



• ANTIPASTI •

LE ICONE DELL'ACQUARIO

Cruditè

35

Gamberi, Scampi, Tartare di Tonno, Tartare di Salmone, Dentice Marinato al pepe rosa, Ostriche Selvatiche.

Cruditè Premium

65

Gamberoni, Scamponi, Tartare di Tonno, Tartare di Salmone, Tartare di Triglia, Dentice Marinato al pepe rosa, Ostriche Fin de Claire.

Tataki di Tonno Caldo-Freddo

20

Tonno Scottato su Crema Tonnata Delicata, Cipolla Caramellata e Glassa di Merlot e Aceto.

Zuppa L'Acquario

18

I condimenti della Classica "Insalata di Mare", servita in fumet di Crostacei e Pomodorini con: Calamari, Polpo, Gamberi, Cozze, profumi mediterranei e pan fritto.

L'Acquario Cocktail

30

Tutto al vapore! ½ Astice, Gamberi, Scampi, Salsa Cocktail, Misticanza, Mango, Datterino Giallo.

Selezione Ostriche

Fin De Claire	4/pz
Fin De Claire Verte	5/pz
Daniel Sorlut	4/pz
Tsarskaya	5/pz
Selvatica	4/pz
Belon	6/pz

I CRUDI

Gamberi marinati 4pz

18

Scampi marinati 4pz

18

Carpaccio di Tonno Rosso Balfego

18

Misticanza, Mela Verde, Olio agli Agrumi, Salsa Tonnata, Riduzione di Aceto Balsamico, Maldon

Carpaccio di Ventresca

20

Ventresca marinata 12h in Soia e Spezie Orientali, servita con Caviale.

Il Dentice a modo nostro

16

Filetto di Dentice Marinato, con Olio, Limone e Pepe rosa.

TARTARE

Tonno

20

Salmone

16

Gamberi

25

Scampi

25

Pesce Bianco

18

"Tris a Modo Tuo"

25

Scegli tra le nostre tartare

IL MARE IN COTTURA

Oro di Mare

16

Misto Croccante: Cubi di Baccalà, Calamaro, Gambero, Cappuccetti e Salvia.

Gambero Rosso di Mazara in Tempura

18

Servito con Salsa Agrodolce Piccante

Essenza di Crostacei

30

Tutto Scottato! ½ Astice, Gamberi, Scampi. Serviti con Ravanelli, julienne di Finocchio, Cetriolo, su salsa agli agrumi.

Comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.

Alcuni ingredienti, potrebbero essere sottoposti a congelamento o abbattimento, nel rispetto della normativa vigente.



• **PRIMI** •

I FONDAMENTALI

“Raviolone Aragosta e Tartufo” 30

Raviolo artigianale ripieno di Aragosta, Panna, Caviale al Tartufo Nero, Scaglie di Tartufo.

“Fettuccina Astice” 28

Come vuole la tradizione.

“Mont Blanc” 25

Per vivere appieno questo piatto, affidatevi al racconto del personale di sala.

“L’Acquario” 23

Spaghetti con Vongole Veraci, Fasolari, Murice, Cozze, Ricci di Mare.

VISIONI DI CUCINA

Risotto Chardonnay 25

Datterino Giallo, Chardonnay Alto Adige DOC, Curcuma, Tartare di Scampi agli Agrumi Siciliani.

Le Vongole secondo lo Chef 23

Spaghetti con Vongole, Caviale al Pesto di basilico, Note Agrumate e bottarga di Muggine.

Luce d’Acquario 25

Mezze maniche con Gambero, Datterino giallo e rosso, Crema ai frutti di mare.

Astice Blu del Mediterraneo 120/kg

Aragosta del Mediterraneo 140/kg



• **SECONDI** •

SECONDI

Ombrina “Mare e Terra”	25
Crema di Patate Viola allo Zenzero, Noce Moscata, Chips di Pane Carasau	
Il Baccalà Errante	18
con Pomodorino, Aglio Nero, Timo, Olive Taggiasche.	
Tonno A 45°	20
Tonno scottato, servito con Pomodorini in veste di Bruschetta senza pane.	
Pescato del giorno (al sale, alla griglia o all’acqua di mare)	70/kg

I NOSTRI CROSTACEI

Gamberone Rosso di Mazara alla griglia	35
servito con Porro Croccante	
Scampi alla griglia	35
servito con Porro Croccante	
Astice Canadese (lesso o alla griglia)	35
Scamponi del Mediterraneo (alla griglia)	120/kg
Astice Blu del Mediterraneo (lesso o alla griglia)	120/kg
Aragosta del Mediterraneo (lessa o alla griglia)	140/kg
affiancati dalle salse dello chef	

CONTORNI

Verdure grigliate	8	Patate al forno	8
Verdure saltate in padella	8	Insalata mista	8

Comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.
Alcuni ingredienti, potrebbero essere sottoposti a congelamento o abbattimento, nel rispetto della normativa vigente.



