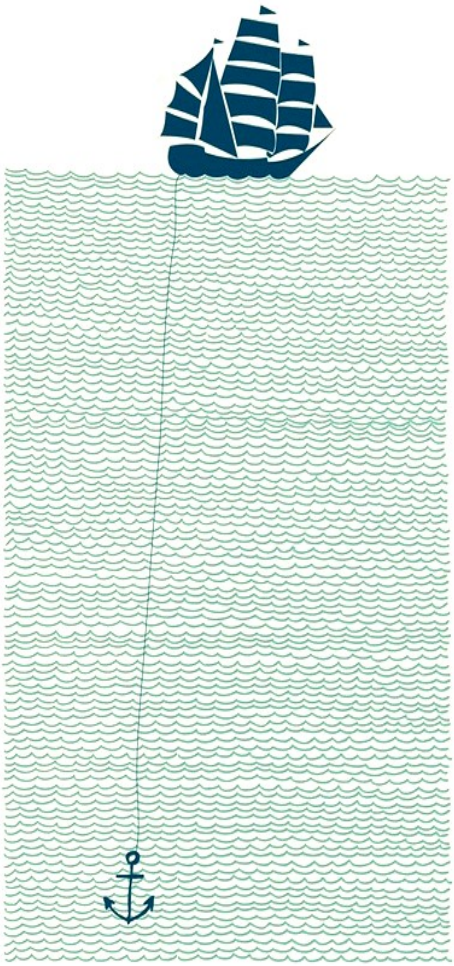

Coperto €2,50
A persona

ANTIPASTI

Alghe Wakame e Sesamo 🟢 €4,50
Alga wakame **, semi di sesamo tostati
Wakame seaweed, toasted sesame seeds

Edamame con Guscio e Sale Maldon 🟢 €4,00
Baccelli di soia** al vapore, sale Maldon
Steamed soy pods, Maldon salt

Bao* Caponata Siciliana €8,00
Bao** al vapore, caponata di melanzane, tonno* panato al panko, maionese al tè matcha
Steamed Bao, eggplant caponata, panko-crusted tuna, matcha tea mayonnaise*

Bao Veg alla Caponata ⭐ €7,00
Bao** al vapore, caponata di melanzane, maionese al tè matcha
Steamed Bao, eggplant caponata, matcha tea mayonnaise

Involtini Primavera* Sciuscia €8,00
Maialino nero dei Nebrodi, tuma, cime di rapa, salsa tonkatsu
Nebrodi Black Pork, tuma cheese, turnip greens, tonkatsu sauce

Gamberoni panati al Panko (5 Pz.) €12,00
Gamberoni croccanti con panatura Panko e salse
Crispy Panko-breaded prawns with sauce

Anelli di Calamaro fritti** €14,00
*Crispy Tempura Squid***

Pollo croccante** €6,00
*Crispy chicken***

CRUDI E TARTARE

Tartare di Tonno** al Negroni e arancia	€16,00
Tartare di Gambero Rosso** al Moscow Mule e zenzero	€18,00
Tartare di Ricciola** al Gin Tonic e lime	€15,00
Tartare di Salmone** al Mojito e avocado	€14,00
Sashimi (6PZ)	
Salmone*	€12,00
Tonno*	€13,00
Ricciola*	€14,00
Mix 9 pz *(salmone*, tonno*,ricciola*)*	€15,00
GRAN CRUDO Siuscia (Da condividere) Selezione di crudi dello chef, sashimi mix, gambero rosso, scampi, tartare di tonno, ostriche	€70,00

ROLL

Hot Phila Roll (8Pz) Osomaki impanato e fritto,riso sushi, salmone**, cream cheese, fragole, frutta secca croccante, salsa teryaki *Breaded and fried osomaki, sushi rice, salmon**, cream cheese, strawberries, crunchy dried fruit, teriyaki sauce*	€12,00
Hosomaki Salmone**(6Pz) *Salmon Hosomaki*	€8,00
Hosomaki Tonno** (6Pz) *Tuna Hosomaki*	€9,00

URAMAKI FUSHION

Neve (8Pz) — €15,00
Riso sushi, pesce spada cotto, melanzane fritte, cream cheese, menta, pistacchio di Bronte
Sushi rice, cooked swordfish, fried eggplant, cream cheese, mint, Bronte pistachio

Fuoco (8Pz) — €18,00
Riso sushi, salmone, avocado, gambero rosso, perlage al tartufo
Sushi rice, salmon, avocado, red prawn, truffle pearls

Cenere (8Pz) — €16,00
Riso al nero di seppia, tonno cotto**, maionesegiapponese, topping cipolla caramellata
Cuttlefish Ink Risotto with Cooked Tuna, Japanese Mayonnaise, and Caramelized Onion Topping

Zolfo (8Pz) — €17,00
Riso sushi, ricciola**, asparagi al burro, lime, tobiko
Amberjack, Sautéed Asparagus with Butter, Lime, Tobiko

