

V



Da sempre abbiamo un unico intento, impegnarci giorno dopo giorno per realizzare un sushi di qualità assoluta. Per farlo, mettiamo tutta la nostra passione e competenza per selezionare con la massima cura e attenzione il pesce più fresco presente nel mercato italiano. La proposta Sushi de "Il Vizio" spazia da quello più tradizionale, nostro proposito da sempre, al "fusion" contaminato, frutto di esperienze, intrecci e percorsi dello chef. Seguendo la stagionalità del pescato, cerchiamo di portare nei vostri piatti prodotti esclusivi e tutta la qualità di una materia prima nostrana di assoluta eccellenza, semplicità e raffinatezza. Consultando il personale di sala potrete scegliere proposte per un sushi vegetariano di altissimo livello.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale o consultando il menu nel QR code. I prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE N.853/04 Allegato III Sezione VIII capitolo 3 lettera D, punto 3. Il tempo che lei, gentile cliente, attende, è indice che i nostri piatti sono preparati al momento e curati in ogni minimo particolare.

$V_4$

6	ASSAGGI
7	OSTRICHE
8	TARTARE E CARPACCI
9	SASHIMI
9	CROSTACEI
10	NIGIRI
12	HOSOMAKI
13	GUNKAN
15	URAMAKI
18	MENMONO, AGEMONO, YAKIMONO

€/Euro

**Coperto**

**4**

# ASSAGGI

Assaggi da condividere per iniziare

€/Euro

## **Alghe wakame**

Insalata di alghe con sesamo, leggermente piccante

5

## **Edamame**

Fagioli di soia, "Emozione Decimi", fior di sale

5

## **Takoyaki**

Polpette di polpo in pastella, salsa takoyaki, maio, aonoriko, katsuobushi (6 pz.)

9

## **Okonomiyaki di Osaka**

Frittella salata cotta alla piastra con pancetta di Cinturello brado, cavolo, katsuobushi e salsa okonomi peperoncino

16

## **Uzaku**

Anguilla arrostita, pepe sansho, cetriolo marinato e salsa tosazu

11

## **Takowasa**

Insalata di polpo piccante, alghe wakame, kizami wasabi, peperoncino

15

## **Bao al caviale**

Bao al vapore farcito con maio d'ostrica e caviale (1 pz.)

12

## **Temaki di tonno "fai da te"**

Tartare di negitoro, takuan e cipollotto, salsa di tuorlo e ikura (consigliato per 3 persone)

48

# OSTRICHE

Dalla Bretagna, dalla Normandia, dall'Irlanda e dal Mediterraneo una selezione di ostriche pregiate, freschissime, selezionate dal nostro chef per un percorso sensoriale tra le loro mille sfumature.

/ 1 pezzo calibro 2  
secondo disponibilità

€/Euro

<b>Fine Binic</b>	<b>5</b>
<b>Daniel Surlut</b>	<b>7</b>
<b>David Hervè "La Royale"</b>	<b>8</b>
<b>Ancelin</b>	<b>8</b>
<b>Gillardeau</b>	<b>8</b>
<b>Regal Selezione Oro</b>	<b>9</b>
<b>Tarbourieche</b>	<b>10</b>

Tutte le nostre ostriche sono servite con pane tostato, burro di Normandia e salsa sanbaizu

