



# MILANO TOKYO

ASIAN FUSION KITCHEN MEETS  
THE MODERN DOLCE VITA



## MENU



# FIGO

ITALIAN LIFESTYLE EXPERIENCE

## APERITIVO

---

### MIANG KHAM • APERITIVO STYLE 11

Betelblatt · marinierte Wassermelone · Pomelo · geröstete Erdnuss · Ingwer · Schalotte · Kalamansi · White Soy Caramel

*Ein frischer Aperitivo-Bissen mit süß-salziger Spannung, tropischer Frische und asiatischer Leichtigkeit.*

## COLD • RAW • LIGHT

---

### HAMACHI • PEACH • BURRATA 22

Hamachi Sashimi · weiße Pfirsiche · Burrata · Yuzu-Olivenöl · Amalfi-Zitrone · Shiso

*Roher Hamachi trifft auf cremige Burrata, weiße Pfirsiche und frische Zitrusnoten – elegant, leicht und luxuriös.*

### TOMATO • PEACH • SHISO 15

Marinierte Ochsenherztomate · weiße Pfirsiche · Shiso · Amalfi-Zitrone · Yuzu-Olivenöl · geröstete Pistazie

*Mediterrane Frische trifft auf japanische Präzision und sommerliche Leichtigkeit.*

## SMALL PLATES

---

### RAVIOLO • MUSHROOM • TRUFFLE 18

Raviolo · cremige Pilzfarce · Dashi-Butter · schwarzer Trüffel · Parmesan-Schaum · Frühlingslauchöl

*Italienische Handwerkskunst trifft auf japanische Umami-Tiefe.*

### CRISPY POLENTA • MISO PARMESAN 15

Knusprige Polenta · Miso-Parmesan-Creme · Frühlingslauch · gerösteter Sesam

*Norditalienische Polenta trifft auf japanisches Umami und feine Röstaromen.*

### OCTOPUS • SALSA VERDE • SESAME 22

Gegrillter Pulpo · italienische Salsa Verde · Sesam · Kalamansi · Frühlingslauch

*Ein mediterraner Klassiker mit japanischer Würze und sommerlicher Frische.*

### CRISPY RICE • SALMON • CAVIAR 19

Knuspriger Sushi-Reis · Lachs-Tatar · Osietra Kaviar · Yuzu · Schnittlauch · Sesam

*Knusprig, cremig, frisch und luxuriös zugleich.*

## SUSHI

---

### **BLUEFIN TUNA • PISTACHIO • CALABRIAN CHILI ROLL** 24

Bluefin Tuna · Avocado · geröstete Pistazie · Calabrian Chili · Shiso · Yuzu-Soja

*Kräftiger Bluefin Tuna trifft auf italienische Pistazien und die feurige Würze Kalabriens.*

### **LANGOUSTINE • SAFFRON • YUZU ROLL** 25

Langoustine · Safran-Aioli · Gurke · Yuzu · Schnittlauch · Tobiko

*Edle Langoustine, Safran und Yuzu vereinen mediterrane Eleganz mit japanischer Präzision.*

## MAINS

---

### **BLACK COD • SAFFRON • BEURRE BLANC** 38

Miso Black Cod · Safran-Beurre-Blanc · gegrillte Zucchini · Amalfi-Zitrone · Kräuteröl

*Tokyos berühmtester Fisch trifft auf Mailands legendären Safran.*

### **DUCK BREAST • CHERRY • SANSHO** 35

Rosa Entenbrust · Kirsch-Barolo-Jus · Sansho-Pfeffer · Selleriecreme · gegrillter Frühlingslauch

*Eleganz, Frucht und feine Würze zwischen Norditalien und Japan.*

### **FUSION FILET • CAMARONES AL AJILLO** 48

Rinderfilet Gold Beef 200g · Riesengarnelen · frische Petersilie · Knoblauch · Olivenöl · Weißwein · Cognac

*Surf'n'Turf mit mediterranem Charakter und raffinierter Tiefe.*

### **CHICKEN SUPREME • YUZU • BASIL** 29

Maishähnchenbrust · Yuzu-Beurre-Blanc · grüner Spargel · geschmorte Artischocke · Basilikumöl · junge Kräuter

*Zwischen mediterraner Gemüseküche und japanischer Zitrusfrische.*

### **KING OYSTER • MISO BAROLO** 11

Glasierter Kräuterseitling · Miso-Barolo-Glaze · gegrillter Lauch · weiße Bohnencreme · Salsa Verde · geröstete Haselnüsse

*Eine Interpretation norditalienischer Küche mit japanischer Umami-Tiefe.*

## DESSERT

---

### **TIRAMISU · MATCHA · DARK CHOCOLATE** 13

Modernes Matcha-Tiramisu · Valrhona 70 % ·  
Espresso-Karamell · Kakao-Crunc

*Ein dunkles, elegantes Finale zwischen Mailand und Tokyo.*

### **PISTACHIO · YUZU · WHITE CHOCOLATE** 14

Pistazien-Mousse · Yuzu-Crème · Valrhona Ivoire ·  
Olivenöl-Biskuit · geröstete Pistazien

*Die Eleganz Siziliens trifft auf die Frische japanischer Zitrusfrüchte.*

### **APRICOT · ALMOND · HOJICHA** 13

Geröstete Aprikosen · Mandel-Financier · Hojicha-Eis ·  
weiße Schokolade · Mandel-Crumble

*Sommerlich, leicht und elegant – zwischen italienischer Patisserie  
und japanischer Teekultur.*