

	<b>nigiri sushi</b> 2 pieces / <b>sashimi</b> 3 slices
tonno – akami	<b>tuna</b> 24
semi ventresca di tonno – chu toro	<b>semi fatty tuna</b> 32
ventresca di tonno – o toro	<b>fatty tuna</b> 36
salmone – sake	<b>salmon</b> 19
branzino – suzuki	<b>seabass</b> 20
ricciola – hamachi	<b>yellowtail</b> 18
gambero rosso – aka ebi	<b>red shrimp</b> 25
uova di salmone – ikura	<b>salmon roe</b> 22

	<b>special sushi</b> 2 pieces
salmone scottato	<b>salmon aburi and mentaiko shiso</b> 31
tartare di wagyu con tartufo nero	<b>wagyu gunkan and black truffle</b> 52
nigiri di astice scottato e caviale	<b>seared lobster and caviar nigiri</b> 38

## tokusen nigiri sushi

a selection of nigiri

chef's selection 6 pieces 58

## sashimi moriawase

mixed sashimi selection

chef's selection 12 slices 60

chef's selection 21 slices 78

## maki rolls

cetriolo, sesami	<b>cucumber and white sesame</b> 13 (vg)
zenzero, avocado	<b>Zuma kappa ginger, vegetable and avocado</b> 14 (vg)
salmone, avocado	<b>salmon, avocado, tenkasu and kizami wasabi</b> 26
tempura di gamberi	<b>prawn tenkasu and wasabi mentaiko sauce</b> 28
tonno, miso piccante	<b>spicy tuna, homemade chilli miso and yuzu tobiko</b> 28
ricciola piccante	<b>spicy yellowtail, sancho pepper and jalapeño mayonnaise</b> 27
granchio, avocado	<b>california, snow crab, avocado, tobiko</b> 30
astice, avocado, tartufo nero	<b>lobster tempura with avocado and black truffle</b> 60
semi ventresca di tonno, wasabi e cipollotto	<b>Arjun's prime tuna and finely diced spring onions</b> 38

D Maris Bay	London
Bodrum	Hong Kong
Ibiza	Istanbul
Mykonos	Dubai
Porto Cervo	Miami
Capri	Bangkok
Phuket	Abu Dhabi
Kitzbühel	Rome
Saint-Tropez	New York
Cortina	Las Vegas
	Boston
	Madrid
	Maldives
	Doha
	Cannes
	Riyadh

## Zuma is a contemporary japanese izakaya

dishes are prepared in three separate areas:  
the principal kitchen, the sushi bar and the robata grill

rather than offering individual starters and main courses, Zuma serves dishes that are designed for sharing and are brought to the table steadily and continuously throughout the meal your server will be happy to provide explanations and assist you in choosing a menu

## Zuma è una cucina contemporanea giapponese izakaya

i piatti vengono preparati in 3 cucine differenti:  
la cucina principale, il sushi counter e la robata grill anziché offrire piatti individuali Zuma offre piatti creati per essere condivisi e serviti in modo continuo il cameriere è a vostra disposizione per la spiegazione e la creazione del vostro menu

## NOW OPEN

### Zuma Vail

Zuma Vail marks our fifth destination in the U.S., set in the heart of Vail village at The Sebastian — within one of North America's most iconic mountain settings, the Rocky Mountains. opening June 2026

### Zuma Montenegro pop-up

Zuma arrives in Montenegro this summer with a pop-up at the beautiful Aman Sveti Stefan. overlooking the Adriatic coast, the restaurant brings Zuma's contemporary Japanese dining and signature atmosphere to Montenegro. opening June 2026

### Zuma San Diego

located in the Gaslamp Quarter nestled inside the Guild Hotel, the debut of Zuma San Diego marks our first California location, bringing our globally acclaimed contemporary Japanese concept to the heart of the coastal city. opening July 2026

# ZUMA

<b>Zuma tasting menu</b>	
<p>disponibile solo per l'intero tavolo</p>	<p>only available as a choice for the whole table</p>
<p><b>signature omakase</b> 195 per person</p> <p><b>premium omakase</b> 265 per person</p>	

