

STARTERS

YAMA EDAMAME** (6) Edamame serviti con sale rosa del Himalaya <i>Soybeans served with Himalaya salt</i>	6 euro
DRAGON BALL EDAMAME** (6) Edamame serviti con sale rosa del Himalaya e salsa piccante <i>Soybeans served with Himalaya pink salt and spicy sauce</i>	7 euro
HAIKU MISO SOUP* (11) Zuppa di miso con alghe, tofu, funghi e polpettine di gambero <i>Miso soup with seaweed, tofu, mushroom and shrimp ball</i>	10 euro
CHICKEN YAKITORI IN TERIYAKI SAUCE (1,6) Spiedini di pollo in salsa teriyaki <i>Chicken skewer in teriyaki sauce</i>	18 euro
CREAMY SPICY SAMURAI SHRIMP ** (1,2,11) Mazzancolla in tempura, misticanza, e salsa spicy <i>Mazzancolla in tempura style, aromatic salad and spicy sauce</i>	24 euro
FRIES WITH SESAME* (1,11) Patata schiacciata con sesamo in tempura <i>Smashed potato with sesame in tempura style</i>	20 euro

COLD STATION

TORO TARTARE WITH CAVIAR (10g di caviale) (4,6) Tartare di ventresca con caviale cipollotto e riso croccante <i>Fatty belly tuna with caviar, spring onion and crispy rice</i>	70 euro
TORO EXPERIENCE CARPACCIO (4,6) Funghi*, shiitake di Yamagata, salsa ponzu <i>Yamagata's shiitake mushrooms, ponzu sauces</i>	34 euro
HATTORI HANZOI SALMON TARTARE* (1,4,6,12) Tartare di salmone, cipollotto, caviale di soia, riso croccante <i>Salmon tartare, spring onion, soy caviar and crispy rice</i>	20 euro
AKAMI RED TUNA* PONZU STYLE CARPACCIO (1,4,6) Tonno rosso, Pomodorino confit, ponzu, daikon <i>Red tuna, confit tomato, capers, ponzu, daikon</i>	24 euro
AKA EBI SHIMPS** MAZARA DEL VALLO EDITION (10gr. caviar) (1,2) Gambero rosso di Mazara del Vallo, bisque di gambero, caviale, olio evo, soia, misticanza <i>Red prawn from Mazara, Prawn bisque, caviar, extra virgin olive oil, soy, aromatic salad</i>	42 euro
MONTE FUJI SALMON* WITH FRAGRANCE OF SMOKED JAPANESE WOOD CARPACCIO (4) Salmone scottato, con avocado, tartufo nero, aneto ed ikura**, affumicato con legno di vite <i>Lightly seared salmon, with avocado, black truffle, dill and ikura smoked with vine wood</i>	30 euro
KOBE WAGYU* BLACK TRUFFLE CARPACCIO servizio al tavolo (6) Carpaccio di Kobe wagyu, ponzu al tartufo, cipollotto, lemon grass, tartufo fresco <i>Kobe wagyu carpaccio, ponzu with truffle, spring onion, lemon grass, fresh truffle</i>	50 euro
JAPANESE LOBSTER* TACO (3pz) (1,2) Astice e maionese di crostacei <i>Lobster and crustaceans mayo</i>	35 euro
JAPANESE WAGYU* TACO (3pz) (1) Ragù di wagyu e la sua salsa <i>Wagyu ragout and sauce</i>	35 euro

SUSHI STATION

NIJI SASHIMI MIX (2,4,14)	80 euro
Assortimento di sashimi dello chef 28 pz	
<i>Assorted sashimi by Chef</i>	
SUKARU BA NIGIRI SPECIAL	
10pz	80 euro
20pz	150 euro
40pz	280 euro
NIGIRI/SASHIMI SELECTION	
1pz tonno* (<i>tuna</i>)	6 euro
1pz salmone* (<i>salmon</i>)	5 euro
1pz ventresca* (<i>tuna belly</i>)	8 euro
1pz branzino* (<i>sea bass</i>)	6 euro
1pz ricciola** (<i>amberjack</i>)	6 euro
1pz scampi** (<i>scampi</i>)	8 euro
1pz gambero rosso** (<i>red prawn</i>)	8 euro
1pz capesante** (<i>scallops</i>)	6 euro
1pz king crab** (<i>king crab</i>)	12 euro
1pz wagyu** (<i>wagyu</i>)	12 euro

