

V

Sushi

p.3

Cucina Kitchen

p.10

//

Da sempre abbiamo un unico obiettivo, impegnarci giorno dopo giorno per realizzare un sushi di qualità assoluta. Per farlo, mettiamo tutta la nostra passione e competenza per selezionare con la massima cura e attenzione il pesce più fresco presente nel mercato italiano. La proposta Sushi de "Il Vizio" spazia da quello più tradizionale, nostro pallino da sempre, al "fusion" contaminato, frutto di esperienze, intrecci e percorsi dello chef. Seguendo la stagionalità del pescato, cerchiamo di portare nei vostri piatti prodotti esclusivi e tutta la qualità di una materia prima nostrana di assoluta eccellenza, semplicità e raffinatezza. Consultando il personale di sala potrete scegliere proposte per un sushi vegetariano di altissimo livello.

We have always had one goal: to commit ourselves every day to sushi of absolute quality. To do this, we put all our passion and expertise to select the freshest fish on the Italian market with the utmost care and attention. The Sushi offer of "Il Vizio" ranges from the more traditional one, which has always been our passion, to the contaminated "fusion", which is the result of the chef's experiences, routes and paths. Following seasonality, we try to bring to your table exclusive products and all the quality of a prime matter of absolute excellence, simplicity and delicacy. Please ask the dining staff for our vegetarian sushi options of the highest level.

//

Al solo fine di garantire un corretto svolgimento del servizio e dare la possibilità a tutti i commensali di mangiare nello stesso momento, raccomandiamo la condivisione, come vuole la tradizione giapponese. *For the sole purpose of ensuring the best service and of giving the possibility to all guests to eat at the same time, we recommend sharing, as the Japanese tradition goes.*

//

Il pesce che usiamo, scelto quotidianamente dal nostro chef da fornitori certificati, è abbattuto secondo le normative reg. CE 852/04 e 853/04. *The fish we use, chosen daily by our chef from certified suppliers, is blast-chilled according to the reg. CE 852/04 and 853/04.*

//

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale o consultando il menu nel QR code. I prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE N.853/04 Allegato III Sezione VIII capitolo 3 lettera D, punto 3, il tempo che lei, gentile cliente, attende, è indice che i nostri piatti sono preparati al momento e curati in ogni minimo particolare. *Information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances is available contacting the staff or consulting the menu from the QR code. Fish products intended for raw consumption are subjected to a preventive treatment in compliance with the requirements of EC regulation N.853 / 04 Annex III Section VIII chapter 3 letter D, point 3. The time that you, kind customer, waits, means that our dishes are freshly prepared, paying attention to every detail.*

Ostriche e Sashimi

Oysters and Sashimi

€/Euro

Ostriche del giorno 1 pezzo calibro 2 - secondo disponibilità **8**
Oysters of the day 1 pc caliber 2 - subject to availability

Crostacei 1 pezzo a porzione size II
Shellfish 1 piece per serving size II

Gamberi rossi di Mazara	<i>Red shrimp from Mazara</i>	8
Scampi	<i>Prawns</i>	10

Pescato stagionale secondo disponibilità
Seasonal fish (according to availability)

Akami	<i>Bluefin tuna</i>	23
Chu Toro	<i>Belly of bluefin tuna</i>	25
Ricciola	<i>Amberjack</i>	23
Pesce del giorno	<i>Fish of the day</i>	23

Allevato

Salmone Scozzese	<i>Scottish salmon</i>	14
Spigola	<i>Sea bass</i>	14
Capesante	<i>Scallops</i>	14
Pesce del giorno	<i>Fish of the day</i>	14

Omakase 3 **20**
Chef's selection 3 variations

Omakase 7 **42**
Chef's selection 7 variations

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.

The catch of Il Vizio comes from our seas - Adriatic, Tyrrhenian, and sometimes Mediterranean - we personally choose it to guarantee the highest level of freshness and the most exclusive Mediterranean fish. The lack of some fish does not depend on us but exclusively on seasonality and auctions from which we supply ourselves daily.

Tartare e Chirashi

80 gr circa a porzione
Approx. 80 gr per serving

€/Euro

Salmone scozzese

Salmone, avocado, mango, ikura, ponzu, cracker

26

Scottish salmon

Scottish salmon, avocado, mango, ikura, ponzu, cracker

Tartare di Gambero rosso

Gambero rosso, pompelmo rosa, umeboshi, ponzu, avocado, ricotta

35

Red shrimps tartare

Red shrimps tartare, pink grapefruit, umeboshi, ponzu, avocado, ricotta cheese

Ceviche Tropicale

Tartare di Ricciola, spigola, salmone, marinate con arancia e lime, avocado, mango, cocco, coriandolo e passion fruit

