



Shima Lounge Bar presenta la sua selezione d'Autore.

Cocktails creati usando tecniche di lavorazione e miscelazione di alto livello con l'ausilio di ingredienti alternativi, provenienti da culture orientali e latino americane, dedite a garantire l'unicità di ogni singola ricetta. Un'attenta e ricercatissima selezione di distillati di nicchia provenienti da tutto il mondo. La professionalità ed esperienza dei nostri barman hanno permesso la creazione di un menù pronto a condurre i nostri ospiti attraverso un'esperienza unica e nuova, pur rimanendo fedele alla tradizionale arte della miscelazione, ma qui arricchita dall'innovazione che regalerà inediti sapori in grado di incuriosire e concedere una nuova esperienza sensoriale.

Shima Lounge Bar presents its signature cocktails.

Each cocktail is created using high level processing and blending techniques with unconventional ingredients coming from Oriental and Latin-American cultures, aiming to guarantee the uniqueness of every single recipe. An accurate and refined selection of niche spirits coming from all over the world. Our bartender's knowledge will guide our Guests through a unique experience across the world remaining faithful to the traditional mixing cocktails art which is here enriched by innovation that will offer our guest with original flavours, thus intriguing and granting a revolutionary sensorial experience

SIGNATURE COCKTAILS

- 14 -

SHIMA FUSION

Ron Peruviano Millonario 10yo, Pisco,
leche de tigre al passion fruit, lime, ginger beer

Millionario Peruvian Ron 10yo, Pisco,
leche de tigre with passion fruit, lime, ginger beer

PERUVIAN BREAK

Whisky, supasawa, riduzione di birra peruviana e rocoto, angostura,
aria al caffè, essenza arancia amara

*Whisky, supasawa, Peruvian beer and rocoto reduction,
angostura, coffee foam, bitter orange essence*

LATIN LAND

Tequila premium blanca, lime, panela, calvados,
tisana rooibos, vaporizzazione al lime

*Tequila premium blanca, lime, panela, calvados,
rooibos herbal tea, lime vaporization*

MATCHA UP

Vodka Premium, Chartreuse VEP gialla, lime,
soda al the Matcha, nocciola e vaniglia, essenza di abete rosso

*Premium vodka, yellow Chartreuse VEP, lime,
Matcha tea soda, hazelnut and vanilla, spruce essence*

SNAKE

Amaro Snake Oil, supasawa, Pisco,
soda alla birra peruviana Peychaud's, vaporizzazione al mandarino

*Bitter Snake Oil, supasawa, Pisco, peruvian beer soda Peychaud's,
tangerine vaporization*

VENERE

Bermuda Dark rum, Grand Marnier, miele e zenzero,
lime, ginger beer, cardamomo

*Bermuda Dark rum, Grand Marnier, honey and ginger,
lime, ginger beer, cardamom*

BUTTERFLY

London dry gin, lime, fava tonka, Butterfly tea
London dry gin, lime, tonka bean, Butterfly pea flower tea

ORIENTAL NEGRONI

Bitter del Ciclista, saké, umeshu, Nikka gin, essenza al pepe nero
Bitter del Ciclista, saké, umeshu, Nikka gin, black pepper essence

MOCKTAILS

- 12 -

FREE TONIC

Distillato analcolico al ginepro, cardamomo e coriandolo,
Tonica Mediterranea, estratto di ibisco
*Non-alcoholic distillate with juniper, cardamom and coriander,
Mediterranean tonic, hibiscus extract*

RED FOREST

Estratto frutti di bosco, mirtillo rosso, acai, soda agrumata
Berry extract, cranberry, acai, citrus soda

TROPICAL

Purea di mango e passion fruit, lime, ginger beer
Mango and passion fruit purée, lime, ginger beer

CLASSIC COCKTAILS

- 12 -

GIN & TONIC

- 12 -

PEAKY BLINDER SPICED DRY GIN, UK 40%

Ginepro, pepe nero, zenzero, agrumi
Juniper, black pepper, ginger, citrus fruits

TANQUERAY RANGPUR DISTILLED, UK 41,3%

Ginepro, liquirizia, coriandolo, rangpur lime, zenzero
Juniper, liquorice, coriander, rangpur lime, ginger

PLYMOUTH GIN, UK 41,2%

Buccia di limone, buccia d'arancia, cardamomo, coriandolo, ginepro
Lemon peel, orange peel, cardamom, coriander, juniper

