

CHEF
ORGES HAXHIU

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

TASTING MENU 7 COURSES

OMAKASE

Gunkan

Nigiri 3 pz

Usuzukuri

Tartare

Sashimi 4 pz

Uramaki

Dessert

65

**Il Menu Omakase è soggetto a cambiamenti a seconda della disponibilità,
stagionalità e creatività dello Chef**

The Omakase Menu is subject to change based on the availability of ingredients,
seasonal factors and the creative inclinations of the Chef

STARTER

INSALATA DI ALGHE

KELP SALAD

5

GUNKAN SALMONE, UOVA DI QUAGLIA, TARTUFO

GUNKAN OF SALMON, QUAIL EGG, TRUFFLE

6

GUNKAN CAPASANTA, WAGYU, WASABI SFERIFICATO

GUNKAN OF SCALLOP, WAGYU, WASABI SPHERIFICATION

7

TIRADITO SALMONE, IKURA, CIPOLLOTTO, PONZU INVECCHIATA

SALMON TIRADITO, IKURA, SPRING ONION, AGED PONZU

13

WAGYU A5

NIGIRI 2 PZ

NIGIRI 2 PIECES

12

TARTARE 50 GR.

TARTARE 50 GR.

35

CARPACCIO & TARTUFO

CARPACCIO & TRUFFLE

35

MAKI GOLD

GAMBERI A VAPORE, WAGYU, MAYO, AVOCADO, MISTICANZA, TARTARE CAPASANTA, TARTUFO, CIPOLLOTTO, ORO EDIBILE

Steamed Shrimp, Wagyu, Mayo, Avocado, Salad, Scallop Tartare, Truffle,
Spring Onion, edible Gold

40

NIGIRI

2 PEZZI

2 PIECES

SALMONE, IKURA

SALMON, IKURA

6

TONNO BALFEGÒ, CAVIALE

TUNA BALFEGÒ, CAVIAR

8

ORATA FROLLATA 48 ORE, GELATINA DI PONZU, PEPE SANSHO

SEA BREAM MATURED FOR 48 HOURS, PONZU JELLY, SANSHO PEPPER

7

RICCIOLA GIAPPONESE, KIZAME WASABI

JAPANESE YELLOWTAIL, KIZAMI WASABI

7

CAPASANTA CANADESE & TARTUFO

CANADIAN SCALLOP & TRUFFLE

8

GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO

RED SHRIMP FROM MAZARA DEL VALLO

7

SGOMBRO MARINATO, ZENZERO, CIPOLLOTTO

MARINATED MACKEREL, GINGER, SPRING ONION

7

ANGUILLA

EEL

10

NIGIRI ABURI DISPONIBILI SU RICHIESTA

ABURI STYLE NIGIRI AVAILABLE ON REQUEST

MIX NIGIRI MORIAWASE 6PZ

MIX NIGIRI MORIAWASE 6PZ

24

SASHIMI

3 PEZZI

3 PIECES

SALMONE

SALMON

7.5

ORATA

SEA BREAM

7.5

CAPASANTA

SCALLOP

8

TONNO

TUNA

9

RICCIOLA

YELLOWTAIL

8

GAMBERO ROSSO

RED SHRIMP

8

SASHIMI AFFUMICATO

6 PEZZI

SMOKED SASHIMI

6 PIECES

SALMONE

SALMON

14

RICCIOLA

YELLOWTAIL

15

CHU-TORO

CHU-TORO

16

MIX SASHIMI 18 PZ

MIX SASHIMI 18 PZ

37

TARTARE

SALMONE SUPERIOR

Salmone norvegese, Avocado, Ikura, Ponzu

SALMON SUPERIOR QUALITY

Salmon from Norway, Avocado, Ikura, Ponzu Sauce

16

RICCIOLA GIAPPONESE

Hamachi, Verdure marinate all'Aceto di Riso, Olio al Sesamo

JAPANESE YELLOWTAIL

Yellowtail, marinated Wegetables with Rice Vinegar, Sesame Oil

17

TONNO ROSSO Balfegò

Tonno, Mango, Caviale di Aringa affumicato

RED TUNA Balfegò

Tuna, Mango, Smoked Caviar

18

CEVICHE DELLO CHEF

Pesce Misto Marinato, leggermente Piccante, Salsa Agrumi

CHEF'S CEVICHE

Mix of Marinated Fishes, slightly Spicy Citrus Sauce

16

URAMAKI

SPICY SALMON

Salmone, Avocado, Spicy Mayo, Mandorle, Salsa Teriyaki

Salmon, Avocado, Spicy Mayo, Almond, Teriyaki Sauce

14

MAGURO YAKI

Polpa di Granchio, Avocado, Tartare, Chu-Toro, Caviale

Crab Meat, Avocado, Chu-Toro Tartare, Caviar

17

KING CRAB

Alga al Sesamo, Salmone, Avocado, Tartare di Granchio, Mayo Spicy

Sesame Seaweed, Salmon, Avocado, Crab Tartare, Spicy Mayo

22

AMA EBI

Gambero Rosso, Salmone, Avocado, Uovo di Lompo, Perle di Riso

Red Shrimp, Salmon, Avocado, Lompo Eggs, Pearls of Rice

17

EBITEN

Gambero al Vapore, Polpa di Granchio, Cetriolo, Avocado, Spicy Mayo, Teriyaki

Steamed Shrimp, Crab Meat, Cucumber, Avocado, Spicy Mayo, Teriyaki Sauce

15

SWEET HAMACHI

Ricciola Giapponese, Avocado, Capasanta, Gambero Rosso, Miele, Pistacchio

Japanese Yellowtail, Avocado, Scallop, Red Shrimp, Honey, Pistachio

17

PINK LADY

Salmone Cotto, Philadelphia, Avocado, Tartare Salmone, Sriracha, Teriyaki

16

TUNA DEVIL

Tonno, Avocado, Spicy Mayo, Petali di Tonno Affumicato, Teriyaki

Cooked Salmon, Philadelphia, Avocado, Salmon Tartare, Sriracha, Teriyaki Sauce

16

KARMA

**Alga al Sesamo, Tonno, Misticanza, Guacamole, Pomodoro Ciliegino, Sale Nero, Olio
d'Oliva**

Sesame Seaweed, Tuna, Salad, Guacamole, Tomatoes, Black Salt, Olive Oil

20

MANGO PASSION

Salmone, Mango, Avocado, Teriyaki, Salsa Passion

Salmon, Mango, Avocado, Teriyaki, Passion Sauce

15

COPERTO
COVER CHARGE

5

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti chiederemo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HCCP

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty. Some fresh animal origin products, as well as fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to guarantee a quality and safety, as described at the Haccp system