



all you can eat





MANGIA FINCHÉ PUOI... MA RICORDA CHE:

Ordina ancora quando hai finito tutto
Ciò che non si mangia, si paga come da menù
Ti consigliamo di ordinare su turni per evitare sprechi
Tutti gli ospiti del tavolo devono aderire allo stesso menù
Dolci e bibite non sono comprese

*Order again when you've finished everything
What you don't eat, you pay as per the menu
We recommend ordering in shifts to avoid waste
All guests at the table must adhere to the same menu
Sweets and drinks are not included*

MENÙ PRANZO / LUNCH € 23,90 p.p

MENÙ PRANZO DOMENICA E FESTIVI
LUNCH ON SUNDAYS AND HOLIDAYS € 26,90 p.p

MENÙ CENA / DINNER € 32,90 p.p

BAMBINI di statura inferiore a 120 cm / of height less than 120 cm € 16,90 p.p

COPERTO / COVERED € 2,50



Via Catania, 44 | Palermo



Via del Celso, 21 | Palermo



Viale Emilia, 69 | Palermo

Ordina a domicilio su www.salcaponesushi.it
o sulla nostra **APP**



follow us

Sal Capone Sushi Santamarina



salcaponesushi_santamarina

ALCUNI PIATTI SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE
SOME DISHES ARE PREPARED WITH FROZEN OR DEEP-FROZEN RAW MATERIALS AT ORIGIN

ANTIPASTI



1 € 5,00

HARUMAKI

involtini primavera con verdure
spring rolls with vegetables
(2pz.)



2 € 6,00

HARUMAKI CARNE

involtini primavera con carne e verdure
spring rolls with meat and vegetables
(2pz.)



3 € 5,00

GOMA WAKAME

insalata di alghe con sesamo
seaweed salad with sesame



4 € 4,00

EDAMAME

baccelli di soia al vapore
steamed soybean pods



5 € 10,00

SALMONE TATAKI

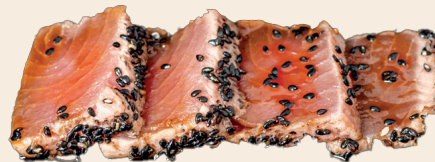
salmone scottato con salsa teriyaki
e sesamo
*seared salmon with teriyaki sauce
and sesame*



6 € 10,00

TONNO TATAKI

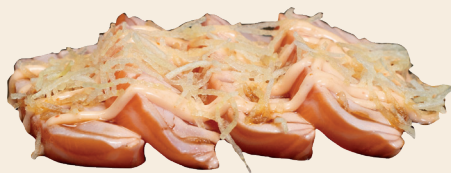
tonno scottato
con salsa teriyaki e sesamo
*seared tuna
with teriyaki sauce and sesame*



7 € 12,00

SALMONE IMOYAKI

Salmone scottato, chips di patate,
salsa teriyaki e mayo spicy
*Seared salmon, potato chips, teriyaki
sauce and spicy mayo*



8 € 14,00

SAKE STRACCIATELLA

Salmone, stracciatella di bufala,
mayo al basilico e sesamo
*Salmon, buffalo stracciatella,
basil and sesame mayo*



9 € 14,00

EBI STRACCIATELLA

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON
Gambero, stracciatella di bufala, salsa teriyaki e sesamo
Shrimp, buffalo stracciatella, teriyaki sauce and sesame



10 € 4,00

NUVOLETTE DI GAMBERO SHRIMP CLOUDS



11 € 6,00

GYOZA AL VAPORE

ravioli di carne al vapore
Steamed meat ravioli
(2pz.)



12 € 6,00

GYOZA ALLA PIASTRA

ravioli di carne
meat ravioli
(2pz.)



ANTIPASTI / STARTERS

13 € 8,00

GYOZA SPECIAL

Ravioli di carne al vapore con salsa
tartufata e gocce pesto
*Steamed meat ravioli with truffle sauce
and pesto drops*
(2pz.)



14 € 7,00

GYOZA DI GAMBERI AL VAPORE

Ravioli di pesce al vapore
Steamed fish ravioli
(2pz.)



15 € 7,00

GYOZA DI GAMBERI ALLA PIASTRA

Ravioli di pesce alla piastra
Grilled fish ravioli
(2pz.)



16 € 5,00

GYOZA AL VAPORE VEG

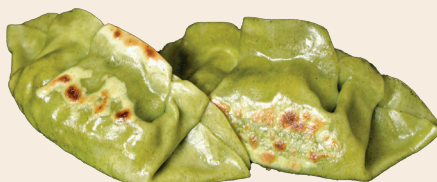
ravioli di verdure al vapore
steamed vegetable ravioli
(2pz.)



17 € 5,00

GYOZA ALLA PIASTRA VEG

ravioli di verdure alla piastra
grilled vegetable ravioli
(2pz.)



