



CARTA

OSTRICHE NATURALI

N°3	Fine de Marennes Oléron		3,40
	Fine, iodata, intensità di mare	6u.	18,80
N°3	Fine de la Breña		3
	Fine, iodata, finale tonificante	6u.	16,20
N°4	Spéciale St Vaast		2,40
	Carnosa e croccante, note dolci		
N°2	Spéciale St Vaast		3,75
	Carnosa e croccante, note dolci	6u.	20,70
N°3	Spéciale Daniel Sorlut		5,40
	Carnosa e untuosa, iodata, note dolci	6u.	30

EXTRAS

Pane di segale con burro salato	3,50
---------------------------------	------

OSTRICHE SPECIALI

Elaborazioni Freddi

Con salsa ponzu e uova di salmone	5,40
Tabasco di jalapeños e agrumi	5
Acevichada con leche de tigre e cipolla marinata	5,40
Tartare di ostrica con Tonno	8

Elaborazioni Calde

Flambata con salsa miso e hoisin	6,40
Impanata con salsa kimchi e cipollina	6u. 18
Affumicata con salsa kimchi agrumata	6,50

Caviar

Caviale in lattina	10g	24
Caviale in lattina	20g	40
Caviale in lattina	30g	55

- Il caviale è accompagnato da blinis

CEVICHES & TIRADITOS

Ceviche Clásico Corvina	22
Leche de tigre, patata dolce, cancha, mais e chifle	
Ceviche Misto Polpo, corvina e gambero	24
Leche de tigre, patata dolce, cancha, mais e chifle	
Ceviche Nikkei Tonno	23
Leche de tigre Nikkei, patata dolce glassata, avocado, sesamo e zenzero	
Ceviche di conchiglie nere	23
Succo di lime, chalaquita, mais e canchita	
Leche de Tigre Corvina	15
Canchita, mais e chicharrón di calamaro	
Tiradito Nikkei Tonno	18
Fettine di Tonno in salsa aji amarillo, ravanello, avocado e sesamo nero	
Tiradito di Corvina	15
Fettine di corvina in salsa rocoto, avocado e germogli di ravanello	

CAUSAS & TARTARE

Causa Acevichada	15
Ceviche di corvina e micro-mi	
Causa all'olivo	17
Polpo e maionese d'oliva	
Causa Nikkei	18
Tartare di Tonno, fili di patata dolce e micro-mix	
Tartare Nikkei	18
Tonno con avocado, fili di patata dolce e micro-mix	

SUSHI

Uramaki

Salmone con avocado Maionese giapponese e mix di sesamo	13
Crunchy di Salmone Avocado, maionese giapponese, teriyaki e cipolla croccante	12
Salmone con agrumi Avocado, lime, zenzero e wasabi	12
Pez mantequilla roll Avocado, formaggio spalmabile e tartara	13
Dragon Roll Gambero impanato, sriracha, maionese kimchi, avocado a fettine e mix di sesamo	12
Ebi Mayo maki Gambero impanato, lollo rosso, maionese giapponese, cetriolo e tobico	15
Capasante Formaggio spalmabile, avocado, maionese piccante e Ito togashi	16
Tonno piccante Tobico, tekuan, cipollina e cetriolo	15
Polpo Anticuchero Formaggio spalmabile, avocado e salsa anticuchera	18
Acevichado Leche de tigre e gamberi	18

Hosomaki

Tonno	6,50
Salmone	5,50
Avocado	4,50
Cetriolo	4,20

Nigiri

Polpo all'olivo Salsa di olive de botija	3,90
Pez Mantequilla maionese aji amarillo	3,20
Pez Mantequilla kimchi Cipolla giapponese	3,20
Salmone flambato Ikura e maionese giapponese	4,20
Salmone Classico	3,80
Capasante agrumate Scorza di agrumi	4,50
Tonno Classico	4,20
Nigiri di ostriche	6,20
Avocado	3
Angilla	3,50
Spigola	3,30

