

ANTIPASTI

STARTERS

Tartare di tonno rosso, cetriolo marinato, olio al basilico, crema di avocado e crackers di riso <i>Red tuna tartare, marinated cucumber, basil olive oil, avocado cream and rice crackers</i>	20
Polpo arrosto, crema di cannellini, coulis di pomodoro, spinaci e dressing al sesamo <i>Roasted octopus, cannellini bean cream, tomato coulis, spinach and sesame dressing</i>	18
Fritto di calamari e granchio, salsa tartara e salsa agrodolce <i>Deep fried squids and crab, tartar sauce and sweet & sour sauce</i>	22
Tiradito di pesce bianco, ajo blanco, olio al lemongrass, leche de tigre al Rocoto e patata dolce croccante <i>Thin slices of raw white fish, ajo blanco, lemongrass olive oil, leche de tigre with Rocoto pepper, and crispy sweet potato</i>	16
Ceviche nikkei, julienne di cipolla rossa, leche de tigre e mais chullpi <i>Nikkei ceviche, red onion julienne, leche de tigre and chullpi corn</i>	20
Ceviche vegetariana, funghi champignon, leche de tigre e mais chullpi <i>Veggie ceviche, champignon mushrooms, leche de tigre and chullpi corn</i>	14
Bruschetta di pane al burro, filetto di vitello marinato, salsa alle acciughe e basilico, anguilla affumicata e aceto balsamico <i>Butter bread bruschetta, marinated veal fillet, anchovy sauce and basil, smoked eel and balsamic vinegar</i>	18
Tartare di manzo, emulsione alla senape, ravanelli al tosazu di barbabietola, fonduta di caciocavallo Podolico <i>Beef tartare, mustard emulsion, beetroot tosazu marinated radish, caciocavallo Podolico cheese fondue</i>	21

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Bucatini "Benedetto Cavalieri", vongole, ricci e tobiko nero <i>"Benedetto Cavalieri" bucatini, fresh clams, sea urchin and black flying fish roe</i>	28
Paccheri "Benedetto Cavalieri", tartare di gambero viola e pistacchio <i>"Benedetto Cavalieri" paccheri, purple prawn tartare and pistachio</i>	28
Tortellone di polpo a pignata, spuma di patate affumicata, emulsione alle erbe e dashi al peperone crusco <i>Tortellone stuffed with stewed octopus, smoked potato foam, herb emulsion and crusco pepper dashi</i>	22
Ravioli del plin al Castelmagno, duxelle di funghi porcini e ragù di coniglio <i>Ravioli del plin with Castelmagno cheese, porcini mushroom duxelle and rabbit ragu</i>	26
Risotto alla crema di zucca, gorgonzola e riduzione d'ibisco <i>Risotto with pumpkin cream, gorgonzola cheese and hibiscus reduction</i>	20
Parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro e basilico <i>Eggplant parmigiana, tomato sauce and basil</i>	14

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetti di triglia in crosta di scalogno e quinoa, crema di pera e daikon, purè di topinambur e pesto di rucola <i>Red mullet fillets in a shallot and quinoa crust, pear and daikon cream, topinambur purée and rocket pesto</i>	24
Salmone alla piastra, crema di porri, finocchio e wasabi, riduzione al Primitivo, spuma di Tzatziki <i>Grilled salmon, leeks cream, fennel and wasabi, Primitivo wine reduction and Tzatziki foam</i>	24
Filetto di baccalà confit, funghi finferli saltati al profumo di timo, jus al cardamomo e crema di cavolfiore <i>Confit cod fillet, sautéed chanterelle mushrooms with thyme, cardamom jus and cauliflower cream</i>	28
Costoletta di manzo disossata cotta a bassa temperatura e glassata in salsa agrodolce, purè di spinaci affumicati, pack choi saltato e bouquet di verdure in aceto di Ume <i>Slow cooked boneless beef rib, glazed with sweet & sour sauce, smoked spinach purée, sautéed pack choi and vegetables with Ume vinegar</i>	35
Stracotto di guancia di vitello alla birra con purè di patate <i>Beer braised veal cheek and potato purée</i>	24
Filetto di manzo, purè di melanzane, crema di patata dolce e verdure di stagione <i>Beef fillet, eggplant purée, sweet potato cream and seasonal vegetables</i>	30

