

## SHUKO | STARTER TO SHARE

|                                                                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| YAMA EDAMAME** (6)<br>Edamame serviti con sale rosa del Himalaya<br><i>Soybeans served with Himalaya salt</i>                                                                   | 6 euro  |
| DRAGON BALL EDAMAME** (6)<br>Edamame serviti con sale rosa del Himalaya e salsa piccante<br><i>Soybeans served with Himalaya pink salt and spicy sauce</i>                      | 7 euro  |
| HATTORI HANZOI SALMON TARTARE* (1,4,6,12)<br>Tartare di salmone, cipollotto, caviale di soia, riso croccante<br><i>Salmon tartare, spring onion, soy caviar and crispy rice</i> | 20 euro |
| CHICKEN YAKITORI IN TERIYAKI SAUCE (1,6)<br>Spiedini di pollo in salsa teriyaki<br><i>Chicken skewer in teriyaki sauce</i>                                                      | 18 euro |
| CREAMY SPICY SAMURAI SHRIMP ** (1,2,11)<br>Mazzancolla in tempura, misticanza, e salsa spicy<br><i>Mazzancolla in tempura style, aromatic salad and spicy sauce</i>             | 24 euro |
| FRIES WITH SESAME* (1,11)<br>Patata schiacciata con sesamo in tempura<br><i>Smashed potato with sesame in tempura style</i>                                                     | 20 euro |

## COLD STARTER

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| SCOTTISH SALMON* JALAPENO CLASSIC CARPACCIO (4,5,6)<br>Salmone scozzese, olio al prezzemolo, mandorle tostate, olio evo, ponzu, jalapeno<br><i>Scottish salmon, parsley oil, toasted almonds, extra virgin olive oil, ponzu, jalapeno</i>                                | 20 euro |
| AKAMI RED TUNA* PONZU STYLE CARPACCIO (1,4,6)<br>Tonno rosso, Pomodorino confit, ponzu, daikon<br><i>Red tuna, confit tomato, capers, ponzu, extra virgin olive oil</i>                                                                                                  | 24 euro |
| AKA EBI SHIMPS** MAZARA DEL VALLO EDITION (10gr. caviar) (1,2)<br>Gambero rosso di Mazara del Vallo, bisque di gambero, caviale, olio evo, soia, misticanza aromatica<br><i>Red prawn from Mazara, Prawn bisque, caviar, extra virgin olive oil, soy, aromatic salad</i> | 42 euro |
| SUZUKY SEABASS* SYMPHONY CARPACCIO (1,4,6)<br>Branzino, Olio shiso e jalapeno, porro caramellato, erba cipollina<br><i>Sea bass, shiso and jalapeno oil, caramelized leek, chives</i>                                                                                    | 24 euro |
| KOBE WAGYU* BLACK TRUFFLE CARPACCIO (6)<br>Carpaccio di Kobe wagyu, ponzu al tartufo, cipollotto, lemon grass, tartufo fresco<br><i>Kobe wagyu carpaccio, ponzu with truffle, spring onion, lemon grass, fresh truffle</i>                                               | 50 euro |

## HOT STARTER

|                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| JAPANESE LOBSTER* TACO (3 pezzi) (1,2)<br>Astice e maionese di crostacei<br><i>Lobster and crustaceans mayo</i> | 35 euro |
| JAPANESE WAGYU* TACO (3 pezzi) (1)<br>Ragù di wagyu e la sua salsa<br><i>Wagyu ragout and sauce</i>             | 35 euro |

## SASHIMI CLASSIC

NIJI SASHIMI MIX (2,4,14) 80 euro  
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* ( <i>tuna</i> ) (4)               | 6 euro |
| 1 pz salmone* ( <i>salmon</i> ) (4)           | 5 euro |
| 1 pz ventresca* ( <i>tuna belly</i> ) (4)     | 8 euro |
| 1 pz branzino* ( <i>sea bass</i> ) (4)        | 6 euro |
| 1 pz ricciola** ( <i>amberjack</i> ) (4)      | 6 euro |
| 1 pz scampi** ( <i>scampi</i> ) (2)           | 8 euro |
| 1 pz gambero rosso** ( <i>red prawn</i> ) (2) | 8 euro |
| 1 pz capesante** ( <i>scallops</i> ) (4)      | 6 euro |
| 1 pz king crab** ( <i>king crab</i> ) (2)     | 12euro |
| 1 pz wagyu** ( <i>wagyu</i> )                 | 12euro |