Sashimi

Spigola	6
Akami Tonno	8
Chutoro Tonno	9
Salmone	7
Capasante	7

Futomaki

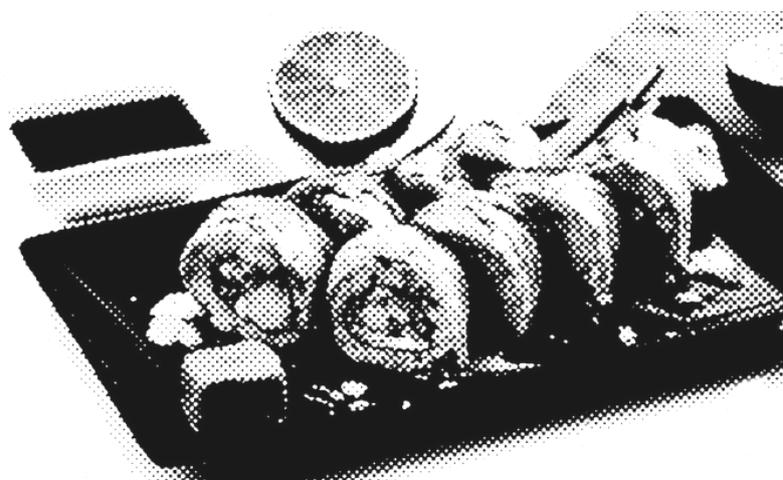
Granchio Avocado, cuore e tobico	14
-------------------------------------	----

Kisami Wazabi

2

TATAKI

Tataki di salmone Salsa amazu, pepe rosa e micro-mix	15
Tataki di Tonno Salsa di soia wasabi e maionese al wasabi	18



FUOCHI

Frittelle di baccalà 6pz	13
Crocchette di polpo 4pz Katsuobushi e maionese sriracha	16
Edamames Saltati con burro all'aglio	8
Yuca frita doppia cottura Salsa rocoto e prezzemolo	7

GYOZAS & BAOS

Una rivisitazione delle classiche gyozas, dove il mare e i sapori esotici si uniscono in ogni boccone.

Gyoza di salmone con uova 4pz Salsa teriyaki e germogli di ravanello	12
Gyoza di gambero con zenzero 4pz Salsa teriyaki e germogli di ravanello	12
Gyoza piccante di frutti di mare 4pz Salsa di frutti di mare e germogli di ravanello	14
Bao di calamaro 2pz Salsa rocoto, cetriolo e criolla	12
Bao di gamberi 2pz Salsa aji amarillo, avocado e criolla	12
Bao di granchio 2pz Avocado, lattuga, criolla, tartara e salsa rocoto	15

Non è Nikkei ma è
UN PEZZO FORTE

Cuore di mare galiziano Piastra	ST/ SM
Cañut du Delta de l'Ebro Piastra	ST/ SM
Talline Piastra	ST/ SM
Cozze Thai Vapor	12
Pettine alla parmigiana 4pz.	12

Pesce

Sakana no Furai Chicharrón di pesce Salsa criolla, tartara, yuca, canchita e chifle	23
Ageta shifudo to sakana Chicharrón misto Gambero, capasanta, pesce, granchio morbido, tartara, yuca, canchita e chifle	28
Anticucho di polpo Salsa anticucho, patata dorata e mais	25
Spigola frita con patate doppia cottura Salsa tartara e chips di platano	18
Medaglioni di salmone con chimichurri Parmentier di patate e germogli di ravanello	18

RISI & PASTE

Risotto nero di seppia Calamaro e gambero	22	Chaufa di frutti di mare Polpo, calamaro, tortilla e gamberetto	18
Riso con frutti di mare Gambero, capasanta, pesce, polpo ecozza	22	Spaghetti neri di seppia con piccante di mare Capasanta, calamaro, polpo e cozza	20

&

Pesce a lo macho Gambero, capasanta, pesce, polpo, cozza e yuca	23
--	----