIO, OLIO EVO

DI GAMBERI ROSSI

CON PORRO, DATTERINO CRUDO, CIPOLLA DI TROPEA, OLIO AL PESTO

SASHIMI TAGLIO EXCLUSIVE (cad.)

TONNO ROSSO RICCARDO FUENTES

RICCIOLA

OMBRINA

SALMONE SCOZZESE

BRANZINO LOCALE

TONNO OTORO VENTRESCA

GAMBERO ROSSO O VIOLA

SCAMPO PORCUPINE

SCAMPO OVERSIZE (500GR)

RICCIO DI MARE

SASHIMI MIXXX

MINI BASHO BURGER

RICCIOLA

TONNO

WAGYU

TACOS (2 PZ)

TUNA TACOS - 2 PZ

BONBON TONNO, TARTUFO EMULSIONATO, STRACCIATA DI ANDRIA E ERBA CIPOLLINA

LOBSTER TACOS - 2 PZ

ASTICE COTTO A VAPORE, SPICY STYLE, LIME, AVOCADO

OMAKASE TACOS (5PZ)

A SCELTA DELLO CHEF

TEMPURE

MIX DI TEMPURA

TEMPURA DI GAMBERO BASHO STYLE (4PZ)

TEMPURA DI GAMBERO IN PASTA KATAIFI (4PZ)

CON MAYO AGLI AGRUMI

TEMPURA DI VERDURE

HOSOMAKI - (8PZ)

TONNO

SALMONE

GAMBERO ROSSO & CETRIOLO

VEGETABLE

OMAKASE BAR

CARPACCIO

DI KOBE A5

FLAMBATO SU PIETRA DI SALE ROSA DELL'HIMALAYA

DI OMBRINA

RICCIO DI MARE UNI - ORIENTAL GREEN SOUCE

DI SALMONE SELVAGGIO

ORIENTAL WILD SALMON, CAVIALE E SMOKED MALDON

DI TONNO OTORO NATURALE

CON SFERIFICAZIONE DI SOIA E ACCIUGA - SALE MALDON

DI TONNO

E BLACK TRUFFLE

OMAKASE CARPACCIO

TUTTO A FANTASIA DELLO CHEF

BASHO'S PLATEAU

4 SCAMPI PORCUPINE - 4 GAMBERI ROSSI DI MAZZARA
2 OSTRICHE DANIEL SORLUT - 2 OSTRICHE GILLARDEAU GOLD
TARTARE CENTRALE A SCELTA DELLO CHEF

NIGIRI 2PZ

TONNO RICCARDO FUENTES

PORRO E MAIONESE GIAPPONESE

SALMONE SELVAGGIO

SPICY MAYO, ERBA CIPOLLINA

BRANZINO

LIME, TOBIKO

OMBRINA

GAMBERO ROSSO/VIOLA

PEPE DI SICHUAN PIOGGIA DI CROCCANTE

KOBE A5 +

FLAMBATO

SCAMPO PORCUPINE

LARDO DI COLONNATA - TARTUFO

DI JAMON

DI ANGUILLA

DI AVOCADO

GIO SUSHI - 2 PZ (BIGNÈ)

TONNO

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, MAIONESE GIAPPONESE E ZEST DI ARANCIA ROSSA

SALMONE

CON TARTARE DI SALMONE

GOLDEN GIO'

CONTORNO DI RICCIOLA HAMACHI SELEZIONE LONGINO, PATÈ DI SCAMPI, ORO 24K, MAYO AL BASILICO

KOBE GIO'

KOBE A5, RICCIO DI MARE, TARTUFO

OMAKASE GIO' 12 PZ

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF

URAMAKI COTTI - (8PZ)

ASTICE GRATINADO

INTERNO: ASTICE IN TEMPURA & CETRIOLO

ESTERNO: TARTARE DI ASTICE AL VAPORE, DRESSING, MISO, MAYO SPICY E CIPOLLATO MARINATO

VEGETABLE A MODO DI BASHO

INTERNO: VERDURA IN TEMPURA & CREMA FORMAGGIO

ESTERNO: AVOCADO READY TO EAT & PATATA DOLCE

KOBE ROLL

INTERNO: TONNO ROSSO IN TEMPURA

ESTERNO: KOBE A5 FLAMBATO, SALE MALDON. CAVIALE & UNAGI

GAMBERO ROLL

INTERNO: GAMBERO IN TEMPURA & AVOCADO READY TO EAT

ESTERNO: FIOCCHI CROCCANTI, SECRET SAUCE, SPICY (NON PICCANTE) & TERIAKY ORIGINAL

KATAIFI ROLL

INTERNO: GAMBERO IN TEMPURA IN PASTA KATAIFI & CETRIOLO

ESTERNO: PURA MAIONESE (KEWPIE) GIAPPONESE & CROCCANTE DI KATAIFI

MAS AMOR "IL BEST SELLER"

