



**BO
TA
NIC**
FUSION & COCKTAIL

MENÙ
Ristorante

Aperitivo

dalle 18:30 alle 21:00

CLASSICO

A PARTIRE DA 10€

Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento una selezione dello chef a base di pesce misto.

CLASSICO VEGGY

A PARTIRE DA 10€

Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento una selezione vegetariana dello chef.

PREMIUM

20€

Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento un piatto premium con selezione dello chef a base di pesce misto.

Consulta la nostra lista cocktails o chiedi direttamente allo staff!



MENÙ DEGUSTAZIONE

Botanic

55€
A PERSONA

Ceviche di gambero crudo e astice

Tris di antipasti:

- Gamberone in crosta di pistacchi
- Spring roll di pollo e germogli di bambù
- Katsusando Iberico

Percorso Dim Sum 4 pz

Gunkan di salmone 4 pz

Butterfish al forno al Miso-Yuan

Tiramisù Kinako

Il menù è ordinabile solo su tutto il tavolo

ANTIPASTI & FRITTI

Tacos 🌿 🍷* 🍹* 3pz

Con salmone, tonno, guacamole, granella di pistacchi, salsa esotica, teriyaki, su cream cheese

10€

Crispy Cube 🌿 🍷* 4pz

Riso croccante con sopra guacamole e tartare di tonno, su crema spicy e teriyaki

10€

Polpette di calamari 🌿

Calamari, cipolla, fecola di patate, fili di pasta sfoglia, salsa agrodolce

8€

Spring roll croccante 🌿

cosce di pollo, germogli di bambù, salsa tartara, salsa agrodolce

7€

Edamame

Baccelli di soia

5€

Polpo in leggera tempura 🌿

Con maionese allo yuzu

16€

Gamberoni in crosta di pistacchi 🍷 🍹

Con salsa tartara

8€

Carpaccio atlantico 🍷*

Salmone, branzino, tonno, butterfish, e scampo scottati con olio caldo, cipollotto, sesamo, e salsa continentale

15€



CEVICHE & TARTARE

- Ceviche di branzino** 🌿* 🍷* 🍷* 15€
Con pomodorini, croccante di pane, cipolla rossa, cipollotto, erba cipollina, pinoli, olio EVO, salsa jalapeño agrumata
- Ceviche di gamberi** 🌿* 🍷* 🍷* 🍷* 15€
Con gamberi lessi, gamberi crudi, pomodorini, croccante di pane, cipolla rossa, cipollotto, erba cipollina, pinoli, olio EVO, salsa aji amarillo agrumata
- Tartare di tonno** 🌿* 15€
Con tonno rosso, guacamole, kizami, salsa wasabi yuzu
- Tartare di ricciola** 🍷* 18€
Con ricciola Australiana, scampo porcupine, ikura, salsa tartufata
- Tartare di salmone** 13€
Con salmone Norvegese, guacamole, ikura, salsa esotica
- Tartare di gambero crudo** 🍷* 14€
Con gambero Argentino, uova di lompo, cipollotto, scorza di lime, salsa tropicale

KATSU SANDO

PANINI TIPICI GIAPPONESI

- Iberico** 🌿 14€
Con pregiato maiale Iberico, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto
- Ebi** 🌿 🍷 🍷 🍷 13€
Con gamberi marinati al burro, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto
- Merluzzo** 🌿 13€
Con crocchetta di merluzzo, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto
- Chicken** 🌿 13€
Con pollo marinato in salsa New Orleans, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto
- Japo** 🌿 15€
Con wagyu A5, manzo, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

CRUDITÀ

Ostrica Special Kys N°2 1 pz	4€
Scampo Porcupine 1 pz	4€
Gambero rosso di Mazara del Vallo 1 pz	4€
Capasanta dell'Atlantico 1 pz	4€

..... Composizione completa			
SINGOLA 4 pz	15€	PER 4 16 pz	58€

Selezione di RAVIOLI 4 pz

Shaomai 🌿 🍷 🍴 Gambero	7€
Gamberi thai spicy 🌿 🍴 Gambero piccante	7€
Gyoza 🌿 Manzo e verdure	6€
Chashao 🌿 🍷 Suino	7€

