

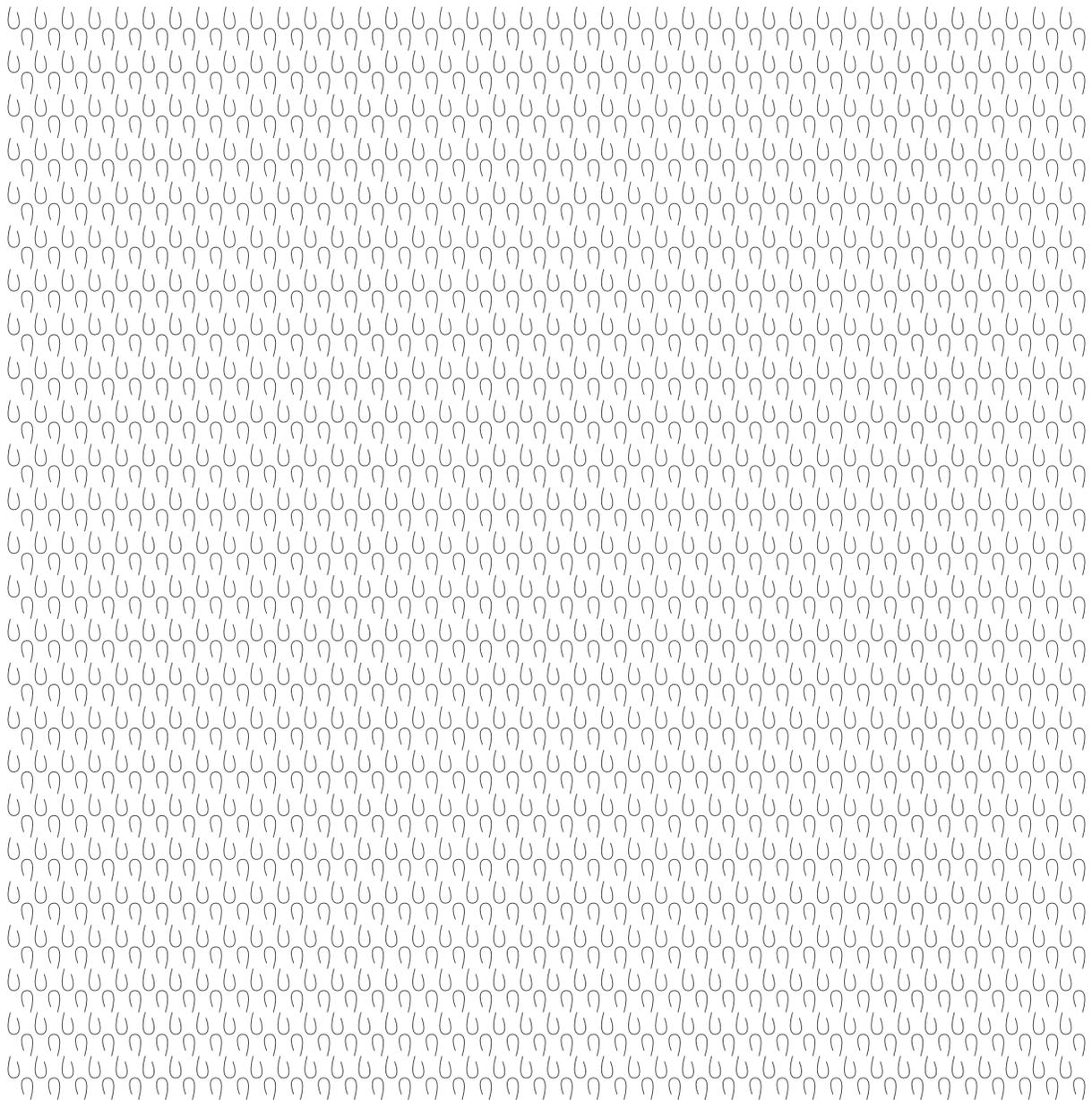
**V**

**Sushi**

V

# Ostriche

Dalla Bretagna, dalla Normandia, dall'Irlanda e dal Mediterraneo  
una selezione di ostriche pregiate, freschissime, selezionate dal nostro chef  
per un percorso sensoriale tra le loro mille sfumature.



