

V

SUSHI

	pag.
OSTRICHE E SASHIMI	3
TARTARE E CARPACCI	4
GUNKAN	5
NIGIRI	6
URAMAHI	8
HOSOMAKI	9

CUCINA MEDITERRANEA 10

/

Coperto 4 €

Per i tavoli superiori a 4 persone, 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.

/

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.

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.

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

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.

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.

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.

OSTRICHE E SASHIMI

OYSTERS AND SASHIMI

€/Euro

OSTRICHE DEL GIORNO OYSTERS OF THE DAY	1 pezzo calibro 2 - secondo disponibilità 1 pc caliber 2 - subject to availability	8
CROSTACEI SHELLFISH	1 pezzo a porzione size II 1 piece per serving size II	
Gamberi rossi di Mazara Scampi	Red shrimp from Mazara Langoustine	8 10
PESCATO STAGIONALE SEASONAL FISH	secondo disponibilità subject to availability	
Akami	Bluefin tuna	23
Chu Toro	Bluefin tuna belly	25
Ricciola	Amberjack	23
Pesce del giorno	Fish of the day	23
ALLEVATO		
Salmone Scozzese	Scottish salmon	14
Spigola	Sea bass	14
Capesante	Scallops	14
Pesce del giorno	Fish of the day	14
Omakase 3 Chef's selection 3 variations		20
Omakase 7 Chef's selection 7 variations		42

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 CARPACCI

/ 90 gr circa a porzione Approx. 90 gr per serving	/ Topping caviale + € 12,00 / 5 gr	€	/Euro
Salmone scozzese Tartare di salmone, avocado, mango, ikura, ponzu, cracker Scottish salmon tartare, avocado, mango, ikura, ponzu, cracker			26
Gambero rosso Tartare di gambero rosso, pompelmo rosa, umeboshi, ponzu, avocado, ricotta Red shrimps tartare, pink grapefruit, umeboshi, ponzu, avocado, ricotta cheese			35
Ricciola Tartare di ricciola, avocado e caviale Amberjack tartare, avocado and caviar			35
Tonno Balfegò Tartare di tonno Balfegò, maionese d'ostrica e caviale Balfegò red tuna tartare with oyster mayonnaise and caviar			35
Ceviche Tropicale Tartare di Ricciola, spigola, salmone, marinate con arancia e lime, avocado, mango, cocco, coriandolo e passion fruit Amberjack tartare, sea bass, salmon, marinated with orange and lime, avocado, mango, coconut, coriander and passion fruit			28
Poke "Bara-chirashi" Riso, chirashi di pesce, avocado, cetriolo, frittata giapponese, ikura zenzero, shiso, salsa di soia piccante Tartare of selected fishes of the day, rice, avocado, cucumber, Japanese omelette, ikura, ginger, shiso and spicy soy sauce			28
Carpaccio di spigola Spigola, salsa ponzu, moaionese di jalapeno, bottarga di uovo di quaglia e tartufo Sea bass carpaccio, ponzu sauce, jalapeno mayonnaise, quail egg bottarga and black truffle			24

GUNKAN

/ 2 pezzi a porzione
2 pieces per serving

€/Euro

CROSS OVER

Salmone Ikura Salmone, ikura e lime Salmon, ikura and lime	12
Capesante e gambero rosso Capesante, gambero rosso, paccasassi, finger caviar lime Scallops, red prawns, wild sea fennel, finger lime	16
Sashimi-Jo con caviale Salmone, spigola, tonno, mela, mango, uova di salmone, kizami wasabi, salsa ponzu Salmon, sea bass, tuna, apple, mango, salmon eggs, kizami wasabi, ponzu sauce	18
Wagyu e tartufo Zucchine, riso, granchio, tartare di manzo giapponese, tartufo Zucchini, rice, crab, japanese wagyu tartare, black truffle	24

NIGIRI / 1

/ 2 pezzi a porzione
2 pieces per serving

€/Euro

CLASSICO CLASSIC

Akami	Bluefin tuna	14
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

Toro, ricci di mare e caviale 20
Ventresca grigliata, ricci di mare e caviale
Grilled tuna belly, sea urchins, and caviar

