

先付け
ENTRÉE
STARTERS

euro

お味噌汁

ZUPPA DI MISO

Zuppa con miso, alga wakame e tofu

Miso soup with wakame seaweed and tofu

5

辛味噌汁

ZUPPA DI MISO PICCANTE

Zuppa con miso e salsa piccante, alga wakame e tofu

Miso soup with spicy sauce, wakame seaweed and tofu

5

枝豆

EDAMAME

Baccelli di soia*

*Soybean pods**

6

スパイシー枝豆

SPICY EDAMAME

Baccelli di soia* piccanti

*Spicy soybean pods**

7

前菜

ANTIPASTI

APPETIZERS

euro

本日のタルタル8種

ASSAGGIO DI 8 TIPI DI TARTARE

25

Tartare di pesce misto al cucchiaino accompagnate con salsa ponzu
Mixed fish tartare, served with ponzu sauce

ヨーロッパ風刺身のテイステイング

DEGUSTAZIONE DI SASHIMI MEDITERRANEO

26

Sashimi misto impreziosito con Olio Extravergine di Oliva Grand Cru Musignano, varietà Caninese I&P
Mixed fish sashimi, enriched with Grand Cru Musignano Extravirgin Olive Oil, Caninese variety I&P

サーモンのタタキ 瞬間燻製

TATAKI DI SALMONE

26

Millefoglie, affumicata al legno di vite, di salmone scottato, avocado e salsa tartufata reale con cappello di uova di salmone e aneto
Seared salmon and flame smoked with vine wood, avocado and black truffle sauce topped with salmon roe and dill

オマール海老とサーモンとアボカドのタルタル

TRIS DI TARTARE

26

Tartare di astice, salmone e avocado con fiori di capperi, wasabi e maionese
Lobster, salmon and avocado tartare with caper flowers, wasabi and mayonnaise

レッドチリ

RED CHILI

21

Sashimi di gambero rosso e calamaro su un letto di verdure saltate, condito con una salsa agrodolce e piccante
Red shrimps and squid sashimi on a bed of sauteed vegetables, topped with a sweet and sour spicy sauce

サイコロ刺身のアジア風ソース

VENTO DI LEVANTE

30

Cubetti di pesce misto, condito con una salsa orientale a base di olio di soia e sesamo, al profumo di porro
Mixed fish cubes, topped with an oriental sauce based on soybean oil and sesame, with the scent of leek

前菜

ANTIPASTI

APPETIZERS

euro

カルパッチョ フランベ

CARPACCIO FLAMBÈ DELUXE

32

Carpaccio di tonno, salmone, branzino, astice, capesante e gamberi siciliani scottati con olive nere taggiasche, capperi, pinoli, sesamo, pomodorini secchi, ponzu e olio EVO

Searched tuna, salmon, sea bass, lobster, scallops and Sicilian prawns carpaccio with black olives, capers, pine nuts, sesame, sun-dried tomatoes, ponzu and extra virgin olive oil

サイコロ和牛 5種類の薬味で

CUBI DI WAGYU

43

Cubi di pregiata carne Wagyu impreziositi da cinque condimenti speciali

Cubes of fine Wagyu meat enriched with five special toppings

寿司/刺身

SUSHI E SASHIMI

euro

刺身盛り合わせ

SASHIMI MISTO

18 pezzi di sashimi (pesce crudo a fette)

18 mixed fish sashimi pieces (sliced raw fish)

38

寿司盛り合わせ

SUSHI MISTO

10 pezzi di sushi, 6 pezzi di hosomaki

10 sushi pieces, 6 hosomaki pieces

38

ばらちらし バサラスタイル

CHIRASHI BASARA STYLE

Letto di riso con cubetti di pesce misto e salsa dello chef

Rice bowl topped with mixed fish cubes and chef's special sauce

34

Aggiunte / Adds:

AVOCADO 1,5€

WASABI FRESCO TRITATO / CRUSHED FRESH WASABI 1,5€

ZENZERO / PICKLED GINGER 0,5€

寿司/刺身 アラカルト
SUSHI E SASHIMI ALLA CARTA
SUSHI AND SASHIMI À LA CARTE

SUSHI 2 pezzi / 2 pieces	euro	SASHIMI 5 pezzi / 5 pieces	euro
スズキ BRANZINO <i>Sea bass</i>	8	スズキ BRANZINO <i>Sea bass</i>	15
ホタテ貝 CAPASANTA <i>Scallop</i>	8	ホタテ貝 CAPASANTA <i>Scallop</i>	15
茹で海老 EBI (gambero cotto) <i>Cooked prawn</i>	8	茹で海老 EBI (gambero cotto) <i>Cooked prawn</i>	15
サーモン SALMONE <i>Salmon</i>	8	サーモン SALMONE <i>Salmon</i>	15
カンパチ RICCIOLA <i>Amberjack</i>	8	カンパチ RICCIOLA <i>Amberjack</i>	16
イカ SEPPIA/CALAMARO <i>Squid</i>	8	イカ SEPPIA/CALAMARO <i>Squid</i>	16
マグロ TONNO <i>Tuna</i>	9	マグロ TONNO <i>Tuna</i>	16
ウナギ UNAGHI <i>Freshwater eel</i>	8	ウナギ UNAGHI <i>Freshwater eel</i>	16
シチリア産赤海老 GAMBERI SICILIANI <i>Sicilian prawns</i>	14	シチリア産赤海老 GAMBERI SICILIANI <i>Sicilian prawns</i>	21
トロ VENTRESCA DI TONNO <i>Fatty tuna</i>	12	トロ VENTRESCA DI TONNO <i>Fatty tuna</i>	20
和牛 WAGYU <i>Japanese beef</i>	18		

創作寿司

PASTICCINO BASARA

euro

マグロのビーニエ カンパチと刻みワサビ

PASTICCINO TONNO

8

Bignè di tonno con ricciola e wasabi fresco

Tuna bignè with amberjack and fresh wasabi

サーモンのビーニエ シチリア産赤海老とイクラ

PASTICCINO SALMONE

8

Bignè di salmone con gamberi siciliani e ikura

Salmon bignè with Sicilian prawns and salmon roe

スズキのビーニエ ホタテ貝とハラペーニョ

PASTICCINO BRANZINO

8

Bignè di branzino con capesante e jalapeño

Sea bass bignè with scallop and jalapeño

サアボカドのビーニエ オマール海老のグラタン

PASTICCINO AVOCADO

8

Bignè di avocado con astice gratinato

Avocado bignè with grated lobster

炙りサーモンのビーニエ アボカドと茹で海老、マヨネーズ、トビコ

PASTICCINO ABURI SALMONE

8

Bignè di salmone con crema di avocado, gambero cotto, maionese e tobiko

Salmon bignè with avocado cream, cooked prawn, mayonnaise and tobiko

炙りトロのビーニエ ウズラの卵と黒トリュフ

PASTICCINO ABURI TORO

10

Bignè di ventresca di tonno con uova di quaglia e tartufo nero

Fatty tuna bignè with quail egg and black truffle

裏巻き

URAMAKI

8 pezzi / 8 pieces

euro

カンパチとハラペーニョロール

RICCIOLA E JALAPEÑO TARTARE

28

Ricciola e jalapeño con copertura di coriandolo e tartare di ricciola e jalapeño
Amberjack and jalapeño covered with coriander and amberjack and jalapeño tartar

スパイシーサーモンタルタルロール

SPICY SALMONE TARTARE

22

Salmone con copertura di tartare di salmone e spicy maionese
Salmon topped with salmon tartare mixed with spicy mayonnaise

スパイシーツナタルタルロール

SPICY TONNO TARTARE

28

Tonno con copertura di tartare di tonno e spicy maionese
Tuna topped with tuna tartare mixed with spicy mayonnaise

セビーチェロール

CEVICHE ROLL

28

Avocado e tobiko con copertura di menta, branzino e capesante, con cappello di gambero rosso, fettine di pomodorini e jalapeño, condito con olio EVO, lime e sale maldon
Avocado and tobiko with mint, seabass and scallop topping, with red shrimp hat, cherry tomatoes and jalapeño slices, seasoned with extra virgin olive oil, lime and Maldon salt

特製フランベロール

FLAMBÈ SPECIALE

32

Avocado e tobiko con copertura di salmone, branzino scottati, gamberi siciliani, shiso e fettine di pomodorini
Avocado and tobiko covered with seared salmon and seabass, Sicilian prawns, shiso and cherry tomatoes thin slices

