

La degustazione

Battuto di Gambero rosa, frutti rossi e salsa al basilico

Polpo su soffice di patate, carciofi e salsa teriyaki

*Sfera ripiena di patate, Spigola e zenzero
su bagna cauda delicata*

*Ravioli ripieni alla carbonara su salsa di rapa rossa,
Gamberi rossi e tartufo*

*Cubo di Ricciola sul suo fondo con baby finocchio,
mousse al finocchio e aneto*

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

70 Euro

(bevande escluse - degustazione per due persone o per intero tavolo)

Abbinamento di tre vini

30 Euro

Gli Antipasti

La Selezione di Crudi

8 portate suggerite dal mare ogni giorno

30 Euro

Cotto & Pescato

6 portate suggerite dal mare e ideate dallo chef

28 Euro

Ostriche Fin de Claire

4 Euro

Ostriche Henry Gillardeau

6 euro

Gambero Rosso Mazara del Vallo

5 Euro

Scampo Mar Tirreno

4 Euro

Battuto di Gambero Rosso di Mazara del Vallo

23 Euro

Tris di Tartare dello Chef

21 Euro

I Primi Piatti

*Spaghettoni ai crostacei, aglio olio e pomodorini con
Bottarga di muggine Pastificio Mancini
22 Euro*

*Ravioli ripieni alla carbonara su salsa di rapa rossa,
Gamberi rossi e tartufo
25 Euro*

*Pacchero su crema di porro fermentato e
carpaccio di Ombrina al lime Pastificio Gentile
19 Euro*

*Tagliolino artigianale con Astice, datterino e basilico
25 Euro*

*Risotto con Ricciola, Vongole e Cannolicchi,
pomodoro arrostito, burrata e clorofilla di prezzemolo
19 Euro*

*Risotto alla crema di Scampi
17 Euro*

*Minestra con pescato del giorno,
ceci e rosmarino
21 Euro*

Gli Antipasti cucinati

*Polpo croccante su soffice di patate,
carciofi e salsa teriyaki*

14 Euro

Seppia cotta a bassa temperatura e panzanella

12 Euro

*Alici marinate su spuma di mozzarella,
crumble di olive taggiasche,
gel di limone e cipolle di tropea in agrodolce*

13 Euro

Cubetti di Baccalà in tempura accompagnati con mayo spicy

13 Euro

Sfera ripiena di patate, Spigola e zenzero su bagna cauda delicata

13 Euro

Il nostro soutè ai frutti di mare

16 Euro

*Suppli artigianali alla crema di Scampi
su salsa di carote e zenzero*

3 Euro

Le Verdure di Stagione

Le patate al forno
6 Euro

Le verdure Wok
6 Euro

L'insalata mista
5 Euro

La puntarella
6 Euro

Il saltato in padella
6 Euro

I Secondi Piatti

*Calamaro cotto a bassa temperatura e poi scottato,
cubi di zucca candita e broccolo di Sicilia stufato*
21 Euro

Gamberoni e verdure in tempura
22 Euro

Tataki di Tonno rosso croccante e giardino di baby verdure
25 Euro

*Cubo di Ricciola sul suo fondo con baby finocchio,
mousse al finocchio e aneto*
25 Euro

*Astice con datterini, julienne di carote, cubi di patate,
julienne di sedano e cipolla rossa caramellata*
34 Euro

Arrosto di pesce
(Scampi, Gamberi, selezione di pescati vari)
36 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

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

Uramaki special Roll di riso - 8 pz -

EBI TEN MAKI	13 EURO
tempura di gamberi, maio, lattuga, salsa teriyaki	
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	17 EURO
gambero in tempura, jalapeno, tartare di gambero cotto, maionese e polvere di tempura	

Chef Selection

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



Carta dei dolci e dei distillati



Dolci

Tiramisù nella semisfera al cioccolato fondente 10 €

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: PORTO + € 6

*Crumble tiepido di mele caramellate
su crema inglese alla cannella* 8 €

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: CALVADOS + € 5

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: PASSITO DI PANTELLERIA + € 5

Cre moso di cheesecake al pistacchio 8 €

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: MOSCATO D'ASTI + € 5

*Tartelletta di pasta frolla con
crema pasticcera al limone e meringa soffice* 9 €

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: PASSITO DI PANTELLERIA + € 5

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: MOSCATO ROSA + € 5

Caffè

Caffè / Decaffeinato / Orzo / Ginseng 2,50 €

Caffè Kenya AROMA INTENSO E AROMATICO 3,50 €

Caffè Colombia Medellin AROMA DOLCE E CREMOSO 3 €

Caffè Brasil Santos AROMA DOLCE CON NOTE DI CIOCCOLATO 3 €

Distillati

DISTILLATO DI VINACCE - GRAPPA

Poli Bianca 40% 5 €

Berta Villa Prato 40% 5 €

I Millesimi '94 Antonella Bocchino 42% 13 €

I Millesimi Bianca Antonella Bocchino 40% 12 €

DISTILLATO DI CANNA DA ZUCCHERO - RUM

Ryoma GIAPPONE, INVECCHIATO 7 ANNI 40% 10 €

Diplomatico VENEZUELA, INVECCHIATO 12 ANNI 40% 8 €

Dictator COLOMBIA, INVECCHIATO 12 ANNI. 40% 8 €

DISTILLATO DI CEREALI - WHISKY

Caol Ila ISOLA ISLAY, 43% 8 €

Big peat ISOLA ISLAY, 46% 8 €

Yamazakura GIAPPONE, INVECCHIATO 16 ANNI 40% 8 €

Russell's Reserve AMERICA, INVECCHIATO 10 ANNI 45% 6 €

Filey Bay IRLANDA, 46% 8 €

DISTILLATO DI VINO - COGNAC, ARMAGNAC

Remy Martin FRANCIA, INVECCHIATO 8 ANNI 40% 14 €

Samalens GUASCOGNA, INVECCHIATO 5 ANNI 40% 12 €

VINI DA DESSERT

Muffato della sala UMBRIA, 13% 8 €

Moscato d'Asti PIEMONTE, 5% 3 €

Passito di Pantelleria SICILIA, 15% 5 €

Sauternes FRANCIA, 13% 6 €

Madeira PORTOGALLO, 18% 4 €

Porto PORTOGALLO, 19% 8 €

AMARI E LIQUORI

Averna SICILIA, 29% 3 €

Jefferson CALABRIA, 30% 4 €

Urlich PIEMONTE, 32% 4 €