

MENU
CENA



芸者

ME GEISHA

La nostra cucina è affidata alle abili mani dell' executive chef Lugi Ammaturo, dall'Armani Nobu di Milano, e dal consulting chef Rodelio Aglibot, noto chef di Koi Los Angeles e di Earth And Ocean Chicago.

Per noi il sushi è un' arte: lo prepariamo rispettando rigorosamente la tradizione giapponese così da garantire la qualità del prodotto e della presentazione.

La selezione degli ingredienti e la cura dei particolari, rendono unica la cucina del Me Geisha: tutti i prodotti, in particolare quelli ittici, vengono trattati accuratamente per eliminare ogni eventuale parassita del pesce.

Il trattamento, come stabilito dalle norme di legge, consiste nell'abbattimento della temperatura dei prodotti.

Me Geisha è

Pranzo

ogni giorno, dalle ore 12.30
puoi scegliere le nostre proposte
o il menu alla carta.

Aperitivo

tutti i giorni, dalle ore 19.00 alle 21.00,
l'aperitivo al Me Geisha è un
appuntamento unico per gustare cocktail
a scelta, assaggi della cucina tipica
giapponese e del sushi bar.

Cena

un'ampia scelta di piatti, selezionati e
reinterpretati dai nostri chef, per
esplorare i sapori unici della cucina
giapponese.

Me Geisha è anche:

Take Away

per la pausa pranzo o per una cena tra
amici, ordina, ritira e gusta i menu Me
Geisha dove vuoi.

Catering

i nostri chef e la nostra cucina unica,
dove vuoi, per rendere unici i tuoi
eventi.

Banqueting

tutta la qualità dei nostri piatti per i tuoi
eventi.

Chef a domicilio

solo il lunedì sera le sapienti mani dei
nostri chef e la nostra selezione di piatti,
direttamente a casa tua.

芸者

STARTERS

antipasti

EDAMAME SOY BEANS fagioli di soia	4,00Eu
ZUPPA SHIRO MISO zuppa di soia con tofu	3,00Eu
MELANZANA NASU-MISO melanzana caramellata con salsa di miso	5,00Eu
SALMON SASHIMI BUNDLES sashimi di salmone crudo con crema di astice e wasabi	6,00Eu
HAMACHI CHILI SASHIMI sashimi di ricciola giapponese bianca con chili, salsa giapponese e olio d'oliva	10,00Eu
TUNA POKE tocchetti di tonno con avocado, chili e sfoglie di gyoza fritte	9,00Eu
GOLDEN PRAWNS gamberi dorati con salsa giapponese all'uovo e neghi	12,00Eu
SESAME BEEF SKEWERS spiedini di manzo al sesamo con salsa di soia dolce e cipolline	6,00Eu
FIRECRACKER CHICKEN KAARAGE bocconcini di pollo fritto con chili e peperoni	9,00Eu
TRUFLED TUNA TATAKI filetto di tonno scottato, con salsa al tartufo ed erba cipollina	10,00Eu

INSALATE

SPINACH spinaci, funghi shiitake, olio di oliva, sesamo, ponzu	8,00Eu
SALADE JAPONESE insalata giapponese, verdure miste, chili, carota, cipolle, pomodoro, ponzu	7,00Eu
GARDEN SALAD insalata verde, cetriolo, pomodoro	7,00Eu
DUCK SALAD insalata riccia, coscia di anatra, salsa unagi, uovo, melanzane	9,00Eu

TEMPURA

TEMPURA MISTA 14pz	22,00Eu
TEMPURA MISTA 7pz	14,00Eu
PATATE DOLCI 5pz	5,00Eu
PEPERONI 5pz	5,00Eu
BACCALÀ	9,00Eu
FUNGHI SHIITAKE	7,00Eu
ZUCCHINE 5pz	5,00Eu
GAMBERETTI 5pz	12,00Eu
MELANZANE 5pz	5,00Eu
CALAMARI 5pz	7,00Eu

