

A detailed botanical illustration in shades of teal and gold on a dark background. The design features large, stylized flowers and leaves with intricate vein patterns. The central text is overlaid on this artwork.

# BO TA NIC

FUSION & COCKTAIL

**MENU**

# Aperitivo

DALLE 18,30 ALLE 21:00

ABBINA UN COCKTAIL DALLA LISTA O  
CHIEDI A NOI

## CLASSICO

A PARTIRE DA  
**10€**

Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento una selezione dello chef a base di pesce misto.

## VEGGY

A PARTIRE DA  
**10€**

Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento una selezione VEGETARIANA dello chef.

# Degustazione

MENU ORDINABILE ESCLUSIVAMENTE A  
TAVOLO COMPLETO

## Ceviche Di Gambero Crudo E Astice

### Tris Di Antipasti:

Gamberone in crosta di pistacchi  
Spring roll di pollo e germogli di bambù  
Katsusando Iberico

**Percorso Dim Sum** 4 PZ

**Gunkan di salmone** 4 PZ

**Capesante al forno**

**Tiramisù Kinako**

55€ A PERSONA

# KATSU SANDO

## PANINI TIPICI GIAPPONESI

### Iberico

Con pregiato maiale Iberico, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

14 €

### Ebi

Con gamberi marinati al burro, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

13 €

### Chicken

Con pollo marinato in salsa New Orleans, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

13 €

# ANTIPASTI & FRITTI

**Tacos** 3PZ 10€  
Con Salmone, Tonno, Guacamole, Granella Di Pistacchi, Salsa Esotica, Teriyaki, Su Cream Cheese

**Crispy Cube** 4PZ 10€  
Riso Croccante Con Sopra Guacamole E Tartare Di Tonno, Su Crema Spicy E Teriyaki

**Polpette Di Calamari** 8€  
Calamari, Cipolla, Fecola Di Patate, Fili Di Pasta Sfoglia, Salsa Agrodolce

**Spring Roll Croccante** 7€  
Cosce Di Pollo, Germogli Di Bambú, Salsa Tartara, Salsa Agrodolce

**Edamame** 5€  
Baccelli Di Soia

**Polpo In Leggera Tempura** 16€  
Con Maionese Allo Yuzu

**Gamberoni In Crosta Di Pistacchi** 8€  
Con Salsa Tartara

**Carpaccio Atlantico** 15€  
Salmone, Branzino, Tonno, Butterfish, E Scampo Scottati Con Olio Caldo, Cipollotto, Sesamo, E Salsa Continentale

# CEVICHE & TARTARE

## Ceviche di branzino

Con pomodorini, croccante di pane, cipolla rossa, cipollotto, erba cipollina, pinoli, olio EVO, salsa jalapeño agrumata

15€

## Ceviche di gamberi

Con gamberi lessi, gamberi crudi, pomodorini, croccante di pane, cipolla rossa, cipollotto, erba cipollina, pinoli, olio EVO, salsa aji amarillo agrumata

15€

## Tartare di tonno

Con tonno rosso, guacamole, kizami, salsa wasabi yuzu

15€

## Tartare di ricciola

Con ricciola Australiana, scampo porcupine, ikura, salsa tartufata

18€

## Tartare di salmone

Con salmone Norvegese, guacamole, ikura, salsa esotica

13€

## Tartare di gambero crudo

Con gambero Argentino, uova di lompo, cipollotto, scorza di lime, salsa tropicale

14€

# CRUDITÈ

**Ostrica Special Kys N.2** 1 PZ 4€

**Scampo Porcupine** 1 PZ 4€

**Gambero rosso di Mazara del Vallo** 1 PZ 4€

**Capasanta dell'Atlantico** 1 PZ 4€

**Composizione completa**

Singola 4pz 15€ Per 4 16pz 58€

# RAVIOLE 4pz

**Shaomai** 7€  
Gambero

**Gamberi thai spicy** 7€  
Gambero piccante

**Gyoza** 6€  
Manzo e verdure

**Chashao** 7€  
Suino

# VEGGIE

**Tacos veggy** 8€  
Con guacamole, pomodorini, salsa tartara, salsa tropicale

**Goma Wakame** VEGANO 5€

**Futo Maki \*** VEGANO 8€  
Avocado, asparago, fiori di zucca in tempura, goma wakame

**Ravioli vegetariani** 4 PZ 6€  
Con edamame e tartufo

**Verdure di stagione saltate al wok** 10€

# URAMAKI

## Salmon Mango

Salmone in tempura, Cream Cheese, Avocado, Tartare di salmone, Salsa al mango

14€

## Akazaebi

Gambero crudo, Asparago, Ricciola, Scampi porcupine, Ikura, Kizami, Salsa Tartufata

17€

## Spicy Tuna

Ventresca di tonno cotta in crosta di mandorle, Avocado, Tartare di tonno, Polvere di tempura, Salsa Amarillo spicy

