

A detailed botanical illustration in shades of teal and gold on a dark background. The design features large, stylized flowers and leaves with intricate vein patterns. The central text is overlaid on this artwork.

BO TA NIC

FUSION & COCKTAIL

MENU

Aperitivo

DALLE 18:30 ALLE 21:00 **ABBINA UN COCKTAIL DALLA LISTA O CHIEDI A NOI**

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.

VEGGY

A PARTIRE DA
10€

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

PREMIUM

A PARTIRE DA
20€

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

Degustazione

MENU ORDINABILE ESCLUSIVAMENTE A
TAVOLO COMPLETO

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

55€ A PERSONA

ANTIPASTI & FRITTI

- Tacos 3PZ** 10€
Con Salmone, Tonno, Guacamole, Granella Di Pistacchi, Salsa Esotica, Teriyaki, Su Cream Cheese
- Crispy Cube 4PZ** 10€
Riso Croccante Con Sopra Guacamole E Tartare Di Tonno, Su Crema Spicy E Teriyaki
- Polpette Di Calamari** 8€
Calamari, Cipolla, Fecola Di Patate, Fili Di Pasta Sfoglia, Salsa Agrodolce
- Spring Roll Croccante** 7€
Cosce Di Pollo, Germogli Di Bambú, Salsa Tartara, Salsa Agrodolce
- Edamame** 5€
Baccelli Di Soia
- Polpo In Leggera Tempura** 16€
Con Maionese Allo Yuzu
- Gamberoni In Crosta Di Pistacchi** 8€
Con Salsa Tartara
- Carpaccio Atlantico** 15€
Salmone, Branzino, Tonno, Butterfish, E Scampo Scottati Con Olio Caldo, Cipollotto, Sesamo, E Salsa Continentale

CEVICHE & TARTARE

Ceviche di branzino

Con pomodorini, croccante di pane, cipolla rossa, cipollotto, erba cipollina, pinoli, olio EVO, salsa jalapeño agrumata

15€

Ceviche di gamberi

Con gamberi lessi, gamberi crudi, pomodorini, croccante di pane, cipolla rossa, cipollotto, erba cipollina, pinoli, olio EVO, salsa aji amarillo agrumata

15€

Tartare di tonno

Con tonno rosso, guacamole, kizami, salsa wasabi yuzu

15€

Tartare di ricciola

Con ricciola Australiana, scampo porcupine, ikura, salsa tartufata

18€

Tartare di salmone

Con salmone Norvegese, guacamole, ikura, salsa esotica

13€

Tartare di gambero crudo

Con gambero Argentino, uova di lompo, cipollotto, scorza di lime, salsa tropicale

14€

CRUDITÈ

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 4pz 15€ Per 4 16pz 58€

RAVIOLE 4pz

Shaomai 7€

Gambero

Gamberi thai spicy 7€

Gambero piccante

Gyoza 6€

Manzo e verdure

Chashao 7€

Suino

VEGGIE

Tacos veggy 8€

Con guacamole, pomodorini, salsa tartara, salsa tropicale

Goma Wakame VEGANO 5€

Futo Maki * VEGANO 8€

Avocado, asparago, fiori di zucca in tempura, goma wakame

Ravioli vegetariani 4 PZ 6€

Con edamame e tartufo

Verdure di stagione saltate al wok 10€

URAMAKI

Salmon Mango

Salmone in tempura, Cream Cheese, Avocado, Tartare di salmone, Salsa al mango

14€

Akazaebi

Gambero crudo, Asparago, Ricciola, Scampi porcupine, Ikura, Kizami, Salsa Tartufata

17€

Spicy Tuna

Ventresca di tonno cotta in crosta di mandorle, Avocado, Tartare di tonno, Polvere di tempura, Salsa Amarillo spicy

15€

White

Salmone, Avocado, Butterfish, Gambero crudo, Ikura, Scorza di limone, Salsa Tropicale

13€

Shrimpy

Gambero in tempura, Cream cheese, Crema di gambero cotto, Avocado, Tobiko, Polvere di tempura, Salsa Yuzu Kosho

14€

Lobster

Gambero cotto, Avocado, Crema di gambero cotto, Astice scottato con olio caldo, Cipollotto, Salsa Ponzu

25€

Salmond

Salmone, Cream cheese, Polvere di tempura, Mandorle, Salsa Teriyaki

14€

Chili

Tonno, Fiori di zucca in tempura, Gambero crudo, Tartare di salmone scottata con olio caldo, Cipollotto, Fili di peperoncino, Salsa di soia piccante

15€

Fresh

Salmone, Avocado, Tartare di tonno, Gambero crudo, Cipollotto, Uova di lompo, Salsa Wasabi Yuzu

16€

Ebi Flo

Gambero in tempura, Crema di gambero cotto, Tartare di salmone, Fiori di zucca in tempura, Ikura, Salsa Teriyaki

14€

Rainbow Olio Caldo

Pesce misto, Avocado, Scottato con olio caldo, Tobiko, Salsa Wasabi Yuzu

15€

Kobe Roll

Asparago, Avocado, Foie Gras, Wagyu A5 scottato con fiamma, sale rosa dell'Himalaya, Salsa Tartufata

28€

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

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

13€

NIGIRI 1PZ

Salmone	2€
Tonno	2,50€
Branzino	2€
Butterfish	2€
Gambero Cotto	2,50€
Gambero Crudo	2€
Ricciola	2,50€
Ventresca di tonno	2,50€
Ventresca di salmone	2,50€

CLASSICI

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

CUCINA

Yasai Soba

con verdure di stagione, polvere di tempura, erba cipollina

10€

Soba Hoshi Ebi

Con verdure saltate e gamberi, croccante di tempura, gamberi secchi, erba cipollina

12€

Pad Thai

Con carne di wagyu e angus, arachidi, erba cipollina e salsa warishita

14€

Tataki di wagyu A5

Con verdure di stagione saltate al wok

50€

Black Cod al miso

22€

DESSERT

Mochi Gelato 3pz

A scelta tra:

Yuzu, Mango, Matcha Green Tea, Cocco

7€

Favola nera

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

8€

Oasi tropicale

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

8€

Rocher al pistacchio

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

8€

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€