## snacks

<p>edamame</p>	<p><b>steamed soybeans with sea salt</b> 12 (vg)</p>
<p>edamame piccante</p>	<p><b>stir fried soybeans with chilli, garlic and ginger</b> 13 (vg)</p>
<p>calamari fritti con lime e peperoncino verde</p>	<p><b>crispy fried squid, green chilli and lime</b> 24</p>
<p>pollo croccante con spezie e agrumi</p>	<p><b>crispy chicken karaage</b> 23</p>
<p>zuppa di miso con tofu</p>	<p><b>miso soup with tofu, wakame and spring onion</b> 10</p>
<p>bun di miso con astice e tartufo nero</p>	<p><b>lobster and fresh black truffle miso bun</b> 25</p>
<p>alette di pollo al sake e lime</p>	<p><b>chicken wings with sake, sea salt and lime</b> 18</p>
<p>spiedini di pollo con cipollotto</p>	<p><b>chicken yakitori with spring onion</b> 18</p>

## piatti freddi cold dishes

<p>manzo di wagyu scottato con ponzu al tartufo nero</p>	<p><b>freshly seared wagyu tataki with black truffle ponzu</b> 68</p>
<p>branzino con yuzu, olio al tartufo e uova di salmone</p>	<p><b>thinly sliced seabass with yuzu, truffle oil and salmon roe</b> 34</p>
<p>ricciola con salsa ponzu e peperoncino verde</p>	<p><b>sliced yellowtail, green chilli relish, ponzu and pickled garlic</b> 34</p>
<p>tonno scottato, daikon, peperoncino e ponzu</p>	<p><b>sliced seared tuna with chilli daikon and ponzu sauce</b> 32</p>
<p>tartare di gambero rosso, limone di capri, ponzu al burro, cracker di tapioca</p>	<p><b>red prawn tartare, capri lemon gel, butter ponzu, tapioca crackers</b> 60</p>
<p>tartare di tonno e salmone, cracker di riso e caviale oscietra</p>	<p><b>tuna and salmon tartare with rice cracker and oscietra caviar</b> 59</p>
<p>chu toro tartare con miso bun e tartufo nero</p>	<p><b>chu toro tartare with miso bun and black truffle</b> 80</p>
<p>add 30gr <b>oscietra caviar</b> 140    add 30gr <b>beluga caviar</b> 240</p>	

## insalate salads

<p>insalata Zuma con asparagi, pomodori e salsa di miso</p>	<p><b>Zuma salad with asparagus, tomato, barley miso dressing</b> 26 (vg)</p>
<p>insalata con avocado, salsa di cetriolo e wasabi</p>	<p><b>watercress salad, avocado, cucumber and wasabi dressing</b> 30 (v)</p>
<p>tofu fritto, avocado ed erbe giapponesi</p>	<p><b>fried tofu with avocado and japanese herbs</b> 32 (vg)</p>
<p>insalata di melanzane arrostate e pomodori, salsa di zenzero</p>	<p><b>burnt tomato and eggplant salad, sesame and ginger dressing</b> 18 (vg)</p>

## tempura

<p>gamberetti con maionese agli agrumi e shiso</p>	<p><b>rock shrimp tempura with shiso and citrus mayonnaise</b> 39</p>
<p>assortimento di verdure e gamberi</p>	<p><b>prawn and vegetables</b> 32</p>
<p>gamberoni</p>	<p><b>tiger prawn</b> 34</p>
<p>assortimento di verdure</p>	<p><b>assorted vegetables</b> 28 (v)</p>

### informazioni e note importanti

per informazioni e note importanti visita il sito [www.zuma.com](http://www.zuma.com)

informazioni a riguardo la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio lista allergeni disponibile su richiesta (reg. ce 1169/2011)

should you have any allergies or dietary requirements

please ask your waiter for assistance

allergens list is also available upon request (reg. ce 1169/2011)

<b>caviar selection</b>	
<p><b>oscietra caviar</b></p>	
<p>30g 140    125g 550    500g 2200</p>	
<p><b>beluga caviar</b></p>	
<p>30g 240</p>	