135 EAST HYŌGO DRY GIN, JAPAN 42%

Ginepro, yuzu, shiso, pepe sansho, coriandolo, angelica
Juniper, yuzu, shiso, sansho pepper, coriander, angelica

CITADELLE GIN, FRANCE 44%

Angelica, bergamotto, cannella, cardamomo, cassia, coriandolo
Angelica, bergamot, cinnamon, cardamom, cassia, coriander

FIFTY POUNDS LONDON DRY GIN, UK 43%

Ginepro, agrumi, cannella, cumino, cardamomo, chiodi di garofano
Juniper, citrus, cinnamon, cumin, cardamom, cloves

EDINBURGH SEASIDE DISTILLED, SCOTLAND 43%

Ginepro, erba scorbuto, edera terrestre, alga bladderwrack
Juniper, scurvy grass, ground ivy, bladderwrack seaweed

EDINBURGH CANNONBALL NAVY STRENGHT, SCOTLAND 57%

Ginepro, pepe di Sichuan, bucce di limone e arance
Juniper, Sichuan pepper, lemon and orange peels

VITORIA REGIA ORGANIC GIN, BRAZIL 44%

Ginepro, cardamomo, coriandolo, pimento, agrumi
Juniper, cardamom, coriander, sweet red pepper, citrus fruits

CANAIMA DISTILLED GIN, VENEZUELA 47%

Botaniche della foresta Amazzonica, merey,, acai, seje, túpiro, uva de palma
Amazon forest botanicals, merey, acai, seje, túpiro, grape de palma

ITALIAN GIN & TONIC

- 14 -

J. BERRY, FINE SPIRITS, TOSCANY 40%
Ginepro toscano, arancia amara, elicriso
Tuscan juniper, bitter orange, helichrysum

SOLO WILD GIN, SARDEGNA 40%
Ginepro selvatico sardo
Sardinian wild juniper

MLSQT GIN₂, SALENTO 40%
Varietà di ginepro, ginepro fermentato
Juniper varieties, fermented juniper

PORTOFINO DRY GIN, LIGURIA 43%
Ginepro, lavanda, agrumi, salvia, iris, maggiorana
Juniper, lavender, citrus, sage, iris, marjoram

PETER IN FLORENCE LONDON DRY GIN, TOSCANY 43%
Ginepro Toscano, bergamotto, iris, bacche di rosa, limone essiccato
Tuscan juniper, bergamot, iris, rose berries, dried lemon

SABATINI LONDON DRY GIN, TOSCANY 41%
Ginepro toscano, finocchietto selvatico, coriandolo, salvia, timo
Tuscan juniper, wild fennel, coriander, sage, thyme

VALLOMBROSA DRY GIN, TOSCANY 47%
Ginepro toscano, rovo, mandorla, agrumi
Tuscan juniper, bramble, almond, citrus fruits

TABAR GIN, EMILIA ROMAGNA 45%
Ginepro, cardamomo, agrumi, anice
Juniper, cardamom, citrus, anise

LA GASSA LONDON DRY GIN, FRIULI VENEZIA GIULIA 40%
Ginepro, coriandolo, agrumi, menta, rosmarino
Juniper, coriander, citrus, mint, rosemary

ACQUAMIRABILIS LONDON DRY, UMBRIA 43%
Ginepro Umbro, cedro, bergamotto
Umbrian juniper, cedar, bergamot

GIN & TONIC

- 14 -.

BROKEN BONES LONDON DRY GIN, SLOVENIA 45%

Ginepro, rosa canina, fiori di tiglio, iris, agrumi, liquirizia, coriandolo, cardamomo
Juniper, rosehip, linden flowers, iris, citrus, liquorice, coriander, cardamom

OLD ENGLISH LONDON DRY GIN, UK 44%

11 botaniche tra cui, ginepro, agrumi, noce moscata, spezie dolci
11 botanicals including, juniper, citrus, nutmeg, sweet spices

NIKKA COFFEY GIN, JAPAN 47%

11 botaniche tra le quali spiccano Yuzu e altri agrumi tipici giapponesi
11 botanicals including Yuzu and other typical Japanese citrus fruits

SIPSMITH LONDON DRY, UK 41,6%

Arancia di Siviglia, ginepro, cardamomo, cannella, cassia
Seville orange, juniper, cardamom, cinnamon, cassia

N°3 BY BERRY BROS&RUDD LONDON DRY, UK 46%

Ginepro Toscano, coriandolo, cardamomo, angelica, pompelmo
Tuscan juniper, coriander, cardamom, angelica, grapefruit

BROCKMANS GIN, UK 40%

Agrumi, frutti di bosco, ginepro, coriandolo
Citrus fruits, berries, juniper, coriander

BROOKLYN GIN SMALL BATCH, USA 40%

Ginepro, scorze di agrumi, coriandolo
Juniper, citrus peel, coriander

GIN & TONIC

- 14 -.