CLASSIC ROLLS – 8 pz

CALIFORNIA DREAM ROLL CLASSIC (8pz) (2,3,4)	20 euro
Farcito con avocado e tobiko**, copertura di gambero** cotto al vapore, tartare di gamberi cotti**, avocado, maionese e tobiko**	
<i>Stuffed with avocado and tobiko steamed prawn cover, cooked prawn tartare, avocado, mayo and tobiko</i>	
SALMON AVOCADO ROLL EDITION (8pz) (1,4,6)	24 euro
Farcito con salmone* e avocado, ricoperto di salmone, marinato con salsa nikiri e cremoso	
<i>Stuffed with salmon and avocado, covered with salmon, marinated with nikiri and creamy cheese</i>	
CRUNCHY PRAWNS TEMPURA AND LOBSTER SYMPHONY (8pz) (1,2,3)	32 euro
Farcito con gamberi in tempura*, copertura di avocado, salsa teriyaki, tartare di astice* spicy e pasta croccante kataifi	
<i>Stuffed with tempura prawns, avocado cover, teriyaki sauce spicy lobster tartare and crispy kataifi pasta</i>	
DEVIL ROLL (8pz) (1,4,6)	24 euro
Tonno*, Salicornia, erba cipollina, pomodorini confit, teriyaki affumicata	
<i>Tuna, glasswort, chives, confit cherry tomatoes, smoked teriyaki</i>	
NIJI RAINBOW ROLL (8pz) (2,4,12)	18 euro
Farcito con avocado tobiko**, copertura con carpaccio di salmone*, tonno*, branzino*, gambero rosso** e caviale di aceto balsamico	
<i>Stuffed with avocado tobiko, cover with salmon carpaccio, tuna, seabass, red prawn and balsamic vinegar caviar</i>	

SPECIAL ROLLS KATANA – 8pz

KOBE WAGYU ROLL SPECIAL (8pz) (1,6) 75 euro

Farcito di avocado e tobiko**, copertura wagyu* scottato, oro, yuzu kosho** e sesamo