## piatti classici signature dishes

<p>branzino cileno grigliato, peperoncino verde, salsa di zenzero</p>	<p><b>grilled chilean seabass with green chilli and ginger dressing</b> 62</p>
<p>filetto di manzo speziato piccante con semi di sesamo</p>	<p><b>spicy beef tenderloin with sesame, red chilli and sweet soy</b> 61</p>
<p>galletto marinato al miso arrostito su legno di cedro</p>	<p><b>barley miso marinated baby chicken roasted on cedar wood</b> 42</p>
<p>costata di manzo con salsa wafu, aglio croccante</p>	<p><b>ribeye, wafu sauce and garlic chips</b> 60</p>
<p>merluzzo nero marinato avvolto in foglia di hoba</p>	<p><b>marinated black cod wrapped in hoba leaf</b> 64</p>
<p>astice arrosto con peperoncino verde e shiso</p>	<p><b>roasted lobster with shiso ponzu butter</b></p>
	<p>half 90    whole 170</p>

## robata pesce robata seafood

<p>gambero gigante con salsa allo yuzu kosho</p>	<p><b>jumbo tiger prawn with yuzu kosho</b> 62</p>
<p>salmone teriyaki</p>	<p><b>salmon teriyaki with sliced pickled cucumber</b> 41</p>
<p>branzino con pomodoro e zenzero</p>	<p><b>seabass with burnt tomato and ginger relish</b> 41</p>

## robata carne robata meat

<p>wagyu giapponese con yuzu tahoon</p>	<p><b>pure breed japanese wagyu A4 180g with yuzu tahoon</b> 210</p>
<p>costata di manzo</p>	<p><b>dry aged beef ribeye 300g with yuzu tahoon</b> 70</p>
<p>maiale iberico con yuzu e salsa al tartufo</p>	<p><b>iberico pork with yuzu kosho and truffle sauce</b> 50</p>
<p>tomahawk di wagyu australiano</p>	<p><b>australian wagyu tomahawk 1.5kg</b> 340</p>

## robata verdure robata vegetables

<p>funghi con aglio e burro alla soia</p>	<p><b>mushrooms with garlic and soy butter</b> 18</p>
<p>melanzana con miso caramellizzato e sesamo</p>	<p><b>aubergine with caramelized miso</b> 18 (vg)</p>
<p>mais grigliato con burro al ponzu e shiso</p>	<p><b>grilled sweet corn and shiso ponzu butter</b> 18</p>
<p>broccoletti grigliati con miso piccante ed aglio croccante</p>	<p><b>tenderstem broccoli, spicy miso and garlic chips</b> 18 (vg)</p>
<p>patata arrosto con burro al peperoncino verde, shiso e lime</p>	<p><b>roasted whole potato, shiso chilli ponzu butter and lime</b> 18</p>

### informazioni e note importanti

per informazioni e note importanti visita il sito [www.zuma.com](http://www.zuma.com)

informazioni a riguardo la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio lista allergeni disponibile su richiesta (reg. ce 1169/2011)

should you have any allergies or dietary requirements

please ask your waiter for assistance

allergens list is also available upon request (reg. ce 1169/2011)

a seconda della stagione, dei prodotti potrebbero essere surgelati (lista disponibile)

il nostro pesce viene preventivamente abbattuto e congelato a garanzia della salute dei nostri clienti

vegetariano (v) vegano (vg)

tutti i prezzi sono in euro e includono iva

### informazioni e note importanti

per informazioni e note importanti visita il sito [www.zuma.com](http://www.zuma.com)

informazioni a riguardo la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio lista allergeni disponibile su richiesta (reg. ce 1169/2011)

should you have any allergies or dietary requirements

please ask your waiter for assistance

allergens list is also available upon request (reg. ce 1169/2011)

depending on the season, some of our products may be frozen (list available)

our fish is previously blast chilled and frozen

to guarantee our clients health

vegetarian (v) vegan (vg)

all prices are in euro and vat include