ELEPHANT GIN LONDON DRY, GERMANY 45%

Sapore floreale, angelica, agrumi, sentori di lavanda, zenzero, tiglio
Floral flavour, angelica, citrus, hints of lavender, ginger, linden

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN, FRANCE 42%

Mela, rosa, limone, zenzero, vaniglia, cannella e mandorle, ginepro
Apple, rose, lemon, ginger, vanilla, cinnamon and almonds, juniper

COLOMBO DRY GIN, SRI LANKA 43%

Ginepro, coriandolo, liquirizia, angelica, curry, zenzero, cannella
Juniper, coriander, liquorice, angelica, curry, ginger, cinnamon

MONKEY 47 DISTILLED, GERMANY 47%

47 botaniche tra le quali, ginepro, pino, menta piperita, eucalipto, finocchio
47 botanicals including juniper, pine, peppermint, eucalyptus, fennel

16

KI NO BI KYOTO DRY GIN, JAPAN 45%

Yuzu giallo, cipresso giapponese, foglie di shiso rosso, bamboo, tè Gyrokuro, agrumi
Yellow yuzu, Japanese cypress, red shiso leaves, bamboo, Gyrokuro tea, citrus fruits

16

ULIA GIN, SALENTO 40%

Ginepro, foglie di ulivo, spezie mediterranee, invecchiato 3 anni in botti di ulivo
Juniper, olive leaves, Mediterranean spices, aged 3 years in olive barrels

20

BURROUGH'S RESERVE, OAK RESTED BEEFEATER, UK 43%

Note di legno, sensazione fresca di limone e ginepro
Woody notes, fresh sensation of lemon and juniper

20

VODKA

- 14 -

VKA ORGANIC, TUSCANY 40%

Limpida e fresca, note di ginepro si legano a una texture minerale
Clear and fresh, notes of juniper combine with a mineral texture

ADRAS PURE SARDINIA, SARDEGNA 40%

Grano di qualità Bologna, al naso leggeri richiami di cereali e resina, secca e vellutata
Bologna quality wheat, light hints of cereals and resin on the nose, dry and velvety

ETNA VODKA, SICILY 40%

Note floreali, calda e morbida, di buona persistenza e grande piacevolezza al palato
Floral notes, warm and soft, with good persistence and great pleasure on the palate

KAUFFMAN HARD VODKA, RUSSIA 40%

Note erbacee di menta e pepe. Note floreali di Margherita, sapore delicato
Herbaceous notes of mint and pepper. Floral notes of daisy, delicate flavour

BELUGA TRANSATLANTIC, SIBERIA 40%

Gusto floreale, ricco, finale fresco e piacevole / *Floral, rich taste, fresh and pleasant finish*

BELVEDERE LAKE BARTEZEK, POLAND 40%

Ottenuta dal Rye Smògory, note di caramello salato, pane grigliato e pepe bianco
Made from Rye Smògory, notes of salted caramel, grilled bread and white pepper

BELVEDERE SMOGÒRY, POLAND 40%

Composta da segale Dankowskie Diamond, note di pepe nero, noci tostate
Dankowskie Diamond rye compote, notes of black pepper, roasted nuts

BELUGA ALLURE, SIBERIA 40%

Special edition dedicata alla sua squadra di polo, sciroppo d'acero, estratto di fico
vengono aggiunti alla vodka, corpo avvolgente e morbido
*Special edition dedicated to his polo team, maple syrup, fig extract are added to the vodka,
smooth and enveloping body*

20

BELUGA GOLD LINE, SIBERIA 40%

Colore cristallino e limpido; note di vaniglia e agrumi, finale speziato
Crystal clear colour; notes of vanilla and citrus fruits, spicy finish

