

V

Ostriche	p. 4
Tartare	p. 5
Sashimi	p. 6
Nigiri selection	p. 8
Gunkan selection	p. 9
Rolls	p. 10

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale o consultando il menu nel QR code.

I prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE N.853/04 Allegato III Sezione VIII capitolo 3 lettera D, punto 3, il tempo che lei, gentile cliente, attende, è indice che i nostri piatti sono preparati al momento e curati in ogni minimo particolare.

Il pesce che usiamo, scelto quotidianamente dal nostro chef da fornitori certificati, è abbattuto secondo le normative reg. CE 852/04 e 853/04



Ostriche

Dalla Bretagna, dalla Normandia, dall'Irlanda e dal Mediterraneo
una selezione di ostriche pregiate, freschissime, selezionate dal nostro chef
per un percorso sensoriale tra le loro mille sfumature.

/ **1 pezzo calibro 2**
secondo disponibilità

€/Euro

Fine Binic	5
Daniel Surlut	7
Ancelin	8
Gillardeau	8

Tartare

€/Euro

Salmone scozzese 26

Tartare di salmone scozzese, avocado, mango, ikura, riso soffiato

Tonno bluefin Balfegò e caviale 32

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo Balfegò, fiore di sale, olio E.V.O., maionese d'ostrica, caviale

Gambero rosso di Mazara 35

Tartare di gamberi rossi, umeboshi, pompelmo rosa, kurozu, emulsione di bufala

Ricciola 28

Tartare di ricciola, fior di sale, salsa yuzumiso, avocado, paccasassi del Conero

Carpaccio di tonno Bluefin Balfegò 30

Carpaccio di tonno bluefin del Mediterraneo flambato, salsa yuzu ponzu, misticanza giapponese, kizami wasabi



Sashimi/1

/ 80 gr circa a porzione

€/Euro

Pescato stagionale “del giorno” secondo disponibilità

23

Tonno bluefin
Spigola
Orata
Dentice reale
Pagro
Pezzonìa
Mormora
Cernia
Ricciola
Ombrina
Sarago

Allevato

14

Spigola
Orata
Salmone
Ombrina
Ricciola
Capasanta

Il pescato del Vizio proviene dai nostri mari, Adriatico, Tirreno e a volte Mediterraneo scegliamo accuratamente personalmente per garantirvi il livello più assoluto di freschezza ed il pesce più esclusivo di tutto il Mediterraneo la mancanza di alcuni pesci non dipende da noi ma esclusivamente dalla stagionalità e dalle aste dalle quali giornalmente ci riforniamo.

Sashimi/2

€/Euro

Crostacei

1 pezzo a porzione

Gambero blu	7
Gambero rosso	8
Gambero viola	8
Mazzancolla	8
Scampo	12

Il pescato del Vizio proviene dai nostri mari, Adriatico, Tirreno e a volte Mediterraneo scegliamo accuratamente personalmente per garantirvi il livello più assoluto di freschezza ed il pesce più esclusivo di tutto il Mediterraneo la mancanza di alcuni pesci non dipende da noi ma esclusivamente dalla stagionalità e dalle aste dalle quali giornalmente ci riforniamo.

Nigiri selection

€/Euro

Roma 25

Capasanta
Salmone
Tonno Akami
Gambero rosso

Milano 28

Salmon Harasu, finger lime, aonoriko
Magurozuke, maio di ume boshi, kizami wasabi, itotogarashi
Ricciola Harami, kizami wasabi

Vizio 45

Chu toro, caviale
Wa gyu A5, fiore di sale
Wa gyu A5, foie gras d'anatra e tartufo

Tonno verticale 40

Akami
Chutoro
Kama-Toro
O-Toro



Gunkan selection

€/Euro

Trilogia

20

Salmone piccante, salmone piccante, sesamo, cipollina

Tonno piccante, tartare di tonno piccante, sesamo e cipollina

Ricciola e jalapeño, ricciola, yuzu kosho, jalapeno

Cross over

26

Capasanta e gambero rosso, capasanta, gamberi rossi, paccasassi, finger lime

Chutoro e caviale, tartare di chutoro e caviale



Uramaki^{/1}

/ 8 pezzi a porzione

€/Euro

S.P. Roll Salmone, philadelphia, avocado, pere, menta, saba e cannella	24
Rosso di Mazara Gambero rosso di Mazara, maionese di Bufala, polvere di capperi, avocado, cetriolo	32
Ricciola e Capasanta Tartare di ricciola, yuzu, avocado, shiso verde, capasanta, jalapeño, yuzukosho, ikura	26
California Polpa di granchio delle nevi, maionese, avocado, arare, karashi mentaiko,	26
Tonno & Caviale Chu toro, cetriolo, cipollina, avocado, akami, caviale	40
Tonno Tosazu Tartare di chu toro, cipollotto e zenzero, daikon, akami, tosazu, cipollina	30
Tonno Aburi Tonno grigliato, avocado, salsa yakiniku, chu toro flambato, cipolla fondente, yuzu kosho	28
Crunchy plus Mazzancolla del Mediterraneo in tempura, avocado, maionese di gamberi, arare, tobiko e cipollina	23
Blue Lobster Astice blu del mediterraneo, mango, basilico, avocado, olio evo, fiore di sale di Cervia	48
Lobster Crab Fiore di zucca in tempura, polpa di granchio delle nevi, maio, avocado, astice flambato	38
Wa Gyu Wagyu di Kagoshima A5 flambato, avocado, asparago in tempura, foie gras, salsa yakiniku, chips di patata viola	36



Uramaki^{/2}

/ 8 pezzi a porzione

€/Euro

Lotus	28
Salmone scozzese, avocado, tartare di salmone piccante, salsa tamamiso, maio, chips di lotus	
Black Mamba	27
Anguilla arrostita, avocado, Philadelphia, salmone flambato, katsuobushi, pistacchio di Bronte	
Rock'n'roll	30
Asparago, avocado, mazzancolla in tempura, capasanta flambata, maio piccante, teriyaki, sesamo e pistacchio di Bronte	
Maki Brasil	24
Salmone scozzese, gambero in tempura, philadelphia, pistacchio di Brontee	
Futomaki tempura	24
Salmone scozzese, avocado hass, tobiko, philadelphia	
Hot roll	22
Salmone scozzese, Philadelphia, surimi di granchio, cipollina	
Maki fragola	18
Salmone scozzese, Philadelphia, fragole	
Crunchy	26
Gambero in tempura, avocado hass, pistacchio di Bronte	

