

RAW BAR

PLATEAU ROYAL

King Crab al vapore, insalatina di granchio, 2 mazzancolle pochè, 4 ostriche Special de Claire, 4 Ostriche Gillardeau, 2 tartufi di mare, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno e calamaretti

PLATEAU (x2 pers.)

4 ostriche Special de Claire, 2 Ostriche Gillardeau, 2 tartufi di mare, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante, sashimi di tonno e calamaretti

CAVIAR VOLZHENKA

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida

	30g	50g	125g
Oscietra V20	. €120	. €200	. €440
Beluga	. €210	. €360	. €920

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE

Ostriche Tarbouriech	cad.	. €10
Ostriche Gillardeau	cad.	. €10
Capasanta	cad.	. €7
Gambero Viola	hg	. €18
Gambero Rosso	hg	. €18
Scampo	hg	. €18

CREAZIONI

Tartare di ricciola, mango, rapanelli, yuzu, peperoncino . €33
Carpaccio di spigola, carciofi, lime, caviale Volzhenka ^(4, *) . €39
Tartare di tonno rosso, capperi, limone, cipolla rossa in agrodolce ^(4, *) . €39
Sashimi di ricciola scottata, mizuna, soia al katsuobushi ^(4, 12, *) . €33
Sashimi di ventresca di tonno rosso, kizami wasabi, caviale, salsa ponzu ^(1, 4, *) . €47
Selezione di tartare ^(4, 9, *) . €60

SUSHI

URAMAKI

Spicy Tuna: Tartare di tonno rosso spicy, avocado, sesame nero, peperoncino ^(1, 4, 6, 11, *) . €28
Kumo: Salmone, avocado, cream-cheese, lime, tenkasu, ikura, teriyaki ^(1, 4, 6, 7, 11, *) . €26
Ebi Shokkan: Gambero in tempura, philadelphia, tartare di gambero rosso, salsa teriyaki ^(1, 2, 6, 7, *) . €34
California King: King crab al vapore, maionese allo zenzero, cetriolo, avocado, sesamo ^(1, 2, 3, 5, 6, 11, *) . €34
Lobster: Astice al vapore, verdure marinate allo yuzu, avocado, miso, caviale ^(1, 2, 6, *) . €72
Isobe Roll: Uramaki in tempura ripieno di King krab, maionese kenko, avocado, tartare di pescato, sesamo ^(1, 2, 6, *) . €38

NIGIRI (1 pz)

Ventresca di tonno ^(1, 4, 6, *)	. €8
Branzino ^(1, 4, 6, *)	. €6
Tonno ^(1, 4, 6, *)	. €6
Salmone ^(1, 4, 6, *)	. €6
Capasanta, foie gras ^(1, 6, 14, *)	. €10
Wagyu, caviale ^(1, 6, *)	. €10

SASHIMI (4 pz)

Tonno	. €21
Branzino	. €16
Salmone	. €19
Ricciola	. €21
Ventresca	. €24
Capasanta	. €16

HAND ROLL (2 pz)

Salmone, avocado, ikura ^(1, 4, 6, *)	. €24
Tonno spicy, avocado, sesamo ^(1, 4, 6, *)	. €32
Special unagi ^(1, 4, 6, *)	. €36

