

Vola solo chi osa farlo

L. Sepùlveda



Menù alla Carta

Crudo dell'Orto • 68

Selezione di pesce crudo, crostacei e ostriche
secondo disponibilità del mercato ⁽²⁻⁴⁻⁶⁻¹³⁻¹⁴⁾

Nudo e Crudo • 30

Tartare, sashimi e non solo ⁽²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴⁾

Li chiamavano Insetti Marini • 34

Selezione di crostacei crudi secondo disponibilità ⁽²⁻⁶⁻¹⁰⁾

Lingotto • 20

Salmone selvaggio Sockeye affumicato a freddo con
dill honey mustard e mela granny ⁽⁴⁻⁹⁾

Tartare di Gambero Blu • 20

Con mango, lime e mayo allo zenzero ⁽²⁻³⁾

Capesante scottate • 22

Con rape rosse, spuma di robiola e porri croccanti ⁽⁶⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴⁾

Risotto al corallo di Gambero Blu • 23

Con spuma di stracciatella, arancio e alici ⁽²⁻⁴⁻⁷⁾

Calamarata al Nero di Seppia • 23

Con seppie scottate e piselli ⁽¹⁻⁴⁾

Spaghetti Vongole e Bottarga • 25

Con crema di cime di rapa ⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾

Prezzi espressi in Euro.

Menu alla Carta

Tataki di Tonno Rosso • 30

Con verdure in consistenza ⁽⁴⁻⁶⁾

Fritto è.. Buono! • 30

La nostra tempura di pesce con chips di patate ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴⁾

Al Mercato oggi c'era ... • 29

Una proposta dello chef, che cambia in base alla disponibilità del pescato.

Chiedere i dettagli al nostro staff. ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴⁾

Polpo Scottato • 25

Con soya, stracciatella, agrumi e salsa peri peri ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾

I Gratinati • 25

Capesante, canestrelli e ... ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾

Ostriche affinate e selvagge, secondo disponibilità ⁽²⁾

Ostriche BMF N°3 • 4,5 al pz

Ostriche Speciali e Supreme • da 5,5 a 6,5 al pz

Caviale "Adamas"

Lavorato con metodo Malassol dm 2,5/3mm con blinis ⁽³⁻⁴⁻⁷⁾

Oscietra caviale italiano da storione russo o del Danubio

- 10gr 28

- 30gr 75

Black caviale italiano da storione siberiano

- 10gr 26

- 30gr 68

Altre proposte nel fuori menù del giorno che il personale sarà lieto di raccontare.

Prezzi espressi in Euro.

Informazioni per l'ospite

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRIMA DEL SERVIZIO.
ABBIAMO SEMPRE DISPONIBILITÀ DI PROPOSTE SENZA GLUTINE, PER MAGGIORI
INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL NOSTRO STAFF (NON POSSIAMO GARANTIRE
L'ASSENZA TOTALE DI CONTAMINAZIONE).
PER GLI ALLERGENI È A DISPOSIZIONE LA SCHEDA ALL'ULTIMA PAGINA DEL MENÙ.

TUTTO IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE
CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME
ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII,
CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

ALCUNI PRODOTTI IN MENÙ POTREBBERO ESSERE STATI CONGELATI ALL'ORIGINE.

COPERTO
- 3 A PERSONA -

ACQUA NATURALE/GASATA DA 0,75L
- 3 -

CAFFÈ
- 1,5 -

PREZZI ESPRESSI IN EURO.

LO STAFF DI ITKŌ RINGRAZIA E VI AUGURA BUON DIVERTIMENTO.

CARO CLIENTE,

Se hai delle **allergie e/o intolleranze alimentari** consulta la **lista degli allergeni** contenuti nelle singole pietanze. Nelle nostre preparazioni potrebbero esserci tracce di 14 alimenti allergizzanti che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

- 1. CEREALI** CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI.
- 2. CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- 3. UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
- 4. PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
- 5. ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- 6. SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
- 7. LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO **LATTOSIO**).
- 8. FRUTTA A GUSCIO** COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI.
- 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.
- 13. LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
- 14. MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.