

# Starters

## 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 - 6, 7*

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 - 1, 14*

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 - 1, 2, 4, 6, 14*

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 - 1, 2*

16

## Kakifry

Tempurelle di gamberone, zucchine, carote e cipolla rossa di Tropea  
*Prawn tempurelle, courgettes, carrots and red Tropea onion - 1, 2, 5, 6*

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) - 2, 4, 11*

10

## 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 - 4, 7*

16

## 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 - 1, 4, 7*

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 - 2, 6, 11*

20

## Mini Cirashi Allegria

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 - 1, 4, 6, 11*

16

## C'era una volta il Finger's Food

4 assaggi al cucchiaino dei nostri chef  
*4 spoon tastings from our chefs - 1, 2, 4, 6, 7, 14*

20

## Missoshiro

**Zuppa di miso con vongole, alghe e tofu**  
*Miso soup with clams, seaweed, and tofu - 6, 14*

10

## 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 - 1, 4, 7*

24

# 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) - 6, 14*

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) - 2, 6, 14*

30

## Sashimi à la carte - 5 pezzi

Toro (ventresca di tonno) - Salmone - Tonno - Ricciola - Branzino  
*Bull (tuna belly) - Salmon - Tuna - Amberjack - Sea bass - 6*

20

# Tartare

## Tris di Tartare

Tris di tartare di tonno, salmone e pesce bianco o tartare singola a scelta  
*Trio of tuna, salmon and amberjack tartare - or single tartare of your choice*  
1, 4, 6, 11

## Tartare di Salmone

Tartare di salmone condita con erba cipollina, sriracha e caviale di salmone  
*Salmon tartare topped with chives, sriracha and salmon caviar*  
1, 4, 6, 11

## Tartare di Tonno

Tartare di tonno con erba cipollina, sriracha, tobiko e wasabi kizami  
*Tuna tartare with chives, sriracha, tobiko and wasabi kizami - 1, 4, 6, 11*

## Tartare di Pesce Bianco

Tartare di pesce bianco, ricciola butterfish e branzino, erba cipollina, tobiko e caviale di soia  
*White fish tartare, amberjack, butterfish and sea bass, chives, tobiko and soy caviar - 1, 4, 6, 11*

## 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*  
5, 8, 10

# Carpacci

## Usuzukuri Hamachi

Carpaccio di ricciola e salsa ponzu con sesamo e daikon grattugiato  
*Yellowtail carpaccio and ponzu sauce with sesam and grated white turnip*  
1, 4, 6, 11

## Usuzukuri Maguro

Carpaccio di tonno con daikon grattugiato, salsa ponzu, wasabi fresco e sesamo  
*Tuna carpaccio with grated white turnip, Ponzu sauce, fresh wasabi and sesam*  
1, 4, 6, 11

## 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 - 1, 4, 6, 11*

## 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 - 1, 4, 6, 11*

## 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 - 1, 4, 6, 11*

# Main Course

## Gyoza Chicken

Gyoza di pollo con salsa ponzu  
*Chicken Gyoza with ponzu sauce - 1, 4, 6, 11*

14

## Miniten

Tempura taste di verdure e gamberi  
*Tempura sampler of vegetables and prawns - 1, 2, 6*

16

## Yakiniku Tamago Yassai

Straccetti di manzo, uova di quaglia con verdure wok  
*Beef strips with quail eggs and wok-fried vegetables - 3, 5, 6, 8*

22

## Zosui Yakiniku

*Risottino di miso con straccetti di manzo in salsa yakinicul*  
*Miso rice with strips of beef in yakinicul sauce - 1, 3, 6, 11*

18

# Gunkan Gio

## Gunkan Gio Shake

Gunkan di riso, salmone e Ikura  
*Salmon and Ikura gunkan with rice - 1, 4, 6*

7

## Gunkan Gio Maguro

Gunkan di riso e tonno con wasabi fresco  
*Tuna gunkan with fresh wasabi with rice - 1, 4, 6*

8

## Gunkan Shiromi

Ceviche di riso e pesce bianco con perle di Yuzu  
*Ceviche of white fish with Yuzu pearls - 1, 4, 6*

8

# Uramaki

## California Old Style

Granchio, avocado, kewpie, lattuga e cetrioli (8 pezzi)

*Crab, avocado, kewpie, lettuce and cucumbers (8 pieces) - 2, 3, 11*

20

## Uramaki Spaziale

Gambero in tempura, avocado e salmone scottato (8 pezzi)

*Tempura shrimp, avocado and seared salmon (8 pieces) - 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11*

20

## Baja Sardinia Forever

Carpaccio di butterfish scottato, miso, scampi e avocado (8 pezzi)

*Scalded butterfish carpaccio, miso, scampi and avocado (8 pieces) - 1, 2, 3, 4, 6, 11*

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) - 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11*

20

## Spice Tuna Plus

Tartare di tonno leggermente piccante (8 pezzi)

*Slightly spicy tuna tartare (8 pieces) - 1, 3, 4, 6, 11*

20

## Spice Salmon Plus

Tartare di salmone leggermente piccante

*Slightly spicy salmon tartare - 1, 3, 4, 6, 11*

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 - 2, 3, 4, 11, 14*

20

# Nigiri Show Down

## Toro

*Toro nigiri - 4*

7

## Maguro - Tonno

*Tuna nigiri - 4*

6

## Shake - Salmone

*Salmon nigiri - 4*

5

## Hamachi - Ricciola

*Amberjack nigiri - 4*

6

## Susuki - Branzino

*Sea bass nigiri - 4*

5

## Ika - Seppie o Calamaro

*Cuttlefish or squid nigiri - 14*

5

## Unaghi - Anguilla

*Eel nigiri - 4*

7

## Hotate - Capasanta

*Scallop nigiri - 14*

7

## Ikura - Uova di Salmone

*Salmon roe nigiri - 4*

6

# Dolci

## Selezione di Mochi

*Mango, pistacchio e cocco*

*Mango, pistachio and coconut - 7, 8*

8

## Semifreddo

*Al pistacchio o al torroncino*

*With pistachio or nougat - 7, 8*

8

## Gelato al tè verde

*Green tea ice cream - 7*

8

## Gelato crema

*Cream ice cream - 7*

8



# Bevande

Vino al calice

da 10

Acqua 75cl

3

Bibite in bottiglia 33cl

6

Birre

da 8

Caffè

3

Coperto

5

*In caso di intolleranze o allergie si prega di avvisare il personale di View Live Restaurant che provvederà a fornirvi la lista degli allergeni.*