



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
Pescato "del giorno" / Catch of the day	8
Tonno / Tuna Akami - Chutoro	7
Capasanta / Scallop	6
Ricciola / Amberjack	6
Salmone / Salmon	5
Anguilla / Eel	7
Gambero rosso / Mazara Red Prawn	7
Mazzancolla / Shrimp	8
Scampi / Scampi fish	10

Hoso Maki

6 pezzi a porzione / 6 pieces per serving	EURO
Tonno / Tuna Akami - Chutoro	12
Salmone / Salmon	11
Avocado / Avocado	8
Anguilla / Eel	12
Capasanta / Scallop	12
Gambero rosso / Mazara Red Prawn	14

Gunkan

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

Uramaki

8 pezzo a porzione / 8 pieces per serving

EURO

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

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.