Stuffed with avocado and tobiko, seared wagyu, gold, yuzukoshio and sesame

NOIR CRYSTAL SALMON*SPECIAL ROLL (10g caviar) (4,14) 65 euro

Salmone avocado ricoperto di capasanta e caviale

Salmon avocado covered by scallops and caviar

CRÈME DE LA CRÈME ALASKA KING CRAB** ROLL (2,3) 56 euro

Alaska king crab, salicornia, salsapiccante

Alaska's king crab, salicornia, spicy mayo

SAMURAI KATANA SPECIAL, RED PRAWNS ROLL (2,3,4) 50 euro

Gambero rosso**, caviale, oro avocado e maionese di gambero

Red prawn, caviar, gold, avocado and prawn mayonnaise



HOT STATION

NOIR COD** CHAMPAGNE (4,6,7) 70 euro

Black cod marinato al miso, oro e salsa Champagne

Black Cod marinated with miso, gold and Champagne sauce

GODZILLA WAGYU**RICE BURGER (1,3,6,11) 50 euro

Riso croccante, hamburger di wagyu, pak-choi in salsa teriyaki,

salsa bbq giapponese, patatine fritte

Crispy rice, wagyu hamburger, pak-choi in teriyaki sauce, Japanese bbq, fries

ROBUSUTÀ LOBSTER SALAD (2,6) 50 euro

Astice, insalata iceberg, salsa ponzu, soya, yuzu

Lobster, iceberg salad, ponzu sauce, soya and yuzu

TEMPURA DI GAMBERI*(1,2) 24 euro

Prawns tempura

TEMPURA DI VERDURE (1) 15 euro

Vegetables tempura

TEMPURA MISTA*(1,2) 24 euro

Tempura mix

DESSERT

ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO DULCEY (5,7) Crema di arachidi e cocco rapè <i>Peanut cream and grated coconut</i>	18 euro
ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO BIANCO (5,7,8) Marmellata di fragole e mandorle <i>Strawberry and almond jam</i>	18 euro
ROLL DI BANANA AL CIOCCOLATO FONDENTE (5,8) Miele e nocciole <i>Honey and hazelnuts</i>	18 euro
THE SKULL (1,3,7,8) Mousse al cioccolato al latte, cuore di lampone <i>Milk chocolate mousse with raspberry</i>	20 euro
MOCHI (1,6,8,12) Cioccolato, mango, cocco, matcha <i>Chocolate, mango, coconut, matcha</i>	18 euro
ANANAS CAMELLATO (12min di preparazione) (6,7,8) <i>Caramelised pineapple</i>	22 euro

SAKÈ DA DESSERT

果実酒

KODAKARA YUZU	15 euro	120 euro
KODAKARA DRY GINGER	15 euro	120 euro
SUGIISAMI UMESHU	15 euro	120 euro

CALICE

BOTTIGLIA

INVECCHIATI

熟成酒

Chiamati anche Koshu, con un minimo di 3 anni di invecchiamento in botti Taru

SHIRAYUKY EDO GENSHU	30 euro	250 euro
Sakè stile Genshu, dal colore ambrato con note di caramello e tabacco		

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti segnalati con * sono abbattuti e con ** sono congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04.
These products are frozen at the origin by producer or by The Plein Hotel staff.

Se soffre di allergie alimentari o intolleranze, la preghiamo di avvisare il nostro personale di sala.
Come da regolamento CE 1169/-11 su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.
If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of the restaurant team upon placing your order. An allergen list is available upon request.

- Allergeni:
- 1 glutine (gluten)
 - 2 crostacei (crustaceans)
 - 3 uova e derivati (eggs)
 - 4 pesce (fish)
 - 5 arachidi (peanuts)
 - 6 soia (soy)
 - 7 latte e derivati (milk dairy products)
 - 8 frutta a guscio (dried fruit)
 - 9 sedano (celery)
 - 10 senape (mustard)
 - 11 sesamo (sesame)
 - 12 anidride solforosa (sulphites)
 - 13 lupini (lupins)
 - 14 molluschi (molluscs)

SAKÈ

NIHONSHU HOJOZO & FUTSUSHU

本醸造 & 通普酒

Categoria più prodotte in Giappone, sakè con buon corpo e fragranza

HATSUMAGO DENSHO

Sakè classico dal gusto morbido, aroma di riso cotto e pera nashi

20 euro

130 euro

KUROMATSU KENBISHI

Sentori di umami presenti sia all'aroma che al palato

20 euro

140 euro

MISEN GINJYO

Sakè dal sapore vellutato con sentori di cereali, dal profumo fresco e floreale

180 euro

JUNMAI

純米

Sakè dal gusto classico ed autentico, adatti a svariati tipi di abbinamenti

YONETSURU PINK KAPPA

Sakè rosato, dal gusto leggermente dolce e bilanciato da una buona acidità

25 euro

190 euro

URAKASUMI KI-IPPON

Sakè dal gusto umami, molto bilanciato con sentori di litchi e di banana

25 euro

180 euro

JUNMAI GINJO

純米吟醸

Sakè dallo spiccato bouquet aromatico, con un gusto morbido ed elegante

DEWAZAKURA TSUYAHIME

Prodotto con riso premium locale, aroma complesso e un elegante dolcezza

240 euro

JUNMAI DAIGINJO

純米大吟醸

Categoria più pregiata, indice di estrema eleganza e raffinatezza

TATENOKAWA SEIRYU

Gusto leggero e fruttato, con lievi note di acidità sul finale

300 euro

IWA 5

Sakè rotondo, dai sentori di frutta acerba, aloe mandorle e violetta nel sapore può variare a seconda della temperatura

330 euro

SPARKLING

スパークリング

KIDOIZUMI SHINZENMAI

25 euro

200 euro

CALICE BOTTIGLIA