

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.