

Menù

VIEW

LIVE RESTAURANT

Starters

Fior di Patanegra

Patanegra con gambo di wasabi fresco in salsa di semi di sesamo e finocchio croccante
Patanegra with fresh wasabi stem in sesame seed sauce and crispy fennel

16

Bao Pulled

Bao con pulled pork e insalata di cavolo cappuccio
Pulled pork bao with cabbage salad

15

Cartoccio di funghi

Cartoccio di Funghi Shiitake e Shimeji Giapponese con pak-choi, germogli di soia e cipollotto in brodo di soia mirin e burro
Shiitake and Shimeji mushroom with pak-choi, soybean sprouts and spring onion in a mirin soy broth with butter

14

Ika Forever

Julienne di calamaro con uova di baccalà Mentaiko, kisami di alga nori
Julienne of squid with Mentaiko cod roe, asparagus, and shredded nori seaweed.

12

Sunomono MASTERCHEF Okabe style

Cetrioli croccanti con polpo, salmone e branzino in salsa agrodolce
Crunchy cucumbers with octopus, salmon and sea bass in sweet and sour sauce

18

Ebifry Plus

Gamberoni fritti avvolti in pasta Kataifi in salsa agrodolce al mango
Fried prawns wrapped in Kataifi pastry with sweet and sour mango sauce

16

Millefoglie Tuna

Millefoglie di tonno con pomodorino confit in emulsione di Yuzu e besciamella di formaggio
Tuna mille-feuille with confit cherry tomatoes in Yuzu emulsion and cheese béchamel

16

Kakifry

Tempurelle di gamberone, zucchine, carote e cipolla rossa di Tropea
Prawn tempurelle, courgettes, carrots and red Tropea onion

16

Temaki View

Cono di alga nori, riso di sushi e pesce a scelta (salmone, tonno e gratiné di granchio)
Nori seaweed cone, sushi rice, and choice of fish (salmon, tuna, and crab gratin)

10

Black Cod Mantecato

Black Cod mantecato con patate, erba cipollina e prezzemolo, servito su terra di olive taggiasche e cipolle caramellate
Whipped Black Cod with potatoes, chives, and parsley, served on a bed of Taggiasca olives soil and caramelized onions

18

Gamberoni Saimon

Gamberoni marinati in salsa di soia e Yuzu, serviti con julienne di verdure di stagione, goma dressing e ribes
Prawns marinated in soy and Yuzu sauce, served with julienne of seasonal vegetables, goma dressing, and currants

20

Yaki Imo e Caviale

Caviale su crema di patata dolce giapponese arrostita con panna acida, julienne di foglie di shiso e chips di daikon
Caviar on roasted Japanese sweet potato cream with sour cream, julienne of shiso leaves, and daikon chips

24

Mini Cirashi Allegrìa

Piccola ciotola di riso di sushi con zenzero, salmone, tonno, branzino, bamboo, zucchine e carote
Small bowl of sushi rice with ginger, salmon, tuna, sea bass, bamboo, courgettes and carrots

16

C'era una volta il Finger's Food

4 assaggi al cucchiaino dei nostri chef
4 spoon tastings from our chefs

20

Polpo Affumicato

Polpo affumicato in salsa di crema di patata dolce e peperoni gialli con Shichimi
Smoked octopus in sweet potato cream sauce and yellow peppers with Shichimi

20

Missoshiro

Zuppa di miso con vongole, alghe e tofu
Miso soup with clams, seaweed, and tofu

10

Sashimi Special Ike Ice

Sashimi Taste

Sashimi di tonno, salmone, ricciola, branzino, capesante (5 pezzi)
Sashimi of tuna, salmon, yellowtail, sea bass, scallop (5 pieces)

18

Sashimi Speciale

Sashimi di tonno, salmone, ricciola, branzino, capesante, gambero rosso di Mazara del Vallo (12 pezzi)
Sashimi of tuna, salmon, yellowtail, sea bass, scallop, red prawn from Mazara del Vallo (12 pieces)

30

Sashimi à la carte - 5 pezzi

Toro (ventresca di tonno) *Bull (tuna belly)*

Salmone *Salmon*

Tonno *Tuna*

Ricciola *Amberjack*

Branzino *Sea bass*

20

Tartare

Tris di Tartare

Tris di tartare di tonno, salmone e ricciola - o tartare singola a scelta
Trio of tuna, salmon and amberjack tartare - or single tartare of your choice

