

## *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

<b>EDAMAME</b> semi di soia	<b>5 EURO</b>
<b>GOMA WAKAME</b> alghe e semi di sesamo	<b>5 EURO</b>

## Poke

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

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

<b>SPIGOLA</b>	<b>4 EURO</b>
<b>SALMONE</b>	<b>4 EURO</b>
<b>ANGUILLA</b>	<b>5 EURO</b>
<b>TONNO</b>	<b>5 EURO</b>
<b>CAPELANTE</b>	<b>5 EURO</b>
<b>GAMBERO COTTO</b>	<b>5 EURO</b>
<b>GAMBERO ROSSO</b>	<b>8 EURO</b>

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

<b>SALMONE</b>	<b>12 EURO</b>
<b>SPIGOLA</b>	<b>12 EURO</b>
<b>TONNO</b>	<b>14 EURO</b>
<b>RICCIOLA</b>	<b>14 EURO</b>

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

<b>SALMONE</b>	<b>6 EURO</b>
<b>TEMPURA</b>	<b>6 EURO</b>
<b>SPIGOLA</b>	<b>7 EURO</b>
<b>TONNO</b>	<b>7 EURO</b>
<b>TRIS</b>	<b>20 EURO</b>

## Mosomaki *Roll di riso avvolto da alga nori - 8 pz -*

<b>SALMONE</b>	<b>10 EURO</b>
<b>SPIGOLA</b>	<b>10 EURO</b>
<b>TONNO</b>	<b>10 EURO</b>

## *I nostri mix*

<b>SUSHI MIX 16 PEZZI</b>	<b>24 EURO</b>
<b>SASHIMI MIX 14 PEZZI</b>	<b>24 EURO</b>
<b>CHEF OMAKASE MIX 24 PEZZI</b>	<b>36 EURO</b>

## *Ramen*

**19 EURO**

## *Uramaki* Roll di riso - 8 pz -

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

## *Uramaki special* Roll di riso - 8 pz -

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

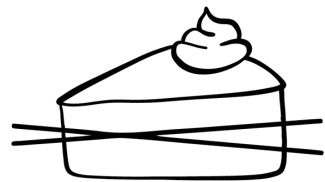
## *Chef Selection*

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

*Cremoso 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 €