

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 suggestioni 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**

先付け  
antipasti

鴨コース 胡麻酢

**Anatra marinata con aceto  
e soia al sesamo**

18 euro



和牛八幡巻き 熟成玉葱ソース

**Involtino di wagyu a5 kagoshima  
con verdure di stagione laccato in soia**

35 euro



鯛 カボスジュレ

**Carpaccio di dentice in salsa ponzu,  
lime e porro**

25 euro



アスパラ.インゲン白和え 梨、海老土佐酢ジュレ

**Mazzancolla con fagiolini e asparagi,  
crema al tofu e pesto di sesamo con tosazu**

20 euro



トマト一夜漬け 鱸昆布ㄨ

**Pomodoro marinato e spigola  
in alga kombu**

16 euro



鯛潮椀

**Zuppa di brodo dashi con  
pesce bianco**

16 euro

なんばんうどん  
pasta e riso

冷やし豆乳うどん

**Udon in latte di soia con carpaccio di  
maiale cotto a bassa temperatura**

18 euro  

柚子蕎麦

**Soba in brodo freddo di yuzu  
con verdure di stagione**

16 euro    

和牛丼

**Wagyu don**

40 euro 

刺身丼

**Sashimi don con pesto  
di soia e sesamo**

35 euro   

焼き

brace

地魚幽庵焼き

**orata marinata in mirin**

22 euro   

地魚西京焼

**dentice in miso dolce**

24 euro   

丸ズッキーニ二鳥味噌田楽

**zucchina tonda ripiena di sua polpa,  
melanzana pomodorino e tacchino  
in soia al miso dolce**

18 euro  

天麩羅

tempura

豚バラカツ

**pancia di maiale con shiso e  
uovo a bassa temperatura  
con pane panko**

20 euro   

地鶏南蛮

**torinamba (carpione di pollo)  
con maionese alle cipolle e carote**

18 euro   

ズッキーニ花 牡蠣真薯鑄込み 天麩羅

**fiore di zucca ripieno di ostrica e finocchio**

20 euro   

若竹天麩羅とキノコ天

**takenoko marinato e funghi**

15 euro   

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**

10euro

**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.