

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 29/11/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/aji>

## Kobachi

<b>Edamame</b>	€ 5,00
Baccelli di soia	
<b>Edamame all'Olio al Tartufo</b>	€ 7,50
Baccelli di soia aromatizzati al tartufo	
<b>Edamame Spicy</b>	€ 5,50
Baccelli di soia piccante	
<b>Misoshiro</b>	€ 4,50
Zuppa di miso con alghe wakame e tofu	
<b>Samurai Stick - 3 Pezzi</b>	€ 8,50
Stick di gamberi con edamame avvolti in pasta croccante e salsa piccante	
<b>Scampio al Passion Fruit - 1 Pezzo</b>	€ 6,00
Marinati con emulsione al passion fruit e tobikko allo yozu	
<b>Wakame Salad</b>	€ 10,00
Insalata di alghe miste marinate nel dashi, salsa di soia e aceto di lamponi	

## Tartare

<b>Ebi Miso Tartare</b>	€ 14,00
Gamberi argentini scottati con pomodoro camone, salsa di miso allo yuzu e avocado	
<b>Hamachi Miso Tartare</b>	€ 14,00
Ricciola con pomodoro camone, salsa di miso allo yuzu e avocado	
<b>Maguro Tartare</b>	€ 14,00
Tonno e avocado in salsa ponzu	
<b>Sake Tartare</b>	€ 11,00
Salmone e avocado in salsa ponzu	