28

Tropical Ceviche

Amberjack tartare, sea bass, salmon, marinated with orange and lime, avocado, mango, coconut, coriander and passion fruit

Poke "Bara-chirashi"

Riso, chirashi di pesce, avocado, cetriolo, frittata giapponese, ikura zenzero, shiso, salsa di soia piccante

28

Poke "Bara-chirashi"

Tartare of selected fishes of the day, rice, avocado, cucumber, Japanese omelette, ikura, ginger, shiso and spicy soy sauce



Gunkan

2 pezzi a porzione
2 pieces per serving

€/Euro

Gunkan cross over

Salmone Ikura

Salmone, ikura e lime
Salmon, ikura and lime

12

Nido

Salmone, riso, uovo di quaglia, pasta kataifi, sale al tartufo, salsa ponzu
Salmon, rice, quail egg, kataifi dough, truffle salt, ponzu sauce

20

Capesante e gambero rosso

Capesante, gambero rosso, paccasassi, finger caviar lime
Scallops, red prawns, wild sea fennel, finger lime

16

Sashimi-Jo

Salmone, spigola, tonno, mela, mango, uovo di salmone, kizami wasabi, salsa ponzu
Salmon, sea bass, tuna, apple, mango, salmon egg, kizami wasabi, ponzu sauce

18

Toro tartufo

Zucchine, granchio, tartare di toro, tartufo
Zucchini, crab, fatty tuna tartare, truffle

20

Wagyu e tartufo

Zucchine, riso, granchio, tartare di manzo giapponese, tartufo
Zucchini, rice, crab, japanese wagyu tartare with truffle

24

Wagyu miso-yukhoe

Riso, tartare di manzo giapponese, uovo di quaglia, salsa miso-yukhoe
Rice japanese wagyu tartare, truffle and miso-yukhoe sauce

24

Nigiri / 1

2 pezzi a porzione
2 pieces per serving

€/Euro

Classico Classic

Akami	Bluefin tuna	14
Chu Toro	Tuna bluefin belly	16
Salmone scozzese	Scottish salmon	8
Spigola	Sea bass	8
Ricciola	Amberjack	12
Pesce del giorno	Fish of the day	14
Gambero rosso	Red prawn	16
Capesante	Scallops	12
Anguilla	Grilled eel	14
Tamagoyaki	Japanese omelette	8
Wagyu	"Wagyu" Japanese beef	20
Selection 4		23
Chef's selection 4 variations		
Selection 9		46
Chef's selection 9 variations		

Nigiri / 2

2 pezzi a porzione
2 pieces per serving

€/Euro

Cross Over

Wagyu, Foie gras e Tartufo 24

Wagyu, foie gras, tartufo
Wagyu, foie gras, truffle

Chu toro e Yuzu Kosho 20

Ventresca grigliata, yuzu kosho, Ponzu
Grilled Belly, yuzu kosho, Ponzu

Salmon harasu 12

Salmone, fingerlime, aonori, maionese giapponese
Salmon, fingerlime, aonori, Japanese mayonnaise

Spigola e tartufo 12

Spigola, sale maldon, tartufo, limone
Sea bass, maldon salt, truffle, lemon

Ricciola con tamamiso e kizami wasabi 16

Ricciola, tamamiso, kizami wasabi, arancia
Amberjack, tamamiso, kizami wasabi, orange

Capasanta, chutoro e tartufo 18

Capesante, tartare di ventresca di tonno, tartufo
Scallops, fatty tuna tartare, truffle

Sgombro marinato 16

Sgombro marinato, zenzero, coriandolo
Marinated mackerel, ginger, chives

Uramaki

8 pezzi a porzione
8 pieces per serving

€/Euro

Unagi Anguilla grigliata, castagne, avocado, tartufo, katsuobushi <i>Grilled eel, chestnuts, avocado, truffle, katsuobushi</i>	28
Viola Carote viola, patate viola, maionese di barbabietola, cavolo viola <i>Purple Carrots, Purple Potatoes, Beetroot Mayonnaise, Purple Cabbage</i>	22
Tonno Aburi Tonno grigliato, avocado, toro flambato, kizamiwasabi, salsa yakiniku, cipolla fondente <i>Grilled tuna, avocado, flambéed fatty tuna, kizami wasabi, yakiniku sauce, onion fondue</i>	28
Rosso Mazara Gambero rosso, avocado, cetriolo sott'olio, spuma di ricotta, polvere di capperi <i>Red shrimp, avocado, pickled cucumber, ricotta cheese mousse, caper powder</i>	32
California Avocado, polpa di granchio, maionese, cetriolo, mentaiko, arare <i>Avocado, crabmeat, mayonnaise, cucumber, mentaiko, arare</i>	26
Lotus Salmone, avocado, tartare di salmone piccante, tamamiso, chips di loto <i>Salmon, avocado, spicy salmon tartare, tamamiso, lotus chips</i>	26
Kochi Tataki di palamita, bamboo, avocado, yuzu kosho, croccante di bianchetti, salsa tataki <i>Bonito tataki, bamboo, avocado, yuzu kosho, crunchy whitebait, ponzu sauce, yakiniku sauce</i>	28
Wagyu Manzo giapponese, avocado, asparagi, foiegras, salsa yakiniku, chips di patate viola <i>Japanese beef, avocado, asparagus, foie gras, yakiniku sauce, purple potato chips</i>	36
Lobster Crab Asparagi in tempura, polpa di granchio delle nevi, maionese, avocado, astice flambato <i>Tempura asparagus, snow crab meat, mayo, avocado, flambéed lobster</i>	38
Crunchy Gamberi in tempura, avocado, polpa di granchio, maionese, lime e pasta kataifi <i>Tempura prawns, avocado, crab meat, mayonnaise, lime and kataifi</i>	26