• SUSHI •

ESPERIENZA ORIENTALE

Gyoza Gambero Gambero, Verza, Scalogno, Porro, Aglio, Salsa Ponzu, Maionese Ai Crostacei.	10
Alga Wakame Sesamo E Scampo Al Limoncello.	15
Edamame Con Sale Maldon.	8
Edamame e Tartufo con Salsa Ponzu e Olio al Tartufo.	10
Calamaro Shangai Perlage di Yuzu, Olio Evo, Allium Cipollina, Sriracha.	15
Guacamole e Carasau Avocado, succo di Lime, Cipolla Rossa, Pomodoro Maturo, Coriandolo, Peperoncino, Sale, Chips di Pane Carasau.	9

HOSOMAKI

6 pz

Salmone e Ikura Alga Nori, Riso.	12
Tonno e Katsoubushi Alga Nori, Riso.	15
Gambero e Note di Lime Alga Nori, Riso.	18
Scampi e Caviale Alga Nori, Riso e Baikal.	18

NIGIRI

2 pz

Gambero	8
Scampi	8
Tonno	7
Salmone	6
Pesce Bianco	7
Pesce Azzurro	7

GUNKAN

2 pz

<i>Salmone, Ikura e Erba Cipollina</i>	7
<i>Tonno, Crema e Perlage al Tartufo</i>	7
<i>Gambero e Salsa al Nero di Seppia</i> Alga Nori, Riso.	8
<i>Scampi, Note di Lime e Caviale</i> Alga Nori, Riso.	8

CLASSIC ROLLS

"URAMAKI"

8 pz

RED ROLL Salmone e Ikura	16
TUNA WHISPER Tonno, Mayo Spicy e Katsoubushi	18
PHILLY HEAT Gambero, Philadelphia, Sweetchili, Cipolla Fritta	18
GOLDEN OCEAN Gambero in Tempura, Teriyaki e Chips	22
FISHERMAN CRUNCH Baccalà Fritto, Mayo Spicy, Calamaretti, Teriyaki e Note di Lime	20
SALMON BANG! Hoso fritto, Spicy Salmon (Philadelphia)	18
GRILL AND CREAM Salmone Scottato, Spicy Salmon e Erba Cipollina	16

COMBO 24

Selezione di: Uramaki, Nigiri, Gunkan, Hosomaki, Sashimi.

45

Comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala.
Alcuni ingredienti, potrebbero essere sottoposti a congelamento o abbattimento, nel rispetto della normativa vigente.

SELEZIONE DELLO CHEF

"URAMAKI ROLLS"

8 pz

TAIYŌ ROLL	20
Riso, Alga Nori, Tonno, Bottarga, Note Agrumate e Pomodoro Secco	
PROFONDO NERO	25
Riso, Alga Nori, Gambero Crudo, Nero di Seppia e Ricci	
GREEN TOUCH	20
Riso, Alga Nori, Scampi, Mayo e Zeste di Lime, Perlage al Basilico	
KANI ORANGE BITE	26
Riso, Alga Nori, Polpa di Granchio al vapore e Mayo ai Crostacei	
SHELL BOMB	28
Riso alla paprika dolce, Alga Nori, Astice, Gambero, Scampi al vapore, Mayo allo Yuzu	
LOBSTER BLAZE	30
Riso alla barbabietola, Alga Nori, Astice in Tempura, Mayo ai Crostacei, Caviale Baikal e polvere di Gambero	
SCALLOP BLACK PEARL	25
Riso, Alga Nori, Capasanta in due consistenze, lessa e in tempura, Crema e Perlage al Tartufo	

SELEZIONE 24

"Un viaggio tra i rolls più pregiati, scelti con cura dallo chef."



• DESSERT •

DESSERT

<i>"La Tenerina"</i>	9
Brownie al Cacao adagiato su Crema al Mascarpone e Glassa al Cioccolato Fondente.	
<i>Bosco Bianco</i>	9
Cremoso di Cioccolato Bianco, Flambè di Frutti di Bosco, Crumble di Frolla.	
<i>Babbà Meravigliao</i>	9
Crema al Rum, Marmellata ai Frutti di Bosco.	
<i>"The Sphere"</i>	9
Crumble di Frolla, Gelato Vaniglia, Sfera di Cioccolato Fondente, Colata al Caramello Salato.	
<i>Tiramisù</i>	9
Come vuole la tradizione... per i nostalgici!	
<i>Frutta del giorno</i>	7