18 € 6,00

PANELLE SICILIANE

Con stracciatella, salmone
e mayo al basilico
With stracciatella, salmon and basil mayo
(2pz.)



19 € 5,00

BRUSCHETTA FUSION

Bruschetta di riso con stracciatella e salmone
Rice bruschetta with stracciatella and salmon
(2pz.)



20 € 5,00

BRUSCHETTA FUSION VEG

Bruschetta di riso con stracciatella,
pomodorini e gocce di pesto
*Rice bruschetta with stracciatella, cherry
tomatoes and drops of pesto*
(2pz.)



21 € 5,00

EBI STICK

gambero fritto con mayo al basilico
fried shrimp with basil mayo
(2pz.)



22 € 6,00

CRISPY SALMON

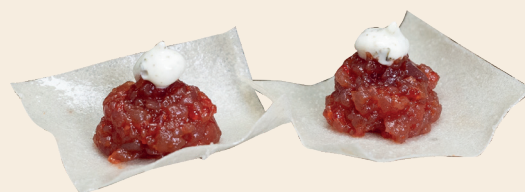
Sfoglia con salmone spicy e mayo al tartufo
Puff pastry with spicy salmon and truffle mayo
(2pz.)



23 € 6,00

CRISPY TUNA

Sfoglia con tonno spicy e mayo al basilico
Puff pastry with spicy tuna and basil mayo
(2pz.)



24 € 5,00

TAKOYAKI

polpettine di polpo giapponesi
Japanese octopus balls
(2pz.)



25 € 5,00

TAKOYAKI 2.0

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON
polpetta di polpo con tonno essiccato,
salsa eoliana e mayo bianca
Japanese octopus balls

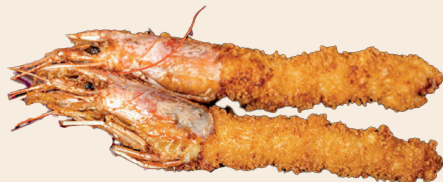


TEMPURA & GRILL



26 € 8,00

EBI TEMPURA
gamberoni in tempura
tempura prawns
(2pz.)



27 € 6,00

LOUNGE SALMON
Gambero in tempura
avvolto da salmone,
chips di patate
e salsa teriyaki
*Shrimp tempura
wrapped in salmon,
potato chips
and teriyaki sauce*



28 € 6,00

SPIEDINI DI GAMBERI IN TEMPURA
TEMPURA SHRIMP SKEWERS
(2pz.)



29 € 8,00

CALAMARI FRITTI
FRIED SQUID



30 € 6,00

NUGGETS DI POLLO
CHICKEN NUGGETS
(3pz.)



31 € 5,00

SPIEDINI GAMBERI ALLA PIASTRA
GRILLED PRAWN SKEWERS
(2pz.)



32 € 6,00

SPIEDINI GAMBERI ALLA PIASTRA
CON MAYO AL BASILICO
*GRILLED PRAWN SKEWERS
WITH BASIL MAYO*
(2pz.)



33 € 5,00

SPIEDINI DI POLLO ALLA PIASTRA
GRILLED CHICKEN SKEWERS
(2pz.)



34 € 12,00

SALMONE ALLA PIASTRA
GRILLED SALMON



35 € 8,00

GAMBERONI ALLA PIASTRA
GRILLED SHRIMP
(2pz.)



36 € 9,00

SCAMPI ALLA PIASTRA
GRILLED SCAMPI
(2pz.)



ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON

WOK



37 € 9,00

GAMBERI TERIYAKI

gamberi e mix di verdure saltate con
salsa teriyaki
*prawns and vegetable mix sautéed with
teriyaki sauce*



38 € 9,00

GAMBERI AGRODOLCE

gamberi e mix di verdure
saltate con agrodolce
*prawns and vegetable mix
sautéed with sweet and sour*



39 € 9,00

GAMBERI SALE E PEPE

saltati con verdure
PRAWNS SALT AND PEPPER
sautéed with vegetables



40

€ 9,00

GAMBERI AL CURRY

gamberi e mix di verdure saltate con salsa al curry
prawns and mix of vegetables sautéed with curry sauce



41

€ 9,00

GAMBERI SPICY

gamberi e mix di verdure saltate con salsa spicy
prawns and mix of vegetables sautéed with spicy sauce



42 € 8,00

POLLO TERIYAKI

pollo e mix di verdure saltate con
salsa teriyaki
*chicken and mix of vegetables
sautéed with teriyaki sauce*



43 € 8,00

POLLO AGRODOLCE

pollo e mix di verdure
saltate con salsa agrodolce
*chicken and vegetable mix
sautéed with sweet and sour sauce*



