



SUSHI
ROBATAYAKI

Menu fornito solo come riferimento.
I menu sono soggetti a modifiche
e verranno riconfermati una volta a bordo

Nella cucina giapponese, la tecnica di cottura **Robatayaki**
(spesso abbreviato in Robata)
prevede un barbecue sul quale sono grigliati,
a velocità variabili, abbinamenti di frutti di mare, carni e verdure.
Sono proposti anche altri piatti in questo stile,
per lo più marinati e glassati sulla griglia.
Si possono abbinare a squisiti sushi o sashimi creando
grandi piatti misti insieme ai rinomati Futomaki e Uramaki (rotolini)
preparati da chef esperti, e ancora a molto altro al Row Bar.



ESPERIENZA GASTRONOMICA

I piatti contrassegnati con ** non sono inclusi nell'Esperienza Gastronomica.
Chi ha acquistato il pacchetto Dining Experience può sostituire un piatto di questa selezione, con uno del menù à la carte della sezione corrispondente, pagando il 50% del prezzo di listino oppure ordinare un altro piatto pagando il prezzo pieno.

Composta da:

1 STUZZICHINO

1 RAVIOLO GIAPPONESE

1 HIRATA o 1 INSALATA

2 SPIEDINI o 1 TEMPURA

1 ZUPPA DI MISO

1 ROBATA SULLA GRIGLIA o 1 FUTOMAKI-URAMAKI

1 DESSERT

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



STUZZICHINI

EDAMAME

olio di sesamo piccante, limone **V**

HARUMAKI FRESCO

involtini di carta di riso freschi con
gamberetti e verdure, salsa di arachidi

HARUMAKI CROCCANTI

involtini primavera con verdure asiatiche
di stagione, salsa agrodolce **V**

KIMCHI

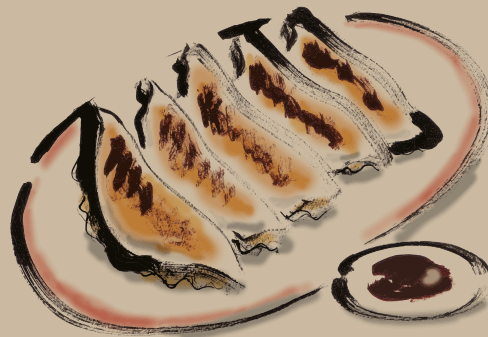
cavolo marinato leggermente speziato,
carote, daikon **V**

TOFU

aglio croccante, cipollotto,
salsa di soia allo yuzu **V**

TEBA SHIO

ali di pollo al sale, spezie togarashi, limone



GYOZA | RAVIOLI GIAPPONESI

MAIALE 4 pz

erba cipollina, zenzero; serviti con
salsa ponzu, cipollotto

GAMBERI** 4 pz

zenzero, aglio, scalogno; serviti con
salsa ponzu, cipollotto

ERBA CIPOLLINA 4 pz

funghi, cavolo; serviti con cipollotto,
noci tostate, salsa piccante **V**

V Vegetariano

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



PANINI AL VAPORE HIRATA

**GRANCHIO DAL
GUSCIO MORBIDO**** 1 pz
mango verde, foglie di shiso,
peperoncino fresco, maionese piccante

WAGYU** 1 pz
maionese al tartufo, ostrica croccante

GAMBERI IN TEMPURA 1 pz
cetriolo, maionese al wasabi

KINOKO 1 pz
funghi di stagione al sesamo, scalogno,
salsa aioli alle spezie togarashi