V

€/Euro

/ **1 pezzo calibro 2**  
secondo disponibilità

**8**

/ **1 pezzo calibro 3**  
secondo disponibilità

**5**

**Speciale Deesse**

**Special Daniel Sorlut**

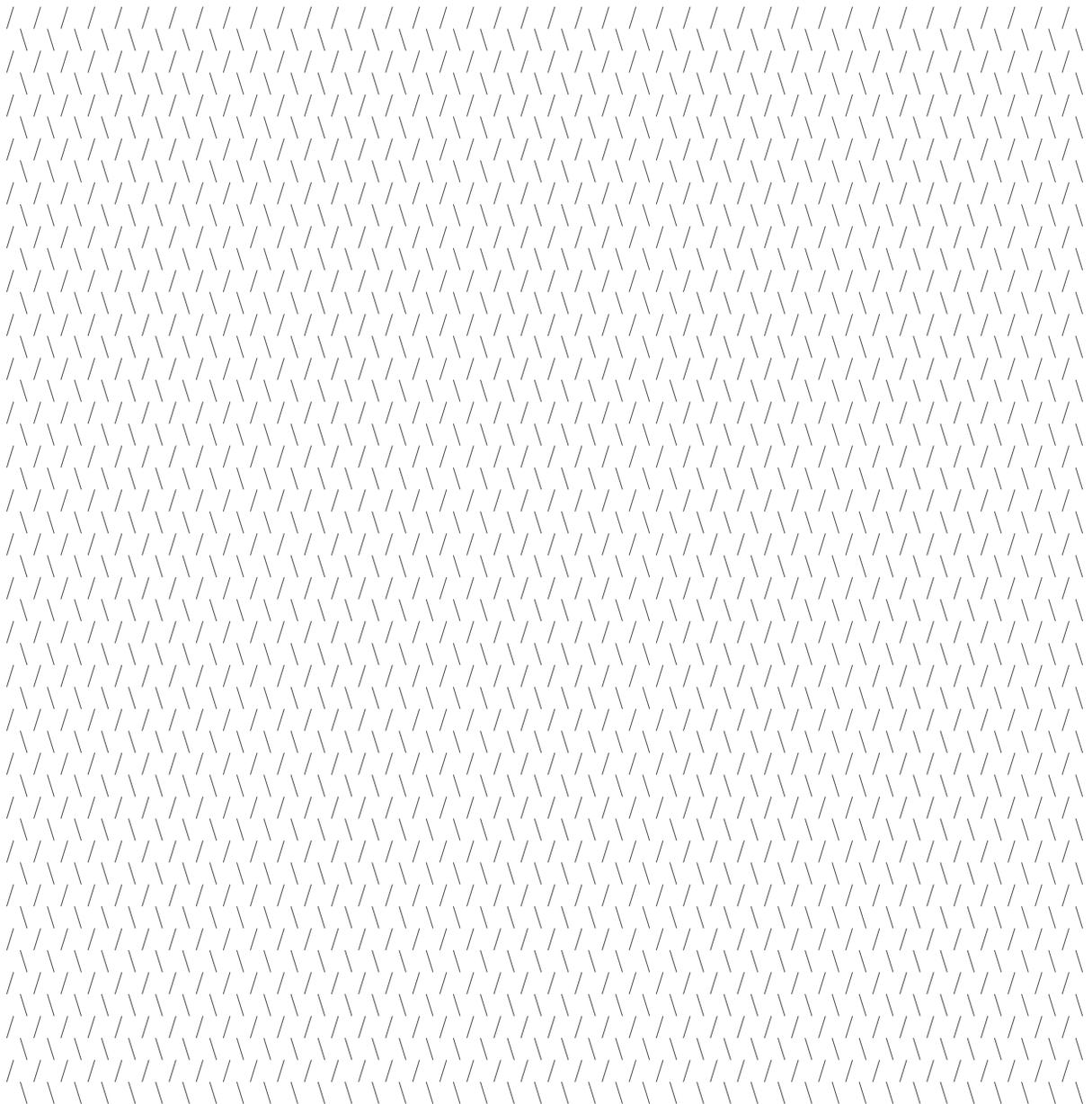
**Cadoret**

**Tsarskaya**

**Muirgen**

V

# Tartare e Carpacci



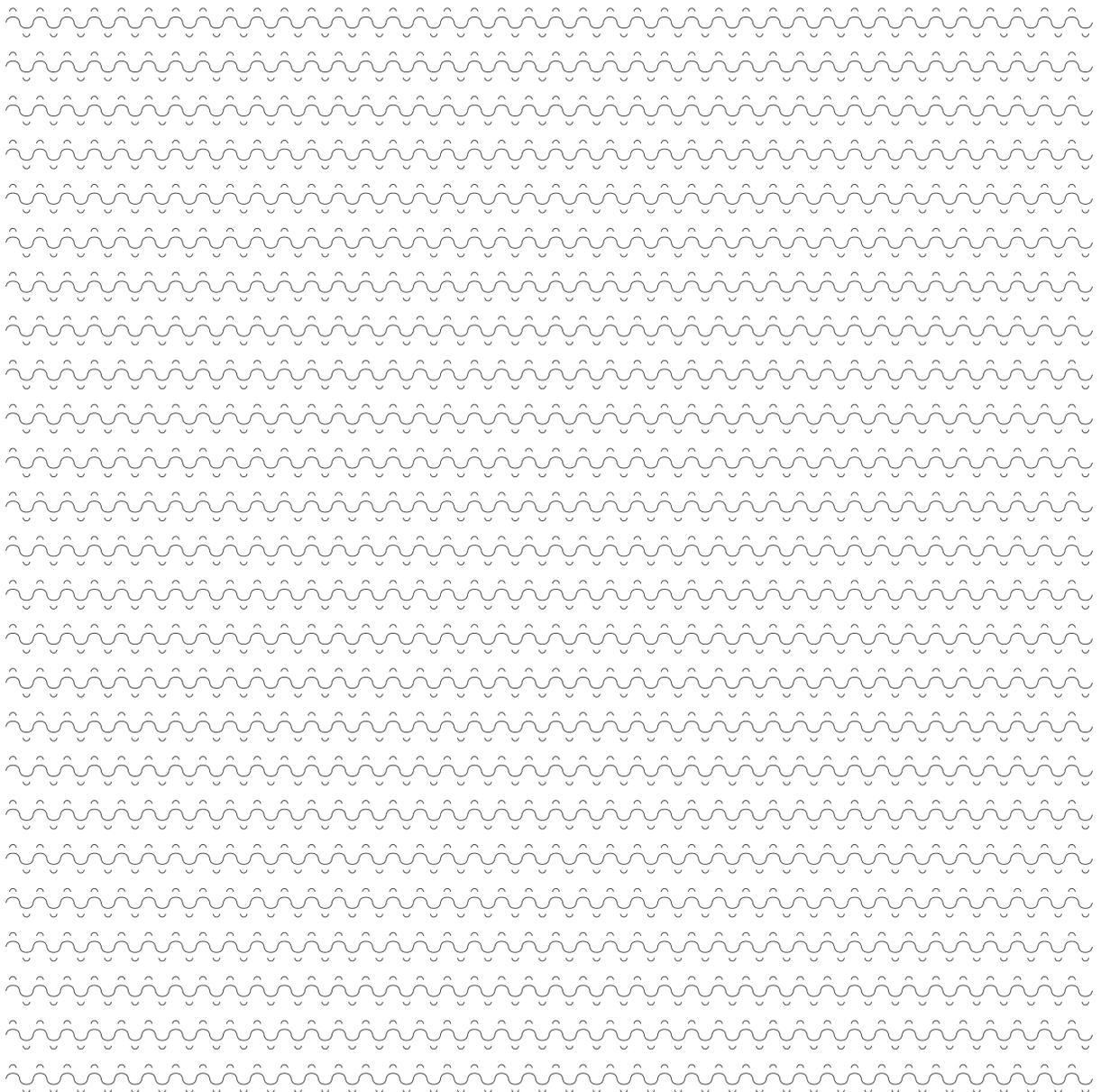
# V

€/Euro

<b>Tonno Bluefin Balfegò</b> <b>(110 gr)</b> Tartare di Tonno rosso del Mediterraneo Balfegò, Yuzu ponzu, Insalatina Giapponese, Riso soffiato	<b>30</b>
<b>Pescato del giorno</b> <b>(120 gr)</b> Tartare di pescato del giorno, Yuzu ponzu, Caviale	<b>30</b>
<b>Gambero rosso del Mediterraneo</b> <b>(100 gr)</b> Tartare di gamberi rossi del Mediterraneo, Avocado, Pompelmo rosso, Umeboshi, Kurozu, emulsione di Bufala	<b>35</b>
<b>Ricciola del Mediterraneo</b> <b>(110 gr)</b> Tartare di Ricciola, Avocado, Mela verde, Karashi yuzu miso, Arare	<b>28</b>
<b>Carpaccio di Tonno Bluefin Balfegò</b> Ventresca di Tonno Bluefin del Mediterraneo flambato, Yuzu ponzu, Insalatina Giapponese, Kizami Wasabi	<b>27</b>
<b>Carpaccio di Salmone scozzese</b> Carpaccio di Salmone Lock Fyne, Yuzu ponzu, Insalatina Giapponese, Ikura	<b>25</b>
<b>East meets West</b> Carpaccio di Capesante di Hokkaido e Gambero rosso di Mazara, crema di Tofu, ponzu al Garum, Spaccasassi, Passion fruit	<b>27</b>

V

# Sashimi



V

/ 80 gr circa a porzione

€/Euro

### Pescato stagionale “del giorno”

**Tonno Bluefin, Spigola, Orata, Dentice reale, Pagro,  
Pezzonina, San Pietro, Mormora, Cernia, Ricciola,  
Ombrina, Sarago, Triglia di scoglio, Calamaro, Seppia** **23**

\* rispettiamo la natura, la pesca sostenibile, la nostra storia,  
pescatori mercati ittici stagionale