44

€ 8,00

POLLO AL CURRY

pollo e mix di verdure
saltate con salsa al curry
*chicken and vegetable mix
sautéed with curry sauce*



45

€ 8,00

POLLO ALLE MANDORLE

pollo saltato con mandorle
chicken sautéed with almonds



46

€ 8,00

POLLO HOT SPICY

pollo e mix di verdure saltate con salsa spicy
chicken and vegetable mix sautéed with spicy sauce



WOK



47 € 10,00

SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI
saltati con gamberi e verdure miste
sautéed with prawns and mixed vegetables



48 € 8,00

SPAGHETTI DI SOIA VEG
saltati con verdure miste
sautéed with mixed vegetables



49 € 10,00

NOODLES CON POLLO
saltati con pollo e verdure miste
sautéed with chicken and mixed vegetables



50

€ 8,00

NOODLES CON VERDURE
saltati con verdure miste
sautéed with mixed vegetables



51

€ 12,00

YAKI UDON RICCI
ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON
Con salsa ai crostacei, erba cipollina e ricci
With shellfish sauce, chives and sea urchins



52

€ 10,00

SAKE YAKINESHI
riso saltato con salmone,
uova, piselli e carote
*sautéed rice with salmon,
eggs, peas and carrots*



CARPACCI



53

€ 8,00

SALMONE
Con salsa agli agrumi e sesamo
With citrus and sesame sauce



54

€ 8,00

SALMONE FLAMBE
Con salsa ponzu e sesamo
With ponzu sauce and sesame



55

€ 8,00

TONNO
Con salsa agli agrumi e sesamo
With citrus and sesame sauce



56

€ 10,00

GAMBERO
Con salsa ponzu e sesamo
With ponzu sauce and sesame



CARPACCI

 **57** € 10,00

RICCIOLA

Con salsa agli agrumi e sesamo
With citrus and sesame sauce



 **58** € 10,00

SALMONE 2.0

Con erba cipollina, salsa yogurt e limone
With chives, yogurt sauce and lemon



 **59** € 10,00

SPICY FRESH

Pesce bianco, tartare di tonno spicy,
tobiko e salsa ponzu
*White fish, spicy tuna tartare,
tobiko and ponzu sauce*



 **60** € 10,00

SANTAMARINA

Pesce misto con insalata fresca agli agrumi
Mixed fish with fresh citrus salad



 **61** € 10,00

FRESH TUNA

Tonno con salsa
di finocchietto selvatico e arancia
Tuna with wild fennel and orange sauce



TARTARE

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON

 **62** € 12,00

SALMONE

Con uova di ikura premium
With premium ikura eggs



 **63** € 12,00

TONNO TUNA



 **64** € 13,00

TONNO / TUNA

Con mayo al tartufo
With truffle mayo



 **65** € 13,00

TARTARE 2.0

Tonno con cipolla caramellata
Tuna with caramelized onion



 **66** € 12,00

SALMONE 2.0

Con philadelphia mandorle e salsa teriyaki
With Philadelphia almonds and teriyaki sauce



 **67** € 12,00

RICCIOLA



 **68** € 13,00

SALMONE SICILIANO

Con pomodorini marinati
e salsa di finocchietto selvatico
*With marinated cherry tomatoes
and wild fennel sauce*



SASHIMI 4pz

ALLA CARTA 8pz € 10,00



69 € 10,00

SALMONE
SALMON



70 € 10,00

TONNO
TUNA



71 € 10,00

RICCIOLA



NIGIRI 2pz



72 € 6,00

SALMONE
SALMON



73 € 6,00

SALMONE SCOTTATO
Con mayo spicy e salsa teriyaki
With spicy mayo and teriyaki sauce



74 € 6,00

TONNO
TUNA



75 € 6,00

TONNO SCOTTATO
Con mayo al tartufo
With truffle mayo



76 € 6,00

RICCIOLA



77 € 6,00

RICCIOLA SCOTTATA
Con mayo al basilico
With basil mayo



78 € 6,00

SALMONE SCOTTATO 2.0
Con salsa miso e polvere di pistacchio
With miso sauce and pistachio powder



79 € 6,00

GAMBERO
SHRIMP



80 € 6,00

GAMBERO COTTO
COOKED SHRIMP



81 € 6,00

POLPO E SALSA TERIYAKI
OCTOPUS AND TERIYAKI SAUCE



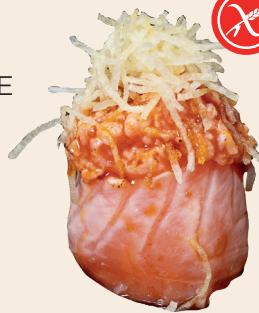
JOY 1pz

ALLA CARTA 2pz € 8,00



82 € 4,00

JOY SALMONE
SPICY



83 € 4,00

JOY SALMONE
FLAMBE
Con mayo spicy,
salsa teriyaki
e chips di patate
*With spicy mayo,
teriyaki sauce
and potato chips*