## Carpacci

**Amaebi Usuzukuri** € 23,00  
Gamberi rossi con salsa a base di soia aromatizzata al wasabi

**Carpaccio di Ricciola - 9 Fette** € 18,00  
Ricciola in salsa ponzu e jalapeño

**Carpaccio di Salmone - 9 Fette** € 14,00  
Salmone in salsa ponzu

**Carpaccio Misto - 9 Fette** € 16,00  
Tonno, salmone e pesce bianco in salsa ponzu

**Zuke Maguro - 8 Fette** € 18,00  
Tonno scottato e marinato nella salsa di soia con crema al wasabi

## Gyoza

**Ravioli di Black Cod - 4 Pezzi** € 10,00

**Ravioli di Branzino - 4 Pezzi** € 9,00

**Ravioli di Carne - 4 Pezzi** € 8,00

**Ravioli di Gamberi - 4 Pezzi** € 9,00

**Ravioli di Manzo Wagyu - 4 Pezzi** € 22,00

**Ravioli di Verdure - 4 Pezzi** € 7,00

## Nigiri

**Amaebi Nigiri - 1 Pezzo** € 5,50  
Gambero rosso

**Ebi Nigiri - 1 Pezzo** € 3,00  
Gambero cotto

**Hamachi Nigiri - 1 Pezzo** € 3,50  
Ricciola

**Maguro Nigiri - 1 Pezzo** € 3,50  
Tonno

**Sake Nigiri - 1 Pezzo** € 2,50  
Salmone

**Suzuki Nigiri - 1 Pezzo** € 3,00  
Branzino

**Tai Nigiri - 1 Pezzo** € 4,00  
Orata

**Toro Nigiri - 1 Pezzo** € 7,00  
Ventresca di tonno

**Unagi Nigiri - 1 Pezzo** € 5,50  
Anguilla

**Wagyu Nigiri - 1 Pezzo** € 10,00  
Manzo Giapponese

## Sashimi

**Amaebi Sashimi - 1 Pezzo** € 5,50  
Gambero rosso

**Ebi Sashimi - 1 Pezzo** € 3,00  
Gambero cotto

**Hamachi Sashimi - 1 Pezzo** € 3,50  
Ricciola

**Maguro Sashimi - 1 Pezzo** € 3,50  
Tonno

**Salmone Sashimi - 1 Pezzo** € 2,50  
Salmone

**Suzuki Sashimi - 1 Pezzo** € 3,00  
Branzino

**Tai Sashimi - 1 Pezzo** € 4,00  
Orata

**Toro Sashimi - 1 Pezzo** € 7,00  
Ventresca di tonno

**Unagi Sashimi - 1 Pezzo**

Anguilla

€ 5,50

## Gunkan

**Giò Gunkan - 1 Pezzo**

Salmone, uova di salmone, uovo di quaglia, tobikko, erba cipollina

€ 5,00

**Ikura Gunkan - 1 Pezzo**

Uova di salmone e alga all'esterno

€ 4,50

**Rose Gunkan - 1 Pezzo**

Ricciola, scampo, avocado, tobikko, maionese e salsa piccante

€ 4,50

**Sake Granchio Gunkan - 1 Pezzo**

Salmone, granchio reale, maionese, tobikko

€ 4,50

**Sake Ikura Gunkan - 1 Pezzo**

Salmone e uova di salmone

€ 4,50

**Salmon Out Gunkan - 1 Pezzo**

Salmone, tobikko, maionese, salsa piccante

€ 4,00

**Tuna Out Gunkan - 1 Pezzo**

Tonno, tobikko, maionese, salsa piccante

€ 4,50

**Zucchina Gunkan - 1 Pezzo**

Zucchina scottata, tartare di gamberi, maionese e tobikko

€ 3,50

## Sushi e Sashimi

**Sashimi Mix - 9 Fette**

9 fette di salmone, tonno e ricciola

€ 18,00

**Sashimi Salmone - 9 Fette**

€ 16,00

**Sashimi Special - 16 Fette**

16 fette di pesci pregiati

€ 35,00

**Sushi e Sashimi - 17 Pezzi**

5 nigiri, 6 hosomaki, 6 sashimi

€ 35,00

**Sushi Mix - 11 Pezzi** € 18,00  
5 nigiri, 6 hosomaki

---

**Sushi Special - 16 Pezzi** € 35,00  
8 nigiri, 6 hosomaki, 2 gunkan

---

## Chirashi

**Chirashi Misto** € 25,00  
Pesce misto selezionato dallo Chef, avocado, sesamo, alghe nori

---

**Sake Don** € 18,00  
Salmone, avocado, sesamo, alghe nori

---

**Tekka Don** € 20,00  
Tonno, avocado, sesamo, alghe nori

---

## Hosomaki

**Ebi Hosomaki - 6 Pezzi** € 7,00  
Gambero cotto

---

**Kappa Hosomaki - 6 Pezzi** € 5,00  
Cetriolo

---

**Neghi Toro Hosomaki - 6 Pezzi** € 9,00  
Ventresca e erba cipollina

---

**Sake Hosomaki - 6 Pezzi** € 6,00  
Salmone

---

**Suzuki Hosomaki - 6 Pezzi** € 7,00  
Branzino

---

**Tekka Hosomaki - 6 Pezzi** € 7,00  
Tonno

---

**Unagi Hosomaki - 6 Pezzi** € 9,00  
Anguilla

---

## Oshizushi

**Amaebi Oshizushi - 8 Pezzi** € 25,50

Gambero rosso speziato, avocado, tobikko, salsa a base di soia aromatizzata al wasabi

**Neghi Toro Oshizushi - 8 Pezzi** € 20,00

Ventresca di tonno, shiso, erba cipollina, wasabi

**Pesce Bianco Oshizushi - 8 Pezzi** € 18,00

Pesce bianco speziato, tobikko, salsa teriaki

**Salmone Oshizushi - 8 Pezzi** € 16,00

Salmone speziato, uova di salmone, avocado, salsa teriaki

**Tonno Oshizushi - 8 Pezzi** € 18,00

Tonno speziato, tobikko, avocado, salsa teriaki

## Uramaki

**California Uramaki - 8 Pezzi** € 21,00

Granchio reale, cetriolo, avocado, maionese e sesamo

**Dragon Uramaki - 8 Pezzi** € 16,00

Anguilla caramellata, avocado, sesamo e salsa teriaki

**Ebi Flò Uramaki - 8 Pezzi** € 16,00

Tempura di gamberi, tartare di salmone speziato, lamelle di fiori di zucca in tempura, sesamo e uova di salmone