Sciuscia (8Pz) — €22,00
Riso sushi, ricciola**, tartare di gambero rosso, polpa di ricci di mare**, foglia d'oro alimentare
Amberjack, Red Prawn Tartare, Sea Urchin, Edible Gold Leaf

Veg Cenere (8Pz) — €14,00
Riso sushi, Vuna (tonno vegetale), cipolla rossa caramellata
Sushi rice with Vuna (plant-based tuna) and caramelized red onion

URAMAKI SPECIAL

Scirocco (8Pz) ● — €16,00
Riso sushi, salmone affumicato, valeriana, cream cheese, scorza di limone, mandorle tostate
Sushi rice, smoked salmon, lamb's lettuce, cream cheese, lemon zest, toasted almonds

Lava (8Pz) — €16,00
Riso sushi, gambero in tempura**, avocado, jalapeno, nachos, sriracha togarashi
Sushi rice, tempura prawn, avocado, jalapeño, nachos, sriracha togarashi

Lapilli (8Pz) — €16,00
Riso sushi, tonno*, pomodorini semi-dry, cover di tonno, cipolla crispy
Sushi rice, tuna, semi-dried cherry tomatoes, tuna topping, crispy onion*

Sole(8Pz) ★ — €14,00
Riso sushi, salmone*, avocado, cover di salmone, cream cheese, ikura
Sushi rice, salmon, avocado, salmon topping, cream cheese, ikura*

Veg Zagara (8Pz) ★ — €14,00
Riso allo zafferano, tofu marinato, alga wakame
Saffron rice, marinated tofu, wakame seaweed

URAMAKI CLASSICI

Sake Roll (8Pz) — €12,00
Riso sushi, salmone*, avocado, sesamo
*Salmon, avocado, sesame***

California Roll (8Pz) — €14,00
Riso sushi, salmone*, avocado, cream cheese, tobiko
Sushi rice, salmon, avocado, cream cheese, tobiko*

Maguro Roll (8Pz) — €14,00
Riso sushi, tonno**, mango, sesamo nero
*Sushi rice, tuna**, mango, black sesame*

Veg Crunchy(8Pz) ★ — €14,00
Riso sushi, avocado in tempura, patata dolce croccante
Sushi rice, tempura avocado, crispy sweet potato

Crunchy Roll (8Pz) — €19,00
Riso sushi, gambero panato in panko**, maionese giapponese, patata dolce croccante
*Sushi rice, Panko-breaded prawn, Japanese mayonnaise, crispy sweet potato***

NIGIRI

Salmone*	€5,00
Tonno*	€6,00
Ricciola*	€6,00

GUNKAN

Tonno*	€8,00
Ricci di mare (stagionale)	€14,00
Gambero rosso**	€12,00
Ikura	€16,00

PRIMI

Gyoza alle Sarde — €12,00
Ravioli ripieni di sarde**, uvetta, pinoli, finocchietto, pangrattato
*Ravioli stuffed with sardines, raisins, pine nuts, fennel, breadcrumbs***

Spaghetti di soia — €16,00
con vongole e bottarga
Soy noodles with clams and bottarga

Spaghetti Ricci(stagionale)** — €18,00
Sea urchin spaghetti (seasonal)

Paccheri all'Agghiotta — €18,00
Paccheri, pescato del giorno, pomodorini, olive, capperi, polvere di cappero
Paccheri pasta, catch of the day, cherry tomatoes, olives, capers, caper dust

SECONDI

Tonno Tataki Mediterraneo ● €17,00
Tonno con gremolada di capperi, cetriolo, olive e menta
*Mediterranean tuna** tataki with caper gremolata, cucumber, olives, and mint*

Tataki Salmone ● €17,00
Tonno con gremolada di capperi, cetriolo, olive e menta
*Mediterranean tuna** tataki with caper gremolata, cucumber, olives, and mint*

Polpette di Cavallo** yakitory-style, cavolo rosso marinato, e cipollotto cipollotto €14,00
*Horse meatballs** yakitori-style, marinated red cabbage, spring onion*

DOLCI

Gelo al limone (monoporzione) €4,00
Crema gelatinosa al limone di Sicilia
Sicilian lemon gel cream

Tiramisu' al thè Matcha €7,00
Pan di spagna al thè Matcha, crema al mascarpone, polvere di matcha
Matcha tea sponge cake, mascarpone cream, matcha powder

Cannolo Tacos €5,00
Crema di ricotta fresca, cialda croccante, cioccolato
Fresh ricotta cream, crispy wafer, chocolate

Mochi gelato assortiti (3 PZ) €6,00

Cheese Cake €5,00
Base biscotto, crema di formaggio, topping a scelta: frutti di bosco, caramello salato, mango, cioccolato, popcorn al caramello salato
Sicilian lemon gel cream

✶ ***Vegan*** ● ***Gluten free, Congelato**, Abbattuto****

ACQUA E BIBITE

Acqua Naturale/Minerale 0,5 Cl — **€1,50**
Still water/Sparkling water 0,5 Cl

Acqua Naturale/Minerale 1,0 Cl — **€3,00**
Sill water/Sparkling water 1,0 Cl

BIBITE IN VETRO — **€3,00**

- **Coca-Cola**
- **Coca-Cola Zero**
- **Fanta**
- **Sprite**
- **Chinotto**

BIRRE IN VETRO — **€6,00**

- **24 Baroni Bionda**
- **24 Baroni Rossa**

CLASSICI ANALCOLICI

Virgin Mojito — **€8,00**
Lime, zucchero, menta fresca, soda.

