

SUSHI AL TACCO11

Sushi, Sunset & Skyline

TUTTE LE DOMENICHE

EVERY SUNDAY

Aperitivo & Dj Set
Cena degustazione

Aperitif & DJ set
Tasting dinner

3 proposte:

DEGUSTAZIONE

“HANA”

4 PORTATE

45,-

DEGUSTAZIONE

“NAMI”

6 PORTATE

65,-

DEGUSTAZIONE

“YUME”

8 PORTATE

85,-

info e prenotazioni:
392 2557069



HANA

DEGUSTAZIONE

*HAMACHI GRILL

Filetto di ricciola Ikejime giapponese, kizami wasabi

Japanese ikejime amberjack fillete, kizami wasabi

Japanischer ikejime Ricciola Filet, Kizami Wasabi



*TARTARE MIX

Tartare di tonno e salmone, avocado, mango, maionese giapponese, salsa teriyaki

Tuna and salmon tartar, avocado, mango, Japanese mayonnaise, teriyaki sauce

Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Mango, japanische Mayonnaise, Teriyaki-Sauce



*TEMPURA MANDORLE

Mazzancolle tropicali, tempura mandorle, salsa in agrodolce

Tropical prawns, almond tempura, sweet and sour sauce

Tropische Garnelen, Mandel-Tempura, süß-saure Sauce



*SUSHI MIX

8 pezzi di sushi misti: uramaki, hosomaki, nigiri, gio

8 sushi mix pieces: uramaki, hosomaki, nigiri, gio

8 Stück gemischtes Sushi: Uramaki, Hosomaki, Nigiri, Gio



*CARPACCIO MIX

**Tonno, branzino, salmone, ricciola
marinati in salsa ponzu**

*Tuna, seabass, salmon, amberjack
marinated in ponzu sauce*

Mariniert Thunfisch-Branzino (wolfsbarsch)

Lachs-Ricciola in Ponzu-Sauce



*EBY FRY CON GUACAMOLE

Involentino di gamberi e salmone

Shrimp and salmon roll

Garnelen-Lachs Rolle



*TARTARE MIX

**Tartare di tonno e salmone, avocado,
mango, maionese giapponese, salsa teriyaki**

*Tuna and salmon tartar, avocado, mango,
Japanese mayonnaise, teriyaki sauce*

*Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Mango,
japanische Mayonnaise, Teriyaki-Sauce.*



*TEMPURA MANDORLE

**Mazzancolle tropicali, tempura
di mandorle, salsa in agrodolce**

*Tropical prawns, almond tempura,
sweet and sour sauce*

*Tropische Garnelen, Mandel-Tempura,
süß-saure Sauce*



*URAMAKI JO SPECIAL

**Riso, salmone, pomodoro secco, avocado,
spolverata di crostacei e capasanta**

*Rice, salmon, dried tomato, avocado,
finished with a light shellfish garnish
and scallop*

*Reis, Lachs, getrockneten Tomaten,
Avocado, garniert mit Krustentieren
und Jakobsmuschel*



*THEO ROLL

**Butterfish in tempura panko,
pomodoro secco, rucola, salmone,
tartare di scampo, maionese alla senape**

*Panko butterfish tempura, dried tomato,
arugula, salmon, langoustine tartar,
mustard mayonnaise*

*Panko-Tempura-Butterfisch, getrocknete
Tomaten, Rucola, Lachs, Kaisergranat-Tatar,
Senfmayonnaise.*





**NON IL
SOLITI
SUSHI**



YUME

DEGUSTAZIONE

***BUTTERFISH & ZUCCHINA**

Butterfish fritto in tempura panko con tartare di tonno, zucchina in tempura con tartare di salmone

Panko butterfish tempura with tuna tartar, tempura zucchini with salmon tartare

Panko-Tempura-Butterfisch mit Thunfisch-Tatar, Zucchini in Tempura mit Lachs-Tatar



***OSTRICA**

In tempura, maionese al wasabi & togarashi
Tempura oyster, wasabi & togarashi mayonnaise

Tempura-Auster, Wasabi & Togarashi Mayonnaise



***CARPACCIO CAPASANTA**

Carpaccio di capasanta, marinatura di dressing wasabi

Scallop's carpaccio, wasabi dressing marinade

Jakobsmuschel-Carpaccio, Wasabi-Dressing-Marinade



*HAMACHI GRILL

Filetto di ricciola Ikejime
giapponese, kizami wasabi

*Japanese ikejime amberjack
fillete, kizami wasabi*

*Japanischer ikejime Ricciola
Filet, Kizami Wasabi*



*GIO MIX

Tris di gunkan dai sapori raffinati

Gunkan trio of refined flavours

Gunkan-trio mit raffinierten Aromen



*NIGIRI MIX

Selezione di nigiri, salse giapponesi

Nigiri selection, japanese sauces

Nigiri Selektion, Japanischen Saucen



*URA JJ ROLL

Butterfish in tempura panko, avocado,
gambero rosso

*Butterfish in panko tempura, avocado, red
prawns*

*Butterfisch in Panko-Tempura, Avocado,
rote Garnelen*



*DESSERT

Mousse al cioccolato fondente, nocciole
Pugliesi, sorbetto mango e lampone

*Dark chocolate mousse, Apulian
hazelnuts, mango and raspberry sorbet*

*Mousse aus dunkler Schokolade, apulische
Haselnüsse, Mango- und Himbeersorbet*



NON IL SOLIT SUSHI



  **jadore**