



menu take away & delivery



Per ordinazioni entro le 19
346/5757561



CONSEGNA GRATUITA

ANTIPASTI

Scampo Mar Tirreno

5 Euro

Ostriche Fine de Claire

5 Euro

Gambero Rosso Mazara del Vallo

5 Euro

Tris di Tartare

21 Euro

Insalata di mare

13 Euro

Polpo rosticcato su spuma di patate

13 Euro

Baccalà mantecato

13 Euro

Soutè di Cozze e Vongole Italiane

15 Euro

Supplì alla crema di scampi

3 Euro



PRIMI PIATTI

- * Il Kit per 2 persone Box con sugo all'astice, basilico e tagliolini
36 Euro
- * Il Kit per 2 persone Box con sugo alle vongole sgusciate e spaghetti
26 Euro
- * Il Kit per 2 persone Box con crema di scampi e riso
28 Euro
- * Il Kit per 2 persone Box con sugo ai frutti di mare e spaghetti
25 Euro

*seguire indicazioni sul vademecum



SECONDI PIATTI

Tataki di tonno rosso con giardino di Baby verdure
23 Euro

Calamaro con zucca caramellata e broccoli siciliani
saltati in padella
23 Euro

Gamberoni e verdura in Tempura di Riso e salsa
artigianale
22 Euro

La Catalana di Astice
40 Euro

Mix di Scampi e Gamberi
24 Euro



LE VERDURE DI STAGIONE

La saltata in padella
5 Euro

Patate al rosmarino
5 Euro

Verdure wok
6 Euro



I DOLCI

I Dolci Tiramisù
6 Euro

Cheesecake al pistacchio
6 Euro

Lingotto pralinato con mousse
alla nocciola,
yogurt acidulo e namelaka al biscotto
8 Euro

Docquoise alle mandorle, parfait alla
gianduia ricoperto
al cioccolato bianco e gel ai frutti rossi
9 Euro



SUSHI

Antipasti

EDAMAME semi di soia	5 EURO
GOMA WAKAME alghe e semi di sesamo	5 EURO

Poke

VEGETARIAN Riso, Avocado, edamame, goma, iceberg, sesamo, mango, mais	14 EURO
CHIRASHI MIX Riso, tonno, salmone, gambero cotto, spigola	16 EURO
SALMONE Riso, Salmone, avocado, edamame, iceberg, sesamo, mais	16 EURO
TONNO Riso, Tonno, avocado, edamame, iceberg, sesamo, mango	19 EURO

Nigiri *Ovale di riso con trancio di pesce crudo - 2 pz -*

SPIGOLA	4 EURO
SALMONE	4 EURO
ANGUILLA	5 EURO
TONNO	5 EURO
CAPELANTE	5 EURO
GAMBERO COTTO	5 EURO
GAMBERO ROSSO	8 EURO

Sashimi *Fettine sottili di pesce crudo - 6 pz -*

SALMONE	12 EURO
SPIGOLA	12 EURO
TONNO	14 EURO
RICCIOLA	14 EURO

Temaki *Cornetto di alga nori ripieno di riso, avocado e pesce*

SALMONE	6 EURO
TEMPURA	6 EURO
SPIGOLA	7 EURO
TONNO	7 EURO
TRIS	20 EURO

Hosomaki *Roll di riso avvolto da alga nori - 8 pz -*

SALMONE	10 EURO
SPIGOLA	10 EURO
TONNO	10 EURO

I nostri mix

SUSHI MIX 16 PEZZI	24 EURO
SASHIMI MIX 14 PEZZI	24 EURO
CHEF OMAKASE MIX 24 PEZZI	36 EURO

Ramen

19 EURO

Uramaki *Roll di riso - 8 pz -*

PHILADELPHIA salmone, philadelphia, sesamo, avocado, yuzu	12 EURO
SALMONE AVOCADO Salmone, avocado, sesamo	12 EURO
SPICY SALMONE tartare di salmone, sesamo, avocado e spicy mayo	12 EURO
SPICY TONNO tartare di tonno, avocado, sesamo e spicy mayo	14 EURO
CALIFORNIA ROLL granchio, avocado, mayo, sesamo	14 EURO

Uramaki special *Roll di riso - 8 pz -*

EBI TEN MAKI tempura di gamberi, maio, lattuga, salsa teriyaki	13 EURO
ROCK 'N ROLL tempura di gamberi, basilico, mayo, sesamo, tartare di tonno	14 EURO
CARAMEL ROLL cipolla caramellata, spigola, tobiko	14 EURO
TIGER ROLL tempura gamberi, avocado, salmone, salsa dello chef	14 EURO
LEMON MAKI tempura gamberi, salmone, maio, scorsa di limone grattugiata	14 EURO
RAINBOW ROLL granchio, avocado, maio, pesce misto, caviale, croccante di patata	15 EURO
JALAPENO ROLL gambero in tempura, jalapeno, tartare di gambero cotto, maionese e polvere di tempura	17 EURO

Chef Selection

CAPASANTA ROLL capasanta, orange tobiko, shizo, mayo piccante	15 EURO
MAKI DELLO CHEF tempura, avocado, tartare gambero, granchio	19 EURO
MAZARA ROLL SPECIAL gambero di Mazara del Vallo, lime, salmone, avocado	26 EURO
ANGUILLA ROLL gambero in tempura, cetriolo, anguilla e salsa dello chef	22 EURO
LOBSTER ROLL astice, avocado e tobiko	34 EURO



VADEMECUM PER LE RICETTE

CONSIGLI DELLO CHEF

IL KIT PER 2 PERSONE:

Tagliolini all'Astice

Cuocere la pasta per 5 minuti in acqua bollente (1L a porzione), sale in dotazione. Nel frattempo, scaldare la salsa di astice in padella, versare la pasta cotta e mantecare per 2 minuti.

IL KIT PER 2 PERSONE:

Spaghetti alle vongole/ ai frutti di mare

Cuocere la pasta per 10 minuti in acqua bollente (1L a porzione), sale in dotazione. Nel frattempo, scaldare la salsa di vongole in padella, versare la pasta cotta e mantecare per 2 minuti.

IL KIT PER 2 PERSONE:

Riso Alla Crema di Scampi

Cuocere il riso facendo scaldare i chicchi con un filo di olio in una padella antiaderente e aggiungere un po' di salsa mano a mano e continuare fino a che non si addensa.

A cottura mantecare con il burro e aggiustare di sale.

BACCALA' MANTECATO

Rigenerarlo in forno a 210 gradi per 4 minuti A piacere irrorare con un filo d'olio fruttato intenso.

IL PESCATO

Rigenerare in forno a 180 gradi per 3 minuti A piacere irrorare con un filo d'olio fruttato intenso.

CALAMARO

Rigenerare in forno a 180 gradi per 5 minuti TEMPURA
Rigenerare in forno a 210 gradi per 3 minuti

INSALATA DI POLPO

Rigenerare la salsa con le patate in un pentolino per 5 minuti poi versarla sul piatto e adagiare sopra il polpo
A piacere irrorare con un filo d'olio delicato.

**PER QUALSIASI DUBBIO E/O
DOMANDE INVIARE
UN MESSAGGIO ALLO CHEF :
346/5757561**