Virgin Pina Colada — **€8,00**
Ananas, latte di cocco, shake breve.

Shirley Temple — **€8,00**
Ginger ale, granatina, lime twist.

Virgin Spritz — **€8,00**
Soda, orange soda / bitter analcolico, fetta di arancia.

SICILIAN FUSHION ANALCOLICI

Mandarino Spritz €9,00
Aperitivo al mandarino, Prosecco, soda.

Blood Orange Mule €10,00
Vodka, arancia rossa, lime, ginger beer.

Etna Spritz Rosso €9,00
Bitter rosso, vino bianco secco, soda, twist di arancia rossa.

Sicilia Gin Fizz €10,00
Gin, limone, zucchero liquido, soda.



CLASSICI ALCOLICI

Moscow Mule €8,00
Vodka, ginger beer, succo di lime, menta fresca.

Boulevardier €8,00
Bourbon, vermouth rosso, Campari, scorza d'arancia.

Long Island Iced Tea €8,00
Vodka, gin, rum bianco, tequila, triple sec, limone, sciroppo di zucchero, cola.

Mojito €10,00
Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta fresca, soda.

Gin & Tonic Classic €10,00
Gin, acqua tonica.

- **Gin Mare & Tonic** €15,00
- **Gin Apenera & Tonic** €15,00
- **Gin Elephant & Tonic** €15,00
- **Gin Monkey &Tonic** € 15,00
- **Gin Roku & Tonic** €15,00
- **Gin volcano Rosè & Tonic** €15,00

Negroni €8,00
Gin, vermouth rosso, Campari, fetta d'arancia.

Negroni Sbagliato €8,00
Prosecco, vermouth rosso, Campari, fetta d'arancia.

Caipirinha €8,00
Cachaça, lime, zucchero di canna.

Daiquiri Classico €8,00
Rum bianco, succo di lime fresco, zucchero.

Hugo Spritz €8,00
Prosecco, soda, St-Germain, menta fresca, lime.

Spritz Aperol / Campari €8,00
Aperol o Campari, Prosecco, soda, fetta d'arancia.

Caipiroska / Caprina €8,00
Vodka o rum, lime, zucchero. frutta fresca

Gin Basil Smash €10,00
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, basilico fresco.

Japanese Iced Tea €8,00
Vodka, rum bianco, gin, tequila, triple sec, Midori, succo di limone. Servito in highball con ghiaccio.

MiTo (Milano-Torino) €8,00
Campari, vermouth rosso.

DISTILLATI & SPIRIT

Gin Classic	**€6,00**
Gin Mare	**€8,00**
Gin Apenera	**€8,00**
Gin Elephant	**€8,00**
Gin Monkey	**€8,00**
Gin Roku	**€8,00**
Gin volcano Rosè	**€8,00**
Rum	**€8,00**
Whisky	**€6,00**
Sake	**€6,00**
Tequila	**€6,00**
Vodka	**€6,00**



AMARI

€4,00

VINI

Grillo bianco maggiore (Rallo)	€20,00
Nero mosso (Antichi Vinai)	€18,00
Gurgò Chardonnay (Paolini)	€18,00
Leone Blend' (Tasca)	€28,00
Cristo di campobello (Adenzia)	€28,00
Il Regante Perricone (Rallo)	€20,00
Etta Focu (Paolini)	€18,00
Nero Lupo (Cos)	€28,00
Cerasuolo di Vittoria (Cos)	€38,00
Moroccoli (Planeta)	€33,00
Tenor (Puglisi)	€19,00
Teleion (Puglisi)	€19,00
Cantus (Puglisi)	€28,00
Altus (Puglisi)	€28,00
Grotta del Gelo rosso DOC (Serafica)	€30,00
Grotta della Neve bianco DOC (Serafica	€30,00
Grotta dei Lamponi rosato DOC (Serafica)	€30,00
Mirantur Bianco (Serafica)	€20,00
Mirantur Rosso (Serafica)	€20,00
Mitrantur Spumate Bianco (Serafica)	€30,00
Mitrantur Spumate Rosato (Serafica)	€30,00
Rosè Terrazze dell'Etna spumante	€45,00
Blanc Terrazze dell'Etna spumante	€45,00
Serena Corte delle Calli spumate	€17,00