

**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.

9 PORTATE 110 EURO,  
CON AGGIUNTA

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

八寸  
**hus-un**

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**

お任せ

OMAKASE

さつまいも レモン煮  
鱸 昆布締め 梅和え  
刺身

**hussun**

patate dolci stufate con limone, spigola in kombu con soia alle prugne agebitashi, verdure fritte poi marinate in brodo dashi e aceto di riso



お椀 地魚潮椀

**zuppa di pesce in brodo dashi**



**sashimi**

太刀魚 俵巻き

**yuan take**

involtini di pesce bandiera con verdure su brace lenta a carboni di bambù

ヒメジ唐揚げ

**karaage di triglia**



寿司

**rombo al vapore in salsa ponzu e verdure**



寿司

**sushi**

デザート

**dolce**



お任せ 寿司  
OMAKASE SUSHI

**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

さつまいも レモン煮

**patata dolce stufata con limone**

10euro 

鱸昆布締め 梅和え

**spigola in alga kombu con  
soia alle prugne**

18euro 

鱸昆布締め

**agebitashi, verdure marinate in dashi**

12euro  

お椀

ZUPPA

地魚潮椀

**zuppa di pesce in brodo dashi,  
funghi e porro**

16euro  

なんばんうどん

PASTA E RISO

和牛丼

**wagyu don**

45 euro

柚子蕎麦

**soba con brodo di yuzu e verdure**

16 euro



南蛮うどん

**udon con brodo di pollo**

16 euro



焼き

BRACE

太刀魚俵巻き

**involtini di pesce bandiera con verdure**

18 euro



地魚幽庵焼き

**orata marinata in mirin**

18 euro



天麩羅

TEMPURA

海老真薯

**ebi shinjo, gambero ed edamame con soia al dashi** 15euro   

ヒメジ唐揚げ

**kaarage di triglia** 18euro

蒸し物

STUFATO

蒸し物

**pancia di maiale con insalata di patate agrodolce** 20euro 

一品

IPPIN

南蛮漬け

**verdure marinate** 6euro

刺身

SASHIMI

**selezione sashimi**

7 pezzi di pesce misto

25<sup>euro</sup>

寿司

SUSHI

**hosomaki sake marinato**

6 pezzi

12<sup>euro</sup>

**hosomaki maguro**

6 pezzi

15<sup>euro</sup>

**futomaki**

4 pezzi

20<sup>euro</sup>

**gunkan maguro**

1 pezzo

10<sup>euro</sup>

**gunkan sake**

1 pezzo

8<sup>euro</sup>

**selezione nigiri**

7 pezzi

30<sup>euro</sup>

**chirashi**

35<sup>euro</sup>



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.