



THE SANCTUARY

ECORETREAT

FOOD ————— MENU

THE SANCTUARY
—
E C O R E T R E A T

FOOD ————— MENU
ITA

T H E S A N C T U A R Y

E C O R E T R E A T

The Sanctuary è un rifugio dalla modernità e dal caos quotidiano.

Un'oasi immersa nella natura, costruita per celebrare
la vita in ogni sua forma.

Un viaggio tra suoni, rituali e tradizioni culinarie che attraversa Nord
Africa, Centro America e Sud-est asiatico per farci sognare mondi lontani
e al tempo stesso farci sentire a casa.

APPETIZER

Edamame* (6)	4 €
Edamame spicy* (6, 1, 11) ~ baccello di soia saltato con salsa al sesamo e soia piccante	5 €
Goma Wakame* (6, 1, 11) ~ goma wakame con dressing al sesamo e mandorle	5 €
Crocchetta di polpo morbida con ai oli al pecorino romano e alloro (1,4,3,7,14,2) ~ crocchetta a base di polpo** e patata soft, con salsa leggera all'aglio e pecorino romano.	8 €

Lista degli allergeni:

1. Glutine

3. Uova

5. Arachidi

7. Latte

9. Sedano

11. Semi di sesamo

13. Lupini

2. Crostacei

4. Pesce

6. Soia

8. Frutta a guscio

10. Senape

12. SO2

14. Molluschi

* prodotto surgelato ** prodotto abbattuto

STARTER

Bisque cake (1,2,3,4,7,11,6)	14 €
~ cheese cake salata con spuma montata alla bufala gamberi** di mazara flambati con olio di sesamo bollente, base taralli alle erbe	
Chicken slices (1,6,3,4,2,12,13)	10 €
~ slices di pollo marinate alla cannella con salsa al pomodoro bruciato e limone	
Ceviche mix (1,4,2,14)	16 €
~ ceviche di branzino**, gamberi**, confit reidratati all'olio evo e leche di tigre, cialda alla terra di mais	
Wagyu slices (1, 6)	20 €
~ slice wagyu affumicata all'alloro e cedro con sale maldon e ponzu	
Tartare di salmone (6,1,4,2)	15 €
~ tartare di salmone** condita con soia, yuzu, germogli freschi e cialda croccante	
Tartare tonno soft (6,1,4,2)	17 €
~ tartare di tonno** condita con soia, yuzu, germogli freschi e cialda croccante	
Tiradito branzino (6,1,4,2,11)	18 €
~ carpaccio di branzino** con salsa jalapeno, scottato con olio al sesamo, soia e yuzu	

MAIN

Pad Thai con gamberi e lime (1,6,3,4,511,2,8)	16 €
~ fettuccine thailandesi saltate con uovo, gamberi*, verdure wok e lime	
Udon con verdure miste, pak choi e sentori di limone (1,6,11,7)	14 €
~ spaghetti di riso giapponesi con verdure saltate wok	
Salmon teriyaki con fiore di zucca in tempura (2,1,6,12, 4)	18 €
~ filetto di salmone con glassa teriyaki home made e fiore di zucca pastellato	
Beef teriyaki con cipollotto stufato al sake (1,6,12,4)	22 €
~ filetto di manzo danese scelto con cipollotto stufato al sake	
Black cod (1,2,7,4)	20 €
~ merluzzo nero* cotto a bassa temperatura con salsa al parmigiano e pepe agrumato sancho	
Tajine di pollo ruspante e verdure (12, 11)	16 €
~ pollo saltato con curry, verdure e salsa a base di latte di cocco	
Pluma iberica (1, 7, 12)	22 €
~ pluma iberica** con salsa al pecorino romano e zenzero	

DOLCI

Crema catalana al cointreau e fava tonka (12, 3, 7)	8 €
Sfoglia alla yuzu (12, 3, 1, 11, 7) ~ millefoglie affumicata, crema allo yuzu, salsa fragola basilico e streusel al cacao	10 €
Hamburger di sfoglia alla frutta frutta fresca con pasticcera al pepe rosa e streusel al cacao (12, 3, 1, 11, 7)	10 €
Cheese cake composta allo yogurt e tè matcha, fava di cacao tostata e gelee al ribes (7, 1, tracce 8)	10 €
Tortino al cioccolato con crema al mezcal e gel ai lamponi** (1,3,7)	10 €

Lista degli allergeni:

1. Glutine	3. Uova	5. Arachidi	7. Latte	9. Sedano	11. Semi di sesamo	13. Lupini
2. Crostacei	4. Pesce	6. Soia	8. Frutta a guscio	10. Senape	12. SO2	14. Molluschi

* prodotto surgelato ** prodotto abbattuto

THE SANCTUARY

E C O R E T R E A T

SUSHI

寿司

BAR



SUSHI BAR

寿司

ITA

Sashimi selection ⁽⁴⁾ 18 €
~ Salmone, tonno, e branzino**

Nigiri mix ⁽⁴⁾ 12 €
~ Salmone, tonno, e branzino**

URAMAKI

Crispy roll ^(1, 3, 6, 4, 7, 2) 14 €
~ gambero in tempura*, philadelphia
crispy e teriaky

Crispy salmon roll ^(1, 3, 6, 4, 2) 12 €
~ salmone**, avocado, spicy maio e
teriaky

Spicy tuna roll ^(1, 3, 6, 4, 2) 14 €
tonno**, avocado, spicy maio,
tartare di tonno spicy in copertura

Spicy salmon roll ^(1, 3, 6, 4, 2) 12 €
~ salmone**, avocado, spicy maio,
spicy in copertura

Lobster roll ^(1, 3, 4, 2) 20 €
~ gambero in tempura*, spicy maio,
slice di avocado e copertura con
tartare d'astice

Vegan roll ^(11,1) 12 €
~ carote, zucchine, germogli di soia, e
alga wakame

Red dragon roll ^(1, 2, 7, 4, 6) 18 €
~ gambero in tempura*, philadelphia,
salmone scottato, kataifi e ikura

Almond roll ^(7,1, 8, 3) 16 €
~ salmone**, philadelphia, tartare di
salmone spicy** e mandorle tostate

* prodotto surgelato ** prodotto abbattuto

Lista degli allergeni:

- | | | |
|--------------|--------------------|---------------|
| 1. Glutine | 7. Latte | 13. Lupini |
| 2. Crostacei | 8. Frutta a guscio | 14. Molluschi |
| 3. Uova | 9. Sedano | |
| 4. Pesce | 10. Senape | |
| 5. Arachidi | 11. Semi di sesamo | |
| 6. Soia | 12. SO2 | |