

VICOLO
SANTA LUCIA
RESTAURANT

NIKKEI EXPERIENCE

BENVENUTI ALLA SERATA NIKKEI, UNA CENA CHE UNISCE TECNICA, CREATIVITÀ
E MATERIA PRIMA DI ALTISSIMA QUALITÀ.

UN MENÙ ESCLUSIVO FIRMATO DAL NOSTRO CHEF PENSATO PER RACCONTARE
L'ASIA CON UNO SGUARDO MODERNO E RISPETTOSO DELLA STAGIONALITÀ.

EDAMAME CON SALE MALDON	6
NASUMISO (MELANZANA FRITTA CON SALSIA DOLCE DI MISO E SESAMO)	7
CARPACCIO DI RICCIOLA	16
TONNO TATAKI IN SALSIA TOSAZU	18
CIVICHE DI PESCE BIANCO	18
INSALATA MISTA CON TATAKI DI SALMONE	18
TRADITOS DI BRANZINO CON SALSIA YUZU LIMON	18

URAMAKI (8 PZ)

EBITEN TEMPURA (GAMBERO TEMPURA, ASPARAGO ,SALSIA SPICY)	12
EBITEN SALMONE	12
(GAMBERO TEMPURA, SALMONE SCOTTATO, SALSIA TERIAKI)	
CALIFORNIA ROLL (GRANCHIO DELLE NEVI,CETRIOLO,AVOCADO, UOVA DI MASAGO, MAIONESE)	14
SALMONE AVOCADO	10
SPICY TUNA (TONNO PICCANTE,CIPOLLOTTO, SALSIA SPICY)	12
DRAGON ROLL	13
(CETRIOLO,ANGUILLA, AVOCADO,CETRIOLO, SALSIA UNAGI)	
MIX 24 URAMAKI	30

HOSOMAKI (6 PZ)

CETRIOLO	5
AVOCADO	5
SPICY TUNA	8
SPICY SALMONE	6
TONNO	8
SALMONE	6
MIX 18 HOSOMAKI	15

SASHIMI (3 PZ)

SALMONE	6
TONNO	7
VENTRESCA TONNO	9
RICCIOLA	6
BRANZINO	6
GAMBERO ROSSO	8

NIGIRI (2 PZ)

SALMONE	5
TONNO	6
BRANZINO	5
RICCIOLA	5
GAMBERO ROSSO	6

COPERTO 3