30

BOLLICINE ITALIANE

	CALICE	BOTT.
FERRARI PERLÉ Spumante Riserva 2013, F.lli Lunelli Chardonnay	15	70
D'ARAPRÌ Gran Cuvée XXI Secolo 2014, San Severo Doc Bombino Nero, Pinot Nero, Montepulciano		50
BAGNADORE Franciacorta Docg, Dosaggio zero, Riserva 2011, Barone Pizzini Chardonnay, Pinot Nero		80
CUVÉE PRESTIGE Franciacorta Docg, Ca'del Bosco Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco		60
GIULIO FERRARI Spumante Riserva del Fondatore 2008, F.lli Lunelli Chardonnay		220

BOLLICINE ROSÉ

ROHESIA Metodo Classico 2015, Salento Igt, Cantele		40
FERRARI PERLÉ ROSÉ Spumante Riserva 2015, F.lli Lunelli Chardonnay, Pinot Nero		80
BARONE PIZZINI ROSÉ Franciacorta Docg, Extra Brut, Edizione 2016, Barone Pizzini Pinot Nero		55
GIULIO FERRARI ROSÉ Spumante Riserva del Fondatore 2006, F.lli Lunelli		320

CHAMPAGNE

	CALICE	BOTT.
'R' RUINART Brut Champagne Aoc, Ruinart Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	22	100
BLANC DE BLANCS Brut Champagne Aoc, Ruinart Chardonnay		140
DOM RUINART Blanc de blancs 2007, Champagne Aoc, Ruinart Chardonnay		320
JACQUESSON Cuvée 743 s.a, Champagne Aoc, Jacquesson Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier		150
GRANDE SIÈCLE Grande Cuvée, Champagne Aoc, Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Nero		240
KRUG Grande Cuvée Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier		320
CRISTAL Champagne Brut Aoc 2008, Louis Roederer Chardonnay, Pinot Nero		350
DOM PÉRIGNON Vintage 2010, Brut Champagne Aoc, Dom Pérignon Chardonnay, Pinot Nero		350
DOM PÉRIGNON P2 Plenitude Deuxième Champagne Brut Aoc, Dom Pérignon Chardonnay, Pinot Nero		590

CHAMPAGNE ROSÉ

LAURENT – PERRIER Brut Cuvée Rosè, Champagne Aoc, Laurent - Perrier Pinot Noir	150
BOLLINGER Rosé Vintage 2006, Champagne Aoc, Bollinger Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	150
BLASON ROSÉ Champagne Brut Aoc, Perrier Jouët Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	170
DOM PÉRIGNON Rosé Vintage 2006, Champagne Brut Aoc, Dom Pérignon Pinot Noir, Chardonnay	520
CRISTAL ROSÉ Champagne Brut 2008, Louis Roederer Chardonnay, Pinot Noir	650

A partire dalle 18:00 la nostra selezione di vini al calice servita
al lounge bar partirà da € 12, la selezione di vini in bottiglia da € 60
- Su richiesta, a vostra disposizione la carta dei vini completa -
*Starting from 6:00 pm, our selection of wines by the glass will start from € 12
and our selection of wines by the bottle will start from € 60.*
For a larger selection of wine references by bottle please ask the restaurant wine list

BEVERAGE

CAFFETTERIA

Espresso, Orzo, Ginseng, Decaffeinato	3
Americano, Cappuccino, Latte macchiato	4
Doppio Espresso / <i>double espresso</i>	5

TÈ E INFUSI / TEA AND INFUSIONS

La nostra selezione "Dammann" <i>Our Dammann selection</i>	7
---	---

SPREMUTE / SQUEEZED JUICES

Arancia, pompelmo rosa, limone <i>Orange, pink grapefruit, lemon</i>	8
---	---

SUCCHI DI FRUTTA BIO / BOTTLED FRUIT JUICE

Ananas - Mirtillo nero - Ace - Pera <i>Pineapple - Blueberry - Ace - Pear</i>	8
--	---

ESTRATTI / ORGANIC PRESSED JUICES

DETOX; cetriolo, sedano, ananas / <i>cucumber, celery, pineapple</i>	10
LONGEVITY; frutti di bosco, açai, mirtillo rosso / <i>Wild berries, acai, cranberries</i>	
MULTIVITAMINIC; mela, carota, arancia, zenzero / <i>Apple, carrot, orange, ginger</i>	

INTERNATIONAL SOFT DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Acqua tonica, Ginger beer "Fever tree" <i>Coke, Diet Coke, Fanta, Tonic water, Ginger beer "Fever tree"</i>	6
--	---

ACQUA / WATER

Orsini Black & Plantium, Parco Nazionale alta Murgia 750 ml	4
Perrier 330 ml	5
Perrier 750 ml	7

