

**A VOLTE SCOPRI IL MARE
DOVE NON TE LO ASPETTI.**

Lista degli allergeni



glutine



uova



soia



sesamo



crostacei



molluschi



derivati
del latte



pesce



prodotto
surgelato
a bordo

お任せ

OMAKASE

SIGNIFICA "LASCIO FARE A TE"
ED È UN ATTO DI FIDUCIA VERSO
LO CHEF E NELLA SUA CAPACITÀ
DI SCEGLIERE PER TE IN UN
VIAGGIO NEL CUORE DELLA CUCINA
TRADIZIONALE GIAPPONESE.

UN PERCORSO GUIDATO, MA NON
PROGRAMMATO, PER EMOZIONARTI
CON SAPORI E SUGGERZIONI SEMPRE
DIVERSE MA SEMPRE IN ARMONIA
TRA DI LORO.

8 PORTATE 110 EURO,
CON AGGIUNTA DI WAGYU 150 EURO

PAIRING SAKE O WINE,
4 CALICI 35 EURO,
6 CALICI 55 EURO

八寸
hussun

天麩羅
tempura

お椀
zuppa di miso

蕎麦
soba

刺身
sashimi

寿司
sushi

焼き
brace

お任せ 寿司

OMAKASE SUSHI 60 EURO

ostrica vapore

nigiri spigola

1 pezzo

nigiri orata

1 pezzo

nigiri ricciola

1 pezzo

nigiri pesce bianco di stagione

1 pezzo

zaba sushi

1 pezzo

**sashimi ventresca, pesce bianco e
spigola in kombu**

nigiri tonno

1 pezzo

nigiri tonno marinato

1 pezzo

gunkan salmone marinato

1 pezzo

futomaki anguilla

1 pezzo

hosomaki pesce di stagione e shiso

3 pezzi

dolce

60 euro

先付け

ANTIPASTI

牡蠣オイル煮

ostrica marinata, soia e zenzero

20_{euro}



地魚南蛮漬け

pesce bianco in carpione

12_{euro}



鴨口一入煮

anatra marinata e gomatofu

16_{euro}



筍と和牛巻き

**involtino di Wagyu, takenoko
e soia alla cipolla**

35_{euro}



お椀

zuppa di brodo dashi

20_{euro}



ターキー

**tzumire di tacchino e miso
giallo in brodo**

18_{euro}



なんばんうどん

PASTA E RISO

鴨南蛮蕎麦

soba in brodo con anatra

16euro

胡麻タレうどん

**udon in brodo di pollo con
sesamo e verdure**

16euro



和牛丼

Wagyu don

40euro



焼き

BRACE

太刀魚俵巻き

involtini di pesce bandiera con verdure

18euro



地魚幽庵焼き

orata marinata in mirin

20euro



和牛

Wagyu A5 Hokkaido

45euro

地魚西京焼き

pescato locale marinato in miso dolce

24euro



天麩羅

TEMPURA

ヒラメ紫蘇揚げ

rombo in tempura e shiso

20euro



ヒメジ唐揚げ

kaarage di triglia

18euro

蒸し物

STUFATO

蒸し物

pancia di maiale, verdure e uovo marinato

20euro



寿司



SUSHI

selezione shashimi 7 pezzi	22 euro
selezione nigiri 7 pezzi	30 euro
chirashi	35 euro
futomaki 4 pezzi	22 euro
hosomaki sake marinato	12 euro
hosomaki maguro	15 euro
gunkan sake	8 euro
gunkan maguro	10 euro

デザート

dolce

10 Euro

E

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011,
un nostro incaricato è a vostra disposizione
per fornire ogni supporto o informazione
aggiuntiva, anche mediante l'esibizione
di idonea documentazione, quali ricettari
ed etichette originali delle materie prime.

I prodotti somministrati crudi subiscono
un idoneo trattamento di abbattimento
della temperatura così come previsto
dal Reg. CE 853/2004 o in alternativa
usiamo prodotti già abbattuti a bordo
dai nostri fornitori qualificati.