サーモンラブロール

SALMONE LOVE

33

Avocado e tobiko con copertura di salmone e involtini di salmone scottato con tartufo nero, salsa di soia e ikura
Avocado and tobiko, topped with salmon and flame smoked salmon rolls with black truffle, soy sauce and ikura

裏巻き

URAMAKI

8 pezzi / 8 pieces

euro

炙りロール

ABURI ROLL

Avocado e tobiko con copertura di ricciola e gambero cotto alla fiamma con cappello di scampi e salsa allo shiso e soia e polvere di yuzu

Avocado and tobiko with amberjack topping and flamed ebi with scampi hat and shiso and soy sauce with yuzu powder

32

フォアグラ

FOIE GRAS

Tempura di gamberi con maionese, copertura di avocado e foie gras

Shrimp tempura with mayonnaise, avocado topping and foie gras

32

オマール海老のグラタンロール

ASTICE GRATINATO

Tempura di gamberi, maionese, copertura di avocado e astice gratinato, servito con salsa kabayaki

Prawn tempura, mayonnaise, topped with thin slices of avocado and lobster au gratin, served with kabayaki sauce

32

Aggiunte / Adds:

AVOCADO 1,5€

WASABI FRESCO TRITATO / CRUSHED FRESH WASABI 1,5€

ZENZERO / PICKLED GINGER 0,5€

手巻き

TEMAKI

cono d'alga speciale croccante proveniente da Hayashiya, Tokyo
cone of special crispy dried seaweed from Hayashiya, Tokyo

euro

オマール海老のグラタン

ASTICE

10

Astice gratinato, gambero cotto, spicy maionese, tobiko e avocado,
servito con salsa kabayaki

*Gratinated lobster, cooked prawn, spicy mayonnaise, tobiko and avocado,
served with kabayaki sauce*

鰻とフォアグラ

UNAGHI E FOIE GRAS

13

Anguilla e foie gras, servito con salsa kabayaki

Freshwater eel and foie gras, served with kabayaki sauce

スペシャル

SPECIALE

16

Salmone, capesante, gamberi siciliani, uova di salmone e shiso

Salmon, scallop, sicilian prawns, salmon roe and shiso

ドルチ

DOLCI

euro

抹茶のティラミス

TIRAMISÙ al TÈ VERDE

10

Rivisitazione in chiave nipponica di un grande classico della pasticceria italiana, dove il caffè è sostituito da tè verde matcha

A Japanese revisitation of a great classic of Italian pastry, where coffee is replaced by matcha green tea

黒胡麻のティラミス

TIRAMISÙ al SESAMO NERO

10

Un grande classico: caffè, biscotti di mandorle e mascarpone aromatizzato al sesamo nero

A great classic: coffee and almond biscuits with black sesame flavoured mascarpone

白いチョコレートケーキ

SACHER BIANCA

10

Pan di spagna al cioccolato fondente, farcito con una gelée ai frutti rossi, ricoperto da una mousse di cioccolato bianco, matcha e sakè

Dark chocolate sponge cake, stuffed with a red fruit gelée, covered with a white chocolate, matcha and sakè mousse

チーズケーキ

CHEESECAKE

10

Torta dal sapore delicato, su una base di sablè di riso, servita con una guarnizione a scelta tra una riduzione di frutti rossi, o una ganache al cioccolato

Cake with a delicate flavor, on a sablé base of rice flour, served with a garnish chosen from a reduction of red fruits or a chocolate ganache

ブルッティマブオーニ

BRUTTO MA BUONO

10

Tortino al cioccolato nero con farina di carruba e mandorle, con un cuore di cioccolato bianco e yuzu

Black chocolate cake with carob and almond flour, with a heart of white chocolate and yuzu

ドルチ

DOLCI

euro

レモンの喜び

DELIZIA AL LIMONE

Monoporzione di torta gelato al limone con base di pan di spagna e copertura di cioccolato bianco

Single portion of lemon ice cream cake with sponge cake base and white chocolate coating

10

雪見だいふく

DAIFUKU GELATO 2pezzi

Bis di Mochi gelato: pasta di farina di riso, ripiena di gelato

Ice cream Mochi bis: a rice flour dough, filled with ice cream

11

大福

DAIFUKU CLASSICO

Dolce della tradizione giapponese: una pasta di farina di riso, ripiena di confettura di Azuki

