

STARTERS



- COCKTAILS SUGGESTIONS -



Una selezione di cocktails dalla nostra carta, ideali per inaugurare il pasto.



THE WILSON CAVE SOUR.....10 €

FLOWERS OF THE SEA.....12 €

LA PERLA NERA.....16 €



EDAMAME

5 €

OSTRICHE IN TRE STILI & VODKA BELUGA

con salsa Shiso, spicy lemon dressing e granita d'erbe in salsa Ponzu

24 €

Suggestion: extra di caviale Calvisius +15€

CARPACCIO DI SALMONE ALL'ACQUA D'ORIENTE

con Guacamole, purea di mango e nocciole

15 €

MILLE FOGLIE CROCCANTE DI TONNO

con stracciata di burrata e scaglie di tartufo nero

17 €

INSALATA DI BARBABIETOLA

con noci, neve di caprino e dressing di miele e soia

11 €

INSALATA SAKURA

con avocado, funghi champignon e misto d'alghe

13 €

STARTERS



YAKITORI DI POLLO

con salsa Satay

10 €

GYOZA DI ANATRA E FOIE GRAS

ravioli alla piastra con fonduta di parmigiano 36 mesi

16 €

SCALOPPA DI FOIE GRAS POËLÉ

con vellutata di castagne, brunoise di pere e pain d'épices

22 €

RAVIOLI AL VAPORE

ripieni di gamberi

12 €

TEMPURA



VERDURE STAGIONALI

12 €



GAMBERI ROSSI E FUNGHI

16 €



FIORE DI ZUCCA

*con mozzarella di bufala, acciughe,
ponzu mayo e riduzione di soia*

14 €

TARTARE & CEVICHE



TARTARE DI MANZO WAGYU

con tartufo nero e rosso d'uovo

20 €

Suggestion: extra di caviale Calvisius +15€

TARTARE DI TONNO

con spuma di maionese tiepida e crispy rice

18 €

Suggestion: extra di caviale Calvisius +15€

CEVICHE DI RICCIOLA

con uova di salmone, cipolla rossa e habanero

16 €

RISO · NOODLES · SOUPS



RAMEN DI MAIALE GRIGIO

con noodles, pancetta di maiale, funghi e alga nori

16 €

NOODLES NERI SALTATI

CON GAMBERI E SALSA UNAGI

con crema di peperone bruciato e semi di zucca

19 €

POKE DI SALMONE

*riso, tartare di salmone selvatico, alghe wakame,
mango e uova di salmone*

18 €

RISO AL NATURALE

6 €

MAIN



BLACK COD "LE ASIATIQUE"

Merluzzo nero marinato al miso su crema di cavolfiore

220 gr. | 42 € ♦ 110 gr. | 24 €

SALMONE A 50°

*Salmone cotto a bassa temperatura in salsa Teriyaki,
crema di yogurt, tandoori masala e mandorle*

22 €

ASTICE IN 3 CONSISTENZE

*Teppanyaki di Astice in beurre blanc di crostacei,
Chela croccante e insalatina di Guacamole e nocciole*

52 €

OMBRINA IN FOGLIA DI MAGNOLIA

Marinata in salsa Thai-BBQ

22 €

TATAKI DI TONNO

Marinato agli agrumi

24 €

DISHES



WAGYU BEEF

Marinato in salsa di soia e gochujang, con gel ai frutti rossi e scorzonera



SELEZIONE GIAPPONESE

200 gr. | 100 €

100 gr. | 50 €



SELEZIONE ITALIANA

200 gr. | 50 €

GUANCIA DI MANZO

*Brasata in salsa Bordoese,
pesto di Osaka, funghi selvatici e gel di lime*

24 €

PETTO D'ANATRA

*Marinato in salsa Galbi e laccato al miele,
con millefoglie di patate in alga nori e purea di rapa rossa*

26 €

PANCIA DI MAIALE

Cotta a bassa temperatura e glassata in salsa Agrodolce

18 €

PLATEAUX



NIGIRI SELECTION

9 pz.

22 €

NIGIRI & SASHIMI SELECTION

Nigiri 9 pz. | Sashimi 12 pz.

42 €

PLATEAU ROYAL (PER 2 PERSONE)

Nigiri 9 pz. | Sashimi 12 pz.

Tartare di Tonno e Salmone | Ceviche di Ricciola

70 €

PLATEAU LE ASIATIQUE (PER 2 PERSONE)

SUSHI, SASHIMI, TARTARE & OSTRICHE

Sashimi 12 pz. | 6 Ostriche

Tartare di Tonno e Salmone | Ceviche di Ricciola

85 €

NIGIRI & SASHIMI



	NIGIRI	SASHIMI
SAKE	6 €	8 €
SALMONE		
MAGURO	6 €	8 €
TONNO		
OTORO	10 €	12 €
VENTRESCA DI TONNO		
OMBRINA	6 €	8 €
OMBRINA		
BURI	6 €	8 €
RICCIOLA		
AKA-EBI	8 €	○
GAMBERO COTTO		
UNAGI	8 €	○
ANGUILLA		
WAGYU	10 €	○
MANZO GIAPPONESE		
FOIE GRAS	12 €	○
FEGATO GRASSO D'ANATRA		

CRISPY SUSHI RICE & GUNKAN



CRISPY SUSHI RICE



WAGYU

Spicy mayo, erba cipollina, philadelphia, alga nori e sesamo

12 €

SALMONE

Ponzu mayo, shiso, erba cipollina, fiori di loto e sesamo

10 €

TONNO

Salsa Tonnata, alga wakame, erba cipollina e sesamo

10 €



GUNKAN



SALMONE

8 €

WAGYU

10 €

FOIE GRAS

10 €

TONNO, UOVO DI QUAGLIA E CAVIALE

14 €

URAMAKI



SAKE

Salmone, avocado, sesamo

14 €

DRAGON

*Salmone, Tonno, Ricciola, avocado,
philadelphia, uova di salmone, shiso*

16 €

SPYCY MAGURO

*Tonno, avocado, spicy mayo
cipollotto, shiso e mandorle*

14 €

URAMAKI PREMIUM

*Manzo Wagyu,
Foie gras*

19 €

PHILADEPHIA

*Salmone cotto, salsa unagi,
maionese allo zenzero, philadelphia*

14 €



URAMAKI



CRISPY URAMAKI

*Anguilla, granchio, avocado, philadelphia,
papaya, salsa Teriyaki*

16 €

SOFT SHELL CRAB

*Granchio in tempura,
avocado, ponzu mayo*

22 €

TRUFFLE SALMON

*Salmon, avocado,
tartufo*

18 €

VEGETARIAN ROLL

*Avocado, cetriolo, daikon,
peperone, scalogno fritto*

12 €

