

IL SALOTTO di Ricardo

dalle 19.00 alle 23:00 – dal Lunedì al Giovedì
dalle 19.00 alle 23:30 – Venerdì e Sabato

ENTRÉE

Edamame	€ 5,00
Goma wakame - <i>insalata colors</i>	€ 6,00
Bolinho di bacalhao	€ 9,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: OUR SOUR (<i>pisco, succo di lime, angostura, zucchero liquido</i>)	€ 12,00
Salmone alla griglia con salsa Teriyaki	€ 15,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: ISLAND (<i>whisky, miele, aceto di riso, limone, liquore al passion fruit</i>)	€ 12,00
Salmone alla griglia con salsa Teriyaki	€ 9,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: FUROSHIKI (<i>sakè, pomodorino giallo, yozu, sciroppo si zenzero</i>)	€ 12,00

NON SOLO PESCE

Picanha	€ 20,00
<i>Il taglio di carne brasiliana famoso nel mondo servito con vinaigrette, purè di patate agli agrumi e farofa</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: ZAPOPAN (<i>tequila, estratto peperone arrosto, lime, sciroppo di zenzero</i>)	€ 12,00
Bocconcini di pollo fritto	€ 20,00
<i>pollo impanato allo zenzero</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: MEXICAN (<i>Tequila, mezcal, lime, sciroppo al mango, infuso japaleno</i>)	€ 12,00

BAO

Pulled pork	€ 10,00
<i>maialino cotto a bassa temperatura, vinagrette, cipolla croccante e salsa bao</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: BEM - VINDO (<i>cachaca, ananas infusa jalapeno, lime, bitter, sedano</i>)	€ 12,00
Bacalhau	€ 10,00
<i>polpettine di baccalà fritte, vinagrette e salsa bao</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: BEM - VINDO OUR SOUR (<i>pisco, succo di lime, angostura, zucchero liquido</i>)	€ 12,00

LA CREATIVITÀ

• ROLL (8 PZ)

Smoked rolls	€ 20,00
<i>salmone, katsuobushi, chilli, goiabada, formaggio fuso</i>	
King crab rolls	€ 20,00
<i>Iso no yuki, pure di patate, chips di basilico, fondo di scampi e salsa umeboshi</i>	
Capasanta & tartufo	€ 24,00
Percorso di crostacei	€ 24,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: IL PESCATORE (<i>gin alghe, liquore bergamotto, limone</i>)	€ 12,00

• GUNKAN (2 PZ)

Gamberi rossi: trilogia di rosso di Mazara	€ 10,00
Salmone e foie gras flambé	€ 8,00
Ventresca di tonno e acciughe	€ 8,00

IL CRUDO

Carpaccio E.L. Takamitsu	€ 28,00
<i>Misto di pesce, crostacei e molluschi serviti con salsa nikiri, olio evo, sakura mix</i>	
Sashimi misto (19pz)	€ 35,00
<i>Crudo di pesce, crostacei e molluschi misti</i>	
Tartare	€ 20,00
<i>Tartare di salmone o tonno rosso con ingredienti a scelta tra: avocado, mandorle, selezione di uova di pesce volante, erbe, erbe aromatiche, spezie</i>	

NIGIRI (2 PZ)

Salmone e ikura	€ 7,00
Pescato bianco del giorno	€ 7,00
Scampo	€ 8,00
Gambero rosso	€ 12,00
Tonno balfegò, katsuo bushi, guacamole e salsa teriaky homemade allo zucchero di canna	€ 8,00
Picanha di kobe, uova di quaglia, vinagrette, farofa e salsa nikiri al brodo di fondo di pesce	€ 8,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: SALICORNIA DRY (<i>vodka infusa salicornia, vermouth dry al basilico viola</i>)	€ 12,00

MAKI ROLL

Ipanema	€ 13,00
<i>gamberone in tempura, salsa tsunami insalata aromatica</i>	
Hot Rolls	€ 15,00
<i>Salmone, granchio reale e salsa alpigiana</i>	
Scandinavia	€ 16,00
<i>Salmone frutti di bosco e salsa teriyaki</i>	
Cinque sfumature di salmone	€ 15,00
<i>Salmone battuto a mano, ventresca d salmone marinata, chips di salmone, uova di salmone, crema di salmone affumicata</i>	
Bluefine	€ 16,00
<i>Tonno rosso, guacamole, shichimi, bottarga, caviale asetra</i>	
Nigiri rolls	€ 18,00
<i>Soft shell crab, spigola, tobiko red</i>	
Vegetariano	€ 10,00
<i>Rice paper, verdure in tempura, guacamole, teriaky</i>	



ENOTECALATORRE

PRATI

WITH
Ricardo Takamitsu

NUVOLE

(sfoglie di riso fritte, farcite con riso per sushi)

Salmone Tataki € 14,00

Crunchy € 14,00

salmone, mandorle, avocado, salsa alpigiana, lime

Temaki Rio de Janeiro € 14,00

gambero impanato, salmone, salsa teriyaki e ikura

Veggie € 12,00

verdure di stagione in tempura, guacamole

DOLCI

Furoshiki € 12,00

Dall'antica arte giapponese dell'avvolgere in un quadrato di stoffa decorato, il nostro brownie caldo al cioccolato, da consumare subito o portare via

Ouro preto € 9,50

Risolatte dulce de leche, biscuit al caffè, nocciole, glassa croccante caramello, frolla alle mandorle

Yuzu maki € 9,50

Base di wafer e pralinato di nocciole, biscotto al tè matcha, mousse allo yuzu, glassa e croccante al cioccolato bianco

Shizuko € 9,50

Mousse al cioccolato Madagascar 64% cremoso alla nocciola e zenzero

Tris di bombette: € 9,00

cioccolato, crema pasticcera e crema di pistacchio

Cheesecake al passion fruit € 9,00

Cheesecake Minas Gerais (dolce di latte) € 9,00

Sashimi di frutta € 9,00