**Ebiten Uramaki - 8 Pezzi** € 12,00

Gamberi in tempura, pasta kataifi, tobikko e salsa teriaki

**Futomaki Fritto Uramaki - 8 Pezzi** € 14,00

Salmone, philadelphia, erba cipollina, tobikko, sesamo, panko in salsa teriaki

**Rainbow Roll Uramaki - 8 Pezzi** € 16,00

Carpaccio di pesce misto e avocado

**Salmone e Avocado Uramaki - 8 Pezzi** € 12,00

Salmone, avocado, sesamo

**Special Roll Uramaki - 8 Pezzi** € 14,00

Salmone, avocado, tempura croccante, sesamo, philadelphia e salsa teriaki

**Spicy Salmon Uramaki - 8 Pezzi** € 14,00

Salmone, avocado, tobikko, maionese, sesamo, salsa piccante, erba cipollina

<b>Spicy Tuna Uramaki - 8 Pezzi</b>	€ 16,00
Tonno, avocado, tobikiko, maionese, sesamo, salsa piccante, erba cipollina	
<b>Tonno e Avocado Uramaki - 8 Pezzi</b>	€ 14,00
Tonno, avocado, sesamo	
<b>Wagyu Uramaki - 8 Pezzi</b>	€ 34,00
Carne di manzo, avocado in tempura, sesamo, erba cipollina, ponzu	
<b>Yume Roll Uramaki - 8 Pezzi</b>	€ 17,00
Fiore di zucca in tempura farcito con gamberi, carpaccio di tonno scottato e marinato nella soia, sesamo aromatizzato al wasabi	

## Riso e Pasta

<b>Riso al Salto con Verdure e Sesamo</b>	€ 8,00
<b>Riso al Salto con Verdure, Gamberi e Sesamo</b>	€ 9,00
<b>Riso Bianco</b>	€ 3,00
<b>Yaki Soba</b>	€ 10,00
Spaghetti di grano saracena saltati con pesce bianco, verdure e calamari	
<b>Yaki Udon</b>	€ 10,00
Spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure	

## Secondi

<b>Gin Dara</b>	€ 25,00
Carbonaro nero d'Alaska in salsa di miso	
<b>Maguro No Tataki</b>	€ 20,00
Tonno scottato in crosta di sesamo	
<b>Salmone in Salsa Teriyaki alla Griglia</b>	€ 18,00
<b>Suzuki No Kara Age</b>	€ 20,00
Branzino impanato in crosta di panko	
<b>Verdure di Stagione Saltate</b>	€ 10,00

**Wagyu No Tataki**

Manzo Wagyu leggermente scottato

€ 55,00

## Salse

**Kizami Wasabi 30 ml**

€ 3,00

**Salsa di Soia 100 ml**

€ 3,00

**Wasabi 30 ml**

€ 3,00

**Zenzero 100 g**

€ 3,00

## Dessert

**Mango Fresco**

€ 9,00

**Mochi al Caffè - 2 Pezzi**

€ 9,00

**Mochi al Cioccolato - 2 Pezzi**

€ 9,00

**Mochi al Fior di Latte - 2 Pezzi**

€ 9,00

**Mochi al Mango - 2 Pezzi**

€ 9,00

**Mochi al Pistacchio - 2 Pezzi**

€ 9,00

**Mochi al Thè Macha - 2 Pezzi**

€ 9,00

**Mochi alla Fragola - 2 Pezzi**

€ 9,00

## Bevande

**Acqua Gasata 75cl**

€ 2,00

**Acqua Naturale 75cl**

€ 2,00

**Aranciata - Lurisia**

€ 4,00



<b>Birra Asahi 50cl</b>	€ 6,00
<b>Birra Kirin 50cl</b>	€ 6,00
<b>Chinotto - Lurisia</b>	€ 4,00
<b>Coca Cola 33cl</b>	€ 3,00
<b>Coca Cola Zero 33cl</b>	€ 3,00
<b>Gazzosa - Lurisia</b>	€ 4,00

## Bollicine

<b>Annamaria Clementi - Cà del Bosco 75cl</b>	€ 150,00
<b>Belle Epoque - Perrier Jouet 75cl</b>	€ 220,00
<b>Blanc de Blancs - Ruinart 75cl</b>	€ 130,00
<b>Brut Tradition - Veuve Clesse 75cl</b>	€ 50,00
<b>Cabochon - Monterossa 75cl</b>	€ 85,00
<b>Cristal - Louis Roederer 75cl</b>	€ 300,00
<b>Cuvée Prestige Rosé - Cà del Bosco 75cl</b>	€ 75,00
<b>Dom Pérignon P2 - Moet &amp; Chandon 75cl</b>	€ 500,00
<b>Dom Pérignon Rosé - Moet &amp; Chandon 75cl</b>	€ 500,00
<b>Dom Pérignon Vintage - Moet &amp; Chandon 75cl</b>	€ 240,00
<b>Flamingo Rosé - Monterossa 75cl</b>	€ 50,00
<b>Grand Année - Bollinger 75cl</b>	€ 200,00
<b>Grand Brut - Perrier Jouet 75cl</b>	€ 70,00
<b>Grand Cuvée - Krug 75cl</b>	€ 220,00

