



MARU



Scoprite la cucina di MARU con i nostri piatti degustazione\*  
preparati su misura per voi: una selezione dei nostri piatti,  
pensata dallo Chef per raccontare al meglio la nostra cucina

35 EURO a persona, min. 2 persone

## per iniziare...

Gamberi impanati\* 10

Verdure in tempura (v) 10

Tartare di salmone MARU Style 18

Avocado, uova di pesce volante\*, cream cheese, teriyaki, salsa MARU, mandorle tostate, erba cipollina

Baccalà fritto in tempura\* 14

Gamberi impanati e salmone\* 16

Cream cheese, salsa ostrica, erba cipollina

Tartare di tonno classica 20

Tartare di tonno piccante MARU Style 18

Nella versione piccante la proponiamo con avocado, uova di pesce volante\*, erba cipollina, salsa piccante e fili di peperoncino

# sashimi

Sashimi misto 18

Tonno, salmone, ricciola

Salmone 16

Tonno 18

Ricciola 18

Gambero 30

## i marinati di MARU

Marinati al limone con cipolla di Tropea, coriandolo, pepe, peperoncino fresco e in polvere, olio EVO

Salmone 18

Tonno 20

Ricciola 22

Mista 24

# nigiri

2 per selezione

Salmone 4

Salmone scottato 5

Tonno 5

Tonno scottato 6

Anguilla\* 7

Gambero crudo 10

Ricciola 6

Nigiri misti MARU style (4 nigiri) 12

# gunkan

4 per selezione

## Nami 14

Salmone, cream cheese, tartare di salmone scottato, teriyaki

## Gemma 14

Tonno, tartare di tonno, salsa piccante, uova di pesce volante\*

## Ikura 18

Uova di salmone, alga nori

## Shiro 12

Salmone, cream cheese, fragole, teriyaki

## Zen 14

Salmone, tartare di salmone, cipolla croccante, teriyaki

## Tobiko 16

Uova di pesce volante\*, alga nori

## Aura 12

Tonno, cream cheese, cipolla caramellata, teriyaki

## Umi 12

Tonno, cream cheese, cipolla croccante, teriyaki

# rolls

8 per selezione

## Perla 15

Salmone, avocado, cream cheese, salsa ostrica

## Maru 16

Tartare di salmone, avocado, uova di pesce volante\*, teriyaky, salsa MARU

## Abura\* 15

(Roll fritto - 5pz) Salmone, cream cheese, teriyaki

## California 15

Salmone, teriyaki, avocado, cream cheese

## Bogliasco 18

Salmone, avocado, cream cheese, uova di pesce volante\*, mandorle tostate, teriyaki, salsa MARU, erba cipollina

## Krizia\* 15

(Roll fritto - 5pz) Salmone, cream cheese, gamberi, salsa maracuja, kataifi

## Yuna 16

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

## Krizia Red\* 15

(Roll fritto - 5pz) Salmone, cream cheese, fragole, teriyaki, kataifi

## Tamanegi 16

Tonno, cipolla caramellata, teriyaki, cream cheese

## Pegli 16

Tonno, avocado, salsa nigiri

## Kyoto 20

Tonno, salsa piccante, fili di peperoncino, uova di pesce volante\*

## Maguro 16

Tonno, cipolla croccante, cream cheese, teriyaki

## Nervi 16

Gamberi impanati\*, mango, teriyaki, salsa MARU, salsa mango

## Quinto 16

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

## Genova 16

Tartare di ricciola, avocado, uova di pesce volante\*, salsa nigiri

## Nashi (v) 15

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

# signature rolls

8 per selezione

## Edo 16

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

## Porticciolo 16

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

## Ale 18

6pz - Ricciola, Salmone, Tonno, cream cheese, avocado, foglio di riso

## Pra 16

Ricciola, pesto, salsa al basilico

## Santa Margherita 22

Fiore di zucca in pastella, gambero rosso, olio EVO

## Tokyo 22

Granchio\*, avocado, uova di pesce volante\*, teriyaki, salsa MARU

## Alba 16

Ricciola, salsa tartufata

## Flora 17

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

## dalla cucina

Yaki-Soba di gamberi e verdure\* 17

Salmone alla piastra\* 20

Gamberi Teriyaki\* 20

Tempura gamberi e verdure\* 15

Pollo Teriyaki\* 18

Manzo Teppanyaki 18

Bistecca alla griglia 20

Accompagnata con le nostre salse giapponesi

Gamberi saltati con verdure\* 20

**gyoza\*** 12

serviti al vapore o alla piastra, a scelta tra

Gamberi, Carne, Verdure, Pollo



# dessert

Le specialità in elenco sono artigianali, pertanto la disponibilità potrebbe variare. Il personale di sala vi informerà sulle proposte del giorno

Tiramisù 8

Panna cotta 8

Cheesecake 9

Affogato al caffè 9

Frutta fresca con gelato 12

Sorbetto al limone 8

Pasticceria secca con passito 10

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato 12

Frutta fresca 8



Prezzi in Euro - IVA inclusa - Coperto 3 Euro a persona - Acqua potabile trattata microfiltrata 3 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, prima di ordinare, 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.

#### PRODOTTI SURGELATI E ABBATTIMENTO TERMICO DI SICUREZZA

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco (\*) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sottoposti a congelamento/abbattimento in loco. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo in questo esercizio è stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo a temperatura negativa (congelamento) in conformità alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004 e alle procedure del piano HACCP.

