

T H E   S A N C T U A R Y

---

E C O R E T R E A T

**A  
P  
P  
E  
T  
I  
Z  
E  
R  
S**

- Edamame\*** € 4  
Baccelli di soia al vapore
- Edamame\* spicy** (1, 2, 3) € 5  
Baccelli di soia al vapore saltati con salsa spicy
- Goma wakame\*** (8) € 5  
Alga giapponese condita con dressing al sesamo
- Korean salad** (6, 1) € 12  
Insalata coreana con polpo, verdure e kimchi



**T  
A  
P  
A  
S**

- Crocchette orientali** (1, 2, 3, 5, 6, 8, 9) € 6  
Besciamella tirata, maiale saltato con zenzero, cipollotto e teriyaki all'arancia
- Tempura di verdure** (1, 2, 5) € 6  
Zucchine, carote, tofu, accompagnate con miele sriracha
- Tempura di gamberi** (1, 4, 5) € 9  
Gamberi\* in tempura, erba cipollina e mayo spicy
- Spring roll** (1, 3, 4, 5, 6) € 6  
Involtini di pasta fillo\*, julienne di verdure accompagnato con salsa soia spicy
- Mini fagotti** (1, 3) € 7  
Fagottini ripieni con mix di formaggi filanti, chili e guacamole
- Bun di maiale** (1, 5) € 8  
Bun\* cotto al vapore, maiale in camera di sale e mayo al chimichurri 9
- Tako patata leaves** (3, 1, 6) € 10  
Sfoglie croccanti, polpo, patata nikkei e crema al parmigiano
- Crocchette di gamberi** (1, 4, 3, 6) € 6  
Con aioli al blu curacao e porro fritto
- Chicken sous vide** (1, 10, 6, 9, 2) € 7  
Alette di pollo cotte a bassa temperatura con crema alla yukka e pepe nero
- Polpette di melanzane** (1, 2) € 8  
Polpette di melanzane, curcuma, crema al tofu e menta
- Pescatrice in tempura** (1, 2, 6) € 10  
Con teriaki al limone e pesto di mandorle

T  
A  
P  
A  
S**Nido di capasanta** <sup>(1, 4, 5, 9)</sup> € 12

Pasta kataifi croccante, capasanta\* in tempura glassata con mayo spicy e tobiko\*

**Samurai salmon stick** <sup>(1, 5)</sup> € 10

Cannoli\* croccanti con tartare di salmone ed erba cipollina

**Samurai tuna e lime** <sup>(1, 5)</sup> € 10

Cannoli\* croccanti con tartare di tonno e lime

**Foie gras toast** <sup>(1, 10)</sup> € 12

Pan brioche al tè verde, foie gras caramellato con salsa acida ai frutti rossi

M  
A  
I  
N  
C  
O  
U  
R  
S  
E  
S**Zaru soba** <sup>(1, 2, 7, 8)</sup> € 14

Insalatina di noodles al tè verde con maiale croccante, arancia, mango e germogli di soia

**Udon\* pollo** <sup>(1, 5, 6)</sup> € 14

Spaghettoni di grano saraceno con pollo marinato, cipollotto e kabaiky

**Udon\* verdure wok** <sup>(1, 2, 3, 4, 5)</sup> € 13

Noodles di grano saraceno a maglia larga con verdure wok

**Pad Thai gamberi\* e lime** <sup>(1, 2, 3, 4, 7, 10, 11)</sup> € 16

Fettuccine di riso, gamberi, verdure, anacardi, salsa thai e lime

**Saffron tuna** <sup>(3, 6, 10)</sup> € 20

Tonno marinato agli agrumi con crema di carote, zafferano e yogurt

**Salmon teriyaki** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 17

Filetto di salmone glassato con salsa teriyaki

**Beef teriyaki** <sup>(1, 2)</sup> € 20

Filetto di manzo con salsa teriyaki

**Anatra all' arancia e wasaby** <sup>(12)</sup> € 18

Petto d'anatra laccata al miele, fondo d'anatra agrumato, wasaby fresco

**Orata al the matcha** <sup>(1, 3, 4, 10)</sup> € 20

Filetto d'orata con beurre blanc al the verde confit allo yuzu e salsa al cavolo nero

**Black cod** <sup>(1, 3)</sup> € 24

Merluzzo nero con salsa al pecorino e sichuan

**Pluma iberica** <sup>(1, 2, 3, 10)</sup> € 22

Pluma marinata al pepe nero, fondo di maiale allo zenzero e lemon grass, crema al pecorino

## CRUDITÉ, TARTARE

**Ceviche di salmone, ombrina e gamberi** <sup>(3, 4, 6)</sup> € 18

Ceviche mista in stile peruviano rivisitato, maionese vegana al cocco e gel al melograno