<b>Ice Imperiale - Moet &amp; Chandon 75cl</b>	€ 60,00
<b>Murmure Blanc de Blancs Brut Nature - J.L. Vergnon 75cl</b>	€ 70,00
<b>Neblu Rosé Metodo Classico - Les Cretes 75cl</b>	€ 30,00
<b>Oeil de Perdrix Brut Rosé - Jean Vesselle 75cl</b>	€ 70,00
<b>Perlé - Ferrari 75cl</b>	€ 55,00
<b>Perlé Rosé - Ferrari 75cl</b>	€ 75,00
<b>Rosé - Laurent Perrier 75cl</b>	€ 130,00
<b>Rosé Imperiale - Moet &amp; Chandon 75cl</b>	€ 60,00
<b>Sansevé Satèn - Monterossa 75cl</b>	€ 40,00
<b>Special Cuvée - Bollinger 75cl</b>	€ 100,00
<b>Valdobbiadene Prosecco Extra Dry - Belcanto di Bellussi 75cl</b>	€ 30,00
<b>Veuve Clicquot - Brut 75cl</b>	€ 60,00
<b>Vintage Collection Dosage Zero - Cà del Bosco 75cl</b>	€ 75,00
<b>Vintage Collection Satèn - Cà del Bosco 75cl</b>	€ 75,00
<b>“R” Brut - Ruinart 75cl</b>	€ 90,00

## Vino Bianchi

<b>Albert Grivault - Mersault</b> Chardonnay - 750ml	€ 110,00
<b>Antinori - Cervaro della Sala</b> 750ml	€ 65,00
<b>Arianna Occhipinti - Sp68</b> 750ml	€ 30,00

<b>Bernard Moreau - Bourgogne</b> 750ml	€ 60,00
<b>Bernard Moreau - Chassagne-Montrachet</b> Chardonnay - 750ml	€ 120,00
<b>Capichera - Vermentino</b> 750ml	€ 60,00
<b>Ca' del Bosco - Curtefranca</b> Chardonnay - 750ml	€ 100,00
<b>Ca' Maiol - Lugana Prestige</b> Trebiano di Lugana - 750ml	€ 30,00
<b>Ca' Marcanda - Vista Mare</b> 750ml	€ 50,00
<b>Chateau des Rontets - Pouilly Fuissé Clos Varambon</b> Chardonnay - 750ml	€ 60,00
<b>Clemens Bush - Riesling Troken</b> 750ml	€ 45,00
<b>Cloudy Bay - Chardonnay</b> 750ml	€ 45,00
<b>Cloudy Bay - Sauvignon</b> 750ml	€ 45,00
<b>Emidio Pepe - Trebbiano</b> 750ml	€ 50,00
<b>Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco</b> 750ml	€ 28,00
<b>Franz Haas - Manna</b> 750ml	€ 38,00
<b>Franz Haas - Sauvignon</b> 750ml	€ 38,00
<b>Frescobaldi - Pomino Benefizio</b> Chardonnay - 750ml	€ 50,00

<b>Gaja - Alteni di Brassica</b> Sauvignon - 750ml	€ 130,00
<b>Gaja - Gaia &amp; Rey</b> Chardonnay - 750ml	€ 230,00
<b>Gaja - Rossj Bass</b> Chardonnay - 750ml	€ 90,00
<b>Gerard Duplessis - Chablis Village</b> 750ml	€ 60,00
<b>Girlan - 448 s.l.m.</b> 750ml	€ 24,00
<b>Guida Marsella - Greco di Tufo</b> 750ml	€ 26,00
<b>Guido Marsella - Beneventano Falanghina</b> 750ml	€ 24,00
<b>Guido Marsella - Fiano d'Avellino</b> 750ml	€ 34,00
<b>J.M. Boillot - Puligny - Montrachet 1er Cru</b> Chardonnay - 750ml	€ 130,00
<b>J.M. Boillot - Puligny - Montrachet 1er Cru Les Combettes</b> Chardonnay - 750ml	€ 180,00
<b>J.M. Boillot - Puligny - Montrachet 1er Cru Les Referts</b> Chardonnay - 750ml	€ 150,00
<b>Jerman - Vinnæ</b> Ribolla Gialla - 750ml	€ 30,00
<b>Jerman - Vintage Tunina</b> 750ml	€ 60,00
<b>Kante - Malvasia</b> 750ml	€ 30,00
<b>Kante - Vitovska</b> 750ml	€ 30,00

