



VESTA

MONTE CARLO

RAW BAR

PLATEAU ROYAL

King Crab al vapore, insalatina di granchio, 2 mazzancolle pochè, 4 ostriche Special de Claire, 4 Ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante e sashimi di tonno ^(2, 3, 4, 6, 10, 14, *) . €280

PLATEAU

4 ostriche Special de Claire, 2 Ostriche Gillardeau, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, tartare di capesante e sashimi di tonno ^(2, 4, 14, *) . €140

CAVIAR

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida

	30g	50g	125g
Oscietra V20 ^(4, *)	. €140	. €220	. €460
Beluga ^(4, *)	. €230	. €380	. €940

OSTRICHE E FRUTTI DI MARE

Ostriche Tarbouriech ^(14, *)	cad.	. €9
Ostriche Gillardeau ^(14, *)	cad.	. €9
Gambero Viola ^(2, *)	hg	. €18
Gambero Rosso ^(2, *)	hg	. €18
Scampo ^(2, *)	hg	. €18

CREAZIONI

Ceviche di tonno, leche de tigre, jalapeno, mais croccante ^(4, *) . €39

Carpaccio di spigola, carciofi, citronette al lime, caviale ^(4, *) . €39

Tartare di ricciola, insalatina di mango, avocado, menta, jalapeño ^(4, 12, *) . €33

Sashimi di ventresca di tonno rosso, kizami wasabi, caviale, salsa ponzu ^(1, 4, *) . €48

SUSHI

URAMAKI

Kumo: Salmone, avocado, guacamole, lime, tenkasu, ikura, teriyaki ^(1, 4, 6, 7, 11, *) . €26

Spicy Tuna: Tartare di tonno rosso spicy, avocado, sesame nero, peperoncino ^(1, 4, 6, 11, *) . €28

Aburi Ebu: Gambero in tempura, branzino aburi, mayo spicy, ichimi, patata croccante ^(1, 2, 3, 4, 5, 12, *) . €34

Ebi Shokkan: Gambero in tempura, maionese yuzu miso, 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, *) . €36

Isobe Roll: Uramaki in tempura ripieno di King crab, maionese kenko, avocado, . €36

tartare di pescato, sesamo ^(1, 2, 6, *)

Speciale di stagione . €30

SASHIMI (4 pz)

Tonno ^(4, *)	. €21
Branzino ^(4, *)	. €16
Salmone ^(4, *)	. €18
Ricciola ^(4, *)	. €21
Ventresca ^(4, *)	. €24
Capasanta ^(14, *)	. €16

NIGIRI (1 pz)

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

* 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

STARTERS

Insalata di spinacino, red chard, rapanelli, avocado arrosto, mela verde, mandorle, vinaigrette al passion fruit ^(8, *)	. €23
La crocchetta di Vesta ^(1, 2, 3, 5, 7, *) <>	. €24
Fish Tacos: Tacos di pescato del giorno, guacamole, avocado, concassè di pomodoro ^(1, 4, *)	. €30
Tuna-Sando: Mini-sandwich di tartare di tonno, maionese leggera al wasabi, caviale ^(1, 3, 4, 6, 8, *) <>	. €35
Insalata di mare tiepida di gamberi rossi, mazzancolle, calamari cacciaroli e polpo, verdure croccanti, citronette ^(2, 4, 14, *) <>	. €35
Polpo arrosto, purea di patate, zucca arrosto, nduja ^(14, *)	. €41
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
Beef Tacos: Taco ripieni di manzo in salsa galby, erba cipollina, lime ^(1, 5, 6, 8, *)	. €35
Speck d'anatra affumicato, fichi e caprino ^(7, *)	. €32
Wagyu Gyoza: Ravioli ripieni di manzo nobile giapponese, Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata ^(1, 6, 7, *)	. €35
Carpaccio di manzo, rucola selvatica, carciofi, Parmigiano Reggiano ^(7, *)	. €45
La Catalana di Vesta (x2 persone): ^(2, 4, 9, 12, *) <>	
pomodori camoni, sedano verde, cipollotto di Tropea e vinaigrette di pomodoro al basilico	
Crostacei	. €18/hg
Astice	. €20/hg

PASTA

La Nerano: Fusilloni, zucchine, provolone del monaco, basilico ^(1, 7, *)	. €35
Tonnarello, cacio, pepe, gamberi rossi, lime ^(1, 2, 3, 14, *)	. €37
Spaghetti, vongole veraci, bottarga ^(1, 4, 14, *) <>	. €40
Gnocchetti ai frutti di mare ^(1, 2, 3, 14, *)	. €42
Linguine, ricci di mare, scampi, caviale e lime ^(1, 2, 3, 4, *)	. €55
Paccheri all'astice, basilico, limone ^(1, 2, *) <>	. €20/hg

MARE

Black cod, verdure marinate, karashi sumiso ^(1, 4, 6, *)	. €41
Ventresca di tonno, mizuna, rapanelli, dressing al sesamo ^(4, 11, *)	. €47
Zuppetta di mare: frutti di mare, gamberi, seppie e pescato del giorno in ristretto di mare, crostini al prezzemolo ^(1, 2, 4, 14, *)	. €55
Sogliola di Dover (x2 persone) ^(1, 4, 7, *) <>	. €90
King Crab (in varie preparazioni) ^(2, *)	. €60/hg
Pescato del giorno (secondo disponibilità/in varie preparazioni) ^(4, *)	. €18/hg

TERRA

Galletto alla "diavola" cotto ai carboni ^(1, 6, *)	. €37
Filetto di vitello, il suo jus, purea al limone, carote baby ^(*)	. €45
Tagliata di manzo Sakura Hanami, salsa béarnaise (300g) ^(3, *)	. €100

SPECIALI DI STAGIONE – IL TARTUFO NERO

Tartufo Nero Pregiato da abbinare a:	. €5/g
Carpaccio di pescato del giorno ^(4, *)	. €34
Tagliolini al burro d'Isigny ^(1, 3, 7, *)	. €23
Tomahawk alla brace (x2 persone) ^(4, 9, *)	. €280

ORTO

Patate novelle arrosto	. €14	Carciofi alla griglia	. €16
Misticanza di campo	. €12	Verdure dall'orto	. €16

dove il mare è di casa.

Allergeni

⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine

⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei

⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova

⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce

⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi

⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia

⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci

⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano

⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape

⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti

⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini

⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale.

Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.