

## Le proposte della Cucina

* Fassona, porcini e riso selvatico	€ 16,00
* Funghi e chips	€ 12,00
* Polpo, topinambur e frutto della passione	€ 15,00
* Baccalà, zucca, blu di capra e zenzero	€ 16,00
* Salmone Sockeye affumicato, feta, visciole e pan brioche	€ 18,00
* Gnocchi, patanegra, cicoria e cacao	€ 18,00
* Risotto, scalogni e noci pecan	€ 13,00
* Spaghettoni al pesto trapanese e ombrina	€ 13,00
* Linguina con le sarde moderna	€ 16,00
* Risotto, rombo, scalogni e noci pecan	€ 19,00
* Anatra, radicchio, uva, lattuga di mare e cioccolato di Modica	€ 21,00
* Gioco di verdure	€ 14,00
* Lady calamaro 2.0	€ 17,00
* Ombrina, verdure e crema leggera	€ 20,00
* Astice, porro e mirtilli	€ 28,00
Menù degustazione cucina : a scelta un antipasto, primo, secondo e dolce	€ 45,00
Scegliendo l'astice verrà servita la porzione intera € 50,00	

## Altri consigli dal Sushi Bar

* Super sushi party : roll, nigiri, sashimi e tartare in stile classico e Susiciliano ( 100 pezzi misti, consigliato per 4 persone)	€ 140,00
* Toro tartare : ventresca di tonno scottato con soia e zenzero	€ 20,00
* Special Toro : 5 nigiri tra classico e susciliano e original temaki di ventresca di tonno	€ 25,00
* Black sushi burger ( gambero cotto, salmone, tonno, avocado e crunchy)	€ 25,00
* Black mamba roll ( branzino, gambero cotto, avocado, maionese, salsa Oinos e crunchy)	€ 20,00
* Green roll : gambero cotto, jalapeño, maionese e crunchy	€ 18,00
* Oinos Roll : tonno e gambero cotti a bassa temperatura, salsa tonnata e avocado	€ 14,00
Coperto	€ 2,00

\* Tutti i nostri prodotti potrebbero essere stati surgelati a bordo e se freschi surgelati da noi con abbattitore di temperatura. Ulteriori informazioni nell'ultima pagina del menù.