Hosomaki

6 pezzi a porzione
6 pieces per serving

€/Euro

Salmone Scozzese <i>Scottish salmon</i>	10
Capesante e ikura <i>Scallops and ikura</i>	12
Torotaku <i>Belly of Red Tuna and daikon marinato</i>	12
Tonno <i>Red Tuna</i>	12
Cetrioli, umeboshi e maionese <i>Cucumbers, umeboshi and mayonnaise</i>	9
Avocado <i>Avocado</i>	9
Anguilla <i>Grilled eel</i>	12
Tamagoyaki <i>Japanese omelette</i>	9

Incontri / Encounters

Agedashi di melanzane e gamberi Agedashi Japanese fried eggplant	24
Soba in brodo dashi freddo, lime e yuzu kosho Soba noodles in cold dashi broth, lime and yuzukosho sauce	20
Karagee di pollo e salsa al curry Karaage japanese fried chicken and curry sauce	18

Antipasti / Starters

Gazpacho di pomodori datterini, burrata e rabarbaro Gazpacho with cherry tomatoes, burrata cheese and rhubarb	18
Sgombro in carpione, maionese al timo e limone Soused mackerel, thyme and lemon mayonnaise	22
Baccalà in tempura, peperoni e olive di Taggia Salted cod in tempura fried, peppers and Taggia olives	22
Paleta iberica y pan tomate Iberian paleta and pan tomate	24
Tartare di vitello, salsa tonnata, ravanelli e capperi fritti Veal tartare, tuna sauce, radishes and fried capers	20

Insalate / Salads

Edamame	5
Wakame Alghe	5
Caprese Misticanza, mozzarella di bufala, datterini, basilico, zucchine, melanzane, pinoli tostati Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, courgettes, aubergines, pine nuts	20
Salmone Misticanza, ravanelli, edamame, avocado, zenzero, sashimi di salmone, ananas, semi Mixed salad, radishes, edamame, avocado, ginger, salmon sashimi, pineapple and seeds	26
Tonno Misticanza, tonno sottolio, cipolla rossa di Tropea, capperi, olive di Taggia, cetrioli, tzatziki Mixed salad, in oil tuna fish, Tropea red onion, capers, Taggia olives, cucumbers, tzatziki	24
Pollo Misticanza, pollo alla griglia, mais, avocado, datterini, noci pecan, salsa ceasar, chips di parmigiano Mixed salad, grilled chicken, corn, avocado, cherry tomatoes, pecans, Caesar sauce, parmesan chips	24

Primi / First dishes

Carnaroli riserva san Massimo al pesto citrico, Gamberi rossi e crumble noci pecan	28
Carnaroli rice with basil and summer herbs pesto, red prawns and pecan nut crumble	
Agnolotti di basilico, fagiolini e straciatella, acqua di parmigiano di vacche rosse	24
Agnolotti pasta with basil, green beans, straciatella cheese in red cow parmesan cream	
Spaghettoni monograno Felicetti, ricci di mare e lattuga di mare croccante	28
Spaghettoni pasta, sea urchins and crunchy sea lettuce	
Tortello di coda alla vaccinara, brodo di sedano e cacao	26
Tortello pasta stuffed with stewed oxtail in celery and cocoa broth	

Secondi / Main dishes

Rombo, burro affumicato al the nero e crema di piselli	40
Sauted turbot, black tea smoked butter and peas cream	
Polpo, salsa verde e indivia	40
Octopus, green sauce and endive	
Galletto alla cacciatora e cicoria	35
Cockerel "alla cacciatora" with onion, celery, rosemary and tomatoes sauce, salted chicory	
Rib Eye, maionese di aglio nero, marsala e bietole	38
Rib Eye, black garlic mayonnaise, marsala and chard	
Agnello, asparagi, "cacio e ovo"	38
Sauted lamb, asparagus, cacio cheese and egg sauce	

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

