

先付け
ENTRÉE
STARTERS

euro

お味噌汁

ZUPPA DI MISO

4

Zuppa con miso, alga wakame e tofu

Miso soup with wakame seaweed and tofu

辛味噌汁

ZUPPA DI MISO PICCANTE

4

Zuppa con miso e salsa piccante, alga wakame e tofu

Miso soup with spicy sauce, wakame seaweed and tofu

枝豆

EDAMAME

6

Bacelli di soia*

*Soybean pods**

スパイシー枝豆

SPICY EDAMAME

7

Bacelli di soia* piccanti

*Spicy soybean pods**

酢の物

SUNOMONO

7

Insalata di alghe wakame e cetriolo condita con salsa agrodolce e zenzero grattugiato

Wakame seaweed and cucumber salad, seasoned with sweet and sour sauce and crushed ginger

前菜
ANTIPASTI
APPETIZERS

euro

本日のタルタル8種

ASSAGGIO DI 8 TIPI DI TARTARE

20

Tartare di pesce misto al cucchiaino accompagnate con salsa ponzu
Mixed fish tartare, served with ponzu sauce

ヨーロツパ風刺身のテイステイング

DEGUSTAZIONE DI SASHIMI MEDITERRANEO

22

Sashimi misto impreziosito con Olio Extravergine di Oliva Grand Cru
Musignano, varietà Caninese I&P
*Mixed fish sashimi, enriched with Grand Cru Musignano Extravirgin
Olive Oil, Caninese variety I&P*

サーモンのタタキ 瞬間燻製

TATAKI DI SALMONE

22

Millefoglie, affumicata al legno di vite, di salmone scottato, avocado
e salsa tartufata reale con cappello di uova di salmone e aneto
*Seared salmon and flame smoked with vine wood, avocado and black
truffle sauce topped with salmon roe and dill*

オマール海老とサーモンとアボカドのタルタル

TRIS DI TARTARE

22

Tartare di astice, salmone e avocado con fiori di capperi, wasabi e
maionese
*Lobster, salmon and avocado tartare with caper flowers, wasabi and
mayonnaise*

炙りスカンピ海老とマンゴー柚子ソース

SCAMPI E MANGO

25

Sashimi di scampi alla fiamma, accompagnati da una salsa di polpa
di mango al profumo di yuzu
Flame scampi sashimi, served with a yuzu-scented mango sauce

シソの香り

SHISO NO KAORI

27

Carpaccio di ricciola e sashimi di capesante con una crema a base di
shiso, il basilico giapponese
*Amberjack carpaccio and scallop sashimi with a cream based on
shiso, Japanese basil*

前菜
ANTIPASTI
APPETIZERS

euro

レッドチリ

RED CHILI

18

Sashimi di gambero rosso e calamaro su un letto di verdure saltate, condito con una salsa agrodolce e piccante

Red shrimps and squid sashimi on a bed of sauteed vegetables, topped with a sweet and sour spicy sauce

サイコロ刺身のアジア風ソース

VENTO DI LEVANTE

25

Cubetti di pesce misto, condito con una salsa orientale a base di olio di soia e sesamo, al profumo di porro

Mixed fish cubes, topped with an oriental sauce based on soy sauce and sesame oil, leek scented

炙りトロとスカンピ ハラペーニョソース

ABURI TORO E SCAMPI

24

Pasticcini di ventresca di tonno, calamari e scampi scottati, con ikura e crema di jalapeño

Seared tuna belly, squid and seared scampi bigné, with ikura and jalapeño cream

カルパッチョ フランベ

CARPACCIO FLAMBÈ DELUXE

27

Carpaccio di tonno, salmone, branzino, astice, capesante e gamberi siciliani scottati con olive nere taggiasche, capperi, pinoli, sesamo, pomodorini secchi, ponzu e olio EVO

Seared tuna, salmon, sea bass, lobster, scallops and Sicilian prawns carpaccio with black olives, capers, pine nuts, sesame, sun-dried tomatoes, ponzu and extra virgin olive oil