INTERNO: GAMBERO COTTO A VAPORE E TOSTATO IN FORNO CON SPUMA DI FORMAGGIO

ESTERNO: SALMONE SELVAGGIO COTTO AL FLAMBE', MAYO ALLA PAPRIKA, PORRO FRESCO & SALSA TSUYU

TRUFFLE ROLL

INTERNO: VERDURA IN TEMPURA

ESTERNO: RICCIOLA HAMACHI COTTA AL FLAMBE' CON ESSENZA AL TARTUFO

BASHO CRAZY ROLL

INTERNO: CROCCANTE DI HOSOMAKI COTTO IN PADELLA CON OLIO EVO

ESTERNO: MAYO GIAPPONESE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, PORRO CROCCANTE & TERIYAKI

TUNA SPICY

INTERNO: TOCCHETTI DI RISO RICOPERTI DI PANKO COTTI IN TEMPURA

ESTERNO: TARTARE DI TONNO AROMATIZZATA IN SPICY STILE

FORTALEZA

INTERNO: GAMBERO IN TEMPURA & AVOCADO READY TO EAT

ESTERNO: TONNO ROSSO COTTO AL FLAMBE', TARTUFO EMULSIONATO & PATATA CROCCANTE

SAMBA ROLL

INTERNO: GAMBERO IN PASTA KATAIFI, CREMA DI FORMAGGIO

ESTERNO: AVOCADO, BON BON DI GAMBERO ROSSO, PATATA DOLCE E SALSA UNAGI

OMAKASE URAMAKI COTTO

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF

URAMAKI CRUDI - (8PZ)

PHILASAKE

INTERNO: SALMONE SELVATICO SCOZZESE E AVOCADO READY TO EAT
ESTERNO: PHILADELPHIA, FIOCCHI DI TEMPURA CROCCANTI, TERIAKY

TOGO ROLL

INTERNO: GAMBERO IN TEMPURA E AVOCADO READY TO EAT
ESTERNO: TONNO ROSSO CRUDO, SALSA UNAGI, MAYONESE ALLA PAPRILA ED ERBA CIPOLLINA

BASHO TOWER ROLL

INTERNO: SALMONE GAMBERO IN TEMPURA IN PASTA KATAIFI & MANGO PERUVIANO
ESTERNO: BONBON DI SALMONE SCOZZESE E MAYO AL BASILICO

ITALIANIZZATO

INTERNO: SALMONE SCOZZESE POLVEDE DI WASABI E SALE MALDON
ESTERNO: STRACCIATELLA OLIO EVO AL PESTO E BONBON DI GAMBERO ROSSO

MAZARA ROLL

INTERNO: SALMONE SCOZZESE & CETRIOLO GIAPPONESE
ESTERNO: BATTUTO DI GAMBERO ROSSO , TARTUFO EMULSIONATO E FILI DI RISO CROCCANTI

GIPSY ROLL

INTERNO: SALMONE SCOZZESE E AVOCADO READY TO EAT
ESTERNO: ALGA DI SOIA, BATTUTA DI SCAMPO E MAYO AL BASILICO

ROLL DU BASHO

INTERNO: TONNO ROSSO BALEGGO & AVOCADO READY TO EAT
ESTERNO: POLVERE DI POMODORO MESSICANO, BATTUTO DI GAMBERO ROSSO KATAIFI E MAYO GIAPPO

DAMIANI ROLL

INTERNO: SALMONE SCOZZESE E AVOCADO READY TO EAT
ESTERNO: SCAMPO PORCUPINE, LEGGERA MAYO GIAPPONESE E ORO 24K

PORTOFINO ROLL

INTERNO: SALMONE SCOZZESE
ESTERNO: BONBON DI SALMONE SCOZZESE, SENTORE DI GIN PORTOFINO,
BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, MAYO SPICY, FUNGHI GIAPPO SHIITAKE E PATATA DOLCE CROCCANTE

