

Menù Degustazione I

€ 65

a persona (minimo per 2)

Salmon Star

tempura di gamberi, salmone scottato, crema di formaggio

Tacos Sake Mango

taco croccante con salmone, mango e crema di formaggio

Involtini Wagyu

involtino con carne di manzo wagyu (4 pz)

Carpaccio Misto

fettine sottili di pesce crudo misto

Tataki Sake

salmone scottato semi di Chia, rapa gialla, daikon
piccante, erba cipollina, ponzu

Gyoza Ebi

ravioli di gamberi al vapore

Uramaki Foie Gras Roll

branzino cotto; all'esterno avocado, foie gras scottato

Uramaki Flambè Roll

tartar di salmone; all'esterno salmone scottato, salsa
flambè, pistacchio

Dessert

palline di cocco fritte o a vapore;
mousse alle castagne

1 Acqua

2 Caffè

Coperto



Menù Degustazione II

€ 80

a persona (minimo per 2)

Salmon Star

tempura di gamberi, salmone scottato, crema di formaggio

Tacos Sake Mango e Tuna

taco croccante con salmone, mango e crema di formaggio
e taco con tonno e crema di formaggio

Tataki Sake

salmone scottato semi di Chia, rapa gialla, daikon
piccante, erba cipollina, ponzu

Carpaccio Misto

fettine sottili di pesce crudo misto

Ebi Roll

involtino di gamberi fritto

Nigiri Prima Vista

barchetta di riso con foie gras scottato, uovo di quaglia
all'occhio di bue

Nigiri Wagyu

barchetta di riso con carne di manzo wagyu

Gyoza Wagyu

ravioli con carne di manzo wagyu

Uramaki Homu Roll

tempura di gamberi, avocado, maionese, pesce misto,
pomodoro cuor di bue, yuzu

Uramaki Hama Roll

gambero cotto, maionese, avocado; all'esterno gambero
rosso di Sicilia, salsa yuzu, tobiko nero

Sfoglia al Tartufo

tartar di tonno, crema di formaggio, tartufo, sfoglia phyllo

Dessert

mousse alle castagne;
sorbetto al mango

1 Acqua

2 Caffè

Coperto

Il pesce crudo servito nel nostro locale viene trattato con il
sistema di abbattimento termico.
In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto
surgelato.

**Vi preghiamo di segnalarci al momento dell'ordine
eventuali allergie ed intolleranze!**