Selezione VEGGIE

Tacos veggy 🌿 Con guacamole, pomodorini, salsa tartara, salsa tropicale	8€
Goma Wakame <small>vegano</small>	5€
Futo Maki 🌿* <small>vegano</small> Avocado, asparago, fiori di zucca in tempura, goma wakame	8€
Soba vegana 🌿* Con crema di verdure, enoki, taccole, polvere di shiitake	10€
Ravioli vegetariani 4 pz 🌿 🍷 Con edamame e tartufo	6€
Verdure di stagione saltate al wok	10€

URAMAKI

- 
- Salmon Mango** 🌿* 🍷* 14€
Salmone in tempura, Cream Cheese, Avocado, Tartare di salmone, Salsa al mango
- Akazaebi** 🌿* 🍷 17€
Gambero crudo, Asparago, Ricciola, Scampi porcupine, Ikura, Kizami, Salsa Tartufata
- Spicy Tuna** 🌿* 🍷 15€
Ventresca di tonno cotta in crosta di mandorle, Avocado, Tartare di tonno, Polvere di tempura, Salsa Amarillo spicy 🌶️🌶️
- White** 🌿* 13€
Salmone, Avocado, Butterfish, Gambero crudo, Ikura, Scorza di limone, Salsa Tropicale
- Shrimpy** 🌿* 🍷 🍷* 14€
Gambero in tempura, Cream cheese, Crema di gambero cotto, Tobiko, Polvere di tempura, Salsa Yuzu Kosho 🌶️🌶️
- Lobster** 🍷 25€
Gambero cotto, Avocado, Crema di gambero cotto, Astice scottato con olio caldo, Cipollotto, Salsa Ponzu
- Salmond** 🌿* 🍷* 🍷* 14€
Salmone, Cream cheese, Polvere di tempura, Mandorle, Salsa Teriyaki
- Chili** 🌿* 🍷* 🍷* 15€
Tonno, Fiori di zucca in tempura, Gambero crudo, Tartare di salmone scottata con olio caldo, Cipollotto, Fili di peperoncino, Salsa di soia piccante 🌶️
- Fresh** 🌿* 🍷* 🍷* 16€
Salmone, Avocado, Tartare di tonno, Gambero crudo, Cipollotto, Uova di lompo, Salsa Wasabi Yuzu
- Ebi Flo** 🌿* 🍷 14€
Gambero in tempura, Crema di gambero cotto, Tartare di salmone, Fiori di zucca in tempura, Ikura, Salsa Teriyaki
- Rainbow Olio Caldo** 🌿* 15€
Pesce misto, Avocado, Scottato con olio caldo, Tobiko, Salsa Wasabi Yuzu
- Kobe Roll** 🌿* 28€
Asparago, Avocado, Foie Gras, Wagyu A5 scottato con fiamma, sale rosa dell'Himalaya, Salsa Tartufata
- 



Mazara Roll 🍣

Gambero crudo, Asparago, Branzino scottato con fiamma, Gambero Rosso di Mazara del Vallo, Polvere di bottarga, Salsa Ponzu

17€

Nature 🍣*

Gambero crudo, Salmone, Avocado, Tonno, Ricciola, Salsa Ponzu

14€

Capasanta Roll 🍣

Gambero cotto, Avocado, Gambero crudo, Capasanta, Ikura, Salsa Tropicale, Cipollotto

17€

Veggy Roll 🌱* 🥥* 🍌*

Fiori di zucca in tempura, Cream Cheese, Avocado, Mandorle, Salsa al mango

12€

Futu Fry 🌱 🍌* 5 pz

Tartare di salmone, Crema di gambero cotto su base di roll in tempura, Avocado, Gambero cotto, Polvere di arachidi, Salsa Teriyaki, Maionese spicy 🌶️🌶️

13€

Selezione di **NIGIRI** 1 pz



Salmone

2€

Tonno

2,5€

Branzino

2€

Butterfish

2€

Gambero Cotto 🍣

2,5€

Gambero Crudo 🍣

2€

Ricciola

2,5€

Ventresca di tonno

2,5€

Ventresca di salmone

2,5€






CLASSICI

- Nigiri misti dello chef** 5 pz 12€
- Sashimi misto** 🍣* 16€
Salmone, Branzino, Tonno rosso, Ricciola, Gambero rosso
- Sashimi di salmone** 14€
Tre tagli diversi di salmone: filetto dorsale, filetto classico, ventresca
- Chirashi special** 🍣* 20€
Ciotola di riso con sashimi di salmone, tonno, branzino, ricciola, scampo porcupine, capasanta, ikura
- Gunkan di salmone** 🍣* 4 pz 12€
Topping con: Uovo di quaglia, Cream cheese, Ikura, Salmone spicy
- Nigiri Wagyu A5** 4 pz 18€
Con sale rosa dell'Himalaya

