

ENOTECALATORRE

WITH *Ricardo Takamitsu*

PRATI

IL SALOTTO di Ricardo

dalle 19.00 alle 23:00 – dal Martedì al Sabato

ENTRÉE

Edamame	€ 5,00
Goma wakame - <i>insalata colors</i>	€ 6,00
Bolinho di bacalhao	€ 9,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: OUR SOUR (pisco, succo di lime, angostura, zucchero liquido)	€ 12,00
Salmone alla griglia con salsa Teriyaki	€ 15,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: ISLAND (whisky, miele, aceto di riso, limone, liquore al passion fruit)	€ 12,00
Gamberi croccanti	€ 9,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: FUROSHIKI (sakè, pomodorino giallo, yozu, sciroppo di zenzero)	€ 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 (tequila, estratto peperone arrosto, lime, sciroppo di zenzero)	€ 12,00
Bocconcini di pollo fritto	€ 12,00
<i>Pollo impanato allo zenzero</i>	
COCKTAIL CONSIGLIATO: MEXICAN (Tequila, mezcal, lime, sciroppo al mango, infuso japaleno)	€ 12,00

BAO

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

LA CREATIVITÀ

• ROLLS (8 P Z)

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>	
Capesanta & tartufo	€ 20,00
Percorso di crostacei	€ 24,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: IL PESCATORE (gin alghe, liquore bergamotto, limone)	€ 12,00

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 P Z)

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 teriyaki homemade allo zucchero di canna	€ 10,00
Picanha di kobe, uova di quaglia, vinaigrette, farofa e salsa nikiri al brodo di fondo di pesce	€ 8,00
COCKTAIL CONSIGLIATO: SALICORNIA DRY (vodka infusa salicornia, vermouth dry al basilico viola)	€ 12,00

MAKI ROLLS (8 P Z)

Ipanema	€ 13,00
<i>Gamberone in tempura, salsa tsunami e 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 di salmone marinata, chips di salmone, uova di salmone, crema di salmone affumicata</i>	
Bluefine	€ 16,00
<i>Tonno rosso, guacamole, shichimi, bottarga, caviale</i>	
Nigiri rolls	€ 18,00
<i>Soft shell crab, spigola, tobiko red</i>	
Vegetariano	€ 10,00
<i>Rice paper, verdure in tempura, guacamole, teriyaki</i>	

.....

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

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 pasticceria e crema di pistacchio

Cheesecake al passion fruit € 9,00

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

Sashimi di frutta € 9,00

ENOTECALATORRE

PRATI