84

€ 4,00
JOY PHILADELPHIA
Con uova di ikura
With ikura eggs



85

€ 4,00
JOY SALMONE E SCAMPI
Con tartare di scampi
With scampi tartare



86

€ 4,00
JOY SALMONE
Con philadelphia,
salsa di avocado siciliano
e salsa teriyaki
*With philadelphia,
Sicilian avocado sauce
and teriyaki sauce*



87

€ 4,00
JOY (ALLA TERZA)
Con salmone scottato con salsa
miso, tartufo e chips di patate
*With seared salmon with miso
sauce, truffle and potato chips*



88

€ 4,00
PINK LADY
Con salmone scottato
con salsa miso
e polvere di pistachio
*With seared salmon
with miso sauce
and pistachio powder*



89

€ 4,00
JOY FLAMBÉ
Con tartare
di capasanta scottata,
salsa teriyaki e
salsa agli agrumi
*With seared scallop
tartare,
teriyaki sauce, and
citrus dressing*

GUNKAN 1pz

ALLA CARTA 2pz € 8,00



90

€ 4,00
GUNKAN SALMONE
Con salmone soft spicy
With soft spicy salmon



91

€ 4,00
GUNKAN
PHILADELPHIA



92

€ 4,00
GUNKAN CAPASANTA
Con tartare di capasanta e salsa ponzu
With scallop tartare and ponzu sauce



93

€ 4,00
GUNKAN TOBIKO
Con uova di tobiko premium
With premium tobiko eggs



94

€ 4,00
GUNKAN GAMBERO E RICCI
GUNKAN SHRIMP AND SEA URCHIN



95

€ 4,00
BLACK RICE
SALMONE
Con salmone spicy e chips di patate
With spicy salmon and potato chips



96

€ 4,00
BLACK RICE PHILADELPHIA
Con philadelphia, chips di tempura e
salsa barbabietola
*With philadelphia, tempura chips and
beetroot sauce*



97

€ 4,00
BLACK RICE TONNO
Con tonno soft spicy, mayo al tartufo
e salsa teriyaki
*With soft spicy tuna, truffle mayo
and teriyaki sauce*



TEMAKI



98 € 5,00

TEMAKI SALMONE

salmone soft spicy, avocado, sesamo
soft spicy salmon, avocado, sesame



99 € 5,00

TEMAKI TONNO

tonno soft spicy, mango e mayo al basilico
soft spicy tuna, mango and mayo with basil



100 € 5,00

TEMAKI TEMPURA

Con gamberone in tempura,
avocado,
cipolla croccante
e salsa teriyaki
*With tempura
prawn, avocado,
crispy onion
and teriyaki sauce*



101 € 5,00

SALMONE COTTO

salmone marinato e cotto, gamberone
in tempura, avocado, mayo spicy e
salsa teriyaki
*marinated and cooked salmon, tem-
pura prawn, avocado, spicy mayo and
teriyaki sauce*



102 € 4,00

TEMAKI VEG

Philadelphia, avocado, cetriolo,
mayo al basilico
*Philadelphia, avocado, cucumber,
basil mayo*



CHIRASHI



103 € 6,00

CHIRASHI SALMONE

Riso marinato con salmone
e salsa alla barbabietola
*Marinated rice with salmon
and beetroot sauce*



104 € 6,00

CHIRASHI TONNO

Riso marinato con Tonno e salsa mango
Marinated rice with tuna and mango sauce



105 € 6,00

CHIRASHI MISTO

Riso marinato con Pesce misto e
mayo al tartufo
*Marinated rice with mixed fish and
truffle mayo*



106 € 6,00

CHIRASHI BLACK

Riso marinato al nero di seppia, polpo
e salsa teriyaki
*Rice marinated in squid ink, octopus
and teriyaki sauce*



107 € 6,00

CHIRASHI TROPICAL

Riso marinato con avocado
e mayo al basilico
*Marinated rice with avocado
and basil mayo*



SAL CAPONE SIGNATURE

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA *CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON**



108

€ 15,00

SEA GARDEN

Crostino con ceviche di pesce,
avocado, arancia, uova di ikura e tobiko
*Crostini with fish ceviche,
avocado, orange, ikura roe, and tobiko*

109

€ 8,00

NUVOLETTA 2.0

Tartare di pesce misto e salsa avocado
Mixed fish tartare and avocado sauce



110

€ 10,00

SWEET SALMON

Salmone flambé con salsa di miso
scottata e polvere di pistacchio
*Salmon flambéed with miso sauce
and pistachio powder*



