

## MENU SUSHI

HAIKU MISO\* SOUP (11)

NIGIRI (TONNO\*, SALMONE\*, RICCIOLA\*\*, GAMBERO\*\*, BRANZINO\*, CAPASANTA\*\*) (2,4,14)

*Nigiri (Tuna, Salmon, amberjack, prawn, scalopp)*

URAMAKI CLASSIC BASIC 8 Pz (TONNO\*, SALMONE\*, PESCE BIANCO\*\*) (4)

*Uramaki Classic Basic 8 Pz (Tuna, Salmon, white fish)*

## BURGER

HAIKU MISO\* SOUP (11)

GODZILLA WAGYU\*\* RICE BURGER CON FRIES\* WITH SESAME (1,3,6,11)

Oppure

GODZILLA TUNA\* RICE BURGER CON FRIES\* WITH SESAME (1,3,4,6,11)

## BENTO BOX 1

HAIKU MISO SOUP (11)

RISO BIANCO (1)

*Boiled Rice*

SASHIMI MIX 6 PZ (4)

SALMONE\* TERIYAKI (4,6)

*Teriyaki Salmon*

INSALATA CON CREAMY SAMURAI SHRIMP\* (2,4)

*Salad with Creamy Samuray Shrimp*

## BENTO BOX 2

HAIKU MISO\* SOUP (11)

RISO BIANCO (1)

*Boiled Rice*

SASHIMI MIX 6 PZ (4)

TAGLIATA DI WAGYU \*

*Wagyu Tagliata*

INSALATA CON CREAMY SAMURAI SHRIMP\* (2)

*Salad with Creamy Samuray Shrimp*

## SHUKO | STARTER TO SHARE

### YAMA EDAMAME\*\* (6)

Edamame serviti con sale rosa del Himalaya  
*Soybeans served with Himalaya salt*

### DRAGON BALL EDAMAME\*\* (6)

Edamame serviti con sale rosa del Himalaya e salsa piccante  
*Soybeans served with Himalaya pink salt and spicy sauce*

### HATTORI HANZOI SALMON TARTARE\* (1,4,6,12)

Tartare di salmone, cipollotto, caviale di soia, riso croccante  
*Salmon tartare, spring onion, soy caviar and crispy rice*

### TERIYAKI CHICKEN WINGS \* (1,6)

Alette di pollo in salsa teriyaki  
*Chicken wings in teriyaki sauce*

### CREAMY SPICY SAMURAI SHRIMP \*\* (1,2,11)

Mazzancolla in tempura, misticanza, e salsa spicy  
*Mazzancolla in tempura style, aromatic salad and spicy sauce*

### FRIES WITH SESAME\* (1,11)

Patata schiacciata con sesamo in tempura  
*Smashed potato with sesame in tempura style*

### SCOTTISH SALMON\* JALAPENO CLASSIC CARPACCIO (4,5,6)

Salmone scozzese, olio al prezzemolo, mandorle tostate, olio evo, ponzu, jalapeno  
*Scottish salmon, parsley oil, toasted almonds, extra virgin olive oil, ponzu, jalapeno*

### AKAMI RED TUNA\* PONZU STYLE CARPACCIO (1,4,6)

Tonno rosso, Pomodorino confit, ponzu, daikon  
*Red tuna, confit tomato, capers, ponzu, extra virgin olive oil*

### AKA EBI SHIMPS\*\* MAZARA DEL VALLO EDITION (10gr. caviar) (1,2)

Gambero rosso di Mazara del Vallo, bisque di gambero, caviale, olio evo, soia, misticanza aromatica  
*Red prawn from Mazara, Prawn bisque, caviar, extra virgin olive oil, soy, aromatic salad*

### SUZUKY SEABASS\* SYMPHONY CARPACCIO (1,4,6)

Branzino, Olio shiso e jalapeno, porro caramellato, erba cipollina  
*Sea bass, shiso and jalapeno oil, caramelized leek, chives*

### KOBE WAGYU\* BLACK TRUFFLE CARPACCIO (6)

Carpaccio di Kobe wagyu, ponzu al tartufo, cipollotto, lemon grass, tartufo fresco  
*Kobe wagyu carpaccio, ponzu with truffle, spring onion, lemon grass, fresh truffle*