Selezione della CUCINA

- Yasai Soba** 🍜 10€
con verdure di stagione
- Soba Hoshi Ebi** 🍜🍤 12€
croccante di tempura, gamberi secchi, erba cipollina e riduzione di ostrica
- Pad Thai** 🍜 14€
con carne di wagyu e angus, arachidi, erba cipollina e salsa warishita
- Tataki di wagyu A5** 50€
Con verdure di stagione saltate al wok
- Black Cod al miso** 🍷 22€
- 

Dessert

Mochi Gelato 3pz **7€**

A scelta tra:
Yuzu, Mango, Matcha Green Tea, Cocco

Favola nera 🍷 **8€**

Sfera di mousse alla vaniglia e cioccolato fondente
con cuore di amarena

Oasi tropicale 🍷🍷🍷 **8€**

Cremona cheesecake con ripieno al mango e passion
fruit con base di croccante biscotto al burro

Rocher al pistacchio 🍷🍷🍷🍷 **8€**

Soffice mousse al pistacchio ripieno di arancia e
caramello salato, granella di pistacchi e pan di
Spagna al cioccolato e vaniglia

BAR *Restaurant*

Acqua Panna/San Pellegrino **3€**

Calice Bianco/Rosso fermo da **7€** a **9€**

Calice Franciacorta/Cremant **9€**

Calice Champagne **12€**

Calice Sake Dassai 45 **9€**

Bibite **4€**

Caffè **2€**

Caffè corretto **3€**

Birre **ARTIGIANALI**

Postwave Helles Lager

Fresca, leggera, note erbacee

8€

Postwave Wheat Ale

Bianca, fruttata, note di cereale

8€

Postwave Session Ipa

Sentori di agrumi con finale amarognolo

8€

Postwave Apa

Rossa, leggera e leggermente amara

8€

AMARI E LIQUORI

SELEZIONE 5€

Montenegro - Disaronno - Sambuca Molinari -
Omphiko Mastiha - Cynar - Cynar 70 proof -
Caffé Borghetti - Fernet Branca - Brancamenta

SELEZIONE 7€

Chinotto - Ciliegia - Liquirizia -
Nocciola - Camomilla - Zenzero

Distilleria Quaglia

Rupes - Sirene Canto Amaro -
Venti - Amaro Bruno - Jefferson

SELEZIONE SAKE 6€

Umeshu (prugna giapponese)

Sake Yuzu (agrume giapponese)

Sake al Sumomo (pesca giapponese)

Sake allo zenzero



GRAPPA

SELEZIONE 5€

Trentina tradizionale giovane
Trentina Barrique

SELEZIONE 8€

Storica Bianca
Havaldsen (Acquavite Norvegese)
Grappa Nonino Riserva 2 anni



Distillati

RHUM, RON, RUM

Santiago de cuba 8 años - 40% (Cuba)	8€
Santiago de cuba 11 años - 40% (Cuba)	10€
Black tears dry spiced 40% (Cuba)	8€
Appleton estate 21 años - 40% (Cuba)	20€
La Hechicers solera - 21 40%(Colombia)	12€
Pusser's rum 151 proof 75% (Guyana)	15€
Minoki - 40%(Japan)	12€



Ron Millonario XO - 40% (Cuba)

16€

Trois rivières rhum blanc agricole
50% (Martinica)

8€

Clairin communal rhum blanc
43% (Haiti)

10€

SELEZIONE DON PAPA (Filippine)

Rye aged rum - 45%

14€

Port Casks - 40%

13€

Sherry Casks - 45%

12€

Baroko - 40%

11€

7 Years - 40%

10€





Gin

Empire (Girvan UK - 40%)

Fresco e pulito. Sentori tipici di un buon London Dry, nota persistente di ginepro con leggeri sentori agrumati dati da scorza di arancio e limone.

10€

Barber's Gin

Asciutto e diretto. Erbaceo con note di ginepro. Adatto sia alla degustazione con acqua tonica sia in miscelazione.

12€

Fifty Pounds

Bouquet aromatico elegante e ricco. I toni speziati si integrano a note agrumate e fresche. Carattere fresco con note finali di violetta.

12€

Sakurao Classic

Al naso è intenso e agrumato. Al palato è fresco con note di tè verde e zenzero.

