

PRANZO | Lunch

**MENÙ À LA CARTE
À LA CARTE MENU**

RAMEN VEGETARIANO € 16
Tagliolini con Salsa di Sesamo e Verdure di Stagione
Tagliolini with Sesame Sauce and Seasonal Vegetable
1-6-11-12 |  

RAMEN DEL CIBLÈO € 18
Tagliolini in Brodo di Pollo al Miso e Sake Kasu
Tagliolini in Chicken Broth with Miso and Sake Kasu
1-3-6 | 

SURINAGASHI € 8
Passatino di Verdura di Stagione
Seasonal Vegetable Soup
  

GYOZA € 15
Ravioli Giapponesi alla Piastra Ripieni di Anatra
Stir-Fry Japanese Gyoza Filled with Duck
1-6-11 | 

GYOZA VEGETARIANO € 15
Ravioli Giapponesi alla Piastra Ripieni di Tofu
Stir-Fry Japanese Gyoza Filled with Tofu
1-6-11 |  

KAKUNI DON € 18
Riso con Pancetta di Maiale, Uova a Bassa Temperatura e Cavolo
Fermentato
*Rice with Pork Belly, Low Temperature Eggs and Fermented
Cabbage*
1-3-6-12 | 

CREMA BAVARESE ALLA VANIGLIA CON CARMELLO E SOIA € 5
Vanilla Bavarian Cream Served with Caramel and Soy Sauce
1-6-7 |  



MENÙ GASTRONOMICO TOSCO-ORIENTALE € 35
GASTRONOMIC TOSCO-ORIENTAL MENU
Percorso Degustazione da Cinque Portate Escluso Bevande
A Five-Course Tasting Journey excluding Beverage

CENA | Dinner

MENÙ GASTRONOMICO TOSCO-ORIENTALE € 50
GASTRONOMIC TOSCO-ORIENTAL MENU
Percorso Degustazione da Sette Portate Escluso Bevande
A Seven-Course Tasting Journey Excluding Beverage

VASSOIO DI ANTIPASTI DEL CIBLÈO
Ciblèo Starter Selection

GYU TARTARE
Tartare di Manzo con Salsa al Limone Fermentato
Beef Tartare with Fermented Lemon Sauce
10 |  

ARTICHOKE TO NORI NO SAUCE
Carciofi con Salsa all'Alga Nori e Tuorlo Affumicato
Artichokes with Nori Seaweed and Smoked Yolk
3-6 |  

TACOS ORIENTALE
Tacos con Pancia di Maiale, Cavolo Fermentato e Cotenna Croccante
Tacos with Pork Belly, Fermented Purple Cabbage and Chips
1-3-6-11 |  

YAKIZAKANA
Pesce alla Griglia con Piselli, Burro Affumicato e Fondo di Spinaci
Grilled Fish with Peas, Smoked Butter and Spinach Jus

RAMEN DEL CIBLÈO
Tagliolini in Brodo di Pollo al Miso e Sake Kasu
Tagliolini in Chicken Broth with Miso and Sake Kasu
1-3-6 | 

CREMA BAVARESE ALLA VANIGLIA CON CARMELLO E SOIA
Vanilla Bavarian Cream Served with Caramel and Soy Sauce
1-6-7 |  



LE PROPOSTE DI MASARU | MASARU'S CHOICES

Piatti iconici da condividere o abbinare - *Iconic dishes to share or combine*



BAOZI CON MAIALE BRADO E IKKECIAPPE € 14
Panino cotto al Vapore con Pancetta di Maiale, Verdure Marinata e Ikkeciappe
Steamed Baozi Sandwich with Bacon, Marinated Vegetables and Ciblèo Ketchup
1-6-7-12 | 

GYOZA € 15
Ravioli Giapponesi alla Piastra ripieni di Anatra
Stir-Fry Japanese Gyoza Filled with Duck
1-6-11 | 

GYOZA VEGETARIANO € 15
Ravioli Giapponesi alla Piastra Ripieni di Tofu
Stir-Fry Japanese Gyoza Filled with Tofu
1-6-11 |  