## URAMAKI CLASSIC ROLLS

KOBE WAGYU ROLL SPECIAL (8 pezzi) (1,6) 75 euro  
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) 20 euro  
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) 24 euro  
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) 32 euro  
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) 24 euro  
Tonno\*, Salicornia, erba cipollina, pomodorini confit, teriyaki affumicata  
*Tuna, glasswort, chives, confit cherry tomatoes, smoked teriyaki*

NIJI RAINBOW ROLL (8 pezzi) (2,4,12) 18 euro  
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) 24 euro  
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)                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10 euro             |
| SUKARU BA NIGIRI SPECIAL (1,2,3,4,6,7,8,12,14)<br>10pz 80 euro • 20pz 150 euro •                                                                                                                                                                                                             | 40pz 280 euro       |
| TORO* TARTARE WITH CAVIAR (10g caviar) (4,6,12)<br>Tartare di ventresca, caviale, cipollotto, caviale di soia e riso croccante<br><i>Toro tartare, caviar, spring onion, soy caviar, crispy rice</i>                                                                                         | 70 euro             |
| MONTE FUJI SALMON*,<br>WITH FRAGRANCE OF SMOKED JAPANESE WOOD CARPACCIO (4)<br>Salmone leggermente scottato, con avocado, tartufo nero, aneto ed ikura**,<br>affumicato con legno di vite<br><i>Lightly seared salmon, with avocado, black truffle, dill and ikura smoked with vine wood</i> | 30 euro             |
| TORO EXPERIENCE CARPACCIO (4,6)<br>Funghi*, shiitake di Yamagata, salsa ponzu<br><i>Yamagata's shiitake mushrooms, ponzu sauces</i>                                                                                                                                                          | 34 euro             |
| NOIR CRYSTAL SALMON* SPECIAL ROLL (10g caviar) (4,14)<br>NOIR CRYSTAL LOBSTER** SPECIAL ROLL (20g caviar) (2,4)                                                                                                                                                                              | 65 euro<br>125 euro |
| CRÈME DE LA CRÈME ALASKA KING CRAB** ROLL (2,3)<br>Alaska king crab, salicornia, salsa piccante<br><i>Alaska's king crab, salicornia, spicy mayo</i>                                                                                                                                         | 56 euro             |
| SAMURAI KATANA SPECIAL, RED PRAWNS ROLL (2,3,4)<br>Gambero rosso**, caviale, oro avocado e maionese di gambero<br><i>Red prawn, caviar, gold, avocado and prawn mayonnaise</i>                                                                                                               | 50 euro             |
| 24K GOLD ROLL CON GAMBERI** (2,3)<br><i>24K gold roll with prawn</i>                                                                                                                                                                                                                         | 210 euro            |
| 24K GOLD ROLL CON WAGYU* (1)<br><i>24K gold roll with wagyu</i>                                                                                                                                                                                                                              | 260 euro            |
| NOIR TRUFFLE SQUID** SALAD (1,3,6,11,14)                                                                                                                                                                                                                                                     | 20 euro             |
| NOIR COD** CHAMPAGNE (4,6,7)<br>Con Caviale ( <i>with caviar</i> ) (4)<br>Black cod marinato al miso, oro e salsa Champagne<br><i>Black Cod marinated with miso, gold and Champagne sauce</i>                                                                                                | 70 euro<br>180 euro |
| GODZILLA WAGYU** RICE BURGER (1,3,6,11)<br>Riso croccante, hamburger di wagyu, pak-choi in salsa<br>teriyaki, salsa bbq giapponese, patatine fritte<br><i>Crispy rice, wagyu hamburger, pak-choi in teriyaki sauce, Japanese bbq, fries</i>                                                  | 50 euro             |
| GODZILLA TUNA* RICE BURGER (1,3,4,6,11)<br>Riso croccante, hamburger di tonno, insalata, salsa teriyaki, patatine fritte<br><i>Crispy rice, tuna hamburger, salad, teriyaki sauce and fries</i>                                                                                              | 50 euro             |
| KOBE WAGYU* BBQ SPECIAL                                                                                                                                                                                                                                                                      | 80 euro             |

## HOT

|                                                     |          |
|-----------------------------------------------------|----------|
| WAGYU TOMAHAWK per 2 persone (1.4 kg)               | 500 euro |
| TEMPURA DI GAMBERI* (1,2)<br><i>Prawns tempura</i>  | 24 euro  |
| TEMPURA DI VERDURE (1)<br><i>Vegetables tempura</i> | 15 euro  |
| TEMPURA MISTA* (1,2)<br><i>Tempura mix</i>          | 24 euro  |