SUSHI BAR

NIGIRI 2PZ

bocconcini di riso ricoperti da filetti di pesce crudo a scelta

MAGURO nigiri di tonno	4,00Eu
HAMACHI nigiri di ricciola	5,00Eu
ORATA nigiri di orata	3,50Eu
EBI nigiri di gamberi cotti	3,50Eu
SAKE nigiri di salmone scozzese	3,50Eu
TAKO nigiri di polpo	3,50Eu
SPIGOLA nigiri di spigola	4,00Eu

SASHIMI 9PZ

filetti di pesce crudo a scelta

SALMONE sashimi di salmone	10,00Eu
TONNO sashimi di tonno	12,00Eu
SPIGOLA sashimi di spigola	12,00Eu

SASHIMI MISTO

misto di filetti di pesce crudo

SASHIMI SMALL 8 pezzi di sashimi misti	12,00Eu
SASHIMI MEDIUM 16 pezzi di sashimi misti	19,00Eu
SASHIMI LARGE 24 pezzi di sashimi misti	28,00Eu

SUSHI MISTO

SUSHI MISTO 9 nigiri assortiti, 6 maki	15,00Eu
BARCA 1 PEROSNA 8 nigiri, 6 maki, 8 sashimi	23,00Eu
BARCA 2 PERSONE 10 nigiri, 6 maki, 8 uramaki, 12 sashimi	39,00Eu

HOSOMAKI 6PZ

riso da sushi con pesce crudo avvolto da alghe Nori

SALMONE hosomaki di salmone	6,00Eu
TONNO hosomaki di tonno	6,00Eu
CETRIOLO hosomaki di cetriolo	5,00Eu
GAMBERO hosomaki di gamberi	6,00Eu

FUTOMAKI 8PZ

maki (rotoli) di riso, avocado, verdure e pesce assortito, avvolti in alga Nori

BIG ROLL	14,00Eu
----------	---------

CRISPY RICE 5PZ

riso fritto ricoperto da tonno o manzo

SPICY TUNA crispy rice con tonno piccante	6,00Eu
SEARED BEEF TEKKA crispy rice con tartare di manzo scottato	6,00Eu

URAMAKI 8PZ

bocconcini di pesce e verdure avvolti da riso

SALMONE AVOCADO	uramaki di salmone	10,00Eu
TONNO AVOCADO	uramaki di tonno e avocado	10,00Eu
PHILADELPHIA SALMONE	uramaki di salmone e philadelphia	10,00Eu
SPICY TUNA	uramaki di tonno piccante	10,00Eu
SPICY SALMON	uramaki di salmone piccante	10,00Eu
EBI AVOCADO	uramaki di gamberi cotti a vapore e avocado	10,00Eu
VERDURE MIX	uramaki di verdure miste	8,00Eu

URAMAKI SPECIALITY ROLLS

rotoli di riso da sushi, con pesce ed alghe

CALIFORNIA ROLL	uramaki di astice a vapore, avocado e tobiko (uova di pesce volante)	12,00Eu
BAJA SHRIMP ROLL	uramaki di tempura di gamberi, avocado e cetrioli	12,00Eu
SALERNO	uramaki di gamberetti della baia di California, salsa al sesamo e cipolle fritte, ricoperti con tonno piccante	12,00Eu
SALMON DYNAMITE	uramaki di avocado e asparagi, ricoperti con salmone piccante	12,00Eu
TURISTA ROLL	uramaki di tempura di gamberi e salmone piccante con wasabi, hamachii, avocado, salsa di soia, salsa unagi, salsa wasabi	14,00Eu
RAINBOW ROLL	uramaki di avocado ricoperti con pesce misto	12,00Eu
TIGER ROLL	uramaki di tempura di gamberi e avocado, ricoperti con salmone	14,00Eu

TEMAKI 1CONO

cono di alghe con riso da sushi e pesce crudo

SALMONE AVOCADO	temaki con salmone e avocado	6,00Eu
GAMBERO AVOCADO	temaki con gamberi e avocado	6,00Eu
SPICY SALMON	temaki con salmone piccante	6,00Eu
SPICY TUNA	temaki con tonno piccante	6,00Eu