Traditional Japanese dessert: a rice flour paste filled with Azuki jam

10

APERITIVI

PRE DINNER

SPRITZ 10
Prosecco, Bitter Campari/Aperol, soda
Prosecco, Bitter Campari/Aperol, soda

AMERICANO 10
Vermouth Rosso, Bitter Campari, soda
Red Vermouth, Bitter Campari, soda

NEGRONI 10
Vermouth Rosso, Bitter Campari
Vermouth, Bitter Campari

RED HOT 10
Passoa, Prosecco, passion fruit, soda
Passoa, Prosecco, passion fruit, soda

COSMOPOLITAN 10
Vodka, Triple Sec, succo di cranberry, succo di lime
Vodka, Triple Sec, cranberry juice, lime juice

HUGO 10
Prosecco, liquore ai fiori di sambuco
Prosecco, elderflower liquor

ANALCOLICI

VELVET BITTER 10
Succo di pompelmo, sciroppo al caramello
Grapefruit juice, caramel syrup

B-LEAF 10
Lime fresco, Cedrata, sciroppo al basilico
Fresh lime, citron, basil syrup

CARIBE COSTO 10
Succo di lime fresco, Chinotto, sciroppo al cocco,
sciroppo al passion fruit
Fresh lime juice, Chinotto, coconut syrup, passion fruit

PLAZA	8
Acqua minerale - <i>Mineral water (75CL)</i>	3
Succhi di frutta - <i>Fruit Juices</i>	4
Bibite sodate - <i>Cold drinks (18CL)</i>	4

ACCOMPAGNA IL TUO DRINK CON... ***COMBINE YOUR DRINK WITH...***

EDAMAME	6
<i>Soybean pods</i>	
SPICY EDAMAME	7
<i>Spicy soybean pods</i>	
TATAKI DI SALMONE 1/2 porzione	13
<i>Salmon tataki - Half portion</i>	

SELEZIONE DI URAMAKI 2 PZ

ASTICE GRATINATO	8
Tempura di gamberi, maionese, avocado, astice gratinato, salsa kabayaki	
<i>Prawns tempura, mayo, avocado, grated lobster, kabayaki sauce</i>	
TEMPURA DI GAMBERI	5
Gamberi in tempura e maionese	
<i>Prawns tempura and mayonnaise</i>	
DRAGON ROLL	6
Gamberi in tempura, maionese, avocado	
<i>Prawns tempura, mayonnaise and avocado</i>	

PASTICCINI BASARA

PASTICCINO TONNO	8
Bignè di tonno con ricciola e wasabi fresco <i>Tuna bignè with amberjack and fresh wasabi</i>	
PASTICCINO SALMONE	8
Bignè di salmone con gamberi siciliani e ikura <i>Salmon bignè with Sicilian prawns and salmon roe</i>	
PASTICCINO BRANZINO	8
Bignè di branzino con capesante e jalapeño <i>Sea bass bignè with scallop and jalapeño</i>	
PASTICCINO AVOCADO	8
Bignè di avocado con astice gratinato <i>Avocado bignè with grated lobster</i>	
PASTICCINO ABURI SALMONE	8
Bignè di salmone con crema di avocado, gambero cotto, maionese e tobiko <i>Salmon bignè with avocado cream, cooked prawn, mayonnaise and tobiko</i>	8
PASTICCINO ABURI TORO	10
Bignè di ventresca di tonno con uova di quaglia e tartufo nero <i>Fatty tuna bignè with quail egg and black truffle</i>	

SUSHI E SASHIMI

	SUSHI 2 PEZZI	SASHIMI 2 PEZZI	SASHIMI 5 PEZZI
BRANZINO <i>Seabass</i>	8	6	15
CAPASANTA <i>Scallop</i>	8	6	15
EBI (gambero cotto) <i>Cooked prawn</i>	8	6	15

	SUSHI 2 PEZZI	SASHIMI 2 PEZZI	SASHIMI 5 PEZZI
SALMONE <i>Salmon</i>	8	6	15
RICCIOLA <i>Amberjack</i>	8	6,5	16
SEPIA/CALAMARO <i>Squid</i>	8	6,5	16
TONNO <i>Tuna</i>	9	6,5	16
UNAGHI	8	6,5	16
GAMBERI SICILIANI <i>Sicilian prawns</i>	14	8	21
VENTRESCA DI TONNO <i>Fatty tuna</i>	12	8	20
WAGYU	18		

ENTRA NELLA FANTASIA DEL BARMAN..