サイコロ和牛 5種類の薬味で

CUBI DI WAGYU

35

Cubi di pregiata carne Wagyu impreziositi da cinque condimenti speciali

Cubes of fine Wagyu meat enriched with five special toppings

寿司/刺身 SUSHI E SASHIMI

euro

刺身盛り合わせ

SASHIMI MISTO

18 pezzi di sashimi (pesce crudo a fette)

18 mixed fish sashimi pieces (sliced raw fish)

31

寿司盛り合わせ

SUSHI MISTO

10 pezzi di sushi, 6 pezzi di hosomaki

10 sushi pieces, 6 hosomaki pieces

31

寿司スペシャル盛り合わせ

SUSHI MISTO SPECIALE

10 pezzi di sushi con spezie, 6 pezzi di hosomaki speciale

10 sushi pieces with seasoning, 6 special hosomaki pieces

50

ばらちらし バサラストイル

CHIRASHI BASARA STYLE

Letto di riso con cubetti di pesce misto e salsa dello chef

Rice bowl topped with mixed fish cubes and chef's special sauce

28

Aggiunte / Adds:

AVOCADO 1,5€

WASABI FRESCO TRITATO / CRUSHED FRESH WASABI 1,5€

ZENZERO / PICKLED GINGER 0,5€

寿司/刺身 アラカルト

SUSHI E SASHIMI ALLA CARTA

SUSHI AND SASHIMI À LA CARTE

SUSHI 2 pezzi / 2 pieces

euro

スズキ **BRANZINO**

7

Sea bass

ホタテ貝 **CAPASANTA**

7

Scallop

茹で海老 **EBI** (gambero cotto)

7

Cooked prawn

サーモン **SALMONE**

7

Salmon

カンパチ **RICCIOLA**

7

Amberjack

イカ **SEPPIA/CALAMARO**

7

Squid

マグロ **TONNO**

8

Tuna

ウナギ **UNAGHI**

7

Freshwater eel

シチリア産赤海老

GAMBERI SICILIANI

12

Sicilian prawns

トロ **VENTRESCA DI TONNO**

9

Fatty tuna

和牛 **WAGYU**

14

Japanese beef

SASHIMI 5 pezzi / 5 pieces

euro

スズキ **BRANZINO**

13

Sea bass

ホタテ貝 **CAPASANTA**

13

Scallop

茹で海老 **EBI** (gambero cotto)

