

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 focus is the word 'BOTANIC' in a bold, light green, sans-serif font. Above and below the text are white vertical lines with small circles at their ends, pointing towards the text. The overall aesthetic is elegant and artistic.

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

Capesante al forno

Tiramisù Kinako

55€ A PERSONA

KATSU SANDO

PANINI TIPICI GIAPPONESI

Iberico

Con pregiato maiale Iberico, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

14 €

Ebi

Con gamberi marinati al burro, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

13 €

Chicken

Con pollo marinato in salsa New Orleans, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

13 €

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

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

17€

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

Nature

14€

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

Capasanta Roll

17€

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

Veggy Roll

12€

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

Futu Fry

13€

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

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€

Capesante al forno

Con germogli di bambù, maio spicy e salsa teriyaki

12€

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€

Ladydark

Moussecake al cioccolato fondente equatoriale, con inserto al maracujia, biscotto sacher e eclat alle nocciole

8€

Tropical Dream

Dessert al cocco ripieno di cremoso all' ananas, gelatina al mango e maracujia in crosta di cioccolato fondente

8€

White Pearl

Delicata mousse su base di pasta frolla al cioccolato bianco e sentori di vaniglia, con inserto morbido al pan di Spagna alle mandorle e ganashe agli arachidi

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	9€
Bibite	4€
Caffè	2€
Caffè doppio	4€
Caffè corretto	3€