PRE DINNER

GLOBE SPRITZ Prosecco, Cynar, Aperitivo Luxardo, soda <i>Prosecco, Cynar, Aperitivo Luxardo, soda</i>	12
OLD SPRITZ Prosecco, Bitter Zucca Rabarbaro, Bitter rosso Luxardo, soda <i>Prosecco, Bitter Zucca Rabarbaro, Bitter rosso Luxardo, soda</i>	12

RICH NEGRONI	12
Vermouth rosso, Braulio, Gin Mare Capri, polvere di agrumi <i>Vermouth rosso, Braulio, Gin Mare Capri, Citrus fruit dust</i>	
MÉLANGE MARTINI	12
Blend di Gin, Vermouth bianco dry <i>Blend di Gin, White Vermouth dry</i>	
GIN TONIC	10
Gin, Acqua tonica <i>Gin, tonic water</i>	
VODKA TONIC	10
Vodka, Acqua tonica <i>Vodka, tonic water</i>	
GIN TONIC PREMIUM	12
VODKA TONIC PREMIUM	12
LONG DRINKS	
COFFEE TIKI	12
Rum cubano, Vodka al caffè, succo di mela <i>Cuban rum, coffee vodka, apple juice</i>	
BROWN RUSSIAN	12
Vodka, Liquore al caffè, Liquore alle nocciole <i>Vodka, Coffee liqueur, Hazelnut liqueur</i>	
FOUNDER FASHION	12
Blend di Whisky, Angostura, zolletta di zucchero, soda <i>Blend of Whisky, Angostura, sugar cube, soda</i>	
ORANGE LYNCHBURG	12
Jack daniel's, Cointreau, Sprite, sciroppo di zucchero, succo d'arancia <i>Jack daniel's, Cointreau, Sprite, sugar syrup, orange juice</i>	
FRAMBOISE	12
Cachaça, Lime fresco, sciroppo al lampone, zucchero, soda <i>Cachaça, fresh lime, raspberry syrup, sugar, soda</i>	

LOGHER	12
Disaronno, Sprite, sciroppo alla grenadine	
<i>Disaronno, Sprite, Grenadine syrup</i>	

WHISKY

SINGLE MALT:

Glen Grant	8
Lagavulin 16 Y	10
Talisker 10 Y	10
Glenfiddich 12 Y	10
Laphroaig 10 Y	10
Caol Ila 12 Y	10

BLENDED:

Chivas Regal	10
Johnnie Walker Red Label	8
Johnnie Walker Black Label	8
Ballantine's	8

IRISH:

Jameson	8
Bushmills	8

STATI UNITI:

Four Roses	8
Jack Daniel's	8
Southern Comfort	8

SCOTCH WHISKY:

J & B	8
-------	---

RUM

CUBA:

Matusalem 15 Y 7

VENEZUELA:

Pampero anniversario 7

GUATEMALA:

Zacapa 23 7

Zacapa X0 12

GRAPPE

Nardini bianca - *White Nardini* 5

Nardini barrique 5

Nonino Barrique - *Barrique Nonino* 5

Storica bianca - *White Storica* 5

Grappa da Ponte Chardonnay 5

Grappa da Ponte Prosecco 5

Grappa Bonollo Prosecco 5

Grappa Bonollo di Amarone 7

Grappa Bonollo Chardonnay 5

Grappa Bonollo Moscato 5

AMARI & DIGESTIVI

Averna	4
Lucano	4
Montenegro	4
Fernet	4
Brancamenta	4
Braulio	4
Cynar	4
China Martini	4
Ramazzotti	4
Amaro del capo	4
Unicum	4
Jagermaister	4
Disaronno	4
Baileys	5
Sambuca	4
Limoncello	4
Mirto	4
Liquore Liquirizia	4
Prugna	5

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2
Caffè decaffeinato	2,2
Caffè d'orzo	2,5
Caffè Ginseng	2,5
Caffè corretto	3
Caffè Americano	2,5
Cappuccino	2,5
Tè nero / Tè verde / Camomilla	3