

## Le proposte della Cucina

*Fassona, Shropshire e chutney di mele	€ 16,00
*Vellutata di cavolfiori e broccoli con chips	€ 12,00
*Polpo, lenticchie eston, paprika e lime	€ 15,00
*Capesante, melograno, scarola, uvetta e noci pecan	€ 17,00
*Salmone Sockeye affumicato, panna acida all'aneto, ikura e pan brioches	€ 18,00
*Gnocchi, patanegra, cicoria e cacao	€ 18,00
*Riso Acquerello, robiola di Roccaverano e cime di rapa	€ 14,00
*Linguine di Gragnano, acciughe, broccoli e muddica	€ 13,00
*Spaghettoni al pesto trapanese e ombrina	€ 15,00
*Riso Acquerello, robiola di Roccaverano, cime e gamberi crudi di Mazara	€ 19,00
*Diaframma, gentilina e patate ratte	€ 18,00
*Gioco di verdure	€ 14,00
*Palamita, pastinaca e litchi	€ 16,00
*Seppia, nero e coste	€ 18,00
*Pescato del giorno con gioco di verdure	€ 21,00
*Black cod con cavolo viola, romano e fiore	€ 28,00
Menù degustazione cucina : a scelta un antipasto, primo, secondo e dolce	€ 45,00
Optando per il black cod	€ 50,00

## Altri consigli dal Sushi Bar

*Super sushi party: roll, nigiri, sashimi e tartare in stile classico e Susciliano (100 pezzi misti, consigliato per 4 persone)	€ 140,00
*Ricciola uzusukuri    Sottile carpaccio di ricciola con salsa ponzu	€ 22,00
*Back sushi burger    Tonno e gambero cotto, salmone, avocado, salsa spicy e al wasabi e briciole di tempura	€ 25,00
*Green roll            Gambero cotto, jalapeno verde, briciole di tempura e maionese	€ 20,00
*Pink roll              Tonno, gambero cotto, avocado, rucola, briciole di tempura e salsa Oinos	€ 20,00
*Black mamba roll    Ombrina, branzino, gambero cotto, avocado e insalata riccia	€ 20,00
*Valentine roll        Riccola, salmone, tonno, avocado e tobiko nere	€ 20,00
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.