



歡迎

# STARTERS



## - COCKTAILS SUGGESTIONS -



*Una selezione di cocktails dalla nostra carta, ideali per inaugurare il pasto.*



THE WILSON CAVE SOUR.....10 €

FLOWERS OF THE SEA.....12 €

LA PERLA NERA.....16 €



## EDAMAME

5 €

## OSTRICHE IN TRE STILI & VODKA BELUGA

*con salsa Shiso, spicy lemon dressing e granita d'erbe in salsa Ponzu*

24 €

*Suggestion: extra di caviale Calvisius +15€*

## CARPACCIO DI SALMONE ALL'ACQUA D'ORIENTE

*con Guacamole, purea di mango e nocciole*

15 €

## MILLE FOGLIE CROCCANTE DI TONNO

*con stracciata di burrata e scaglie di tartufo nero*

17 €

## INSALATA DI BARBABIETOLA

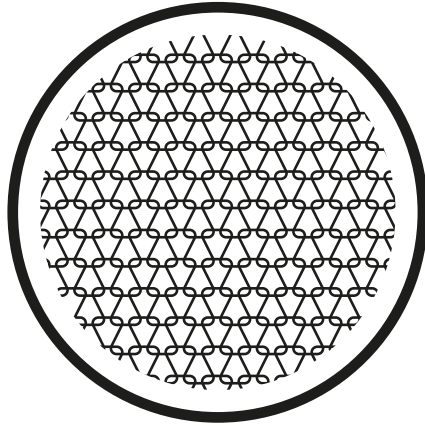
*con noci, neve di caprino e dressing di miele e soia*

