SHIORI 栞 1827

ASIAN FUSION EXPERIENCE

Avvertenze per il consumatore, riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **(1) cereali** contenenti **glutine** ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**; **(2) crostacei** e prodotti a base di crostacei; **(3) uova** e prodotti a base di uova; **(4) Pesce** e prodotti a base di pesce; **(5) arachidi** e prodotti a base di arachidi; **(6) soia** e prodotti a base di soia; **(7) latte** e prodotti a base di latte; **(8) frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle**, **nocciole**, **noci**, **noci di acagiù**, **noci di pecan**, **noci del Brasile**, **pistacchi**, **noci macadamia**, o **noci del Queensland**; **(9) sedano** e prodotti a base di sedano; **(10) senape** e prodotti a base di senape; **(11) semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo; **(12) anidride solforosa** e **solfiti**; **(13) lupini** e prodotti a base di lupini; **(14) molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be excluded in the kitchen during preparations. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances reported in accordance with EU Reg. 1169/11, Annex II: **(1) cereals** containing **gluten** or **wheat** (including spelled and Khorasan), **rye, barley, oats**; **(2) crustaceans** and shellfish-based products; **(3) egg** and egg products; (4) **fish** and fish-based products; **(5) peanuts** and peanut products; **(6) soy** and soy products; **(7) milk** and milk products; **(8) nuts,** namely: **almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts,** or **Queensland nuts**; **(9) celery** and celery products; **(10) mustard and** mustard products; **(11) sesame seeds** and sesame seed products; **(12) sulfur dioxide** and sulphites; **(13) lupine** and lupine products; **(14) shellfish** and shellfish-based products.

Some products can be frozen at the source or frozen on-site (by rapid cooling) in compliance with the self-monitoring procedures pursuant to EC Regulation 852/2004. Our staff is available for any further clarification on the matter.

Should you need any further information our staff will be at your disposal.

Keto / No carb - Vegetarian dishes - Healthy food

SIGNATURE COCKTAILS

DEAD LEAVES € 30

A crisp refreshing Bicicletta-inspired aperitivo tracing Renzo's flight from Como through Milan to Bergamo — the route of the ''Classic of the Falling Leaves''. Pear-infused white wine as luminous base, vermouth and amaro for herbal poise, peach liqueur for subtle orchard sweetness, foraged red spruce distillate for alpine resin, sorrel soda for lively wild tang. Light, effervescent, invigorating. (all. 7,12)

Le Foglie Morte. Un aperitivo fresco e rinfrescante che ripercorre il cammino fuggitivo di Renzo: da Como a Milano, fino al rifugio di Bergamo — lo stesso tracciato della leggendaria «Classica delle Foglie Morte». Vino bianco infuso alla pera per una base luminosa e croccante. Miscelato con vermouth e amaro, un velo di liquore di pesca, distillato di abete rosso, acetosella. (all. 7,12)

FAREWELL MOUNTAINS € 30

A crisp, melancholic highball echoing Lucia's farewell to Pescarenico. Vodka for lucid clarity, Calvados for subtle orchard warmth, pear eau-de-vie for floral brightness, foraged pino mugo distillate for alpine resin, alpine rose for wild elegance, and fresh-pressed apple juice from our own mountains for crisp valley fruit. A pure, bittersweet sip of Lake Como's homeland in quiet departure.

Addio ai Monti. Un highball fresco e malinconico che riflette l'addio silenzioso di Lucia a Pescarenico. Vodka per trasparenza cristallina, un soffio di Calvados per il tepore degli orti, eau-de-vie di pera per luminosità floreale, distillato di pino mugo foraggiato per resina alpina, rosa alpina per grazia selvaggia e delicata, succo di mela fresco spremuto dalle nostre montagne per freschezza croccante. Un sorso puro e agrodolce del paesaggio comasco in lenta partenza.

SAKE

BY THE GLASS

SAKE PETILLANT

SHIRAKABEGURA TAKARA SHUZO € 8

Sake frizzante, leggero, dolce e delicato
Sparkling, light, sweet, delicate

SAKE SHIZUKU JUNMAI GINJO YAMATO € 18

Junmai Sake pulito di gradazione media (15.5%). Davvero piacevole per accompagnare ogni tipo di piatto. Questo Junmai sake è leggero ma gustoso e tonificante
Clean Junmai Sake of medium strength (15.5%). Really pleasant to accompany any type of dish. This Junmai sake is light but tasty and invigorating

EDAMAME € 13

Baccelli di fagioli di soia al vapore, cosparsi di fior di sale di Cervia
Steamed soybean pods, sprinkled with Cervia sea salt
(All. 6,11)