BLACK ROLL

INTERNO: TONNO, MANGO
ESTERNO: TARTARE DI SALMONE IN SALSA ORIENTALE, ALGA WAKAME , PATATA DOLCE ,
MAYO SPICY E ORO 24 CT

DUOMO ROLL

INTERNO: TONNO E FIORNI DI ZUCCA IN TEMPURA
ESTERNO: RISO ALLO ZAFFERANO, BON BON DI SCAMPO E MAYO GIAPPONESE

OMAKASE URAMAKI CRUDO

SELEZIONE A CURA DELLO CHEF

PURE SELECTION

SHIBUYA ROLL

INTERNO: RICCIOLA & AVOCADO READY TO EAT
ESTERNO: BATTUTO DI SCAMPO, LIME & MAYO AL BASILICO

KYOTO ROLL

INTERNO: TONNO & AVOCADO READY TO EAT
ESTERNO: SALMONE SCOZZESE & IKURA GIAPPONESE

INFINITO DI GAMBERO ROSSO

INTERNO: MANGO, TONNO, RICCIOLA, SALMONE
ESTERNO: GAMBERO ROSSO, MAYO

ESOTIC

INTERNO: TONNO IN TEMPURA, AVOCADO
ESTERNO: SASHIMI DI SALMONE, PETA CRISPY, SALSA DELLO CHEF

TŌEI ROLL

INTERNO: TONNO BELFAGO & ZUCCHINA IN TEMPURA
ESTERNO: BATTUTA GAMBERO ROSSO & OLIO EVO AL BASILICO

PRIMI PIATTI

KIRA

SPAGHETTI QUADRATI PIATRATI CON PESTO DI PISTACCHIO DEL BRONTE E TARTARE DI SALMONE MARINATA IN SALSA ORIENTALE

YAKISOBA

SPAGHETTO DI GRANO SARACENO ESSICCATO AL SOLE CON VERDURE DI GIORNATA GAMBERI IN SALSA ORIENTALE E KATSUOBUSHI

FETTUCCINA

PETTEGOLA DI GRAGNANO, TARTUFO, BURRO SALATO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO.

TRADITIONAL JAPANESE GYOZA - 4 PZ

RAVIOLI RIPIENI DI MAIALINO GIAPPONESE, TARTUFO E TARTARE DI SCAMPI

GYOZA DU BASHO KOBE - 4 PZ

GYOZA SCOTTATI RIPIENI DI KOBE WAGYU,, ACCOMPAGNATI CON STRACCIATELLA AL TARTUFO E TARTARE DI WAGYU

GYOZA DU BASHO - 6 PZ

GYOZA SCOTTATI RIPIENI DI ASTICE, CAVOLO CINESE, PATÈ DI FOIS GROIS ACCOMPAGNATO DA SALSA AL MANGO E TERYAKI

IL PACCHERO DI BASHO

PACCHERO PASTIFICIO GENTILE CON BISQUE DI GAMBERI VELLUTATA DI STRACCIATELLA, CRUMBLE ALLO YUZU

NIKU RYOTI

ORIGINAL KOBE WAGYU A5

FILETTO DI BLACK ANGUS

FILETTO DI MANZO PODOLICO CALABRESE ALLEVATO AL PASCOLO. TAGLIO DA 250GR.

MAIALINO DEL BLEGIO

MAIALINO DEL BLEGIO, COTTO A BASSA TEMPERATURA 30 ORE, CON PIOGGIA DI SESAMO BIANCO-NERO

BLACK COD

QUESTA ATTIVITÀ RISPETTA LA NORMATIVA EUROPEA UE 1169/11, CHE PREVEDE L'OBBLIGO DI FORNIRE AL CLIENTE LE INFORMAZIONI SPECIFICHE PER OGNI PRODOTTO SULLA PRESENZA DI ALLERGENI ALIMENTARI.

SI AVVISA PERTANTO LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLE PORTATE E NELLE BEVANDE SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE PRESENTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL' ALLEGATO II, REG. 1169/2011 UE **"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"**:

1. **CEREALI** CONTENENTI **GLUTINE** E PRODOTTI DERIVATI
2. **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. **UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. **PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. **ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. **SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. **LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. **FRUTTA A GUSCIO** QUALI NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHIO, ETC
9. **SEDANO** E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. **SENAPE** E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA**
13. **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
14. **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

CARO CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI... GRAZIE!