

**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

蕎麦 うどん
pasta

刺身
sashimi

寿司
sushi

焼き
brace

デザート
dolce

先付

ANTIPASTI

ローストビーフ低温蒸し 胡麻酢掛け

roast beef con pesto di sesamo

18 euro



鱸昆布炙 サラダ仕立て 緑酢ジュレ トマト煮凝り

spigola in alga kombu,
midorizu e gel di pomodoro

20 euro

鶏の八幡巻

involtini di pollo

15 euro

炙鯖

mazzancolla, sgombro e renkon marinato
con kimizu

16 euro



お椀

ZUPPA

鯛潮

ZUPPA DI PESCE IN BRODO DASHI

15 euro

麵類

PASTA

蕎麦

soba in brodo di mazzancolla

15 euro



胡麻ダレうどん

udon con pesto di sesamo e verdure

15 euro



焼き物

BRACE

焼 雲丹蠟焼き

astice e riccio di mare

35 euro



地魚幽庵焼き

orata marinata in mirin

22 euro

温物

TEMPURA

揚 カマス俵包天麩羅

海老真薯 生姜出汁餡掛け

pesce barracuda e takenoko ebi shinjo e zenzero

20 euro



一品

IPPIN

茄子田楽

misoshiru

melanzana e miso dolce

12 euro

南蛮漬け

verdure marinate

6 euro

味噌焼きおにぎり

onigiri 2 pezzi

10 euro



刺身

SASHIMI

selezione sashimi
7 pezzi di pesce misto

25 euro

寿司

SUSHI

hosomaki sake marinato
6 pezzi

12 euro

hosomaki maguro
6 pezzi

15 euro

futomaki
4 pezzi

20 euro

gunkan maguro
1 pezzo

10 euro

gunkan sake
1 pezzo

8 euro

selezione nigiri
7 pezzi

30 euro

chirashi

35 euro

デザート
dolce

8 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.