13

Cooked prawn

サーモン **SALMONE**

13

Salmon

カンパチ **RICCIOLA**

14

Amberjack

イカ **SEPPIA/CALAMARO**

14

Squid

マグロ **TONNO**

14

Tuna

ウナギ **UNAGHI**

14

Freshwater eel

シチリア産赤海老

GAMBERI SICILIANI

18

Sicilian prawns

トロ **VENTRESCA DI TONNO**

17

Fatty tuna

創作寿司

PASTICCINO BASARA

euro

マグロのビーニエ カンパチと刻みワサビ

PASTICCINO TONNO

7

Bignè di tonno con ricciola e wasabi fresco

Tuna bignè with amberjack and fresh wasabi

サーモンのビーニエ シチリア産赤海老とイクラ

PASTICCINO SALMONE

7

Bignè di salmone con gamberi siciliani e ikura

Salmon bignè with Sicilian prawns and salmon roe

スズキのビーニエ ホタテ貝とハラペーニョ

PASTICCINO BRANZINO

7

Bignè di branzino con capesante e jalapeño

Sea bass bignè with scallop and jalapeño

サバカドのビーニエ オマール海老のグラタン

PASTICCINO AVOCADO

7

Bignè di avocado con astice gratinato

Avocado bignè with grated lobster

炙りサーモンのビーニエ アボカドと茹で海老、マヨネーズ、トビコ

PASTICCINO ABURI SALMONE

8

Bignè di salmone con crema di avocado, gambero cotto, maionese e tobiko

Salmon bignè with avocado cream, cooked prawn, mayonnaise and tobiko

炙りトロのビーニエ ウズラの卵と黒トリュフ

PASTICCINO ABURI TORO

9

Bignè di ventresca di tonno con uova di quaglia e tartufo nero

Fatty tuna bignè with quail egg and black truffle

ビーニエのテイスティング

DEGUSTAZIONE DI PASTICCINI

22

Selezione di quattro bigné di pesce

Selection of four fish bigné

裏巻き

URAMAKI

8 pezzi / 8 pieces

euro

カンパチとハラペーニョロール

RICCIOLA E JALAPEÑO TARTARE

25

Ricciola con copertura di coriandolo e tartare di ricciola e jalapeño

Amberjack covered with coriander and amberjack and jalapeño tartar

スパイシーサーモンタルタルロール

SPICY SALMONE TARTARE

19

Salmone con copertura di tartare di salmone e spicy maionese

Salmon topped with salmon tartare mixed with spicy mayonnaise

スパイシーツナタルタルロール

SPICY TONNO TARTARE

23

Tonno con copertura di tartare di tonno e spicy maionese

Tuna topped with tuna tartare mixed with spicy mayonnaise

セビーチェロール

CEVICHE ROLL

24

Avocado e tobiko con copertura di menta, branzino e capesante, con cappello di gambero rosso, fettine di pomodorini e jalapeño, condito con olio EVO, lime e sale Maldon

Avocado and tobiko with mint, seabass and scallop topping, with red shrimp hat, cherry tomatoes and jalapeño slices, seasoned with extra virgin olive oil, lime and Maldon salt

特製フランベロール

FLAMBÈ SPECIALE

27

Avocado e tobiko con copertura di salmone, branzino e gamberi siciliani scottati, shiso e fettine di pomodorini

Avocado and tobiko covered with seared salmon and seabass, Sicilian prawns, shiso and cherry tomatoes thin slices

サーモンラブロール

SALMONE LOVE

28

Avocado e tobiko con copertura di salmone e involtini di salmone scottato con tartufo nero, salsa di soia e ikura

Avocado and tobiko, topped with salmon and flame smoked salmon rolls with black truffle, soy sauce and ikura

裏巻き

URAMAKI

8 pezzi / 8 pieces

euro

炙りロール

ABURI ROLL

27

Avocado e tobiko con copertura di ricciola e gambero cotto alla fiamma con cappello di scampi e salsa allo shiso e soia e polvere di yuzu

Avocado and tobiko with amberjack topping and flamed ebi with scampi hat and shiso and soy sauce with yuzu powder

フォアグラ

FOIE GRAS

27

Tempura di gamberi con maionese, copertura di avocado e foie gras

Prawns tempura with mayonnaise, avocado topping and foie gras

オマール海老のグラタンロール

ASTICE GRATINATO

28

Tempura di gamberi, maionese, copertura di avocado e astice gratinato, servito con salsa kabayaki

Prawns tempura, mayonnaise, topped with thin slices of avocado and lobster au gratin, served with kabayaki sauce

ホタテ貝の天ぷらロール

TEMPURA DI CAPELANTE

28

Tempura di gamberi con copertura di avocado, tempura di capesante, spicy maionese e tobiko, servito con salsa kabayaki

Prawn tempura, topped with thin slices of avocado, scallop tempura, spicy mayonnaise and tobiko, served with kabayaki sauce

変わり天ぷらロール

TEMPURA SBAGLIATA

27

Salmon con copertura di avocado e cappello di tempura di pesce misto, condito con cioccolato bianco al lampone e allo yuzu

Salmon with avocado topping and mixed fish tempura hat, topped with white raspberry and yuzu chocolate

Aggiunte / Adds:

AVOCADO 1,5€

WASABI FRESCO TRITATO / CRUSHED FRESH WASABI 1,5€

ZENZERO / PICKLED GINGER 0,5€

手巻き TEMAKI

cono d'alga speciale croccante proveniente da Hayashiya, Tokyo
cone of special crispy dried seaweed from Hayashiya, Tokyo

euro

海老の天ぷらとアボカド

GAMBERI TEMPURA E AVOCADO

7

Tempura di gamberi, avocado e maionese, servito con salsa kabayaki
Shrimp tempura, avocado and mayonnaise, served with kabayaki sauce

オマール海老のグラタン

ASTICE

9

Astice gratinato, gambero cotto, spicy maionese, tobiko e avocado, servito con salsa kabayaki
Gratinated lobster, cooked prawn, spicy mayonnaise, tobiko and avocado, served with kabayaki sauce

鰻とフォアグラ

UNAGHI E FOIE GRAS

11

Anguilla e foie gras, servito con salsa kabayaki
Freshwater eel and foie gras, served with kabayaki sauce

スペシャル

SPECIALE

14

Salmone, capesante, gamberi siciliani, uova di salmone e shiso
Salmon, scallop, sicilian prawns, salmon roe and shiso

温かい料理
PIATTO CALDO
HOT DISHES

euro

海鮮焼きそば

KAISEN YAKISOBA

20

Spaghetti di grano giapponesi saltati con frutti di mare e verdure con germogli di soia

Sauteed Japanese wheat noodles with seafood and vegetables with bean sprouts

海鮮焼飯

KAISEN YAKIMESHI

20

Riso saltato con frutti di mare, verdure e uova

Sauteed rice with seafood, vegetables and eggs

天ぷらの盛り合わせ

TEMPURA MISTA

20

Tempura di gamberi e verdure

Prawns and vegetables tempura

銀ダラの西京焼き

MERLUZZO AL MISO

31

Merluzzo nero marinato in salsa miso (saikyo-yaki)

Black cod marinated in miso sauce (saikyo-yaki)

和牛ステーキと二種類の特製ソース

TAGLIATA DI WAGYU

39

Tagliata di manzo giapponese servita con due salse speciali dello chef

Japanese beef tagliata served with two special chef's sauce

A tutela dei nostri clienti e nel rispetto della normativa vigente, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n.583/2004 e per garantire la migliore qualità e freschezza possibile e per eliminare il rischio Anisakis e di contaminazione batterica durante la fase di conservazione, garantiamo che tutti i prodotti della pesca da noi somministrati sono stati selezionati, bonificati e abbattuti ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24h o congelati a bordo e conservati ad una temperatura non superiore a -18°. La stessa procedura di abbattimento e conservazione è praticata anche per la produzione di tutti i dolci di nostra produzione, di cui assicuriamo la massima qualità anche durante la conservazione. Per quanto sopra esposto e per garantire la migliore sicurezza alimentare e qualità di esecuzione e conservazione, tutti i prodotti ittici da noi somministrati e tutti gli ingredienti segnalati con l'asterisco potrebbero essere congelati all'origine così come definito dal D.Lgs 231/17. Gli unici alimenti del nostro menù non sottoposti alla procedura di abbattimento e di conservazione a temperature inferiori ai -18° sono i bivalvi, se serviti vivi in conchiglia, dei quali assicuriamo la migliore provenienza e tracciabilità per almeno 60 giorni, come da disposizione di legge. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

飲み物

BEVANDE E CAFFETTERIA

DRINKS AND COFFEE BAR

euro

お茶

TÈ VERDE *Green tea*

3

ほうじ茶 **HOJICHA**

Tè verde tostato, dal profumo deciso e delicato allo stesso tempo.
In bocca rimane un gusto dolce ed equilibrato, con un sentore erbaceo
gentile ma persistente e una leggera nota tostata

*Roasted green tea, with a sharp and delicate fragrance; sweet and balanced
taste, with a gentle but persistent herbal scent that remains in the mouth*

玄米茶 **GENMAICHA**

Tè tipico miscelato con riso integrale tostato e chicchi di riso soffiato,
molto gustoso e dal colore marrone chiaro