111

€ 8,00

SUNSET SALMON

Sashimi di salmone
con salsa guacamole e mango
*Salmon sashimi
with guacamole and mango sauce*



112

€ 12,00

TATAKI 2.0

Tataki di tonno scottato con cipolla caramellata,
salsa eoliana, capperi e sesamo
*Seared tuna tataki with caramelized onion,
Aeolian sauce, capers and sesame*



113

€ 8,00

HOSODOG

Hosomaki in tempura
con crema di patate, gamberi in tempura,
cipolla frita, mayo spicy e maionese
*Hosomaki tempura
with potato cream, tempura shrimp,
fried onion, spicy mayo, and mayonnaise*



SAL CAPONE SIGNATURE

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON*



114

€ 12,00

MIDNIGHT TATAKI

Tataki di tonno scottato

con cipolla rossa caramellata, salsa eoliana con
capperi e sesamo

Seared tuna tataki

*with caramelized red onion, Aeolian sauce with
capers and sesame seeds*

115

€ 10,00

GOLDEN TEMPURA

Croccante gambero in tempura
marinato con salsa agropiccante

*Crispy tempura shrimp
marinated with spicy sauce*



116

€ 13,00

POLPO SAPORITO

Carpaccio di polpo

su crema di patate e polvere di pistacchio

Octopus carpaccio

on potato cream and pistachio powder



117

€ 12,00

ROYAL TUNA

tataki di tonno con salsa tartufata,
jalapeño, philadelphia e tobiko

*Tuna tataki with truffle sauce,
jalapeño, Philadelphia, and tobiko*



118

€ 12,00

GOLDEN SALMON

Sashimi di salmone, philadelphia tartufata,
capasanta e uova di ikura

*Salmon sashimi, truffled Philadelphia,
scallop, and ikura roe*



119

€ 12,00

CRUNCH SALMON

Salmone flambé con salsa eoliana
e cipolla caramellata

*Flambéed salmon with Aeolian sauce
and caramelized onion*



HOSOMAKI 4pz

ALLA CARTA 8pz

 **120** € 8,00

HOSOMAKI SALMONE
HOSOMAKI SALMON



 **121** € 8,00

HOSOMAKI TONNO
HOSOMAKI TUNA



 **122** € 9,00

HOSOMAKI SALMONE SPICY
Con salsa avocado
With avocado sauce



 **123** € 9,00

SALMONE PHILADELPHIA
Con salsa alla barbabietola
With beetroot sauce



 **124** € 9,00

HOSOMAKI TONNO SPICY
Con salsa al mango e mandorle
With mango and almond sauce



 **125** € 9,00

HOSOMAKI TEMPURA SALMONE
Con philadelphia, mandorle e salsa teriyaki
With philadelphia, almonds and teriyaki sauce



 **126** € 9,00

HOSOMAKI TEMPURA SPICY SALMONE
Con salmone soft spicy, cipolla croccante
e salsa teriyaki
With soft spicy salmon, crispy onion
and teriyaki sauce



 **127** € 9,00

HOSOMAKI TEMPURA SPICY TONNO
Con tonno soft spicy, salsa mango e mandorle
With soft spicy tuna, mango sauce
and almonds



 **128** € 9,00

HOSOMAKI
TONNO HOT
Con tonno soft spicy,
cipolla croccante
With soft spicy tuna,
crunchy onion
and teriyaki sauce



 **129** € 9,00

HOSOMAKI
LEEKS MAKI
Con salmone soft spicy,
mayo, julienne di porro
in tempura
With soft spicy salmon,
mayo, and tempura
leek julienne and teriyaki sauce



URAMAKI BASIC 4pz ALLA CARTA 8pz



130

€ 10,00

SALMONE

INTERNO: salmone, avocado
INSIDE: salmon, avocado



131

€ 11,00

SALMONE PHILADELPHIA

ESTERNO: philadelphia, uova di tobiko
INTERNO: salmone, avocado
EXTERIOR: philadelphia, tobiko eggs
INSIDE: salmon, avocado



132

€ 11,00

SALMONE SPICY

ESTERNO: salmone soft spicy, mayo spicy, cipolla croccante
INTERNO: salmone, avocado
EXTERNAL: soft spicy salmon, spicy mayo, crunchy onion
INSIDE: salmon, avocado



133

€ 11,00

SALMONE PISTACCHIO

ESTERNO: philadelphia al pistacchio e granella di pistacchio di Bronte
INTERNO: salmone, avocado
EXTERNAL: pistachio philadelphia and chopped pistachios from Bronte
INSIDE: salmon, avocado