WAKAME € 15

Alghe wakame di prima scelta, servito con cetrioli, con salsa al sesamo
Premium wakame seaweed, served with cucumbers, and dressed with sesame sauce
(All. 1,6,11)

1827 SALAD € 28

Misticanza di verdure con pomodori, cetrioli, avocado e gambero cotto,
con salsa di sesamo, uova di salmone e semi di sesamo tostato
Mixed vegetables with tomatoes, cucumbers, avocado and cooked prawn,
with sesame sauce, salmon roe and roasted sesame seeds
(All. 1,2,4,6,11)

EBI MONEY BAG € 22

#3 pz Fagottini con gamberi marinati con erba cipollina, porro e carote, fritto croccante e servito con salsa agrodolce

#3 pcs Dumplings filled with chives marinated red prawns, leek and carrots, crispy fried, and served with sweet and sour sauce

(All. 1,2,3,6,11)

GYOZA WAGYU € 24

#3 pz Ravioli ripieni di carne Wagyu marinata alle erbe e carote in salsa di soia, scottato e servito con salsa ponzu

#3 pcs Ravioli filled with herbs and carrots soy sauce marinated Wagyu meat, seared and served with ponzu sauce

(All. 1,6,11)

GYOZA VEG € 18

#3 pz Ravioli ripieni di verdure e funghi marinati alle erbe in salsa di soia, scottato e servito con salsa ponzu

#3 pcs Ravioli filled with herbs and soy sauce marinated mushrooms, seared and served with ponzu sauce

(All. 1,6,11)

TAKOYAKI € 22

#3 pz Takoyaki di polpo servito con salsa teriyaki, maionese e katsuobushi

#3 pcs Octopus takoyaki served with teriyaki sauce, mayonnaise and katsuobushi

(All. 1,3,4,6,14)

MISO RAMEN € 42

Ramen in brodo a base miso, servito con chashu, porro,
zenzero marinato, uovo e alga nori
Miso-based broth ramen, served with chashu, leek,
marinated ginger, egg, and nori seaweed
(All. 1,3,5,6,8,9,11)

NINKI SUSHI € 42

#4 pz – *#4 pcs*
#1 pz Gunkan con alga nori, uova di ricci di mare con caviale nero,
wasabi e salsa di soia al sesamo
#1 pcs Nori seaweed gunkan, sea urchins roe with black caviar,
wasabi and sesame soy sauce
(All. 1,4,6,11)

#1 pz Otoro nigiri leggermente scottato servito con salsa teriyaki,
wasabi ed erba cipollina
#1 pcs Slightly seared otoro nigiri served with teriyaki sauce, wasabi and chives
(All.1,4,6,11)

#1 pz Gunkan di salmone e gambero cotto, servito con tobiko e formaggio
#1 pcs Salmon and cooked prawn gunkan served with tobiko roe and cheese
(All.1,2,4,6,7,11)

#1 pz Temari sushi con capasanta leggermente scottata,
servito con salsa teriyaki e semi di sesamo
#1 pcs Slightly seared sea scallops temari sushi served with teriyaki sauce
and sesame seeds
(All. 1,4,6,11,14)

KARUPATCHO SAKE € 32

Salmone con salsa ponzu, erba cipollina e semi di sesamo tostato
Salmon with ponzu sauce, chives, and toasted sesame seeds
(All. 1,4,6,11)

AMBERJACK TATAKI € 42

Tataki di ricciola leggermente scottata, servita con agrumi, salsa ponzu e cipolle fritte
Slightly seared amberjack tataki, served with citrus, ponzu sauce, and fried onions
(All. 1,4,6,11)

SHINSAKU € 48

#6 pz – *#6 pcs*
#2 pz Uramaki crunch ebi fry con avocado, semi di sesamo tostato e cipolle fritte, servito salsa teriyaki e salsa piccante
#2 pcs Crunchy Uramaki ebi fry with avocado, toasted sesame seeds, and fried onions, served with teriyaki sauce and spicy sauce
(All. 1,2,3,6,7,11)

#2 pz Hosomaki con salmone e tartufo, servito con maionese al tartufo
#2 pcs Salmon and truffle hosomaki, served with truffle mayonnaise
(All. 1,3,4,6,11)

#2 pz Futomaki con salmone, formaggio, avocado e tobiko, servito con semi di sesamo tostato e peperoncino
#2 pcs Salmon futomaki with cheese, avocado, and tobiko, served with toasted sesame seeds and chili
(All. 1,4,6,7,11)