## SALAD

|                                                                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ROBUSUTÀ LOBSTER SALAD (2,6)<br>Astice, insalata iceberg, salsa ponzu, soya, yuzu<br><i>Lobster, iceberg salad, ponzu sauce, soya and yuzu</i> | 50 euro |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti segnalati con \* sono abbattuti e 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)

## DESSERT

|                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO DULCEY (5,7)<br>Crema di arachidi e cocco rapè<br><i>Peanut cream and grated coconut</i> | 18 euro |
| ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO BIANCO (5,7,8)<br>Marmellata di fragole e mandorle<br><i>Strawberry and almond jam</i>   | 18 euro |
| ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO FONDENTE (5,8)<br>Miele e nocciole<br><i>Honey and hazelnuts</i>                         | 18 euro |
| TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE<br><i>Chocolate bar</i>                                                              | 18 euro |
| THE SKULL (1,3,7,8)<br>Mousse al cioccolato al latte, cuore di lampone<br><i>Milk chocolate mousse with raspberry</i> | 20 Euro |
| MOCHI (1,6,8,12)<br>Cioccolato, mango, cocco, matcha<br><i>Chocolate, mango, coconut, matcha</i>                      | 18 Euro |
| ANANAS CARAMELLATO (6,7,8)<br><i>Caramelised pineapple</i>                                                            | 22 Euro |

## SAKÈ

## CALICE BOTTIGLIA

### NIHONSHU HOJOZO & FUTSUSHU

本醸造 & 通普酒

*Categoria più prodotte in Giappone, sakè con buon corpo e fragranza*

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| HATSUMAGO DENSHO | 20€ | 130 € |
|------------------|-----|-------|

Sakè classico dal gusto morbido, aroma di riso cotto e pera nashi

|                    |      |       |
|--------------------|------|-------|
| KUROMATSU KENBISHI | 20 € | 140 € |
|--------------------|------|-------|

Sentori di umami presenti sia all'aroma che al palato

|              |  |       |
|--------------|--|-------|
| MISEN GINJYO |  | 180 € |
|--------------|--|-------|

Sakè dal sapore vellutato con sentori di cereali, dal profumo fresco e floreale

### JUNMAI

純米

*Sakè dal gusto classico ed autentico, adatti a svariati tipi di abbinamenti*

|                      |      |       |
|----------------------|------|-------|
| YONETSURU PINK KAPPA | 25 € | 190 € |
|----------------------|------|-------|

Sakè rosato, dal gusto leggermente dolce e bilanciato da una buona acidità

|                   |      |       |
|-------------------|------|-------|
| URALASUMI KIIPPON | 25 € | 180 € |
|-------------------|------|-------|

Sakè dal gusto umami, molto bilanciato con sentori di litchi e di banana

### INVECCHIATI

熟成酒

*Chiamati anche Koshu , con un minimo di 3 anni di invecchiamento in botti Taru*

|                      |      |       |
|----------------------|------|-------|
| SHIRAYUKY EDO GENSHU | 30 € | 250 € |
|----------------------|------|-------|

Sakè stile Genshu , dal colore ambrato con note di caramello e tabacco .

### JUNMAI GINJO

純米吟醸

*Sakè dallo spiccato bouquet aromatico, con un gusto morbido ed elegante*

|                      |  |       |
|----------------------|--|-------|
| DEWAZAKURA TSUYAHIME |  | 240 € |
|----------------------|--|-------|

Prodotto con riso premium locale, aroma complesso e un elegante dolcezza

### JUNMAI DAIGINJO

純米大吟醸

*Categoria più pregiata, indice di estrema eleganza e raffinatezza*

|                  |  |       |
|------------------|--|-------|
| TATENOKAWA SERYU |  | 300 € |
|------------------|--|-------|

Gusto leggero e fruttato, con lievi note di acidità sul finale

|       |  |       |
|-------|--|-------|
| IWA 5 |  | 330 € |
|-------|--|-------|

Sakè rotondo, dai sentori di frutta acerba , aloe mandorle e violetta nel sapore può variare a seconda della temperatura

### SPARKLING

スパークリング

|                      |      |       |
|----------------------|------|-------|
| KIDOIZUMI SHINZENMAI | 25 € | 200 € |
|----------------------|------|-------|

### SAKÈ FRUTTATI

果実酒

|               |      |       |
|---------------|------|-------|
| KODAKARA YUZU | 15 € | 120 € |
|---------------|------|-------|

|                     |      |       |
|---------------------|------|-------|
| KODAKARA DRY GINGER | 15 € | 120 € |
|---------------------|------|-------|

|                  |      |       |
|------------------|------|-------|
| SUGIISAMI UMESHU | 15 € | 120 € |
|------------------|------|-------|