134

€ 10,00

TONNO

INTERNO: tonno, mango
INSIDE: tuna, mango

URAMAKI BASIC 4pz ALLA CARTA 8pz



135

€ 11,00

TROPICAL TUNA

ESTERNO: tonno soft spicy, mayo spicy, cipolla croccante e salsa al mango

INTERNO: tonno, mango

EXTERNAL: soft spicy tuna, spicy mayo, crunchy onion and mango sauce

INSIDE: tuna, mango



136

€ 10,00

TEMPURA

INTERNO:

gamberone in tempura, avocado

INSIDE: tempura prawn, avocado



137

€ 11,00

TEMPURA CHIPS

ESTERNO: philadelphia, chips di patate e salsa teriyaki

INTERNO: gamberone in tempura, avocado

EXTERNAL: philadelphia, potato chips and teriyaki sauce

INSIDE: tempura prawn, avocado



138

€ 11,00

TEMPURA MANDORLE

ESTERNO: philadelphia, mandorle, salsa teriyaki

INTERNO: gamberone in tempura, avocado

EXTERNAL: philadelphia, almonds, teriyaki sauce

INSIDE: tempura prawn, avocado



URAMAKI BASIC 4pz

ALLA CARTA 8pz



139

€ 12,00

SALMONE RAINBOW

INTERNO: salmone, avocado
ESTERNO rainbow di salmone
e philadelphia

INSIDE: salmon, avocado

*EXTERIOR: salmon rainbow
and philadelphia*



140

€ 12,00

SALMONE AVOCADO

ESTERNO: rainbow di avocado,
mayo al basilico ed erba
cipollina

INTERNO: salmone marinato
e cotto ed avocado

*EXTERNAL: avocado rainbow,
basil mayo and chives*

*INSIDE: marinated and cooked
salmon and avocado*



141

€ 13,00

VULCANO

ESTERNO: tartare di salmone
soft spicy scottata, salsa
teriyaki, mayo spicy e chips di
patate

INTERNO: salmone marinato
e cotto ed avocado

*EXTERNAL: seared soft spicy
salmon tartare, teriyaki sauce,
spicy mayo and potato chips*

*INSIDE: marinated and cooked
salmon and avocado*



142

€ 13,00

VULCANO 2.0

ESTERNO: tartare di salmone
soft spicy scottata, salsa teriyaki,
mayo spicy e chips di patate

INTERNO: gambero in tempura,
philadelphia

*EXTERIOR: seared soft spicy
salmon tartare, teriyaki sauce,
spicy mayo and potato chips*

*INSIDE: tempura shrimp,
philadelphia*

URAMAKI BASIC 4pz ALLA CARTA 8pz



143

€ 10,00

VEGETARIANO

ESTERNO: rainbow avocado, basilico, chips di patate

INTERNO: carote, avocado, cetriolo

EXTERNAL: rainbow avocado, basil, potato chips

INSIDE: carrots, avocado, cucumber



144

€ 10,00

TOKYO CRUNCH

ESTERNO: cheddar scottato, salsa teriyaki e sesamo

INTERNO: gambero in tempura e philadelphia

EXTERNAL: seared cheddar, teriyaki sauce and sesame

INSIDE: tempura shrimp and Philadelphia



145

€ 10,00

CRISPY VEG

ESTERNO: Philadelphia e salsa teriyaki

INTERNO: granella di tempura

EXTERNAL: Philadelphia and teriyaki sauce

INSIDE: tempura grains



146

€ 10,00

YELLOW SHRIMP

ESTERNO: cheddar scottato, salsa teriyaki e chips di patate

INTERNO: gambero in tempura e avocado

EXTERNAL: seared cheddar, teriyaki sauce and potato chips

INSIDE: tempura shrimp and avocado



FUTOMAKI E CRUNCHY ROLLS 4pz



147

€ 8,00

FUTOMAKI VEG

insalata, carote, asparagi,
avocado, mayo al basilico e
pomodorini
*salad, carrots, asparagus,
avocado, basil mayo
and cherry tomatoes*



148

€ 10,00

CRUCHY SALMON

CROCCANTE ROLLS
DI PASTA SFOGLIA
CRISPY ROLLS
OF PUFF PASTRY
ESTERNO: philadelphia, salsa
avocado salsa teriyaki e polvere di
pistacchio
INTERNO: salmone marinato e cotto
*EXTERNAL: philadelphia sauce,
avocado sauce, teriyaki sauce and
pistachio powder
INSIDE: marinated and cooked
salmon*



149

€ 10,00

CRUCHY FRUIT

CROCCANTE ROLLS
DI PASTA SFOGLIA
CRISPY ROLLS
OF PUFF PASTRY
ESTERNO: philadelphia, frutta di
stagione e salsa avocado
INTERNO: salmone marinato e cotto
*EXTERNAL: Philadelphia, seasonal
fruit and avocado sauce
INSIDE: marinated and cooked
salmon*