### Allevato

**Spigola, Orata, Salmone,  
Ombrina, Ricciola, Capasanta** **14**

### Crostacei

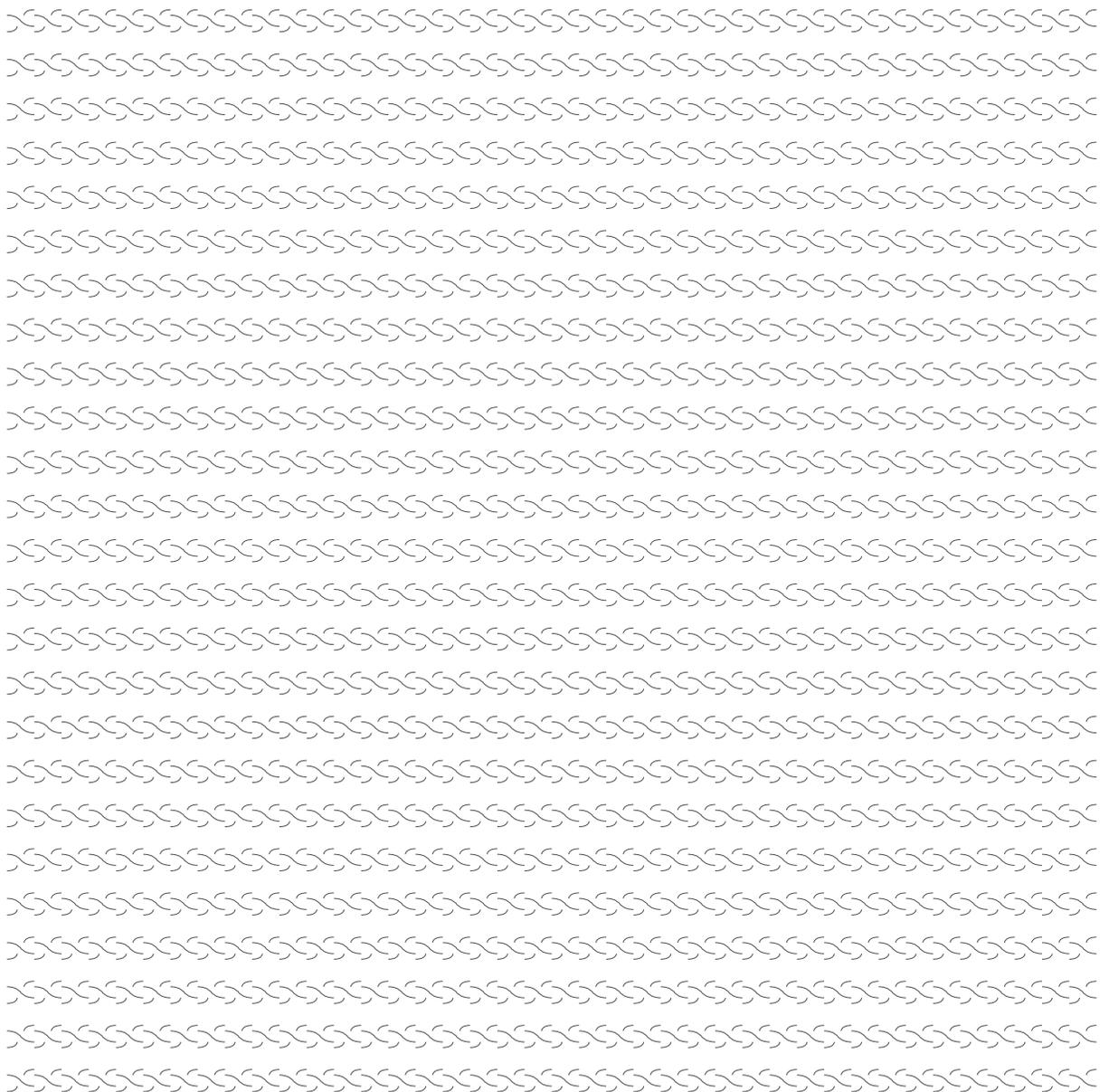
1 pezzo a porzione

**Gambero rosso** **8**  
**Gambero viola** **8**  
**Scampo** **10**

Il pescato del Vizio proviene dai nostri mari, Adriatico, Tirreno e a volte Mediterraneo scegliamo accuratamente personalmente per garantirvi il livello più assoluto di freschezza ed il pesce più esclusivo di tutto il Mediterraneo la mancanza di alcuni pesci non dipende da noi ma esclusivamente dalla stagionalità e dalle aste dalle quali giornalmente ci riforniamo.

V

# Nigiri



V

€/Euro

### Pescato stagionale "del giorno"

1 pezzo a porzione

**Tonno Bluefin, Spigola, Orata, Dentice reale,  
Pagro, Pezzonia, Mormora, Cernia, Ricciola,  
Ombrina, Sarago, Calamaro, Seppia** **8**