11 €

## INSALATA SAKURA

*con avocado, funghi champignon e misto d'alghe*

13 €



# STARTERS



## YAKITORI DI POLLO

*con salsa Satay*

10 €

## GYOZA DI ANATRA E FOIE GRAS

*ravioli alla piastra con fonduta di parmigiano 36 mesi*

16 €

## SCALOPPA DI FOIE GRAS POËLÉ

*con vellutata di castagne, brunoise di pere e pain d'épices*

22 €

## RAVIOLI AL VAPORE

*ripieni di gamberi*

12 €

## TEMPURA



### VERDURE STAGIONALI

12 €



### GAMBERI ROSSI E FUNGHI

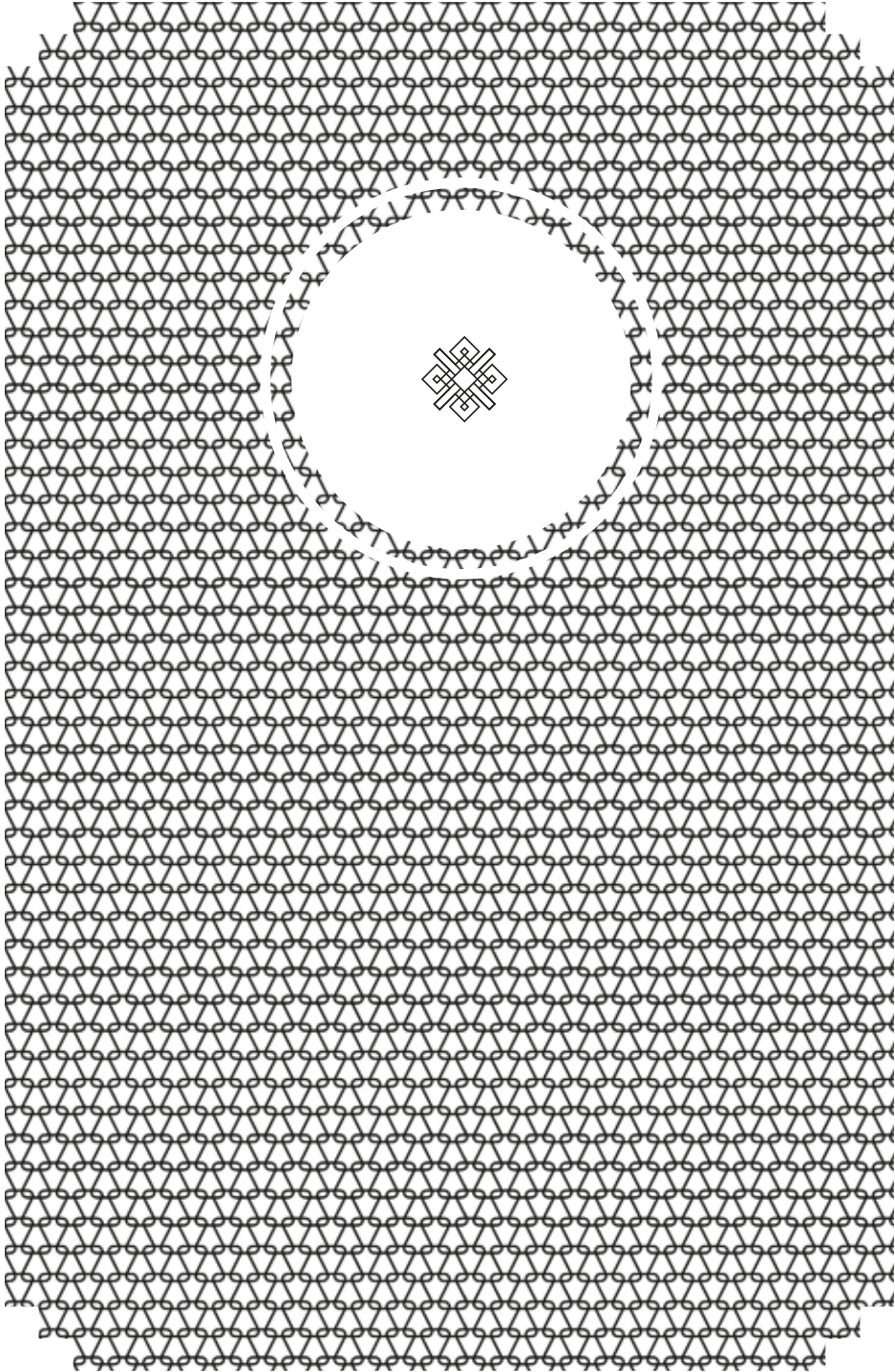
16 €



## FIORE DI ZUCCA

*con mozzarella di bufala, acciughe,  
ponzu mayo e riduzione di soia*

14 €



# TARTARE & CEVICHE



## TARTARE DI MANZO WAGYU

*con tartufo nero e rosso d'uovo*

**20 €**

*Suggestion: extra di caviale Calvisius +15€*

## TARTARE DI TONNO

*con spuma di maionese tiepida e crispy rice*

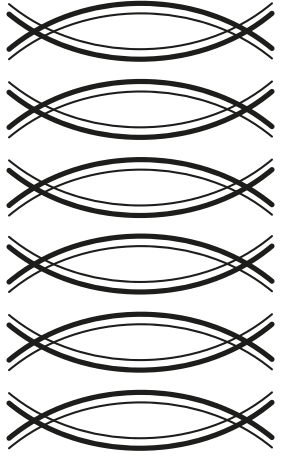
**18 €**

*Suggestion: extra di caviale Calvisius +15€*

## CEVICHE DI RICCIOLA

*con uova di salmone, cipolla rossa e habanero*

**16 €**





# RISO · NOODLES · SOUPS



## RAMEN DI MAIALE GRIGIO

*con noodles, pancetta di maiale, funghi e alga nori*

**16 €**

## NOODLES NERI SALTATI

CON GAMBERI E SALSA UNAGI

*con crema di peperone bruciato e semi di zucca*

**19 €**

## POKE DI SALMONE

*riso, tartare di salmone selvatico, alghe wakame,  
mango e uova di salmone*

**18 €**

## RISO AL NATURALE

**6 €**

# MAIN



## BLACK COD "LE ASIATIQUE"

*Merluzzo nero marinato al miso su crema di cavolfiore*

220 gr. | 42 € ♦ 110 gr. | 24 €

## SALMONE A 50°

*Salmone cotto a bassa temperatura in salsa Teriyaki,  
crema di yogurt, tandoori masala e mandorle*

22 €

## ASTICE IN 3 CONSISTENZE

*Teppanyaki di Astice in beurre blanc di crostacei,  
Chela croccante e insalatina di Guacamole e nocciole*