24

Tartare Shibuya

Battuta di filetto con noci macadamia, tartufo nero estivo, tempura di cipolle e senape di Dijon
Beef tartare with macadamia nuts, summer black truffle, and onion tempura

22

Carpacci

Usuzukuri Misto Hamachi

Carpaccio di ricciola e salsa ponzu con sesamo e rapa bianca grattugiata
Yellowtail carpaccio and ponzu sauce with sesam and grated white turnip

16

Usuzukuri Maguro

Carpaccio di tonno con rapa bianca grattugiata, salsa ponzu, wasabi fresco e sesamo
Tuna carpaccio with grated white turnip, Ponzu sauce, fresh wasabi and sesam

18

Magnolia

Carpaccio di salmone alla fiamma con salsa mojito di ananas, menta e shiso, daikon grattugiato, salsa ponzu e sesamo
Flame-grilled salmon carpaccio with pineapple mojito sauce, mint and shiso, grated daikon, ponzu sauce and sesam

16

Usuzukuri Yuzu

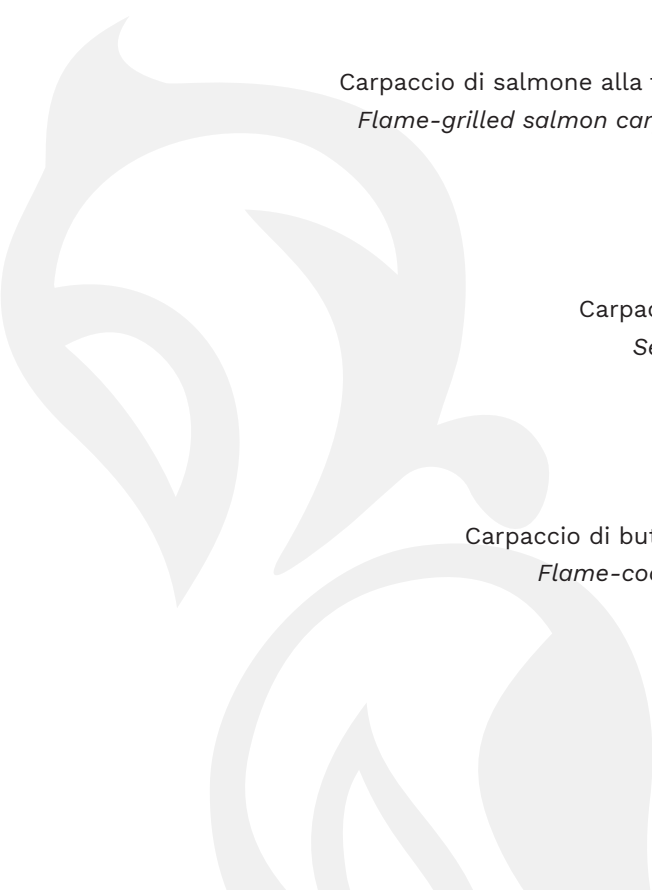
Carpaccio di branzino con perle di Yuzu al ponzu, daikon grattugiato e sesamo
Sea bass carpaccio with ponzu Yuzu pearls, grated daikon and sesam

14

Butterfish Enoki

Carpaccio di butterfish cotto alla fiamma al miso leggermente dolce, daikon grattugiato e sesamo
Flame-cooked butterfish carpaccio with slightly sweet miso, grated daikon and sesam

18



Main Course

Gyoza Crab Asparu

Ravioli di granchio piastrati con crema di asparagi e crumble di bacon
Crab ravioli with asparagus cream and bacon crumble

18

Gyoza Chicken

Gyoza di pollo con salsa ponzu
Chicken Gyoza with ponzu sauce

14

Miniten

Tempura taste di verdure e gamberi
Tempura sampler of vegetables and prawns

16

Yakiniku Tamago Yassai

Straccetti di manzo, uova di quaglia con verdure wok
Beef strips with quail eggs and wok-fried vegetables

22



Uramaki

California Old Style

Granchio, avocado, kewpie, lattuga e cetrioli (8 pezzi)
Crab, avocado, kewpie, lettuce and cucumbers (8 pieces)