### Allevato

1 pezzo a porzione

**Spigola, Orata, Salmone, Ombrina, Ricciola, Capasanta** **4**  
**Anguilla** **7**

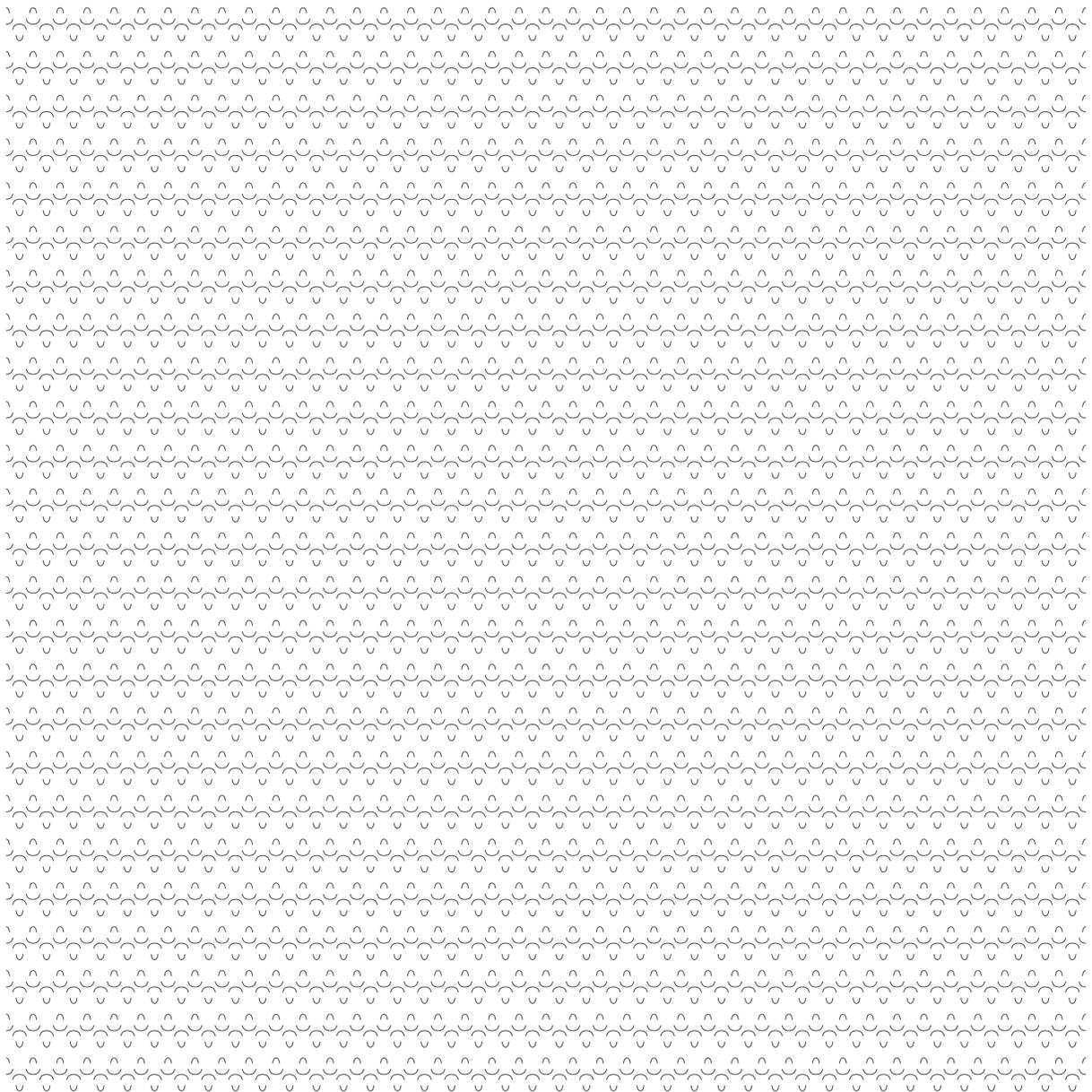
### Crostacei

1 pezzo a porzione

**Gambero rosso** **9**  
**Gambero viola** **9**  
**Scampo** **10**

V

# Gunkan



# V

€/Euro

## Gunkan

/ Alga nori, pesce crudo, riso  
1 pezzo a porzione

<b>Uni</b> , ricci di mare	<b>9</b>
<b>Ikura</b> , Caviale di Salmone marinato	<b>7</b>
<b>Salmone</b> , tartare di Salmone, Cipollina, Arare	<b>5</b>
<b>Tonno</b> , tartare di Tonno rosso Bluefin, Wasabi	<b>7</b>
<b>Toro</b> , tartare di Chūtoro, Cipollina, Wasabi	<b>8</b>
<b>Wagyu</b> , tartare di Wagyu di Kagoshima A5, salsa Yakiniku	<b>13</b>