<b>La Doucette - Baron de "L"</b> Sauvignon - 750ml	€ 130,00
<b>La Doucette - Puoilly Fumé</b> Sauvignon - 750ml	€ 60,00
<b>Les Cretes - Chardonnay Cuvée Bois</b> 750ml	€ 65,00
<b>Les Cretes - Petit Arvine</b> 750ml	€ 34,00
<b>Livio Felluga - Chardonnay</b> 750ml	€ 30,00
<b>Livio Felluga - Friulano</b> 750ml	€ 30,00
<b>Livio Felluga - Ribolla Gialla</b> 750ml	€ 30,00
<b>Livio Felluga - Sauvignon</b> 750ml	€ 30,00
<b>Livio Felluga - Sharis</b> 750ml	€ 24,00
<b>Livio Felluga - Terre Alte</b> 750ml	€ 70,00
<b>Lunae Bosoni - Vermentino Etichetta Nera</b> 750ml	€ 28,00
<b>Marc Colin - Bourgogne</b> Chardonnay - 750ml	€ 60,00
<b>Marc Colin - Chassagne - Montrachet</b> Chardonnay - 750ml	€ 120,00
<b>Pascal Cotat - Les Monts Damnés</b> Sauvignon - 750ml	€ 80,00
<b>Piero Pan - Calvarino</b> 750ml	€ 28,00

<b>R. Haart - Riesling Goldtopfchen Kabinett</b> 750ml	€ 40,00
<b>Schloss Lieser - Riesling Spatlese</b> 750ml	€ 50,00
<b>Tramin - Moritz</b> 750ml	€ 26,00
<b>Tramin - Nussbaumer</b> 750ml	€ 50,00
<b>Tramin - Pepi</b> 750ml	€ 28,00
<b>Tramin - Unterebner</b> 750ml	€ 50,00
<b>Venica &amp; Venica - Ronco delle Mele</b> Sauvignon - 750ml	€ 60,00
<b>Vie di Romans - Ciampagnis</b> Chardonnay - 750ml	€ 36,00
<b>Vie di Romans - Flors de Uis</b> 750ml	€ 40,00
<b>Vie di Romans - Piere</b> Sauvignon - 750ml	€ 30,00
<b>Wittman - Riesling Troken</b> 750ml	€ 40,00
<b>Yarden - Chardonnay</b> 750ml	€ 28,00

## Vino Rossi

<b>Allegrini - Amarone</b> 750ml	€ 100,00
<b>Allegrini - Corte Giara Valpolicella Ripasso</b> 750ml	€ 30,00

<b>Antinori - Tignanello</b> 750ml	€ 120,00
<b>Banfi - Brunello di Montalcino</b> 750ml	€ 60,00
<b>Biondi Santi - Brunello di Montalcino</b> 750ml	€ 180,00
<b>Ca' Marcanda - Magari</b> 750ml	€ 75,00
<b>Foradori - Granato Teroldego</b> 750ml	€ 75,00
<b>Franz Haas - Pinot Nero</b> 750ml	€ 45,00
<b>Frederic Magnien - Bourgogne Pinot Noir</b> 750ml	€ 50,00
<b>Gaja - Barbaresco</b> Nebbiolo - 750ml	€ 300,00
<b>Gaja - Cremes</b> 750ml	€ 50,00
<b>Jamet - Cotes-du-Rhones Sirah</b> 750ml	€ 50,00
<b>Livio Felluga - Vertigo</b> 750ml	€ 24,00
<b>Lucien Boillot - Bourgogne Pinot Noir</b> 750ml	€ 55,00

## Rosè

<b>Costaripa - Rosamara</b> 750ml	€ 24,00
<b>Girilan - 448 s.l.m. Rosè</b> 750ml	€ 24,00

## Vino da Dessert

---

**Ceretto - I Vignaioli di Santo Stefano** € 30,00  
Moscato - 750ml

---

**Donnafugata - Ben Rye** € 90,00  
Zibibbo - 750ml

---

## Sakè

---

**Dassai 23 720ml** € 160,00  
720ml

---

**Dassai 39 720ml** € 100,00  
720ml

---

**Dassai 45 300ml** € 40,00  
300ml

---