BOWLS

WAGYU BOWL € 55

Riso con semi di sesamo tostato, Wagyu leggermente scottato,
servito con salsa teriyaki e verdure di stagione
Rice with toasted sesame seeds, slightly seared Wagyu,
served with teriyaki sauce and seasonal vegetables
(All. 1,6,9,11)

SPECIAL BOWL € 65

Riso con semi di sesamo tostato, ricciola leggermente scottata,
polpa di granchio, uova di ricci di mare,
servito con caviale di pesce e verdure di stagione
Rice with toasted sesame seeds, slightly seared amberjack,
crab meat, sea urchin roe, served with fish caviar and seasonal vegetables
(All. 1,2,4,6,11,14)

RICE BOWL € 15

Riso giapponese condito, servito con semi di sesamo tostato
Seasoned Japanese rice, served with toasted sesame seeds
(All. 1,11)

TARTARE

MAKURO € 42

Tonno con salsa al mango e frutta fresca di stagione
Tuna with mango sauce and fresh seasonal fruit
(All. 1,4,6,11)

CRUSTACEANS € 48

Scampi e gamberi rossi serviti con salsa di soia al sesamo e uova di salmone
Scampi and red prawns served with a soy and sesame sauce, and salmon roe
(All. 1,2,4,6,11)

AMBERJACK € 48

Ricciola in salsa di frutto della passione, tobiko e semi di sesamo al wasabi
Amberjack in passion fruit sauce, tobiko, and wasabi sesame seeds
(All. 1,4,6,11)

SASHIMI € 60

#12 pz - *#12 pcs*

#2 pz – *pcs* Salmone
Salmon

#2 pz – *pcs* Tonno
Tuna

#2 pz – *pcs* Ricciola
Amberjack

#2 pz – *pcs* Hokkigai

#2 pz – *pcs* Scampi con salsa al frutto della passione
Scampi with passion fruit sauce

#2 pz – *pcs* Gambero rosso con salsa yuzu
Red prawn with yuzu sauce

Servito con verdure e frutta fresca di stagione
Served with fresh seasonal vegetables and fruit
(All. 1,2,4,6,9,11)

DESSERT

MOCHI TROPICAL € 18

Gelato al mango e frutto della passione servito con salsa allo yuzu
Mango and passion fruit ice cream served with yuzu sauce
(all. 1,3,5,6,7,8)

Con / *With* Moscato d'Asti DOCG Ceretto € 10
(all. 12)

MOCHI PISTACHIO € 18

Gelato al pistacchio servito con salsa al cioccolato
Pistachio ice cream served with chocolate sauce
(all. 1,3,5,6,7,8)

Con / *With* Cuvée Auslese Burgenland Kracher € 15
(all. 12)

MOCHI BLACK SESAME € 18

Gelato al gusto sesamo nero servito con salsa al lampone
Black sesame flavored ice cream served with raspberry sauce
(all. 1,3,5,6,7,8,11)

Con / *With* Sake Petillant Shirakabegura Takara Shuzo € 8
Sake frizzante, leggero, dolce e delicato */ Sparkling, light, sweet, delicate*

WATER, SOFT DRINKS & JUICES

Surgiva Still / Sparkling water	€ 6
Coca Cola / Coca Zero	€ 8
Lurisia Chinotto / Aranciata	€ 8
Crodino / Sanbitter	€ 8
Fever Tree Tonic / Light / Mediterranean / Lemon	€ 8
Fever Tree Soda / Ginger Beer / Ginger Ale	€ 8
Galvanina BIO organic Iced Tea Lemon / Peach / Green tea	€ 8
Plose BIO organic fruit juices	€ 8

COFFEES, TEAS & HOT DRINKS

Espresso	€ 5
Ginseng / Orzo	€ 5
Americano	€ 7
Caffè shakerato	€ 12
Specialty Coffee	€ 7
*** See details on the next page*	
Loose leaf teas	€ 10

ILLY SPECIALTY COFFEE

BRASILE / BRASIL € 7

Gusto in equilibrio tra amabile acidità e amarezza, note di caramello e frutta secca.

Taste balanced between gentle acidity and bitterness with notes of caramel and dried fruit.

ETIOPIA / ETHIOPIA € 7

Gusto delicato, con note floreali di gelsomino, fiori d'arancio e camomilla.

Delicate taste, with floral notes of jasmine, orange blossom, and chamomile.

GUATEMALA € 7

Gusto amaro e intenso in aromaticità e corpo, caratterizzato dalle note di cioccolato.

Bitter and intense taste in aroma and body, characterized by notes of chocolate.