A partire dalle ore 18:00, la nostra selezione di drink analcolici, avrà un costo di euro 10
Starting from 6 pm our selection of non-alcoholic drinks will cost euro 10

BIRRE / BEER

- 10 -

MENABREA, ITALY

Menabrea non filtrata 5,2%,

Colore oro, dalla schiuma soffice e persistente, gusto maltato, fresco ed equilibrato con sentori di miele e frutta

Golden colour, soft and persistent foam, malty, fresh and balanced taste with hints of honey and fruit

Menabrea pils 5,5%

Colore oro, dalla schiuma compatta, gusto amaro ma equilibrato con sentori di malto

Golden colour, compact foam, bitter but balanced taste with hints of malt

KIRIN FIRST PRESS, JAPAN

kirin ichiban premium 5%,

Birra chiara 100% puro malto, prodotta solo dalla prima pressione del mosto.

Accompagnamento ideale per il cibo giapponese, fresca e fragrante

100% pure malt pale beer, brewed only from the first pressing of the wort.

Ideal accompaniment for Japanese food, fresh and fragrant

FAR YEAST TOKYO WHITE, JAPAN

Far yeast tokyo white 5%

Birra artigianale secca e morbida. Vanta un aroma che è sia rinfrescante che fruttato; note floreali, frutta tropicale, sentori di limone e paglia

Dry and smooth craft beer. It boasts an aroma that is both refreshing and fruity; floral notes, tropical fruit, hints of lemon and straw

CUSQUEÑA PREMIUM, PERÙ

Golden lager 5%

Bionda di tipo lager, dal gusto caratteristico di malto d'orzo

Blonde lager, with a characteristic taste of barley malt

SNACKS GOURMET

APERITIVO GOURMET (PER 2 PERSONE)	12
Selezione di finger food a cura dello Chef " disponibile dalle ore 18:00 alle 21:00 " <i>Chef's Selection of finger food "available from 6:00 pm to 9:00 pm"</i>	
CRISPY BRIOCHES (2 PZ)	16
Brioche croccante, carpaccio di manzo alle erbe, fonduta al pecorino e vinaigrette al lampone <i>Crispy brioche, herb crusted beef carpaccio, pecorino cheese fondue and raspberry vinaigrette</i>	
TOAST DI BACCALÀ	18
Toast con baccalà, salsa Tonkatsu, insalata di rucola e verza, maionese agli agrumi <i>Cod toast, Tonkatsu sauce, rocket and savoy cabbage salad, citrus fruit mayo</i>	
TUNA TACOS (2 PZ)	14
Tacos croccante, tartare di tonno rosso e guacamole, profumato agli agrumi e spezie <i>Crispy tacos, red tuna tartare with guacamole, citrus and spices flavors</i>	
GYUDON TACOS (2 PZ)	12
Tacos croccante, crema di patate, straccetti di manzo alla giapponese e olio di sesamo speziato <i>Crispy tacos, potato purée, Japanese-style beef strips and spiced sesame oil</i>	
WAGYU BUNS (2 PZ)	24
Panino al latte artigianale cotto al vapore con burger di Wagyu, salsa tonkatsu, rucola e wasabi mayo <i>Homemade steamed bun stuffed with homemade Wagyu burger, tonkatsu sauce, rocket and wasabi mayo</i>	
CHICHARRON BUNS (2 PZ)	16
Panino al latte artigianale cotto al vapore, con crocchetta di gambero e branzino in crosta di panko, lattuga e salsa creola all' Aji amarillo <i>Steamed homemade bun, stuffed with Panko breaded prawn and seabass croquette, lettuce, Aji amarillo creole sauce</i>	

MY SUSHI

(DISPONIBILE DALLE ORE 18.00 / AVAILABLE FROM 6.00 PM)