ALLA CARTA 8pz

URAMAKI SPECIAL 4pz

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON



150

€ 18,00

BLACK SHRIMP

RISO AL NERO DI SEPPIA
SQUID INK RICE
INTERNO: salmone, avocado
ESTERNO: battuta di gam-
bero rosso di mazzara, ricci,
riduzione di crostacei
*INSIDE: salmon, avocado
EXTERIOR: served with red
mazzara prawns, sea urchins,
shellfish reduction*

ALLA CARTA 8pz

URAMAKI SPECIAL 4pz

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON



151

€ 18,00

BLACK TEMPURA

RISO AL NERO DI SEPPIA

SQUID INK RICE

INTERNO: gambero in tempura, avocado

ESTERNO: salmone soft spice e salsa avocado

INSIDE: shrimp tempura, avocado

EXTERIOR: soft spice salmon and avocado sauce



152

€ 18,00

BLACK SALMON

RISO AL NERO DI SEPPIA

SQUID INK RICE

INTERNO: salmone, avocado

ESTERNO: philadelphia al pistacchio e granella di pistacchio di bronte

INSIDE: salmon, avocado

EXTERIOR: pistachio philadelphia and chopped pistachios from Bronte



153

€ 18,00

BLACK TUNA FLAKES

RISO AL NERO DI SEPPIA

SQUID INK RICE

INTERNO: gambero in tempura e avocado

ESTERNO: tonno scottato, katsuobushi, salsa eoliana e teriyaki

INSIDE: tempura shrimp and avocado

EXTERIOR: Seared tuna, katsuobushi, Aeolian sauce, and teriyaki



154

€ 18,00

BLACK CHEDDAR

RISO AL NERO DI SEPPIA

SQUID INK RICE

INTERNO: gambero in tempura e lattughino

ESTERNO: cheddar scottato e erba cipollina

INSIDE: tempura shrimp and lettuce

EXTERIOR: seared cheddar and chives



155

€ 18,00

BLACK FLOWER

RISO AL NERO DI SEPPIA

SQUID INK RICE

INTERNO: gambero in tempura e fiori di zucca in pastella

ESTERNO: rainbow di salmone, mandorle tostate e mayo

INSIDE: tempura shrimp and battered courgette flowers

EXTERIOR: salmon rainbow, toasted almonds and mayo



ALLA CARTA 8pz

URAMAKI SPECIAL 4pz

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON



156

€ 18,00

PINK SHRIMP

RISO ALLA BARBABIETOLA
BEETROOT RICE

INTERNO: salmone, avocado
ESTERNO: battuta di scampi
con zest di lime e mayo al
tartufo

INSIDE: salmon, avocado
EXTERIOR: scampi tartare
with lime zest and truffle
mayo



157

€ 18,00

PINK TEMPURA

RISO ALLA BARBABIETOLA
BEETROOT RICE

INTERNO: gambero in tempu-
ra, avocado

ESTERNO: philadelphia e
salsa alla barbabietola

INSIDE: shrimp tempura,
avocado

EXTERIOR: philadelphia and
beetroot sauce



158

€ 18,00

TONNO RAINBOW

INTERNO: tonno, mango

ESTERNO: rainbow di tonno e
mayo al tartufo

INSIDE: tuna, mango

EXTERIOR: tuna rainbow and
truffle mayo



159

€ 18,00

COLORS RAINBOW

INTERNO: salmone, avocado

ESTERNO: rainbow di pesce mi-
sto, battuta di scampi

INSIDE: salmon, avocado

EXTERIOR: Mixed fish rainbow,
scampi steak

ALLA CARTA 8pz

URAMAKI SPECIAL 4pz

ORDINABILI SOLO UNA VOLTA A PERSONA
CAN ONLY BE ORDERED ONCE PER PERSON



160

€ 18,00

MEDITERRANEAN

INTERNO: tonno, mango

ESTERNO: tartare di tonno soft spicy, tartare di pomodorino, mayo al basilico e bottarga

INSIDE: tuna, mango

EXTERIOR: soft spicy tuna tartare, cherry tomato tartare, basil mayo and bottarga