GUNKAN 2PZ

filetti di pesce su bocconcini di riso, avvolti da alghe

UOVA DI SALMONE	gunkan con uova di salmone	5,00Eu
UOVA DI PESCE VOLANTE	gunkan con uova di pesce volante	6,00Eu
TARTARE DI SALMONE	gunkan con tartare di salmone	5,00Eu
TARTARE DI TONNO	gunkan con tartare di tonno	6,00Eu

EARTH AND OCEAN

piatti composti a base di carne o pesce

BLACK COD "GINDARA". merluzzo dell'Alaska in salsa di miso e verdure di stagione	20,00Eu
SCOTTISH SALMON salmone scozzese con funghi, pomodori, edamame e verdure di stagione	19,00Eu
SEARED AHI TUNA tagliata di tonno pinna gialla scottato al sesamo, con salsa di burro di soia dolce e verdure di stagione	19,00Eu
ASTICE astice con salsagiapponese all'uovo, cous cous e verdure	19,00Eu
TERIYAKI CHICKEN pollo teriyaki e verdure di stagione	17,00Eu
FILET OF BEEF TOBAN filetto di manzo Argentino con burro wasabi e sishito (peperoncini verdi)	22,00Eu
SHIRMP SPICY gamberoni piccanti con funghi e verdure di stagione	16,00Eu
MACCHERONCINI DI CALAMARI calamari con fungo shiitacke e verdure di stagione	14,00Eu

SIDES

contorni

STEAMED SHORTGRAIN RICE riso stufato	3,00Eu
GLAZED GREENS BEANS fagiolini glassati	5,00Eu
MIXED VEGETABLES misto di verdure di stagione	6,00Eu

芸者

DEGUSTAZIONI

Ogni menu degustazione prevede 5 portate

30,00€

BLACK COD MENU

SPINACH SALAD

insalata con spinaci, fungo shiitake, olio d'oliva, sesamo e salsa ponzu

FIRECRACKER CHICKEN KAARAGE

bocconcini di pollo fritto con chili e peperoni

CRISPY RICE

riso fritto con tonno piccante e tartare di manzo scottato

TEMPURA

frittura mista di pesce e verdure in pastella

BLACK COD "GINDARA"

merluzzo dell'alaska in salsa di miso e verdure di stagione

TOBAN MENU

CHICKEN SALAD

insalata riccia con coscia di pollo, salsa unagi, uova e melanzane

GOLDEN PRAWNS

gamberetti dorati con salsa giapponese all'uovo e salsa neghi

SESAME BEEF SKEWERS

spiedini di manzo al sesamo con salsa di soia dolce e cipolline

TEMPURA

frittura mista di pesce e verdure in pastella

FILET OF BEEF TOBAN

toban di filetto di manzo con burro wasabi e shishito (peperoncini verdi)

TERIYAKI MENU

JAPANESE SALAD

insalata con alga wakame, verdure miste, chili, carota, cipolle, pomodoro e salsa nuoc cham

HAMACHI SASHIMI

filetti di ricciola piccante con chili, salsa giapponese e olio d'oliva

TUNA POKE

tocchetti di tonno con avocado, sesamo, chili e sfoglie di gyosa fritte

TEMPURA

frittura mista di pesce e verdure in pastella

TERIYAKI CHICKEN

pollo teriyaki e verdure di stagione

TUNA MENU

SPINACH SALAD

insalata di spinaci con tofu, olio d'oliva, sesamo e salsa ponzu

TRUFLED TUNA TATAKI

carpaccio di tonno scottato, con salsa al tartufo ed erba cipollina

SUSHI

sashimi e hosomaki di salmone e gamberi

TEMPURA

frittura mista di pesce e verdure in pastella

SEARED AHI TUNA

tagliata di tonno pinna gialla scottato, con salsa di burro di soia dolce e verdure di stagione

MENU CENA



芸者

VIA ROMA, 59 SALERNO
T. 089 235380
WWW.MEGEISHA.IT