



Crudités experiences

Ceviche siciliano, limone verde, arance, foglie di capperi, olive, pomodori, cipolla rossa
Tartare di tonno rosso, vinaigrette all'acqua di pomodoro, limone fermentato e liquirizia
Sashimi di ricciola, alghe marine, pale di fico d'India, mazzancolle crude e umami dressing
Pagro, tosazu, tuorlo d'uovo affumicato, olio di foglie

Hot Appetizers

Bun al vapore, calamaretti spillo, cavolo cappuccio e mela in conserva, maio al kimuchi e tsukemono
Gyoza croccante, baccalà mantecato e Thai curry
Crocchetta di stracotto di polpo al vino rosso, crema di melanzane e prezzemolo
Riso sushi croccante, battuto di gambero rosso, salsa al basilico, zenzero e wasabi
Tempura di gamberi e salsa agropiccante

Main Course

Riso saltato al wok con gamberi, verdure e salsa asiatica
Polpo arrostito, mashed potatoes, fondo bruno di pesce

Polpo arrostito, mashed potatoes, fondo bruno di pesce
Ventresca di tonno su miso, misticanza e fondo bruno di pesce
Yakitori di gambero rosso laccato, agrumi bruciati

Sushi Bar

Spicy tuna: avocado, tonno cotto, scalogno croccante, ishikura, salsa spicy e teriyaki
Hamachi: ricciola, cetriolo, salsa ai ricci e colature di alici
Tempura: gamberone fritto, avocado, battuto di salmone scottato, mayo, teriyaki, kataifi
Fish & Chips: merluzzo fritto, cuore di lattuga, salsa aioli, chips di patate
Mango: salmone, mango confit agropiccante, salsa al mango
Pistacchio: tonno, pesto di pistacchio e burrata

Dessert

Crema catalana ai fichi d'India
Bianco mangiare alle mandorle, agrumi, finocchietto, amaretti, gel umeshu
Doppia mousse cioccolato bianco e fondente, caramello salato e nocciole