

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>	<b>8</b>
Scampi	<i>Prawns</i>	<b>10</b>

**Pescato stagionale** secondo disponibilità  
*Seasonal fish* (according to availability)

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

### Allevato

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

**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 Carpacci

/ 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

## **Carpaccio di spigola**

Spigola, salsa ponzu, moaionese di jalapeno, bottarga di uovo di quaglia e tartufo

**24**

### **Sea bass Carpaccio**

Sea bass, ponzu sauce, jalapeno mayonnaise, quail egg bottardga and truffle



# 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, rise, 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

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

# Nigiri / 2

/ 2 pezzi a porzione  
2 pieces per serving

€ / Euro

## Cross Over

### Wagyu, Foie gras e Tartufo

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

24

### Chu toro e Yuzu Kosho

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

20

### Salmon harasu

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

12

### Spigola e tartufo

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

12

### Ricciola con tamamiso e kizami wasabi

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

16

### Capasanta, chutoro e tartufo

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

18

### Sgombro marinato

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

16

# Uramaki

8 pezzi a porzione  
8 pieces per serving

€ / Euro

## Unagi

Anguilla grigliata, castagne, avocado, tartufo, katsuobushi  
*Grilled eel, chestnuts, avocado, truffle, katsuobushi*

28

## 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, mentaiko, arare*

26

## Lotus

Salmone, avocado, tartare di salmone piccante, tamamiso, chips di loto  
*Salmon, avocado, spicy salmon tartare, tamamiso, lotus chips*

26

## Wagyu

Wagyu, avocado, funghi enoki, foie gras e patate viola  
*Wagyu, avocado, mushrooms, enoki, foie gras, purple potatoes*

36

## 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, rosmarino, fleur de sal, yuzu sauce*

28

## 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





# Hosomaki

**6 pezzi a porzione**  
*6 pieces per serving*

€ / Euro

**Salmone Scozzese**  
*Scottish salmon*

10

**Capesante e ikura**  
*Scallops and ikura*

12

**Torotaku**  
*Belly of Red Tuna and daikon marinato*

12

**Tonno**  
*Red Tuna*

12

**Cetrioli, umeboshi e maionese**  
*Cucumbers, umeboshi and mayonnaise*

9

**Avocado**  
*Avocado*

9

**Anguilla**  
*Grilled eel*

12

**Tamagoyaki**  
*Japanese omelette*

9

## Incontri / Encounters

<b>Kaki Fry</b>	<b>18</b>
Ostriche impanate e fritta, maionese d'uovo e cetriolo sott'aceto, kizami wasabi Breaded fried oysters, salsa tartar, kizami wasabi	
<b>Spaghetti, carbonara di mare giapponese</b>	<b>24</b>
Uovo di merluzzo marinato al peperoncino, burro, croccante di gamberi e aonoriko Code egg marinated and chilli pepper, butter, crispy shrimp, anori seaweed	
<b>Karagee di pollo e salsa al curry</b>	<b>18</b>
Karaage japanese fried chicken and curry sauce	
<b>Unagi pie</b>	<b>24</b>
Sfoglia, anguilla grigliata giapponese, salsa teriyaki, arancia Puff pastry, japanese grilled eel, teriyaki sauce, orange	

## Antipasti / Starters

<b>Orto d'autunno</b>	<b>20</b>
Seasonal vegetables in different textures	
<b>Mazzancolle e tartufo</b>	<b>30</b>
Prawns and Truffle	
<b>Baccalà in tempura, broccoli e salsa carpione</b>	<b>22</b>
Cod in tempura, broccoli, and carpione marinated sauce	
<b>Culatello di Zibello e Bufala</b>	<b>22</b>
Culatello di Zibello cured ham and buffalo mozzarella cheese	
<b>Porcino alla brace, guanciale e cavolo cappuccio</b>	<b>26</b>
Grilled porcini mushrooms, pork cheeks ad savoy cabbage	

## Insalate / Salads

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

## Primi / First dishes

<b>Carnaroli riserva san Massimo, zafferano, zucca gialla, liquirizia e passion fruit</b>	<b>24</b>
Carnaroli Riserva San Massimo rice, saffron, yellow pumpkin, licorice and passion fruit	
<b>Raviolo cacio e pepe tartufo di Norcia e burro d'alpeggio</b>	<b>28</b>
Raviolo with cacio cheese and pepper, Norcia truffle and alpine butter	
<b>Fettuccine cervo e nocciole della Toscana</b>	<b>25</b>
Fettuccine egg pasta with deer ragout and Toscana hazelnuts	
<b>Rigatone, classica amatriciana</b>	<b>24</b>
Rigatone pasta "all'amatriciana" sauce, with pork cheek, tomato and pecorino cheese	

## Secondi / Main dishes

<b>Polpo cappuccio viola Mayo d'ostrica gilardeau</b>	<b>40</b>
Purple octopus, gilardeau oyster mayo	
<b>Rombo, zucca gialla, mandorla e spugna alla curcuma</b>	<b>40</b>
Turbot, yellow pumpkin, almond and turmeric sponge	
<b>Tournedos incontra saltimbocca</b>	<b>35</b>
Tournedos meets veal with cured ham "Saltimbocca"	
<b>Costata di manzo alla griglia</b>	<b>15/h</b>
Grilled beef steak	
<b>Ribeye, cavolo viola e senape</b>	<b>38</b>
Ribeye, purple cabbage and mustard	

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