161

€ 18,00

FRESH ROLLS

INTERNO: gambero in tempura, lattughino e mayo

ESTERNO: tartare di gambero rosso, ricci ed erba cipollina

INSIDE: tempura shrimp, lettuce and mayo

EXTERIOR: red prawn tartare, sea urchins and chives



162

€ 18,00

EOLIAN ROLL

INTERNO: ricciola e avocado

ESTERNO: rainbow di tonno, cipolla caramellata e salsa eoliana

INSIDE: amberjack and avocado

EXTERIOR: tuna rainbow, caramelized onion and Aeolian sauce



163

€ 18,00

RAW CRUNCHY

INTERNO: gambero in tempura e granella in tempura

ESTERNO: rainbow di salmone, tartare di capasanta, guacamole e salsa teriyaki

INSIDE: tempura shrimp and tempura grains

EXTERIOR: salmon rainbow, scallop tartare, guacamole and teriyaki sauce



LE PASTE

NON INCLUDE NEL MENU ALL YOU CAN EAT
NOT INCLUDED IN THE ALL YOU CAN EAT MENU

TONNARELLO € 18,00

NERO DI SEPPIA

nero di seppia, gamberi e ricci
cuttlefish ink, prawns and sea urchins



BUSIATE € 18,00

GAMBERO ROSSO

gambero rosso di mazara, riduzione ai crostacei,
crema di pistacchi di bronte, granella di pistacchi, tartare di
gambero
*red prawn from Mazara, crustacean reduction,
Bronte pistachio cream, chopped pistachios, prawn tartare*



BUSIATE SALMONE € 14,00

salmone fresco, pomodorini, asparagi, riduzione ai crostacei,
straciatella di bufala, granella di pistacchio
*fresh salmon, cherry tomatoes, asparagus, shellfish reduction,
buffalo straciatella, chopped pistachios*



BUSIATE TONNO € 16,00

tonno crudo e cotto, gamberi, crema di pistacchi di bronte,
pomodorino, mandorle
*Raw and cooked tuna, prawns, Bronte pistachio cream,
cherry tomato, almonds*



PACCHERI AL DATTERINO € 12,00

con salsa di datterino rosso, straciatella di bufala e basilico
with red datterino tomatoes sauce, buffalo straciatella and basil

CARTA DEI VINI



BIANCHI

LEONE 6 23
Terre siciliane | catarratto, pinot bianco, sauvignon,
traminer

REGALEALI 6 21
Sicilia | inzolia, gracanico, catarratto, chardonnay

ROSSI

CYGNUS 7 25
Tenuta Regaleali | nero d'Avola, cabernet sauvignon



BIANCHI

IL SALINARO 6 21
Tenuta Salinaro (TP) | grillo

KELBI 6 21
Mazara del Vallo (TP) | catarratto in purezza

DIANTHA bianco terre siciliane 6 19
Agro di Petrosino e Mazara del Vallo | blend

TARENI CHARDONNAY 6 18
Santa Margherita e Montevago (AG) | chardonnay

GIBELÉ zibibbo secco 6 19
Agro di Petrosino e Mazara del Vallo | zibibbo

TRAIMARI bianco frizzante 6 21
Agro di Petrosino e Mazara del Vallo | blend

TRAIMARI ROSÉ 6 22
Agro di Petrosino e Mazara del Vallo | blend



ROSSI

TARENI FRAPPATO 6 18
Provincia di Trapani | frappato

BOLLICINE

LUCIMARE BRUT 6 22
Blend di uve bianche | provincia di Trapani



BIANCHI

INZOLIA 6 20
Tenuta Pernice, Monreale | inzolia

ROSSI

SYRAH 6 20
Tenuta Pernice, Monreale | syrah



ANNO 1622
VILLA SANDI

BIANCHI

TARDO 6 22
Tre Venezie IGT | sauvignon

PINOT GRIGIO 6 20
Area DOC Regioni Nord Orientali Italia | pinot grigio

ROSSI

MERLOT 6 20
Area DOC Venezia | merlot



FRANCIACORTA 61 SATEN 29
Vigneti dei 19 comuni Franciacorta
100% chardonnay

FRANCIACORTA 61 ROSÉ 29
Vigneti dei 19 comuni Franciacorta
pinot nero, chardonnay

DESSERT



RED VELVET € 8,00



TIRAMISÙ € 8,00
GLUTEN FREE E SENZA LATTOSIO



TORTINO AL PISTACCHIO € 8,00



TORTINO AL CIOCCOLATO € 8,00

BEVERAGE

soft drink	€	3
acqua naturale / gasata	0,75 lt €	3
Birra dello stretto bionda 0,33 cl	€	4
Birra dello stretto bionda 0,66 cl	€	7
Birra dello stretto non filtrata 0,33 cl	€	5
Birra dello stretto rossa 0,33 cl	€	6
amari	€	3,5
caffé	€	2

COCKTAIL

Aperol spritz	€	8
Vodka tonic / lemon	€	8
Vodka tonic / lemon PREMIUM	€	12
Gin tonic / lemon	€	8
Gin tonic / lemon PREMIUM	€	12

SERVIZIO TAGLIO TORTA €1 P.P.



ALLERGENI

Allegato II del Regolamento UE 1169/2011

Alcuni dei nostri prodotti possono contenere allergeni:

Allegato II del Regolamento UE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisa la clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni. (Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze").

Per ogni chiarimento e/o informazione potete rivolgervi al nostro personale che vi fornirà supporto o informazione.