DA CONDIVIDERE

Pan brioche arrostito, burro montato, acciughe del Cantabrico, scorze di limoni ^(1, 3, 4, 7, 8, *) <> . €21
La crocchetta di Vesta ^(1, 2, 3, 5, 7, *) <> . €31
Fish Tacos: Tacos di pescato del giorno, guacamole, avocado, concassè di pomodoro ^(1, 4, *) . €31
Tuna-Sando: Mini-sandwich di tartare di tonno, maionese leggera al wasabi, caviale ^(1, 3, 4, 6, 8, *) <> . €35
Pop corn di gamberi, maionese spicy ^(1, 2, 3, 5, *) . €39
Tempura di crostacei, calamari cacciaroli e pescato del giorno con maionese agli agrumi e maionese al wasabi ^(1, 2, 3, 4, 5, 10, 14, *) <> . €43
Ravioli di astice al vapore, zenzero, caviale affumicato ^(1, 2, 6, 11, *) . €45
La Catalana di Vesta (x2 persone): ^(2, 4, 9, 12, *) <>
pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea e vinaigrette di pomodoro al basilico
Astice . €20/hg
Aragosta . €25/hg
Beef Tacos: Taco ripieni di manzo in salsa galby, erba cipollina, lime ^(1, 5, 6, 8, *) . €31
Wagyu Gyoza: Ravioli ripieni di manzo nobile giapponese, Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata ^(1, 6, 7, *) . €35
Patanegra, Pan tomate ^(1, 8, *) . €45

STARTERS

Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, mazzancolle, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette ^(2, 4, 14, *) <> . €35
Calamari ripieni, frutti di mare, limone ^(1, 4, 7, 14, *) . €39
Polpo alla plancia, patate dolci, peperoni alla brace, tamarindo ^(3, 5, 7, 14, *) . €41
Insalata di spinacino, rapanelli, cetrioli, mela verde, tenkasu e dressing al miso ^(1, *) . €25

AI CARBONI

MARE

Spiedo di mare	p.p.	. €35
Scampi Reali	hg	. €25
Carabineros	cad.	. €40
King Crab	hg	. €60
Pescato del giorno	hg	. €15

TERRA

Galletto marinato al miso e cotto ai carboni ^(1, 6, *)	. €37
Tagliata di manzo Sakura Hanami, salsa bernese (300g)	. €90
Wagyu, fondo di pomodoro, cavolo nero ^(*)	. €110

MAIN COURSES

Black cod, verdure marinate, karashi sumiso ^(1, 4, 6, *) . €41
Filetto di vitello, variazione di zucca, nocciole, fondo bruno ^(8, 12, *) . €43
Ventresca di tonno, sedano rapa, lime ^(1, 4, 6, *) . €47
Sogliola di Dover (x2 persone) ^(1, 4, 7, *) <> . €95

PASTA

Tonnarello, cacio, pepe, gamberi rossi, lime ^(1, 2, 3, 14, *) . €37
Spaghetti, vongole veraci, bottarga ^(1, 4, 14, *) <> . €39
Casarecce, cime di rapa, frutti di mare, arancia . €42
Tagliatelle ai funghi porcini ^(1, 3, 7, *) . €45
Tagliolini ai ricci di mare, tartare di scampi, caviale ^(1, 2, 14, *) . €50
Paccheri all'astice, basilico, limone ^(1, 2, *) <> . €20/hg

FISH MARKET

Carabineros (secondo disponibilità/in varie preparazioni) ^(1, 2, 4, 6, 14, *) cad. . €40
King Crab (secondo disponibilità/in varie preparazioni) ^(1, 2, 4, 6, 14, *) hg . €60
Astice (secondo disponibilità/in varie preparazioni) ^(1, 2, 4, 6, 14, *) hg . €20
Aragosta (secondo disponibilità/in varie preparazioni) ^(1, 2, 4, 6, 14, *) hg . €25
Pescato del giorno (secondo disponibilità/in varie preparazioni) hg . €15

SPECIALI DI STAGIONE – IL TARTUFO NERO

Tartufo Nero Pregiato da abbinara a: . €5/g

Carpaccio di pescato del giorno ^(4, *) . €37
Tagliolini al burro d'Isigny ^(1, 3, 7, *) . €27
Tomahawk alla brace (x2 persone) ^(4, 9, *) . €250

ORTO

Patate novelle arrosto	. €13	Melanzana al miso	. €15
Misticanza di campo	. €13	Verdure dall'orto	. €15

* In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze

<> Signature