Very tasty and light brown colour blend with toasted brown and puffed rice

緑茶 **RYOKUCHA**

Sapore molto fresco; è il tè più comune e diffuso, ad alto contenuto di
polifenoli e dall'aroma inconfondibile

*Very fresh taste; it is the most common and widespread tea with
unmistakeable aroma and high in polyphenols*

ミネラルウォーター/炭酸入りミネラルウォーター

ACQUA 75cl *Water 75cl*

3

清涼飲料水

BIBITE *Soft drinks*

5

グラスワイン

CALICE DI VINO *Glass of wine*

7/12

カフェ

CAFFÈ *Coffee*

2

食後酒

AMARI *Bitters*

5

ウイスキー

WHISKY *Giapponese / Japanese Whisky*

10/15

ドルチ

DOLCI

euro

雪見だいふく

DAIFUKU GELATO 2pezzi

9

Bis di Mochi gelato: pasta di farina di riso, ripiena di gelato

Ice cream Mochi bis: a rice flour dough, filled with ice cream

大福

DAIFUKU CLASSICO

8

Dolce della tradizione giapponese: una pasta di farina di riso, ripiena di confettura di Azuki

Traditional Japanese dessert: a rice flour paste filled with Azuki jam

大福

DAIFUKU MATCHA

8

Pasta di farina di riso al té verde, ripieno a base di fagioli bianchi aromatizzata agli agrumi, con granella di noci

Green tea rice flour paste, filled with white beans flavored with citrus fruits

大福

DAIFUKU CACAO E NOCCIOLA

8

Pasta di farina di riso al cacao, ripiena di crema alla nocciola

Rice flour pastewith cocoa filled with hazelnut cream

大福

DAIFUKU YUZU

8

Pasta di farina di riso, ripiena di una crema allo yuzu e fagioli bianchi

Rice flour paste filled with yuzu and white beans cream

さくら

SHIZUKU

8

Mousse al cioccolato, cremoso alla nocciola e zenzero, che valorizza il cioccolato Madagascar 64%

Chocolate mousse, creamy with hazelnut and ginger, which enhances Madagascar 64% chocolate

ひろみ

RIKYU

8

Tortino di farina di castagne con crema al the matcha arricchita da castagne marnate nel mirin e rifinito con glassa rocher al cioccolato fondente

Chestnut flour cake with matcha tea cream enriched with marnate chestnuts in mirin and finished with dark chocolate rocher icing

ドルチ

DOLCI

euro

さくら

SAKURA

8

Soffice mousse alla mandorla con cuore di ciliegia arricchito da una composta di amarene

Almond mousse with black cherry jam and cherry heart

ひろみ

HIROMI

8

Mousse di prugne e umeshu, cuore di lampone e composta di azuki, intervallato da bisquit al cacao

Plum and umeshu mousse, heart of raspberry and adzuki jam, interspersed with cocoa bisque

ゆず たて

YUZU TARTE

8

Tortino di pasta frolla con crema allo yuzu e agrumi, ricoperto da una soffice meringa e granella di pistacchi

Shortcrust pastry pie with yuzu and citrus fruits cream, covered with a soft meringue and chopped pistachios

令和

REIWA

8

Mousse di cioccolato al latte, cuore di composta di azuki e bisquit al cacao, copertura di fondente 64%

Milk chocolate mousse, heart of azuki compote and cocoa bisque, 64% dark chocolate coating

だいすき

DAISKI

8

Savoiardo al matcha con crema di frutti rossi, soffice mousse allo yuzu e glassa al lampone

Matcha ladyfinger with red fruit cream, soft yuzu mousse and raspberry glaze

抹茶のティラミス

TIRAMISÙ al TÈ VERDE

8

Rivisitazione in chiave nipponica di un grande classico della pasticceria italiana, pan di spagna in stile giapponese e caramello. Molto intenso e avvolgente perfetto per chi ama il cioccolato amaro e il caffè.

A Japanese reinterpretation of a great classic of Italian pastry, Japanese-style sponge cake and caramel. Very intense and enveloping, perfect for those who love bitter chocolate and coffee.