<b>Ostrica alla brace</b>	<b>11</b>
---------------------------	-----------

Ostrica Gillardeau alla brace, salsa ponzu, burro di Normandia

# TARTARE E CARPACCI

€/Euro

<b>Salmone scozzese</b>	<b>26</b>
Tartare di salmone scozzese, salsa ponzu, avocado, mango, ikura, mandorle, riso soffiato	
<b>Tonno bluefin Balfegò e caviale</b>	<b>36</b>
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo Balfegò, fiore di sale, olio E.V.O, maionese d'ostrica, caviale	
<b>Pescato del giorno</b>	<b>33</b>
Tartare di pescato del giorno, fior di sale, basilico, limone, olio E.V.O	
<b>Gambero rosso di Mazara</b>	<b>35</b>
Tartare di gamberi rossi, umeboshi, pompelmo rosa, kurozu, emulsione di bufala, masago arare	
<b>Ricciola</b>	<b>28</b>
Tartare di ricciola, fior di sale, salsa yuzumiso, avocado, paccasassi del Conero	
<b>Carpaccio di tonno Bluefin Balfegò</b>	<b>30</b>
Carpaccio di tonno bluefin del Mediterraneo flambato, salsa yuzu ponzu, misticanza giapponese, kizami wasabi	
<b>Carpaccio di capesante</b>	<b>28</b>
Carpaccio di capesante, topinambur, olio E.V.O, tartufo, verdure croccanti, sale di Nocchia	
<b>Tagliatella di seppia</b>	<b>26</b>
Seppioline del Mediterraneo, olio E.V.O, fior di sale, basilico, limone fermentato	
<b>Ceviche Tropicale</b>	<b>28</b>
Ricciola, branzino e ombrina marinati con lime, cipolla rossa, coriandolo, passion fruit, latte di cocco, peperoncino	
<b>Poke "Bara Chirashi"</b>	<b>30</b>
Tartare di pesce del giorno, avocado, mango, frittata giapponese, ikura, zenzero, sesamo	
<b>Wagyu A5 di Kagoshima Yukke</b>	<b>36</b>
Tartare di pregiato manzo giapponese condita con salsa piccante tobanjan, tuorlo, cipollina e sesamo	

# SASHIMI

/ 80 gr. circa  
a porzione

€/Euro

## **PESCATO STAGIONALE DEL GIORNO**

**23**

- secondo disponibilità -

Tonno bluefin, spigola, orata, dentice reale, pagro, pezzonia,  
mormora, cernia, ricciola, ombrina, sarago, triglia di scoglio, gallinella, scorfano...

## **ALLEVATO**

**15**

Spigola, orata, salmone, ombrina, ricciola, capasanta...

# CROSTACEI

/ 1 pz.  
a porzione

€/Euro

**Gambero rosso**

**8**

**Gambero viola**

**8**

**Mazzancolla**

**8**

**Scampo**

**12**

**Astice canadese**

**50**

(450-550 gr)

**Astice blu del mediterraneo**

**75**

(550-650 gr)

I sashimi di astice sono serviti con guacamole e pico de gallo

# NIGIRI

1

/ 1 pezzo  
a porzione

€/Euro

## PESCATO STAGIONALE DEL GIORNO

10

- secondo disponibilità -

Spigola, Orata, Dentice reale, Pagro, Pezzonina, Mormora,  
Cernia, Ricciola, Ombrina, Sarago, Gallinella, Scorfano, Polpo

## TONNO

Akami

7

Chutoro

9

Kama-Toro

12

O-Toro

12

## ALLEVATO

5

Spigola, Orata, Salmone, Ombrina, Ricciola, Capasanta

## CROSTACEI

Gambero rosso

9

Gambero viola

9

Mazzancolla

9

Scampo

12

# NIGIRI

## Cross Over

/ 1 pezzo  
a porzione

€ / Euro

<b>Salmon Harasu</b> Ventresca di salmone, finger lime, aonoriko	8
<b>Seppia yubiki</b> Seppia scottata, shiso, limone fermentato	8
<b>Ricciola bakasco</b> Yuzu, daikon marinato in salsa bakasco, peperoncini, yuzu	8
<b>Ricciola harami</b> Ventresca di ricciola, kizami wasabi	8
<b>Shime saba</b> Sgombro marinato, zenzero fresco e cipollina	8
<b>Magurozuke</b> Tonno scottato e marinato nella soia, maio di ume boshi, kizami wasabi, itotogarashi	10
<b>Capasanta e tartufo</b> Capasanta, tartare di chutoro, salsa yakiniku e tartufo	10
<b>Capasanta sumibiyaki</b> Capasanta alla brace, olio di sesamo, lime, fiori di ciliegio	12
<b>Chutoro, uni</b> Tonno grasso, riccio di mare, shiso, finger caviar lime	12
<b>Chutoro, caviale</b> Tonno grasso, caviale	17
<b>Chutoro, foie gras</b> Tonno grasso, foie gras d'anatra, saba	14
<b>Nametake</b> Funghi enoki marinati, uovo di quaglia, cipollina	10
<b>Ostrica e caviale</b> Ostrica Gillardeau sakamushi, caviale tradition prunier	18
<b>Wa gyu</b> Ribeye di manzo giapponese A5, fiore di sale	12
<b>Wa gyu, uni</b> Ribeye di manzo giapponese A5, riccio di mare	14
<b>Wa gyu, tartufo</b> Ribeye di manzo giapponese A5, foie gras d'anatra, tartufo	16
<b>O-Toro, wasabi</b> - 4 pz. a porzione Ventresca di tonno shabu shabu alla brace marinata alla soia, wasabi fresco	40