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

URAMAKI

/ 8 pezzi a porzione
8 pieces per serving

€/Euro

Verde (veg) Avocado, carote, asparagi in tempura, aonori, purea di patate viola, edamame Avocado, carrots, asparagus in tempura, aonori, purple potato puree, edamame	22
Viola Carote viola, patate viola, maionese di barbabietola, cavolo viola Purple Carrots, Purple Potatoes, Beetroot Mayonnaise, Purple Cabbage	22
Tonno Aburi Tonno grigliato, avocado, toro flambato, kizamiwasabi, salsa yakiniku, cipolla fondente Grilled tuna, avocado, flambéed fatty tuna, kizami wasabi, yakiniku sauce, onion fondue	28
Rosso Mazara Gambero rosso, avocado, cetriolo sott'olio, spuma di ricotta, polvere di capperi Red shrimp, avocado, pickled cucumber, ricotta cheese mousse, caper powder	32
California Avocado, polpa di granchio, maionese, cetriolo, mentaiko, arare Avocado, crabmeat, mayonnaise, cucumber, spicy cod roe, arare crispy rice	26
Lotus Salmone, avocado, tartare di salmone piccante, tamamiso, chips di loto Salmon, avocado, spicy salmon tartare, tamamiso, lotus chips	26
Lobster Crab Asparagi in tempura, polpa di granchio delle nevi, maionese, avocado, astice flambato Tempura asparagus, snow crab meat, mayo, avocado, flambéed lobster	38
Kunsei Gamberi in tempura, avocado, fiori di zucca, tartare di gamberi rossi di Mazara, fiori di sale, rosmarino e yuzu Tempura prawns, avocado, zucchini flowers, Mazara red prawns, rosemary, fleur de sal, yuzu	32
Tako roll Polpo cotto a bassa temperatura, sedano, carote, avocado, patata viola, cipolla di Tropea e teriyaki Octopus cooked at low temperature, celery, carrot, avocado, purple potatoes, Tropea red onion in vinegar, teriyaki sauce	30
Crunchy Gambero in tempura, avocado, granchio, maio al lime, pasta kataifi Tempura shrimp, avocado, crab, lime mayo, kataifi pastry	28
Unagi Anguilla grigliata, castagne, avocado, tartufo, katsuobushi Grilled eel, chestnuts, avocado, truffle, katsuobushi	28
Wagyu Wagyu, avocado, asparagi, foie gras e patate viola Wagyu, avocado, asparagus, foie gras, purple potatoes	36

HOSOMAKI

/ 6 pezzi a porzione
6 pieces per serving

€/Euro

Salmone Scozzese
Scottish salmon

10

Capesante e ikura
Scallops and salmon roe

12

Torotaku
Belly of Red Tuna and marinated daikon

12

Tonno
Red Tuna

12

Cetrioli, umeboshi e maionese
Cucumbers, pickled plum and mayonnaise

9

Avocado
Avocado

9

Anguilla
Grilled eel

12

Tamagoyaki
Japanese omelette

9

CUCINA

KITCHEN

ANTIPASTI / STARTERS

€/Euro

Crème caramel di carciofi, carciofi in osmosi, salsa alle erbe selvatiche, caramello di zucchero salato Artichoke creme caramel, sweet and sour artichokes, wild herb sauce, salted sugar caramel	22
Cannolo friabile con baccalà mantecato, semi di chia, verdure al vapore, maionese alle erbe aromatiche Crumbly cannolo with whipped cod, chia seeds, steamed vegetables, aromatic herb mayonnaise	24
Tartare di tonno Balfegò, maionese d'ostrica e caviale Balfegò red tuna tartare with oyster mayonnaise and caviar	35
Tartare di ricciola, avocado e caviale Amberjack, avocado and caviar	35
Mousse di fegato grasso d'anatra, nocciole, patate soffiate, gel di aceto di visciole Goose liver mousse, hazelnuts, puffed potatoes, sour cherry vinegar gel	22

INSALATE / SALADS

Edamame (classico / spicy)	7
Wakame Alghe	7
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	22
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	18

PRIMI / FIRST COURSE

€/Euro

Lasagnetta croccante con asparagi e ricotta, crema di fave fresche Crispy lasagna with asparagus and ricotta, fresh broad beans cream	24
Risotto ai calamari ripieni e gratinati Risotto with stuffed and gratinated squids	30
Spaghetti d'Abruzzo, vongole e bottarga Spaghetti with clams and mullet roe	26
Medaglie di faraona, zabaione al Parmigiano Reggiano, culaccia croccante Medallions egg pasta filled with guinea fowl, Parmigiano Reggiano zabaglione, crispy culaccia dried cured ham	32
Tortelli di wagyu, porro e patate Tortelli pasta filled with Wagyu Kagoshima A5 beef, leeks and potatoes	40

SECONDI / MAIN COURSE

Cipolle ripiene gratinate, salsa al pancotto Stuffed and gratinated onions, cooked bread sauce	25
Black cod, salsa saikyo miso e yuzu Black cod with saikyo miso sauce and yuzu	40
Filetto di capriolo in salsa di soia e miele, sesamo, rape rosse e bianche Venison fillet in soy and honey sauce, sesame, red and white turnips	35
Guancia di suino iberico brasata, lumachine al Biancosarti, purea di patate e cavolo viola con succo di yuzu Braised Iberico pork cheek, lumachine pasta with Biancosarti-scented sea snails, mashed potatoes and purple cabbage with yuzu juice	35
Filetto di manzo con carciofi, essenza di menta Beef fillet, artichokes, mint essence	40

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

V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V
V V V V V V V V

Design: HOC Studio / Andrea Filippucci