**Nigiri** <sup>(6)</sup> € 12

A scelta tra salmone, tonno e sgombrò, branzino

**Omakase** <sup>(6)</sup> € 28

Degustazione mista di uramaki, sashimi e nigiri

**Tartare di salmone** <sup>(1, 2, 4, 6)</sup> € 15

Tartare di salmone con salsa di soia e mirin, avocado, cetriolo e barbabietola

**Tartare di tonno** <sup>(1, 2, 3, 6)</sup> € 17

Tartare di tonno con salsa di soia e mirin, dry miso, daikon marinato, avocado, cetriolo

**Tartare di manzo** <sup>(1, 2, 3, 5, 6, 8, 10)</sup> € 18

Tartare di filetto all'italiana con chips di carasao e aioli sichuan

**Tris di tartare** <sup>(1, 2, 4, 6)</sup> € 18

Tonno con riduzione di soia dolce, scorfano con salsa all'arancio, gamberi di Mazara del Vallo con yuzu e sale maldon

**Crudité di gamberi** <sup>(1, 2, 3, 4, 6)</sup> € 20

Gambero di Mazara del Vallo e tartufo Nero

**Tiradito di tonno** <sup>(2, 3, 6, 10)</sup> € 16

Tonno scottato con salsa yuzu, miso, daikon e salsa ponzu

**Tiradito di salmone** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 14

Salmone scottato ponzu sesamo, soia, erba cipollina e zenzero

**Tiradito di ricciola** <sup>(1, 2, 5, 6, 8, 10)</sup> € 16

Con salsa wafu, scorza di agrumi, pepe e yuzu e germogli di soia



## ROLLS - URAMAKI

**Spicy salmon roll** <sup>(1, 2, 3, 6)</sup> € 12

Salmone, avocado, mayo spicy, top con tartare di salmone ed erba cipollina

**Spicy tuna roll** <sup>(3, 7)</sup> € 14

Tonno, avocado, mayo spicy, top con tartare di tonno, erba cipollina e olio al sesamo

S  
U  
S  
H  
I

B  
A  
R

**Crispy roll** <sup>(1, 2)</sup> € 12

Gambero in tempura, philadelphia, crispy e salsa teriyaki

**Special Salmon roll** <sup>(1, 2, 6)</sup> € 15

salmone, avocado, mayo spicy, fiore di zucca in tempura , ikura e salsa teriyaki

**Special Tuna roll** <sup>(1, 4, 5, 9)</sup> € 16

tonno, avocado, mayo spicy, fiore di zucca in tempura, ikura e salsa teriyaki

**California roll** <sup>(1, 5)</sup> € 14

Patè di tonno, avocado, mayo spicy con tartare di gambero cotto e tobiko\*

**Lobster roll** <sup>(1, 4, 5, 6, 8)</sup> € 20

Gambero in tempura, mayo spicy, astice scottato, avocado, crispy e salsa teriyaki

**Truffle roll** <sup>(1, 6)</sup> € 18

Gambero in tempura, top di salmone, avocado, crema di tartufo e ikura

**Vegan roll** <sup>(8, 7)</sup> € 12

Tapioca, insalata riccia, asparago, glassa al mirin e nocciole tostate

**Sunrise roll** <sup>(1, 4, 5, 6, 10)</sup> € 16

Gambero in tempura, mayo, top d branzino scottato, pomodoro confit, salsa yuzo miso

**Mango roll** <sup>(1, 2, 3, 4, 6, 10)</sup> € 16

Maio, salmon tempura, mango, philadelphia, slice di avocado, salmone affumicato, kataifi

**Double tuna** <sup>(2, 4, 5, 6, 10)</sup> € 18

Tonno scottato, maio spicy, slice di avocado e tonno, tobikko e crispy

**Almond roll** <sup>(1, 2, 3, 6, 7, 10)</sup> € 16

Salmone, philadelphia, avocado, spicy salmon tartare, mandorle tostate, teriyaki



D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

**Tortino al cuore morbido** <sup>(1, 3, 5, 10)</sup> € 6

Crema sichuan e mezcal, bacche di goji e sale maldon affumicato

**Cheese cake** <sup>(1, 3, 5, 7, 10)</sup> € 8

Con frutta secca e riduzione all'humeshu

**Crema catalana** <sup>(1, 3, 5)</sup> € 6

al wasabi e cardamomo

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

**Tarteletta** <sup>(1, 3, 5)</sup> € 8

Con crema al lime, mango e meringa all'italiana e mango

**Semifreddo al cioccolato** <sup>(1, 3, 5, 7)</sup> € 6

Con terra al cioccolato e limone

**Selezione di cremolati** € 6



\* A seconda della disponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati

**LISTA DEGLI ALLERGENI**

1. Glutine 2. Soia 3. Lattosio 4. Crostacei 5. Uova 6. Pesce  
7. Frutta a guscio 8. Sesamo 9. Molluschi 10. SO2  
11. Arachidi 12. Sedano