12€

Insulae

Delicato, ricco e rinfrescante grazie alla nota agrumata. Notevole presenza della componente aromatica tipica della macchia mediterranea. Leggero sentore speziato tipico del pepe Sichuan.

12€

Aviation

Fresco e vegetale. Note speziate di cardamomo e cannella. Finale morbido e floreale.

12€

Etsu Pacific Ocean Water

Esotico ed intrigante. Corposo, avvolgente e intenso. Retrogusto di angelica e ginepro.

13€

Ramsbury

Erbaceo e leggermente fruttato grazie alla mela cotogna e alla cannella. Aromatico ed equilibrato. Finale dolce e speziato.

12€



Akori Cherry Blossom

Morbido e floreale. Note eleganti di ciliegio e zenzero. Finale pulito.

12€

Royal Windsor

Speziato e leggermente piccante. Buona dolcezza sul finale dovuto alle scorze d'arancia, ai petali di rosa e lamponi.

12€

Crafter's

Intensamente floreale e dalle leggere note di agrumi. Il gusto risulta floreale e delicatamente amaro grazie al ginepro e allo yuzu.

14€

Ginepraio Organic Tuscan Dry Gin

Realizzato con 3 tipi diversi di ginepro per garantire un gusto unico. Le note floreali sono date da due piante selvatiche, la rosa canina e l'helychrisium.

12€

Ginepraio Organic Mediterrean

Mandarino verde, arance amare, origano e carota selvatica unite al ginepro toscano, danno vita ad un gin fresco e intenso

14€

Seven Hills

Sentori di agrumi e camomilla. Al gusto risulta fresco grazie al sedano con note dolci di melagrana equilibrate dalle arance amare. Il finale secco è dato dal carciofo.

12€

Yu Gin

Bilanciato e aromatico. La freschezza della liquirizia e del lime danno equilibrio ai forti sentori del ginepro. Cuore Francese dal carattere orientale grazie alle due botaniche pepe di sichuan cinese e yuzugiapponese.

12€

Kapriol Grapefruit & Hibiscus

Agrumato balsamico e delicato. I migliori pompelmi siciliani uniti ai migliori fiori di ibisco italiani danno origine a una combinazione unica e un equilibrio perfetto tra amaro e dolce.

12€

BOURBON WHISKEY

Michter's 15€

Bulleit 12€

RYE WHISKEY

Michter's 15€

Wild Turkey 12€

SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker Blue Label 20€

Lagavulin 16 Single Malt 14€

Talisker Skye Single Malt 12€

Johnnie Walker Black Label 10€

Johnnie Walker Red Label 8€

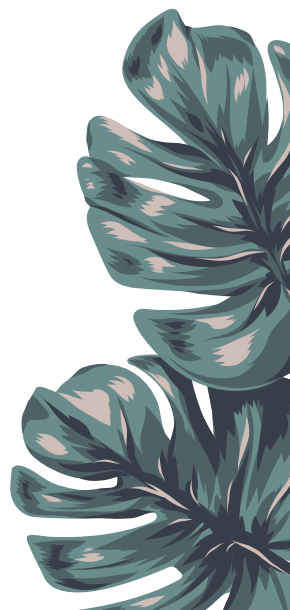
IRISH WHISKEY

Teeling Blackpitts Single Malt 13€

Teeling Single Malt 12€

Teeling Small Batch 10€

Jameson Black Barrel 8€





FRENCH WHISKEY

Amaethon Single Malt 11€

JAPANESE WHISKY

The Matsui Single Malt 24€

Nikka Tailored 20€

The Chita Single Malt 13€

Kamiki 12€

Kasei 12€

TEQUILA

Casamigos Blanco 14€

Rooster Rojo Reposado 10€

Rooster Rojo Blanco 8€

El Jimador Blanco 8€

MEZCAL

Iba 40 Organic 16€

Vida Del Maguey 14€

Verde 10€





COGNAC

Bache Gabrielsen VSOP	12€
Martell VS	10€

BRANDY

Carlos 1 Brandy	10€
Stravecchio Branca	6€

VODKA

Nikka coffey (Japan)	10€
Eiko (Japan)	8€
Belvedere (Polonia)	8€
Ketel One Oranje	7€
Ketel One Citroen	7€
Beluga (Russia)	12€



ALLERGENI



GLUTINE



LATTOSIO



CROSTACEI



PICCANTE



FRUTTA SECCA



UOVA

* IL PIATTO PUÒ
ESSERE CHIESTO
SENZA ALLERGENE

Coperto 3€