



---

**SUSHI**

# Ostriche

1 pezzo calibro n.2 / 1 piece, size 2

EURO

## Daniel sourlut

6

Viene allevata in mare aperto nella baia di St.Brieuc, ha un colore serico carne iodata e salata con un fondo fruttato. Affinamento in mare aperto per 1 mese. Prevale il gusto salato di mare.

## Gillardeau

7

Viene allevata per 4 anni in mare, negli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per mq2 di acqua. Questa bassissima densità permette al frutto di svilupparsi in maniera armoniosa e consistente. È un'ostrica cremosa dolce e complessa, molto persistente e spiccatamente nocciolata.

## Regal Selezione Oro

9

Un'ostrica con 36 mesi di affinamento ricoperta da petali d'oro edibile 18 kt. È un'ostrica selezionata, a crescita lenta, allevata in acqua di altissima qualità. La sua madreperla si forgia a West Port, nel Nord Ovest dell'Irlanda, esattamente nella Clew Bay, dove trova un habitat molto particolare caratterizzato dalla salinità e dall'alta concentrazione di plancton che permette una fotosintesi perfetta.

# Sashimi

85 gr. circa a porzione / 85 gr. per serving EURO

---

**Pescato "del giorno"** / Catch of the day 22

**Tonno** / Tuna 18  
Akami - Chutoro

**Salmone** / Salmon 15

**Capasanta** / Scallop 16

**Ricciola** / Amberjack 16

## Combinato / Mixed sashimi

---

**Sashimi** 28  
150 gr. 3 tipologie a scelta / 3 types of your choice

**Chirashi** 32  
150 gr. riso e 3 tipologie di pesce a scelta / Rice with 3 types of sushimi of your choice

## Crostacei / Shellfish

1 pezzo a porzione / 1 piece per serving

---

**Gamberi rossi** / Mazara red prawn 7

**Gamberi viola** / Mazara purple prawn 7

**Scampi** / Scampi fish 10

# Nigiri

1 pezzo a porzione / 1 piece per serving	EURO
<b>Pescato "del giorno" / Catch of the day</b>	<b>8</b>
<b>Tonno / Tuna</b> Akami - Chutoro	<b>7</b>
<b>Capasanta / Scallop</b>	<b>6</b>
<b>Ricciola / Amberjack</b>	<b>6</b>
<b>Salmone / Salmon</b>	<b>5</b>
<b>Anguilla / Eel</b>	<b>7</b>
<b>Gambero rosso / Mazara Red Prawn</b>	<b>7</b>
<b>Mazzancolla / Shrimp</b>	<b>8</b>
<b>Scampi / Scampi fish</b>	<b>10</b>

# Hoso Maki

6 pezzi a porzione / 6 pieces per serving

EURO

---

<b>Tonno / Tuna</b> Akami - Chutoro	<b>12</b>
<b>Salmone / Salmon</b>	<b>11</b>
<b>Avocado / Avocado</b>	<b>8</b>
<b>Anguilla / Eel</b>	<b>12</b>
<b>Capasanta / Scallop</b>	<b>12</b>
<b>Gambero rosso / Mazara Red Prawn</b>	<b>14</b>

# Gunkan

1 pezzo a porzione / 1 piece per serving	EURO
<b>Uni</b> <b>Riccio di mare bianco canadese</b> Canadian sea urchin	7
<b>Ikura</b> <b>Caviale di salmone marinato</b> Salmon caviar	9
<b>Salmone</b> <b>Tartare di salmone, cipollina, sesamo</b> Salmon tartare, chives, sesame	5
<b>Tonno</b> <b>Tartare di tonno rosso bluefin</b> Tuna tartare	7

# Uramaki

8 pezzo a porzione / 8 pieces per serving

EURO

---

<b>Ricciola &amp; Capasanta / Amberjack &amp; scallop</b> <b>Ricciola, avocado, yuzu, capasanta shiso, jalapenho, ikura</b> Roll with: amberjack, avocado, scallop, yuzu, shiso, jalapenho, salmon caviar	<b>24</b>
<b>Tonno / Tuna</b> <b>Chutoro, cetriolo, cipollotto, zenzero, tosazu</b> Roll with: chutoro, cucumber, spring onion, ginger, tosazu	<b>25</b>
<b>California</b> <b>Granchio delle nevi, maio, avocado, cetriolo, sesamo</b> Roll with: crab, mayo, avocado, cucumber, sesame	<b>18</b>
<b>Ume</b> <b>Gamberi rossi di Mazara, cetriolo, shiso, kurozu vermont, branzino</b> Roll with: mazara prawns, cucumber, shiso, kurozu vermont, sea bass	<b>25</b>

Il pesce che usiamo, scelto quotidianamente dal nostro chef da fornitore certificati, è abbattuto secondo le normative reg. CE 852/04 e 853/04.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.