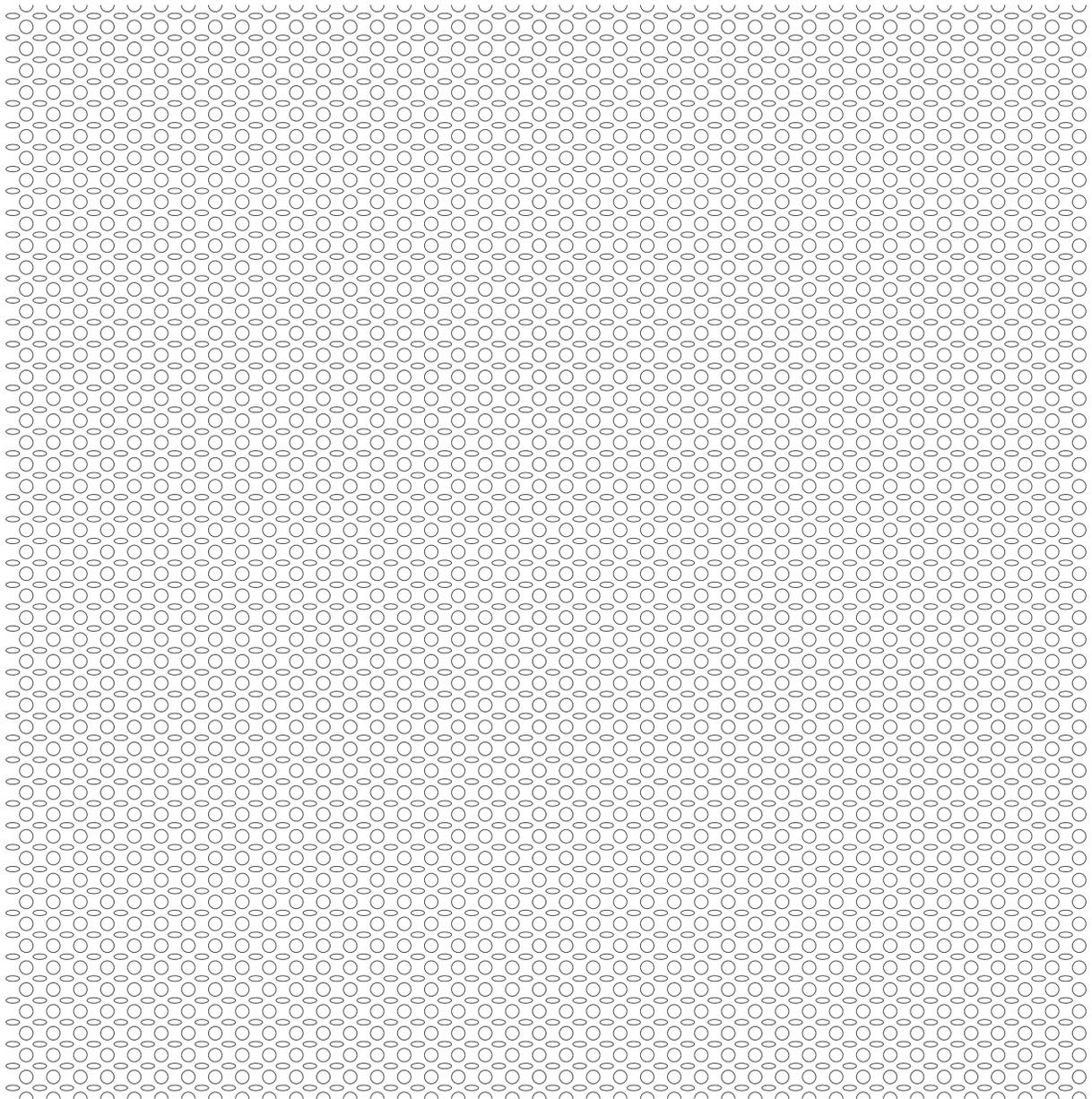
## Gunkan cross over

/ Pesce crudo, riso  
1 pezzo a porzione

<b>Salmone piccante, Sesamo, Cipollina</b>	<b>5</b>
<b>Salmone, Avocado, Ikura</b>	<b>8</b>
<b>Salmone, Uovo di Quaglia e Tartufo</b>	<b>9</b>
<b>Capasanta, Gambero rosso, Paccasassi, Finger caviar lime</b>	<b>8</b>
<b>Tonno piccante, Sesamo e Cipollina</b>	<b>6</b>
<b>Chutoro, Caviale</b>	<b>10</b>
<b>Capasanta, Uovo di Quaglia, Caviale</b>	<b>10</b>

