

Menù Degustazione I

€ 65

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, tonno 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 Papaya Roll

papaya, stracciatella, gamberi rossi di Sicilia, uova di pesce

Dessert

palline di cocco fritte o a vapore;
mochi gelato

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

mochi gelato;
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!