52 €

## OMBRINA IN FOGLIA DI MAGNOLIA

*Marinata in salsa Thai-BBQ*

22 €

## TATAKI DI TONNO

*Marinato agli agrumi*

24 €

# DISHES



## WAGYU BEEF

*Marinato in salsa di soia e gochujang, con gel ai frutti rossi e scorzonera*



### SELEZIONE GIAPPONESE

200 gr. | 100 €

100 gr. | 50 €



### SELEZIONE ITALIANA

200 gr. | 50 €

## GUANCIA DI MANZO

*Brasata in salsa Bordoese,  
pesto di Osaka, funghi selvatici e gel di lime*

24 €

## PETTO D'ANATRA

*Marinato in salsa Galbi e laccato al miele,  
con millefoglie di patate in alga nori e purea di rapa rossa*

26 €

## PANCIA DI MAIALE

*Cotta a bassa temperatura e glassata in salsa Agrodolce*

18 €



# PLATEAUX



## NIGIRI SELECTION

*9 pz.*

**22 €**

## NIGIRI & SASHIMI SELECTION

*Nigiri 9 pz. | Sashimi 12 pz.*

**42 €**

## PLATEAU ROYAL ( PER 2 PERSONE )

*Nigiri 9 pz. | Sashimi 12 pz.*

*Tartare di Tonno e Salmone | Ceviche di Ricciola*

**70 €**

## PLATEAU LE ASIATIQUE ( PER 2 PERSONE )

SUSHI, SASHIMI, TARTARE & OSTRICHE

*Sashimi 12 pz. | 6 Ostriche*

*Tartare di Tonno e Salmone | Ceviche di Ricciola*

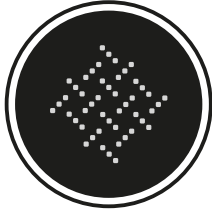
**85 €**



# NIGIRI & SASHIMI



	NIGIRI	SASHIMI
<b>SAKE</b> .....	6 €	8 €
SALMONE		
<b>MAGURO</b> .....	6 €	8 €
TONNO		
<b>OTORO</b> .....	10 €	12 €
VENTRESCA DI TONNO		
<b>OMBRINA</b> .....	6 €	8 €
OMBRINA		
<b>BURI</b> .....	6 €	8 €
RICCIOLA		
<b>AKA-EBI</b> .....	8 €	○
GAMBERO COTTO		
<b>UNAGI</b> .....	8 €	○
ANGUILLA		
<b>WAGYU</b> .....	10 €	○
MANZO GIAPPONESE		
<b>FOIE GRAS</b> .....	12 €	○
FEGATO GRASSO D'ANATRA		



# CRISPY SUSHI RICE & GUNKAN



## CRISPY SUSHI RICE



### WAGYU

*Spicy mayo, erba cipollina, philadelphia, alga nori e sesamo*

*12 €*

### SALMONE

*Ponzu mayo, shiso, erba cipollina, fiori di loto e sesamo*

*10 €*

### TONNO

*Salsa Tonnata, alga wakame, erba cipollina e sesamo*

*10 €*



## GUNKAN



### SALMONE

*8 €*

### WAGYU

*10 €*

### FOIE GRAS

*10 €*

### TONNO, UOVO DI QUAGLIA E CAVIALE

*14 €*



# URAMAKI



## SAKE

*Salmone, avocado, sesamo*

**14 €**

## DRAGON

*Salmone, Tonno, Ricciola, avocado,  
philadelphia, uova di salmone, shiso*

**16 €**

## SPYCY MAGURO

*Tonno, avocado, spicy mayo  
cipollotto, shiso e mandorle*

**14 €**

## URAMAKI PREMIUM

*Manzo Wagyu,  
Foie gras*

**19 €**

## PHILADEPHIA

*Salmone cotto, salsa unagi,  
maionese allo zenzero, philadelphia*

**14 €**



# URAMAKI



## **CRISPY URAMAKI**

*Anguilla, granchio, avocado, philadelphia,  
papaya, salsa Teriyaki*

**16 €**

## **SOFT SHELL CRAB**

*Granchio in tempura,  
avocado, ponzu mayo*

**22 €**

## **TRUFFLE SALMON**

*Salmone, avocado,  
tartufo*

**18 €**

## **VEGETARIAN ROLL**

*Avocado, cetriolo, daikon,  
peperone, scalogno fritto*

**12 €**