ARAGOSTA PICCANTE** 1 pz
alghe, verdure sott'aceto, maionese yuzu

TUTTI I PANINI** 5 pz
Tutti i panini riportati sopra



INSALATE

ALGHE
alghe, daikon, carote, cipolla rossa,
scalogno, semi di sesamo

KAISO
papaya, carote, kataifi, erba cipollina, foglie di
shiso, salsa ponzu

SUNOMONO
cetrioli, coriandolo, foglie di shiso, aceto di riso

SAKURA
salsa al sesamo yuzu goma

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



SPIEDINI ROBATAYAKI

TSUKUNE**

polpette di pollo

CHICKINRIKY**

cosce di pollo, porri

KAKUNI

pancetta di maiale, foglie di shiso

KOSHO

peperone del Padron, sfoglie di palamita, limone

CHEESYBEEF**

manzo di Angus, formaggio Gouda

AGNELLO**

Carré di agnello, cumino

ASUPARABEKON**

asparagi verdi, pancetta

KUSHIYAKI**

gamberetti



SPIEDINI DI VERDURE

MELANZANE**

miso, germogli di daikon

ASPARAGI VERDI**

sesamo

TSUTSUMI-YAKI

funghi shimeji, funghi enoki, burro allo yuzu

ERINGI

cardoncello

COMBINAZIONI DI SPIEDINI

TUTTI I DODICI SPIEDINI** 49

SEI SPIEDINI A SCELTA** 29

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



TEMPURA

Ogni piatto è servito con salsa di daikon allo zenzero

YASAI

verdure di stagione, funghi

KAITO

gamberetti, verdure di stagione, funghi, zenzero



ZUPPA E RISO

ZUPPA DI MISO

tofu, alghe wakame, fiocchi di tempura, cipollotto

RISO FRITTO ALL'ARAGOSTA**

aragosta, verdure, zenzero, cipollotto

RISO AL VAPORE**

giapponese bianco o integrale

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



ALLA GRIGLIA ROBATAYAKI

Ogni piatto è servito con riso al vapore e verdure di stagione

MERLUZZO NERO**

miso

HOKKE

sgombro alla griglia

HAIGARA NO HOTATE

capesante in guscio, burro e scalogno

POLPO

tobanjan affumicato, riso soffiato

SAKE

salmone Ōra King, glassa teriyaki

GAMBERO TIGRATO

lime, daikon

TONNO ROSSO

tonno ai semi di sesamo nero, salsa aioli piccante

MANZO WAGYU**

miso, hoba

LECCA-LECCA**

costoletta d'agnello glassata al miele

KOROBUTA

costine di maialino

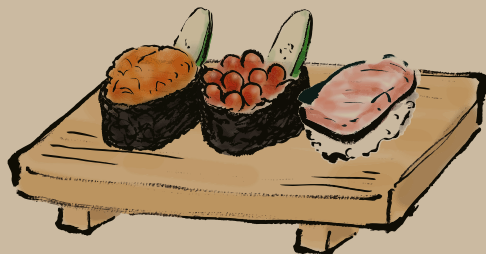
LINGUA DI WAGYU**

tofu affumicato con salsa aioli, cipollotto

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



FUTOMAKI | URAMAKI

CINQUE VERDURE

funghi Shitake arrosto, cetriolo, avocado, asparagi, yamagobo (radice di bardana), kataifi, foglie di shiso

TONNO ROSSO PICCANTE*

tartare di tonno rosso piccante, cetriolo, maionese al peperoncino, sesamo al kimchi

FUTO CROCCANTE

salmone Ōra King, tonno rosso, avocado, cetriolo, salsa teriyaki tartufata, maionese

EBI

tempura di gamberetti, asparagi, fiocchi di tempura, maionese al miso

CALIFORNIA*

granceola artica, maionese al wasabi, ikura (uova di salmone), kataifi

DOPPIO SALMONE*

salmone, avocado, maionese al tartufo, ikura (uova di salmone), kataifi

SURF N' TURF**

manzo wagyu, tempura di gamberetti, avocado, yakiniku

DRAGO*

unagi, avocado, funghi shitake arrosto, formaggio cremoso, tobiko



MAKI**

SHAKE*

salmone Ōra King

MAGURO*

tonno rosso

KAPPA

cetriolo

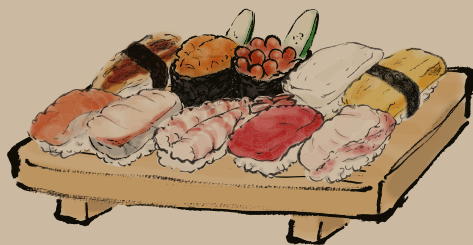
ABOKADO

avocado

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



SUSHI MORIAWASE**

UMAMI

6 NIGIRI*

2 al salmone, 2 ai gamberetti rossi,
2 al tonno rosso

6 SASHIMI*

3 al salmone, 3 al tonno rosso

1 FUTO CROCCANTE

KAITO

8 NIGIRI*

2 ai gamberetti rossi, 2 all'hamachi, 2 al salmone,
2 all'unagi

1 TONNO ROSSO PICCANTE*

1 SURF N' TURF

1 FUTO CROCCANTE

NIGIRI E SASHIMI **

NIGIRI E SASHIMI **

NIGIRI E SASHIMI **

NIGIRI (2 PZ)	SASHIMI (5 PZ)
------------------	-------------------

ABOKADO

avocado

INARI

pelle di tofu

IKURA*

uova di salmone

HOTATEGAI*

capesante

KANI

granchio reale

AMA EBI*

gambero rosso

UNAGI

anguilla

TAKO

polpo

SHAKE*

salmone Ōra King

ISHINAGI*

cernia dorata

MAGURO*

tonno rosso

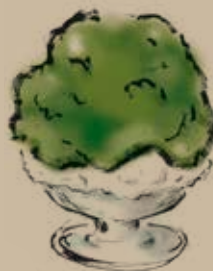
HAMACHI*

ricciola del Pacifico

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



DESSERT

MIELE

torta al miele, frutta fresca

MATCHA

flan al tè verde matcha,
bacche di goji e composta di lamponi

TAPIOCA

perle di tapioca, latte di cocco, giaco,
castagne d'acqua, ghiaccio tritato

GELATO

matcha, fagioli rossi azuki, semi di sesamo nero

FRUTTA**

frutta tropicale e gelati serviti su un vassoio
con ghiaccio, da condividere

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.

