1827

MILLEOTTOCENTOVENTISETTE

SUSHI & FUSION BAR
LAKE COMO

SIGNATURE COCKTAILS

Sakura **€ 28**

Black cherry, fresh lemon juice, Italicus, Roku gin, egg white

A refreshing sweet and sour blend, inspired by the beauty that's worth a journey like Japanese cherry blossoms (All. 3,8)

Silk Road **€ 28**

Haku vodka, homemade green tea syrup, edamame,
Sichuan pepper, lime juice

A Gimlet-style blend of bold oriental flavors, celebrating connections between distant worlds

Mizuwari Penicillin **€ 28**

Barrel Nikka whisky, ginger Falernum, cinnamon syrup, lemon juice, soda

A timeless ritual of Japanese whisky meets a modern elixir, where tradition dissolves into contemporaneity (All. 8)

Tokyo Mule **€ 28**

Roku gin infused with ginger, Maraschino, homemade lime syrup and ginger beer

Zesty ginger and lime, softened by Maraschino, as refreshing as a breeze through Tokyo's lively streets.

Kaze No Mai **€ 28**

Nikka coffey vodka, Mezcal, mango and lemongrass

Soft mango and lemongrass awaken the senses, in a smoky embrace

MOCKTAILS

Midori Hikari **€ 18**

Seedleep garden, apple, apricot, lemon juice, tea matcha

Delicate and green, with whispers of fruit and foam.
A sip of stillness from a hidden garden (All. 8,12)

Yugen **€ 18**

Everleaf marine, Oolong tea, mint and eucalyptus syrup, lemon juice

Sea breeze on the nose, a mint and citrus whisper on the tongue (All. 12)

WHERE TWO WORLDS CONVERGE

Fusion Inspiration Experience

EDAMAME **€ 12**

Baccelli di soia edamame freschi al vapore, cosparsi di fior di sale di Cervia con un tocco di polvere di peperoncino toscano
Fresh steamed soybeans edamame, sprinkled with Cervia sea salt, and a touch of Tuscan chili powder (All. 6)

WAKAME **€ 14**

Alghe wakame di prima scelta, condite con una salsa al frutto della passione e semi di sesamo tostati
Premium quality wakame seaweed, dressed with a passion fruit sauce, and toasted sesame seeds (All. 1,6,11)

SALAD 1827 **€ 22**

Misticanza di verdure con carote, mango fresco, avocado, pomodorini e pescato del giorno: salmone*, tonno*, ricciola* e salsa di sesamo
Mix vegetables with fresh mango and catch of the day: salmon, tuna* fish, amberjack* with sesame suace* (All. 1,4,6,8,11)

WAGYU A5 **€ 55**

#2 Nigiri Wagyu scottato con salsa agrodolce ed erba cipollina
Seared nigiri Wagyu with sweet and sour sauce and chives (All. 1)

#2 Gunkan Wagyu scottato con tartufo nero estivo e salsa maionese al tartufo
Seared gunkan Wagyu with black truffle and black truffle mayo (All. 1,3)

⚠ Si prega di considerare che la soia contiene glutine / *Please note soy contains gluten*

MUST TRY

Sapore d'oriente, cuore italiano

NIGIRI **€ 25**

4 pcs Con / *With*

#1 Nigiri di salmone* con salsa maionese ed erba cipollina
Salmon with mayo sauce and chives* (All. 1,3,4)

#1 Nigiri di ricciola* con salsa teriyaki e tobiko arancione
Amberjack nigiri with teriyaki sauce and orange tobiko* (All. 1,4,6)

#1 Nigiri di gambero* rosso con passion fruit e caviale nero
Red shrimp nigiri, with passion fruit sauce and black caviar* (All. 1,2,3,)

#1 Nigiri tonno* scottato con salsa mayo spicy e mandorle
Seared tuna fish with spicy mayo sauce and almonds* (All. 1,3,4,8)

URAMAKI SPICY **€ 25**

6 pcs Con / *With*

#3 Uramaki piccante con salmone* scottato, cetrioli, carote, avocado, formaggio fresco, semi di sesamo tostati guarnito con salsa teriyaki e maionese piccante
Spicy Uramaki with seared salmon, cucumber, carrots, avocado, fresh cheese, toasted sesame seeds, teriyaki sauce and spicy mayo* (1,3,4,6,7,11)

#3 Uramaki piccante con tonno* scottato, cetrioli, avocado, erba cipollina, maionese piccante con semi di sesamo al wasabi
Spicy Uramaki with seared tuna fish, cucumber, avocado, chives, spicy mayonnaise with wasabi sesame seeds* (1,3,4,11)

WATER

Surgiva € 6

Acqua Naturale e Gassata 0,50lt / Still or Sparkling water 0,50lt

TEA

Orange Pekoe, Tè nero tra i più pregiati cinesi € 10
Orange Pekoe, one of the most valuable chineese black tea (All. 12)

Ray of light, al gusto agrumato di limone, zenzero, malva € 10
Ray of light, Herbal tea with citrus taste with lemon, ginger, mauve (All. 12)

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

Avvertenze per il consumatore, riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **(1) cereali contenenti glutine ovvero grano (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena; (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; (8) frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland; (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; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito

Piatti vegetariani

Dear Guest with regard to raw food, uncooked fish products used in our preparations, are subjected to preventive reclamation in a blast chiller. Dishes and/or ingredients marked with (*) may be freshly frozen or frozen.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be excluded in the kitchen during preparations. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances reported in accordance with EU Reg. 1169/11, Annex II: **(1) cereals containing gluten or wheat (including spelled and Khorasan), rye, barley, oats; (2) crustaceans and shellfish-based products; (3) egg and egg products; (4) fish and fish-based products; (5) peanuts and peanut products; (6) soy and soy products; (7) milk and milk products; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts; (9) celery and celery products; (10) mustard and mustard products; (11) sesame seeds and sesame seed products; (12) sulfur dioxide and sulphites; (13) lupine and lupine products; (14) shellfish and shellfish-based products.**

Should you need any further information our staff will be at your disposal.

Vegetarian dishes

⚠ Si prega di considerare che la soia contiene glutine / *Please note soy contains gluten*