# HOSOMAKI

/ 6 pezzi  
a porzione

€/Euro

<b>Tonno Akami</b>	<b>12</b>
<b>Negi Toro, shiso</b>	<b>12</b>
<b>Toro, takuan</b>	<b>12</b>
<b>Salmone</b>	<b>10</b>
<b>Orata</b>	<b>10</b>
<b>Cetriolo</b>	<b>9</b>
<b>Avocado</b>	<b>9</b>
<b>Capasanta</b>	<b>12</b>
<b>Gambero Rosso</b>	<b>18</b>
<b>Anguilla</b>	<b>12</b>

# GUNKAN

1

Alga nori, pesce crudo, riso

/ 1 pezzo  
a porzione

€/Euro

## **Salmone**

Tartare di salmone, cipollina, sesamo

**6**

## **Tonno**

Tartare di tonno rosso bluefin, cipollina e sesamo

**8**

## **Negi toro**

Tartare di negitoro, cipollotto, zenzero fresco, sesamo

**8**

## **Ikura**

Caviale di salmone marinato

**7**

## **Uni**

Riccio di mare della Galizia

**15**

## **Wa gyu**

Tartare di wagyu di kagoshima A5, salsa yakiniku, uovo di quaglia, sesamo e cipollina

**14**

# GUNKAN

## Cross Over

Pesce crudo, riso

/ 1 pezzo  
a porzione

€/Euro

<b>Salmone piccante</b> Tartare di salmone piccante, sesamo, cipollina	5
<b>Salmone Ikura</b> Salmone, avocado, caviale di salmone marinato	7
<b>Salmone e tartufo</b> Salmone, uovo di quaglia e tartufo	9
<b>Tonno piccante</b> Tartare di tonno piccante, sesamo e cipollina	7
<b>Chutoro e caviale</b> Tartare di chutoro, caviale	16
<b>Ricciola e jalapeño</b> Ricciola, yuzu kosho, jalapeño	7
<b>Ricciola e Uni</b> Ricciola, uovo di quaglia, riccio di mare della Galizia, mandorla	10
<b>Capasanta e gambero rosso</b> Capasanta, tartare di gambero rosso, paccasassi, finger lime	8
<b>Capasanta e tartufo</b> Capasanta, chutoro flambato, foie gras, tartufo	14
<b>Capasanta e caviale</b> Capasanta, uovo di quaglia, caviale	14
<b>Capasanta, chutoro e caviale</b> Capasanta, tartare di chutoro e caviale	14

# URAMAKI

1

/ 8 pezzi  
a porzione

€/Euro

<b>Kimchi</b>	<b>22</b>
Avocado, asparago in tempura, kimchi, jalapeño, maio allo zenzero	
<b>Viola</b>	<b>18</b>
Avocado, carota viola, patata croccante, maionese di mandorle e barbabietola, cavolo marinato	
<b>Orto</b>	<b>19</b>
Verdure in tempura, cetriolo, avocado, fiori, iceberg, maio vegana alla rucola	
<b>Flower power</b>	<b>23</b>
Avocado, fiore di zucca in tempura, miso di ceci, pistacchio di Bronte	
<b>Zero</b>	<b>24</b>
Tartare di branzino, basilico, avocado, lime, mandorla marcona	
<b>Spicy salmone</b>	<b>19</b>
Tartare di salmone scozzese, spezie piccanti, sesamo	
<b>Spicy tonno</b>	<b>24</b>
Tartare di tonno bluefin, avocado, spezie piccanti, sesamo	
<b>Rosso di Mazara</b>	<b>34</b>
Gambero rosso di Mazara, maionese di Bufala, polvere di capperi, avocado, cetriolo	
<b>Gambero Viola</b>	<b>32</b>
Gamberi viola di Mazara, cetriolo, shiso, ume boshi, Kurozu Vermont, mayo di mandorle	
<b>Ricciola e Capasanta</b>	<b>26</b>
Tartare di ricciola, yuzu, avocado, shiso verde, capasanta, jalapeño, yuzukosho, ikura	
<b>S.P. Roll</b>	<b>21</b>
Salmone, philadelphia, avocado, pere, menta, saba e cannella	