- SUMMER** 16
Uramaki con gambero viola, crema di formaggio, fiocchi di tempura, fettine esterne di salmone, lime e salsa di soia dolce
Uramaki with purple prawn, cream cheese, tempura flakes, sliced salmon, lime, sweet soy sauce
- SPICY TUNA** 16
Maki con tartare di tonno leggermente piccante, avocado, alga Nori e salsa spicy lime
Maki with slightly spicy red tuna tartare, avocado, asparagus, Nori weed and spicy lime sauce
- KATANA** 16
Uramaki con crema di formaggio e avocado, tartare di salmone, salmon skin e salsa di soia dolce
Uramaki with cream cheese and avocado, salmon tartare, salmon skin and sweet soy sauce
- HARUSAME** 16
Uramaki con gambero in crosta di Panko, avocado e crema di formaggio, noodles di riso croccanti e salsa di soia dolce
Uramaki with Panko crusted prawns, avocado and cream cheese covered with crispy rice noodles and sweet soy sauce
- ACEVICHADO** 18
Uramaki con gambero viola e avocado, branzino esterno ed emulsione al leche de tigre
Uramaki with raw purple prawns and avocado, covered with sea bass and leche de tigre emulsion

MY SUSHI

CHIPOTLE	18
Uramaki con branzino in crosta, avocado e cetriolo, tonno esterno, salsa di peperoncino piccante affumicato "Chipotle" e mais "Chullpi" pralinato <i>Uramaki with crusted sea bass, cucumber and avocado, covered with tuna, smoked chili pepper Chipotle sauce, praline Chullpi corn</i>	
CHIFA	16
Uramaki con branzino in crosta, crema di formaggio e avocado, fiammeggiato con salsa di ostriche, lime, erba cipollina e semi di sesamo <i>Uramaki with crusted sea bass, cream cheese and avocado, oyster sauce flambé, lime, chives and sesame seeds</i>	
CRABBY	18
Uramaki con gambero in crosta e avocado, fettine di tonno esterno, tartare di granchio e Masago <i>Uramaki with crusted prawn and avocado, covered with tuna slices, king crab tartare and Masago</i>	
TARTARE	20
Tartare di salmone, asparagi e gamberi in crosta, avvolti in carta di riso e lattuga, salsa al frutto della passione e paglietta croccante <i>Salmon tartare, asparagus and crusted prawns, wrapped in rice paper and lettuce, passion fruit sauce and crunchy gyosa skin</i>	
JALAPEÑO	18
Uramaki con salmone, avocado, crema di formaggio, Hamachi esterno, peperoncino Jalapeño, salsa kaizen e uova di salmone <i>Uramaki with salmon, avocado and cream cheese, covered with Hamachi, Jalapeño chili pepper, Kaizen sauce and salmon roe</i>	

MY SUSHI

INKA	18
Uramaki con gambero in crosta, polpa di granchio e avocado, fettine di salmone affumicato esterno, salsa di aji amarillo, panko profumato agli agrumi <i>Uramaki with crusted prawn, crabmeat and avocado, covered with slices of smoked salmon, aji amarillo sauce, citrus panko</i>	
GYNZA	20
Uramaki con unagi, foie gras e mela, salmone fiammeggiato esterno, chutney di mela e tobiko wasabi <i>Uramaki with unagi, foie gras and apple, covered with flamed salmon, apple chutney and wasabi tobiko.</i>	
CHIC	24
Nigiri di manzo giapponese Wagyu flambé, salsa Ponzu e sale rosa di Maras <i>Japanese Wagyu beef flambé nigiri, Ponzu sauce and pink salt from Maras</i>	
AMAEBI	24
Nigiri con gambero rosso, caviale, soia agli agrumi, erba cipollina e olio d'oliva <i>Red prawn nigiri, caviar, citrus soy sauce, chives and olive oil</i>	

SASHIMI & NIGIRI (2 PZ)

Salmone, orata <i>Salmon, Sea bream</i>	6
Tonno Rosso, Unagi, Hamachi <i>Red Tuna, Unagi, Hamachi</i>	8
Sashimi mix (12 pz)	25

DESSERTS

Crème brûlée al pistacchio di Bronte e sorbetto alla pera <i>Crème brûlée with Bronte pistachio and pear sorbet</i>	12
Bavarese al profumo di pino mugo e pinoli tostati, gelée di caco mela e finanziera al grano arso <i>Pine mountain scented bavarian cream and toasted pine nuts, persimmon apple gelée and burnt wheat financier</i>	12
Sfera di cioccolato fondente, biscuit al cioccolato, crema di nocciole, salsa di more e ganache calda al caramello salato <i>Dark chocolate sphere, chocolate biscuit, hazelnut cream, blackberry sauce and salted caramel warm ganache</i>	12
Cre moso alla vaniglia e fava tonka, gelée di guava, velo di yuzu e crumble al cacao <i>Creamy vanilla and tonka bean, guava gelée, thin layer of yuzu and cocoa crumble</i>	12
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	10