## HOT STARTER

### JAPANESE LOBSTER\* TACO (3 pezzi) (1,2)

Astice e maionese di crostacei  
*Lobster and crustaceans mayo*

### JAPANESE WAGYU\* TACO (3 pezzi) (1)

Ragù di wagyu e la sua salsa  
*Wagyu ragout and sauce*

## SASHIMI CLASSIC

### NIJI SASHIMI MIX (2,4,14)

Tonno\*, toro\*, salmone\*, branzino\*, ricciola\*\*, scampi\*\*, gambero rosso\*\*, king crab\*\*, capesante\*\*

*Tuna, toro tuna belly, salmon, sea bass, amberjack, scampi, red prawn, king crab, scallops*

### NIGIRI/SASHIMI SELECTION

1 pz tonno\* (*tuna*) (4)

1 pz salmone\* (*salmon*) (4)

1 pz ventresca\* (*tuna belly*) (4)

1 pz branzino\* (*sea bass*) (4)

1 pz ricciola\*\* (*amberjack*) (4)

1 pz scampi\*\* (*scampi*) (2)

1 pz gambero rosso\*\* (*red prawn*) (2)

1 pz capesante\*\* (*scallops*) (4)

1 pz king crab\*\* (*king crab*) (2)

1 pz wagyu\*\* (*wagyu*)

## URAMAKI CLASSIC ROLLS

### KOBE WAGYU ROLL SPECIAL (8 pezzi) (1,6)

Farcito di avocado e tobiko\*\*, copertura wagyu\* scottato, oro, yuzu kosho\*\*, sesame bianco e nero

*Stuffed with avocado and tobiko, seared wagyu, gold, yuzukoshio, white and black sesame*

### CALIFORNIA DREAM ROLL CLASSIC (8 pezzi) (2,3,4)

Farcito con avocado e tobiko\*\*, copertura di gambero\*\* cotto al vapore, tartare di gamberi cotti\*\*, avocado, maio e tobiko\*\*

*Stuffed with avocado and tobiko steamed prawn cover, cooked prawn tartare, avocado, mayo and tobiko*

### SALMON AVOCADO ROLL EDITION (8 pezzi) (1,4,6)

Farcito con salmone\* e avocado, salmone scottato, marinato con salsa nikiri, tartufo ed ikura

*Stuffed with salmon and avocado, marinated seared salmon with nikiri sauce, black truffle and ikura*

### CRUNCHY PRAWNS TEMPURA AND LOBSTER SYMPHONY (8 pezzi) (1,2,3)

Farcito con gamberi in tempura\*, copertura di avocado, salsa teriyaki, tartare di astice\* spicy e pasta croccante kataifi

*Stuffed with tempura prawns, avocado cover, teriyaki sauce spicy lobster tartare and crispy kataifi pasta*

### DEVIL ROLL (8 pezzi) (1,4,6)

Tonno\*, Salicornia, erba cipollina, pomodorini confit, teriyaki affumicata

*Tuna, glasswort, chives, confit cherry tomatoes, smoked teriyaki*

## URAMAKI CLASSIC ROLLS

### NIJI RAINBOW ROLL (8 pezzi) (2,4,12)

Farcito con avocado tabiko\*\*, copertura con carpaccio di salmone\*, tonno\*, branzino\*, gambero rosso\*\* e caviale di aceto balsamico

*Stuffed with avocado tabiko, cover with salmon carpaccio, tuna, seabass, red prawn and balsamic vinegar caviar*

NEW STYLE TUNA\* ROLL SUKARU BA SPECIAL (8 pezzi) (1,4,6)

Farcito di tonno, servito con tonno scottato, erba cipollina, zenzero, salsa ponzu e olio EVO  
*Stuffed with tuna, cover with seared tuna, chives, ginger, ponzu sauce and Evo olive oil*

**SUKARU BA SIGNATURE**

HAIKU MISO SOUP\* (11)

SUKARU BA NIGIRI SPECIAL (1,2,3,4,6,7,8,12,14)

10pz

20pz

40pz

TORO\* TARTARE WITH CAVIAR (10g caviar) (4,6,12)

Tartare di ventresca, caviale, cipollotto, caviale di soia e riso croccante  
*Toro tartare, caviar, spring onion, soy caviar, crispy rice*

MONTE FUJI SALMON\*,

WITH FRAGRANCE OF SMOKED JAPANESE WOOD CARPACCIO (4)

