



MARU

Il nostro menu propone una cucina ispirata alla tradizione giapponese, arricchita da influenze locali per offrire un'esperienza culinaria che soddisfi ogni palato. Selezioniamo con cura le migliori materie prime, privilegiando ingredienti freschi e di alta qualità, per garantire piatti che esaltino i sapori autentici e genuini. A completare l'esperienza, il nostro esperto bartender offre una selezione di oltre cento gin provenienti da tutto il mondo, proponendo abbinamenti studiati per esaltare i sapori di ogni portata.

Scoprite la cucina di MARU con i nostri piatti degustazione
preparati su misura per voi.

30 EURO a persona, min. 2 persone

per iniziare...

Gamberi impanati 10

Crudo di rete 28

Verdure in tempura (v) 10

Tartare di salmone MARU Style 15

Baccalà fritto in tempura 14

Gamberi impanati e salmone 16

Sashimi misto 18

Tartare di tonno classica o piccante 16

Carpaccio di polpo 20

Acciughe marinate in salsa ponzu 12

nigiri

Salmone 2

Salmone scottato 2,5

Tonno 2,5

Tonno scottato 3

Anguilla 3,5

Gambero crudo 5

Gambero cotto 3

Ricciola 3

Acciuga marinata 3

Nigiri misti MARU style 12

gunkan

Nami 14

Salmone, cream cheese, tartare di salmone scottato, teriyaki

Gemma 14

Tonno, tartare di tonno, salsa piccante, uova di pesce

Shiro 12

Salmone, cream cheese, fragole, teriyaki

Zen 14

Salmone, tartare di salmone, cipolla croccante, teriyaki

Aura 12

Tonno, cream cheese, cipolla caramellata, teriyaki

Umi 12

Tonno, cream cheese, cipolla croccante, teriyaki

rolls

Perla 15

Salmone, avocado, cream cheese, salsa ostrica

Tamanegi 16

Tonno, cipolla caramellata, teriyaki, cream cheese

Krizia 15

(Roll fritto) Salmone, cream cheese, gamberi, salsa maracuja, kataifi

California 15

Salmone, teriyaki, avocado, cream cheese

Maru 16

Tartare di salmone, avocado, uova di pesce, teriyaky, salsa MARU

Maguro 16

Tonno, cipolla croccante, cream cheese, teriyaki

Nervi 16

Gamberi impanati, mango, teriyaki, salsa MARU, salsa mango

Porticciolo 16

Gamberi impanati, avocado, cream cheese, teriyaki, salsa MARU, mandorle

Nashi (v) 15

Pomodori secchi, carota fritta, salsa al sesamo, salsa ai frutti rossi

Abura 15

(Roll fritto) Salmone, cream cheese, teriyaki

Quinto 16

Gamberi impanati, avocado, mango, teriyaki, salsa MARU, salsa mango

Genova 16

Tartare di ricciola, avocado, uova di pesce, salsa nigiri

Kyoto 20

Tonno, salsa piccante, fili di peperoncino, uova di pesce

Mei 18

Tartare di salmone, avocado, uova di pesce, salsa piccante, fili di peperoncino

Krizia Red 15

(Roll fritto) Salmone, cream cheese, fragole, teriyaki, kataifi

Yuna 16

Tartare di salmone, avocado, cream cheese, cipolla di Tropea, Tabasco, mandorle tostate

signature rolls

Bra 18

Salsiccia di Bra, senape, Worcestershire, olio EVO

Alba 16

Ricciola, salsa tartufata

Cappon Magro Roll 22

Cozze, carote, barbabietola, zucchine, gambero ligure, salsa verde

Pesto Roll 16

Ricciola, pesto, salsa al basilico

Santa Margherita 22

Fiore di zucca in pastella, gambero ligure, olio EVO

Tokyo 22

Granchio, avocado, uova di pesce, teriyaki, salsa MARU

Edo 16

Tartare di salmone, scorza di limone, salmone scottato, teriyaki

Flora 17

Gamberi impanati, avocado, salmone scottato, teriyaki, salsa MARU,
mandorle tostate

dalla cucina

Yaki-Soba di gamberi e verdure 17

Tataki di tonno 18

Salmone alla piastra 20

Manzo Teppanyaki 18

Pollo Teriyaki 18

Tempura gamberi e verdure 15

Filetto di manzo allo zenzero 25

Tonkatsu di maiale 16

Gyoza di gamberi al vapore 12

Ramen del giorno 16

I nostri dolci sono prodotti giornalmente. Il personale di sala è a vostra disposizione per raccontarvi le proposte del giorno e guidarvi nella scelta.

Prezzi in Euro - IVA inclusa - Coperto 3 Euro a persona - Acqua microfiltrata 2,5 Euro
(V) proposte vegetariane

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Alcuni piatti o ingredienti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04.