# URAMAKI

2

/ 8 pezzi  
a porzione

€/Euro

<b>Doppio Miso</b> Branzino, salsa ponzu, avocado, cetriolo, zenzero alla rapa rossa, salsa Shiraae, cipollina, dry miso	<b>25</b>
<b>California</b> Polpa di granchio delle nevi, maionese, avocado, arare, karashi mentaiko	<b>26</b>
<b>Lotus</b> Salmone scozzese, avocado, tartare di salmone piccante, salsa tamamiso, maio, chips di lotus	<b>28</b>
<b>Salmon Harasu</b> Mazzancolla del Mediterraneo in tempura, avocado, harasu flambata, aonori, ikura, limone fermentato	<b>25</b>
<b>Mazzancolla, mango, ricciola</b> Mazzancolla in tempura, mango, ricciola flambata, riccio di mare, lime	<b>32</b>
<b>Crunchy</b> Mazzancolla in tempura, avocado hass, pistacchio di Bronte	<b>23</b>
<b>Crunchy plus</b> Mazzancolla del Mediterraneo in tempura, avocado spicy, arare, tobiko, cipollina e jalapeño	<b>24</b>
<b>Mazzancolla e Granchio</b> Mazzancolle del Mediterraneo al vapore, avocado, cetriolo, polpa di granchio delle nevi, mayo	<b>34</b>
<b>Soft shell Crab</b> Granchio fritto, avocado, tartare di tonno flambata, maio ai ricci di mare, finger lime	<b>28</b>
<b>Ricciola e tonno</b> Ricciola, avocado, shiso, tonno, ponzu, kizami wasabi	<b>30</b>
<b>Tonno Tosazu</b> Tartare di chutoro, cipollotto e zenzero, daikon, akami, tosazu, cipollina	<b>30</b>

# URAMAKI

3

/ 8 pezzi  
a porzione

€/Euro

<b>Tonno zuke</b>	<b>28</b>
Tartare di chutoro, cipollotto e zenzero, cetriolo, zuke maguro, kizami wasabi, mayo di umeboshi	
<b>Tonno Aburi</b>	<b>26</b>
Tonno grigliato, avocado, salsa yakiniku, chutoro flambato, cipolla fondente, yuzu kosho	
<b>Tonno e Caviale</b>	<b>40</b>
Chutoro, cetriolo, cipollina, avocado, akami, caviale	
<b>Black Mamba</b>	<b>27</b>
Anguilla arrostita, avocado, Philadelphia, salmone flambato, katsuobushi, pistacchio di Bronte	
<b>Rock'n'roll</b>	<b>30</b>
Asparago, avocado, mazzancolla in tempura, capasanta flambata, maio piccante, teriyaki, sesamo e pistacchio di Bronte	
<b>Unagi Tamago</b>	<b>26</b>
Anguilla arrostita, Tamago yaki, cetriolo, shiso, Arima sansho marinato, aonori	
<b>Lobster Crab</b>	<b>38</b>
Fiore di zucca in tempura, polpa di granchio delle nevi, maio, avocado, astice flambato	
<b>Blue Lobster</b>	<b>48</b>
Astice blu del mediterraneo, mango, basilico, avocado, olio evo, fiore di sale di Cervia	
<b>Wa Gyu, foie gras</b>	<b>36</b>
Wagyu di Kagoshima A5 flambato, avocado, asparago in tempura, foie gras, salsa yakiniku, chips di patata viola	
<b>Wagyu Uni</b>	<b>44</b>
Cipollotto in tempura, wagyu, avocado, riccio di mare, salsa nori, tuorlo marinato con salsa sukiyaki	

# MENMONO

€/Euro



## **Hiyashi Udon**

Udon freddi, mazzancolle dell'Adriatico in tempura, daikon, zenzero, katsuobushi e alghe wakame

**24**

## **Yakisoba**

Soba di grano saraceno, gamberi rossi di Mazara, verdure croccanti

**32**

## **Tonkotsu ramen**

Brodo saporito e intenso di maialino Cinturello, noodles spessi, chashu, nitamago, salsa piccante, cipollotto

**25**

# AGEMONO

## **Karaage di pollo**

Pollo fritto, yuzu, daikon e ravanelli

**20**

## **Tonkatsu di maialino Cinturello brado**

Cotoletta di maialino brado frita, yuzu kosho, cavolo cappuccio e agrumi

**24**

# YAKIMONO

## **Yakitori di pollo d'erba**

Pollo e porri cotti alla brace, teriyaki e misticanza aromatica

**24**

## **Sumibiyaki di Wagyu A5 (120 gr circa)**

Pregiato manzo giapponese alla brace, salsa yakiniku, verdure caramellate

**60**