20

Uramaki Spaziale

Gambero in tempura, tartare di salmone, avocado e salmone scottato (8 pezzi)
Tempura shrimp, salmon tartare, avocado and seared salmon (8 pieces)

20

Baja Sardinia Forever

Carpaccio di butterfish scottato, miso, scampi e tempura di avocado (8 pezzi)
Scalded butterfish carpaccio, miso, scampi and avocado tempura (8 pieces)

20

Leo, Gratin & Vinci

Tartare di salmone, tempura di asparagi, gratiné di granchio e uova di pesce volante (8 pezzi)
Salmon tartare, asparagus tempura, crab gratin and flying fish eggs (8 pieces)

20

Spice Tuna Plus

Tartare di tonno leggermente piccante (8 pezzi)
Slightly spicy tuna tartare (8 pieces)

20

Spice Salmon Plus

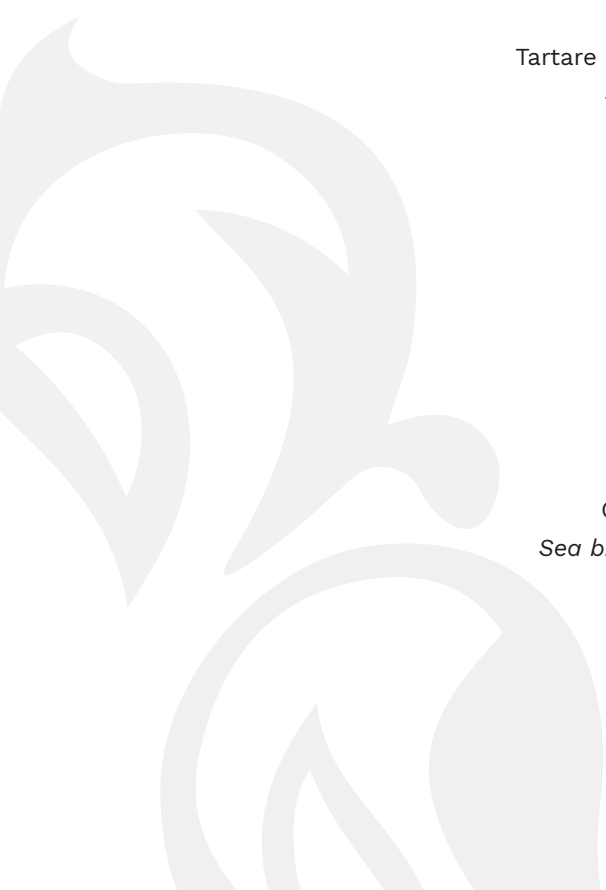
Tartare di salmone leggermente piccante
Slightly spicy salmon tartare

20

Ceviche New Style

Orata, ricciola, capasanta e gambero marinati in salsa lime, arancia e avocado
Sea bream, amberjack, scallop and shrimp marinated in lime sauce, orange and avocado

20



Gunkan Gio

Gunkan Gio Shake

Gunkan di riso, salmone e Ikura
Salmon and Ikura gunkan with rice

7

Gunkan Gio Maguro

Gunkan di riso e tonno con wasabi fresco
Tuna gunkan with fresh wasabi with rice

8

Gunkan Shiromi

Ceviche di riso e pesce bianco con perle di Yuzu
Ceviche of white fish with Yuzu pearls

8



Nigiri Show Down

Toro <i>Toro nigiri</i>	7
Maguro – Tonno <i>Tuna nigiri</i>	6
Shake – Salmone <i>Salmon nigiri</i>	5
Hamachi – Ricciola <i>Amberjack nigiri</i>	6
Susuki – Branzino <i>Sea bass nigiri</i>	5
Ika – Seppie o Calamaro <i>Cuttlefish or squid nigiri</i>	5
Unaghi – Anguilla <i>Eel nigiri</i>	7
Hotate – Capasanta <i>Scallop nigiri</i>	7
Ikura – Uova di Salmone <i>Salmon roe nigiri</i>	6

Dolci

Selezione di Mochi 8

Dolce del giorno 8

Bevande

Vino al calice da 8

Vini da dessert - Passito Ben Rye Donna Fugata 12

Acqua 75cl 3

Bibite in bottiglia 33cl 6

Birre da 8

Caffè 3

Coperto 5