V

# Hoso Maki



# V

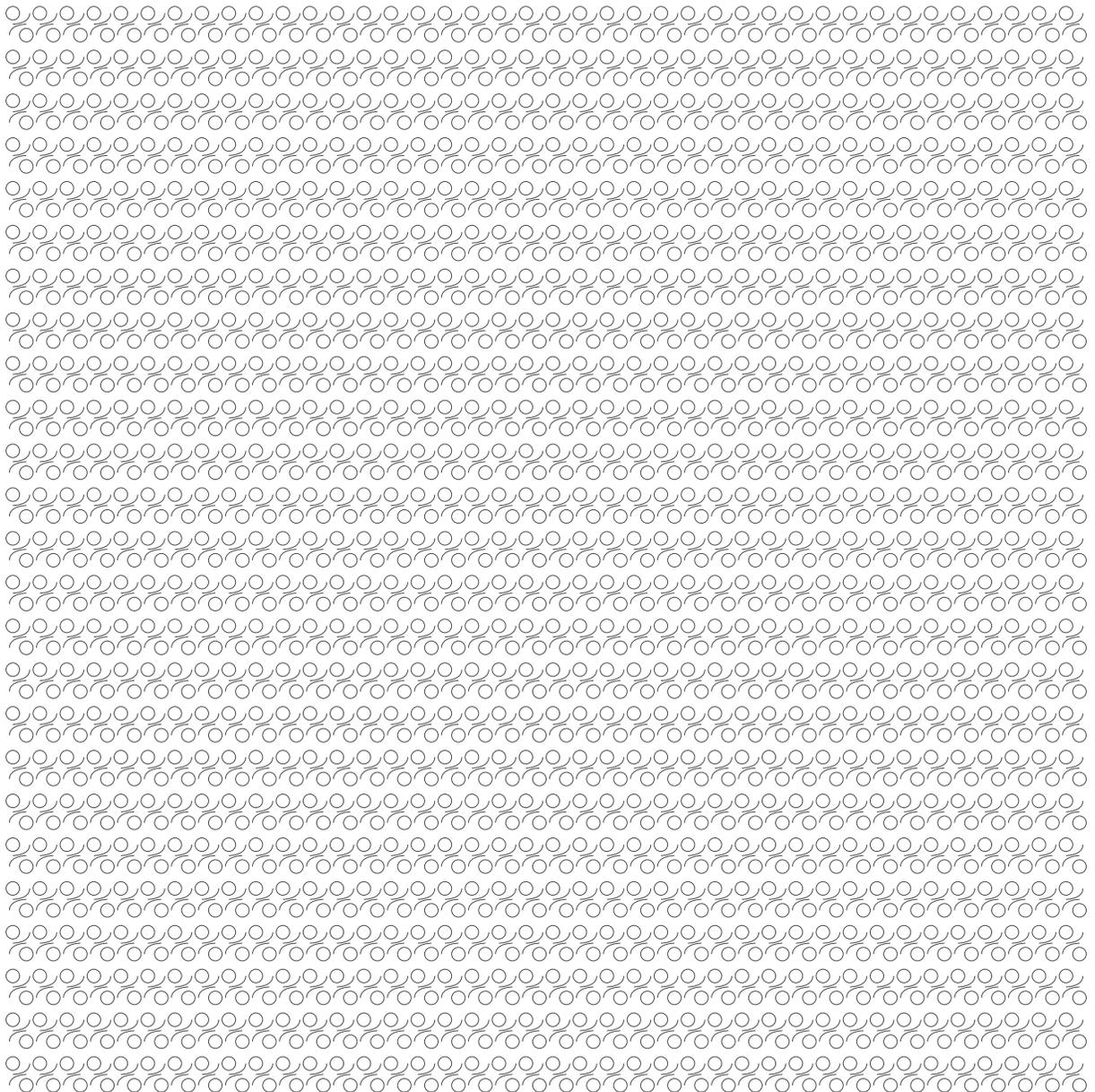
/ 6 pezzi a porzione

€/Euro

<b>Tonno akami</b>	<b>12</b>
<b>Neghi toro</b>	<b>12</b>
<b>Salmone</b>	<b>10</b>
<b>Orata</b>	<b>10</b>
<b>Cetriolo</b>	<b>9</b>
<b>Avocado</b>	<b>9</b>
<b>Anguilla</b>	<b>12</b>
<b>Capasanta</b>	<b>12</b>
<b>Gambero Rosso</b>	<b>18</b>
<b>Scampo</b>	<b>22</b>

V

# Uramaki



# V

/ 8 pezzi a porzione

€/Euro

<b>S.P. Roll</b> Pere al vino rosso, Salmone, Avocado, Philadelphia, Menta, Teriyaki e Cannella	<b>21</b>
<b>Veg. Viola</b> Avocado, Carota viola, Verbena, Patata viola croccante, Cavolo viola marinato, maionese di Mandorle alla Barbabietola	<b>19</b>
<b>Rosso di Mazara</b> Gambero rosso di Mazara, maionese di Bufala, polvere di Capperro, Avocado, Cetriolo marinato	<b>27</b>
<b>Lobster</b> Fiore di Zucca in Tempura, polpa di Granchio delle nevi, maio ai Gamberi, Avocado, Astice flambato	<b>30</b>
<b>California Granchio</b> Polpa di Granchio, maionese ai Gamberi, Avocado, Insalata, Manioca, Riccio di mare	<b>28</b>
<b>Wagyu</b> Wagyu di Kagoshima A5 flambato, Avocado, Asparagi fritti, Foie gras, salsa Teriyaki	<b>30</b>
<b>Zukemaguro</b> Neghitoro, Zukemaguro, Umeboshi, Wasabi, fili di Peperoncino	<b>26</b>
<b>Tonno Aburi</b> Akami grigliato, fonduta di Cipolla rossa, Avocado, Yuzu kosho, salsa Yakiniku	<b>26</b>
<b>Isola Hokkaido</b> Salmone, Verbena, Capasanta, Avocado, Uni, Ikura	<b>25</b>
<b>Mazzancolle</b> Mazzancolle fritte, Avocado, maionese ai Gamberi, Ikura, Cipollina, Arare	<b>26</b>

/

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

**il Vizio**<sup>®</sup>  
V Milano