SNACKS GOURMET

CRISPY BRIOCHES (2 PZ) Brioche croccante, carpaccio di manzo alle erbe, fonduta al pecorino e vinaigrette al lampone <i>Crispy brioche, herb crusted beef carpaccio, pecorino cheese fondue, raspberry vinaigrette</i>	16
TOAST DI BACCALÀ 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>	18
TUNA TACOS (2 PZ) Tacos croccante, tartare di tonno rosso e guacamole profumato agli agrumi e spezie <i>Crispy tacos, red tuna tartare and guacamole flavoured with citrus and spices</i>	14
GYUDON TACOS (2 PZ) 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>	14
WAGYU BUNS (2 PZ) Panino al latte artigianale cotto al vapore con burger di Wagyu, salsa tonkatsu, rucola e wasabi mayo <i>Homemade steamed bun stuffed with Wagyu burger, tonkatsu sauce, rocket and wasabi mayo</i>	24
CHICHARRON BUNS (2 PZ) Panino al latte artigianale cotto al vapore farcito con crocchetta di gambero e branzino in crosta di panko, lattuga e salsa creola all'Aji amarillo <i>Homemade steamed bun stuffed with prawn and seabass croquette, lettuce and Aji amarillo creole sauce</i>	16

MY SUSHI (5 PZ)

SUMMER	16
Uramaki con gambero viola, crema di formaggio, fiocchi di tempura, fettine esterne di salmone, lime e salsa taré <i>Uramaki with purple prawn, cream cheese, tempura flakes, sliced salmon, lime, taré sauce</i>	
SPICY TUNA	16
Maki con tartare di tonno rosso leggermente piccante, avocado, alga Nori e salsa spicy lime <i>Maki with slightly spicy red tuna tartare, avocado, asparagus, Nori weed and spicy lime sauce</i>	
KATANA	16
Uramaki con crema di formaggio e avocado, tartare di salmone, salmon skin e salsa taré <i>Uramaki with cream cheese and avocado, salmon tartare, salmon skin and taré sauce</i>	
HARUSAME	16
Uramaki con gamberi in crosta di Panko, avocado e crema di formaggio, noodles di riso croccanti e salsa taré <i>Uramaki with Panko crusted prawns, avocado and cream cheese covered with crispy rice noodles and taré sauce</i>	
ACEVICHADO	18
Uramaki con gamberi in crosta e avocado, branzino esterno ed emulsione di leche de tigre <i>Uramaki with crusted prawns and avocado, covered with sea bass and leche de tigre emulsion</i>	
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 and 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, sesame seeds</i>	
CRABBY	18
Uramaki con gamberi in crosta e avocado, fettine di tonno esterno, tartare di granchio e Masago <i>Uramaki with crusted prawns and avocado, covered with red tuna slices, king crab tartare and Masago</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>	
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>	

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>	
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 (2 PZ)	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 (2 PZ)	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 E 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

- 12 -

Crème brûlée al pistacchio di Bronte e sorbetto alla pera
Crème brûlée with Bronte pistachio and pear sorbet

Bavarese al profumo di pino mugo e pinoli tostati,
gelée di caco mela e finanziaria al grano arso
*Pine mountain scented bavarian cream and toasted pine nuts,
persimmon apple gelée and burnt wheat financier*

Sfera di cioccolato fondente, biscuit al cioccolato, crema di nocciole,
salsa di more e ganache calda al caramello salato
*Dark chocolate sphere, chocolate biscuit, hazelnut cream,
blackberry sauce and salted caramel warm ganache*

Cremoso alla vaniglia e fava tonka, gelée di guava, velo di yuzu e crumble al cacao
Creamy vanilla and tonka bean, guava gelée, thin layer of yuzu and cocoa crumble

Dolce del giorno / *Dessert of the day*

- 10 -