Salmone leggermente scottato, con avocado, tartufo nero, aneto ed ikura\*\*,  
affumicato con legno di vite

*Lightly seared salmon, with avocado, black truffle, dill and ikura smoked with vine wood*

TORO EXPERIENCE CARPACCIO (4,6)

Funghi\*, shiitake di Yamagata, salsa ponzu

*Yamagata's shiitake mushrooms, ponzu sauces*

NOIR CRYSTAL SALMON\* SPECIAL ROLL (10g caviar) (4,14)

NOIR CRYSTAL LOBSTER\*\* SPECIAL ROLL (20g caviar) (2,4)

CRÈME DE LA CRÈME ALASKA KING CRAB\*\* ROLL (2,3)

Alaska king crab, salicornia, salsa piccante

*Alaska's king crab, salicornia, spicy mayo*

SAMURAI KATANA SPECIAL, RED PRAWNS ROLL (2,3,4)

Gambero rosso\*\*, caviale, oro avocado e maionese di gambero

*Red prawn, caviar, gold, avocado and prawn mayonnaise*

24K GOLD ROLL CON GAMBERI\*\* (2,3)

*24K gold roll with prawn*

24K GOLD ROLL CON WAGYU\* (1)

*24K gold roll with wagyu*

NOIR TRUFFLE SQUID\*\* SALAD (1,3,6,11,14)

NOIR COD\*\* CHAMPAGNE (4,6,7)

Con Caviale (*with caviar*) (4)

Black cod marinato al miso, oro e salsa Champagne

*Black Cod marinated with miso, gold and Champagne sauce*

GODZILLA WAGYU\*\* RICE BURGER (1,3,6,11)

Riso croccante, hamburger di wagyu, pak-choi in salsa

teriyaki, salsa bbq giapponese, patatine fritte

*Crispy rice, wagyu hamburger, pak-choi in teriyaki sauce, Japanese bbq, fries*

GODZILLA TUNA\* RICE BURGER (1,3,4,6,11)

Riso croccante, hamburger di tonno, insalata, salsa teriyaki, patatine fritte

*Crispy rice, tuna hamburger, salad, teriyaki sauce and fries*

KOBE WAGYU\* BBQ SPECIAL

**HOT**

WAGYU TOMAHAWK per 2 persone (1.4 kg)

TEMPURA DI GAMBERI\* (1,2)

*Prawns tempura*

TEMPURA DI VERDURE (1)

*Vegetables tempura*

TEMPURA MISTA\* (1,2)

*Tempura mix*

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti segnalati con \* sono abbattute con \*\* sono congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04.  
*These products are frozen at the origin by producer or by The Plein Hotel staff*

Se soffre di allergie alimentari o intolleranze, la preghiamo di avvisare il nostro personale di sala. Come da regolamento CE 1169/-11 su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

*If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of the restaurant team upon placing your order. An allergen list is available upon request.*

**Allergeni:**

- 1 glutine (gluten)
- 2 crostacei (crustaceans)
- 3 uova e derivati (eggs)
- 4 pesce (fish)
- 5 arachidi (peanuts)
- 6 soia (soy)
- 7 latte e derivati (milk dairy products))
- 8 frutta a guscio (dried fruit)
- 9 sedano (celery)
- 10 senape (mustard)
- 11 sesamo (sesame)
- 12 anidride solforosa (sulphites)
- 13 lupini (lupins)
- 14 molluschi (molluscs)

**SALAD**

ROBUSUTÀ LOBSTER SALAD (2,6)  
Astice, insalata iceberg, salsa ponzu, soya, yuzu  
*Lobster, iceberg salad, ponzu sauce, soya and yuzu*

**DESSERT**

ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO DULCEY (5,7)  
Crema di arachidi e cocco rapè  
*Peanut cream and grated coconut*

ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO BIANCO (5,7,8)  
Marmellata di fragole e mandorle  
*Strawberry and almond jam*

ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO FONDENTE (5,8)  
Miele e nocciole  
*Honey and hazelnuts*

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE  
*Chocolate bar*

THE SKULL (1,3,7,8)  
Mousse al cioccolato al latte, cuore di lampone  
*Milk chocolate mousse with raspberry*

MOCHI (1,6,8,12)  
Cioccolato, mango, cocco, matcha  
*Chocolate, mango, coconut, matcha*

ANANAS CAMELLATO  
*Caramelised pineapple*