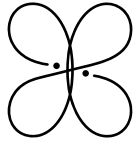


MŪTA



MŪTA

Creations

Bun, maialino, tartufo, daikon	12
Tacos, astice, ricci di mare, Jalapeño	14
Polpo, prezzemolo, limone e pomodoro	18
Pane ciabatta 100% semola, grissino all'olio extra vergine	8



MŪTA

Raw

Ceviche di branzino, leche de tigre, cipolla rossa, mais peruviano	18
Carpaccio di tonno, ponzu, guacamole, mandorla	20
Rubia Gallega verso Tokyo	20
Sashimi <i>spigola, tonno, salmone, gambero rosso</i>	22
Tartare di salmone, avocado, soia, wasabi	16



MŪTA

Main

Riso, gamberi rossi, vongole,
agrumi giapponesi 22

Tagliolino, capasanta, tartufo, colatura di alici 20



MŪTA

Grill

Taglio di pescato /Branzino o orata	45/kg
Tataki di ricciola	18
Tataki di tonno	16
Cube roll di manzetta prussiana 300gr	32
T-bone di marchigiana 600gr	45



MŪTA

Nigiri

2 pz.

Salmone, teriyaki, katsuobushi	7
Tonno scottato, ponzu, quinoa soffiata	9
Ricciola, aji amarillo, nocciola, mayo agrodolce	8
Scampo, soia, olio evo, alga nori tostata	11
Gambero di Mazara, sale Maldon affumicato, olio evo, polvere di crostacei, tartufo nero	10
Anguilla scottata in agrodolce	10
Alice del Cantabrico, caviale	12
Petto d'anatra affumicato	10



MŪTA

Temaki scomposto

Spigola, lime e olio alla 'nduja	6
Tonno, sale maldon e perlage tartufo	7
Anguilla, teriyaki e sesamo	8



MŪTA

Uramaki rolls

Hamachi Special salmone, ricciola marinata, olio evo, lime, maionese al tartufo	22
Salmon Roll salmone affumicato, mayo agrodolce scottata, kataifi, furikake	20
Mazara Roll cetriolo, tonno, gambero di Mazara, sale Maldon, olio evo, caviale	26
Rainbow Roll granchio, avocado, mayo spicy, chips di patata americana	18
Akami Roll avocado, gamberi, tonno, alice del Cantabrico, guacamole, pomodorini confit	24



MŪTA

Dessert

Ciocolata fondente 70% Guanaja (Valrhona), lampone, nocciola, avocado	10
Cocco, cioccolato bianco Opalys 34% (Valrhona), frutto della passione, arachide	10
Pera, Provolone del Monaco, Aglianico, cioccolato al latte Jivara 40% (Valrhona)	9
Limone, sedano, mandorle, Inspiration Yuzu (Valrhona)	10



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Tutti i prodotti somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Pleasure of the essence