15€

## White

Salmone, Avocado, Butterfish, Gambero crudo, Ikura, Scorza di limone, Salsa Tropicale

13€

## Shrimpy

Gambero in tempura, Cream cheese, Crema di gambero cotto, Avocado, Tobiko, Polvere di tempura, Salsa Yuzu Kosho

14€

## Lobster

Gambero cotto, Avocado, Crema di gambero cotto, Astice scottato con olio caldo, Cipollotto, Salsa Ponzu

25€

## Salmond

Salmone, Cream cheese, Polvere di tempura, Mandorle, Salsa Teriyaki

14€

## Chili

Tonno, Fiori di zucca in tempura, Gambero crudo, Tartare di salmone scottata con olio caldo, Cipollotto, Fili di peperoncino, Salsa di soia piccante

15€

## Fresh

Salmone, Avocado, Tartare di tonno, Gambero crudo, Cipollotto, Uova di lompo, Salsa Wasabi Yuzu

16€



## Ebi Flo

14€

Gambero in tempura, Crema di gambero cotto, Tartare di salmone, Fiori di zucca in tempura, Ikura, Salsa Teriyaki

## Rainbow Olio Caldo

15€

Pesce misto, Avocado, Scottato con olio caldo, Tobiko, Salsa Wasabi Yuzu

## Kobe Roll

28€

Asparago, Avocado, Foie Gras, Wagyu A5 scottato con fiamma, sale rosa dell'Himalaya, Salsa Tartufata

## Mazara Roll

17€

Gambero crudo, Asparago, Branzino scottato con fiamma, Gambero Rosso di Mazara del Vallo, Polvere di bottarga, Salsa Ponzu

## Nature

14€

Gambero crudo, Salmone, Avocado, Tonno, Ricciola, Salsa Ponzu

## Capasanta Roll

17€

Gambero cotto, Avocado, Gambero crudo, Capasanta, Ikura, Salsa Tropicale, Cipollotto

## Veggy Roll

12€

Fiori di zucca in tempura, Cream Cheese, Avocado, Mandorle, Salsa al mango

## Futu Fry

13€

Tartare di salmone, Crema di gambero cotto su base di roll in tempura, Avocado, Gambero cotto, Polvere di arachidi, Salsa Teriyaki, Maionese spicy

# NIGIRI 1PZ

<b>Salmone</b>	2€
<b>Tonno</b>	2,50€
<b>Branzino</b>	2€
<b>Butterfish</b>	2€
<b>Gambero Cotto</b>	2,50€
<b>Gambero Crudo</b>	2€
<b>Ricciola</b>	2,50€
<b>Ventresca di tonno</b>	2,50€
<b>Ventresca di salmone</b>	2,50€

# CLASSICI

<b>Nigiri misti dello chef</b> 5 pz	12€
<b>Sashimi misto</b> Salmone, Branzino, Tonno rosso, Ricciola, Gambero rosso	16€
<b>Sashimi di salmone</b> Tre tagli diversi di salmone: filetto dorsale, filetto classico, ventresca	14€
<b>Chirashi special *</b> Ciotola di riso con sashimi di salmone, tonno, branzino, ricciola, scampo porcupine, capasanta, ikura	20€
<b>Gunkan di salmone</b> Topping con: Uovo di quaglia, Cream cheese, Ikura, Salmone spicy	12€
<b>Nigiri Wagyu A5</b> 4 pz	18€

# CUCINA

## **Yasai Soba**

Con verdure di stagione, polvere di tempura, erba cipollina

10€

## **Soba Hoshi Ebi**

Con verdure saltate e gamberi, croccante di tempura, gamberi secchi, erba cipollina

12€

## **Pad Thai**

Con carne di wagyu e angus, arachidi, erba cipollina e salsa warishita

14€

## **Tataki di wagyu A5**

Con verdure di stagione saltate al wok

50€

## **Capesante al forno**

Con germogli di bambù, maio spicy e salsa teriyaki

12€

# DESSERT

## **Mochi Gelato** 3pz

A scelta tra:

Yuzu, Mango, Matcha Green Tea, Cocco

7€

## **Ladydark**

Moussecake al cioccolato fondente equatoriale, con inserto al maracujia, biscotto sacher e eclat alle nocciole

8€

## **Golden Peach**

Goloso dessert ripieno di pesche fresche, ricoperto di cioccolato bianco

8€

## **White Pearl**

Delicata mousse su base di pasta frolla al cioccolato bianco e sentori di vaniglia, con inserto morbido al pan di Spagna alle mandorle e ganashe agli arachidi

8€

# BAR Restaurant

Acqua Panna/San Pellegrino	3€
Calice Bianco/Rosso fermo	DA 7€ A 9€
Calice Franciacorta/Cremant	9€
Calice Champagne	12€
Calice Sake	9€
Bibite	4€
Caffè	2€
Caffè doppio	4€
Caffè corretto	3€