



THE GOLD  
THE PROMENADE  
LUXURY | WELLNESS | HOTEL

CHEF  
ORGES HAXHIU

## MENÙ DEGUSTAZIONE OMAKASE

### OMAKASE TASTING MENU

Omakase, che in giapponese significa “mi fido di te”, è un percorso culinario tipico della tradizione nipponica, nel quale i commensali si affidano all'estro dello chef

Omakase, which in Japanese means 'I trust you,' is a typical culinary journey of Japanese tradition, where diners entrust themselves to the chef's creativity

95

## PIATTO UNICO

### ALL IN ONE COURSE

Uramaki 8 pz - pcs

Hosomaki 6 pz - pcs

Sashimi 6 pz - pcs

Nigiri 4 pz - pcs

59

Il piatto unico include prodotti crudi e cotti ed è soggetto a cambiamenti secondo stagione e creatività

All-in-one course includes raw and cooked products and varies according to season and creativity

## STARTER

### INSALATA DI ALGHE

KELP SALAD

5

### GUNKAN SALMONE, UOVA DI QUAGLIA, TARTUFO

GUNKAN OF SALMON, QUAIL EGG, TRUFFLE

8

### GUNKAN CAPASANTA, WAGYU

GUNKAN OF SCALLOP, WAGYU

9

### TIRADITO SALMONE, IKURA, CIPOLLOTTO, PONZU INVECCHIATA

SALMON TIRADITO, IKURA, SPRING ONION, AGED PONZU

15

## WAGYU A5

### NIGIRI 2 PZ

NIGIRI 2 PIECES

14

### TARTARE 50 GR.

TARTARE 50 GR.

40

### CARPACCIO & TARTUFO

CARPACCIO & TRUFFLE

40

## MAKI GOLD

### GAMBERI A VAPORE, WAGYU, MAYO, AVOCADO, MISTICANZA, TARTARE CAPASANTA, TARTUFO, CIPOLLOTTO, ORO EDIBILE

Steamed Shrimp, Wagyu, Mayo, Avocado, Salad, Scallop Tartare, Truffle,  
Spring Onion, Edible Gold

45

**NIGIRI**

**2 PEZZI**

2 PIECES

**SALMONE, IKURA**

SALMON, IKURA

7

**TONNO ROSSO, CAVIALE AFFUMICATO**

RED TUNA, SMOKED CAVIAR

9

**ORATA E PONZU**

SEA BREAM MATURED FOR 48 HOURS, PONZU JELLY, SANSHO PEPPER

8

**RICCIOLA GIAPPONESE, KIZAME WASABI**

JAPANESE YELLOWTAIL, KIZAMI WASABI

8

**CAPASANTA CANADESE & TARTUFO**

CANADIAN SCALLOP & TRUFFLE

10

**GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO**

RED SHRIMP FROM MAZARA DEL VALLO

9

**SGOMBRO MARINATO, ZENZERO, CIPOLLOTTO**

MARINATED MACKEREL, GINGER, SPRING ONION

8

**ANGUILLA E PEPE SANSHO**

EEL AND SANSHO PEPPER

12

**NIGIRI OMAKASE 7PZ**

OMAKASE NIGIRI 7PCS

30

**NIGIRI ABURI DISPONIBILI SU RICHIESTA**

ABURI STYLE NIGIRI AVAILABLE ON REQUEST

**SASHIMI**

**4 PEZZI**

4 PIECES

**SALMONE**

SALMON

12

**ORATA**

SEA BREAM

12

**CAPASANTA**

SCALLOP

14

**TONNO**

TUNA

14

**RICCIOLA**

YELLOWTAIL

13

**GAMBERO ROSSO**

RED SHRIMP

12

**MIX SASHIMI 18 PZ**

MIX SASHIMI 18 PCS

40

## TARTARE

### SALMONE SUPERIOR

Salmone norvegese, Avocado, Ikura, Ponzu

#### SALMON SUPERIOR QUALITY

Salmon from Norway, Avocado, Ikura, Ponzu Sauce

20

### RICCIOLA GIAPPONESE

Hamachi, Verdure marinate all'Aceto di Riso, Olio al Sesamo

#### JAPANESE YELLOWTAIL

Yellowtail, marinated Wegetables with Rice Vinegar, Sesame Oil

20

### TONNO ROSSO

Tonno, Mango, Caviale di Aringa affumicato

#### RED TUNA

Tuna, Mango, Smoked Caviar

22

### CEVICHE DELLO CHEF

Pesce Misto Marinato, leggermente Piccante, Salsa Agrumi

#### CHEF'S CEVICHE

Mix of Marinated Fishes, slightly Spicy, Citrus Sauce

20

## SASHIMI AFFUMICATO

SMOKED SASHIMI

**6 PEZZI**

6 PIECES

**SALMONE**

SALMON

**16**

**RICCIOLA**

YELLOWTAIL

**17**

**CHU-TORO**

CHU-TORO

**20**

## URAMAKI

### SPICY SALMON

**Salmone, Avocado, Spicy Mayo, Mandorle, Salsa Teriyaki**

Salmon, Avocado, Spicy Mayo, Almond, Teriyaki Sauce

16

### MAGURO YAKI

**Polpa di Granchio, Avocado, Tartare, Chu-Toro, Caviale**

Crab Meat, Avocado, Chu-Toro Tartare, Caviar

19

### CRAB

**Alga al Sesamo, Salmone, Avocado, Tartare di Granchio, Mayo Spicy**

Sesame Seaweed, Salmon, Avocado, Crab Tartare, Spicy Mayo

24

### AMA EBI

**Gambero Rosso, Salmone, Avocado, Uova di Lompo, Perle di Riso**

Red Shrimp, Salmon, Avocado, Lompo Eggs, Pearls of Rice

19

### EBITEN

**Gambero al Vapore, Polpa di Granchio, Cetriolo, Avocado, Spicy Mayo, Teriyaki**

Steamed Shrimp, Crab Meat, Cucumber, Avocado, Spicy Mayo, Teriyaki Sauce

17

### SWEET HAMACHI

**Ricciola Giapponese, Avocado, Capasanta, Gambero Rosso, Miele, Pistacchio**

Japanese Yellowtail, Avocado, Scallop, Red Shrimp, Honey, Pistachio

19

### **PINK LADY**

**Salmone Cotto, Philadelphia, Avocado, Tartare di Salmone, Sriracha, Teriyaki**

Flamed Salmon, Philadelphia, Avocado, Salmon Tartare, Sriracha, Teriyaki Sauce

**17**

### **TUNA DEVIL**

**Tonno, Avocado, Spicy Mayo, Petali di Tonno Affumicato, Teriyaki**

Tuna, Avocado, Spicy Mayo, Smoked Tuna Petals, Teriyaki Sauce

**19**

### **KARMA**

**Alga al Sesamo, Tonno, Misticanza, Guacamole, Pomodoro Ciliegino, Sale Nero, Olio d'Oлива**

Sesame Seaweed, Tuna, Salad, Guacamole, Tomatoes, Black Salt, Olive Oil

**21**

### **MANGO PASSION**

**Salmone, Mango, Avocado, Teriyaki, Salsa Passion**

Salmon, Mango, Avocado, Teriyaki, Passion Sauce

**17**

## COPERTO COVER CHARGE

5

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti chiederemo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HCCP

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty. Some fresh animal origin products, as well as fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to guarantee a quality and safety, as described at the Haccp system