

MAKI ROLLS	
SAKATO MARE	€ 22
Ventresca di salmone, gamberi di Mazara, guacamole, tobiko, sriracha, avocado	
SHAKE	€ 13
Salmone marinato delle isole Faroe con avocado	
SPICY TUNA	€ 13
Tonno rosso, uova di masago, mayo giapponese, sriracha	
DRAGON ROLL	€ 17
Gambero in tempura, salmone, salsa teriyaki, ikura	
HOTATE O SUPALA	€ 17
Capasanta, asparagi, salsa spicy, tobiko, shiso	
MAZARA ROLL	€ 19
Ricciola e tartare di gambero rosso di Mazara con furikake	
SCAMPO ROLL	€ 22
Battuta di scampo dell’Adriatico, daikon marinato, zest di limone, guacamole, caviale di scampo	
EBI TEMPURA	€ 13
Gambero crispy con salsa Teriyaki	
SENDO	€ 16
Salmone, branzino, avocado, limone grattugiato, salsa al limone e crispy	
SWEET HONEY	€ 15
Gambero in tempura, avocado, sesamo, salsa al miele	
HOT ROLL – 6 pz	€ 12
Salmone, cream cheese, uova di tobiko, avocado	
SPICY ORANJI	€ 17
Tonno, avocado, salmone scottato, salsa spicy	
ADRIATICO ROLL	€ 16
Gambero, cicala di mare, bottarga, basilico, cetriolo	
TAKO MAKI – 6 pz	€ 16
Polpo e fiore di zucca in tempura, cream cheese	
SUZUKI ROLL	€ 14
Tartare di spigola, menta, cetriolo, sriracha, zest di limone di Sorrento	
TUNA KING	€ 15
Battuta di tonno rosso, asparagi in tempura, ventresca di tonno	
TORYUFU	€ 19
Tonno, tartufo e ventresca di tonno	

HOSOMAKI	
SHAKE HOSOMAKI – 6 pz	€ 9
Salmone selvatico, riso e alga	
TUNA HOSOMAKI – 6 pz	€ 9
Tonno, riso e alga	
VEGAN HOSOMAKI – 6 pz	€ 6
Hosomaki di verdure	
DOLCI	
ROCHER	€ 10
Sfera di mousse al cioccolato dal cuore pralinato alle noci avvolta da una croccante copertura al latte e servito su un soffice browne al cioccolato	
KARAMERU	€ 10
Soufflè al caramello salato disposto su una fragrante base di biscotto e rifinito con granella di mandorle	
LA ROSA	€ 10
Cremoso allo yogurt bulgaro con un cuore di biscotto dacquoise al pistacchio e composta di ribes neri e lamponi	
MANGO PASSION	€ 10
Mousse al cioccolato bianco arricchita da una fresca composta di mango e passion fruit, servita su un soffice biscotto Joconde.	
GELATI	
PETALO DI ROSA	€ 5
Gelato al gusto di rosa	
YUZU	€ 5
Sorbetto allo yuzu	
EXTRA	
Coperto	€ 4
Acqua	€ 3
Caffè	€ 2
Amari	€ 5

sakatô

rooftop

SUSHI • FISH • COCKTAIL BAR

M
E
N
U

F
O
O
D

MAISON SIROLO

W E L L N E S S R E T R E A T



MENÙ DEGUSTAZIONE			
OMAKASE 5 SELECTION (min. 2 persone) – 5 portate Carpaccio Mix Tartare mix Tacos Moderno con gambero in tempura Yaki Soba ai Gamberi Sendo Maki (4 pezzi) Spicy Oranji (4 pezzi)	€ 45	OMAKASE 7 SELECTION (min. 2 persone) – 7 portate Carpaccio Mix Tartare mix Tacos Moderno con gambero in tempura Salmone scottato con burro della Normandia Nigiri selection (6 pezzi) Sendo Maki (4 pezzi) Spicy Oranji (4 pezzi)	€ 65
			

KOBACHI - assaggi per cominciare

NASU TSUKEMONO € 7
Melanzana, daikon e finocchio marinati con aceto di riso e salsa al sesamo

EDAMAME € 5
Fagioli di soia conditi con olio e fiocchi di sale

EDAMAME SPICY € 5
Fagioli di soia conditi con togarashi e fiocchi di sale

ALGA WAKAME € 4

SIGNATURE

HOTATE GYU € 12
Capesanta scottata, Wagyu, salsa al miso

LANGOSTINO € 8
Gambero croccante, julienne di verdure, guacamole, crepes

SHAKE BATA € 11
Salmone selvatico scottato al burro della Normandia e salsa di soia

KATSU SANDO - Pane shokupan tipico giapponese

KATSU SANDO TONNO € 12
Tonno in tempura, carote e zucchine marinate in aceso di riso, salsa senape e teriyaki

KATSU SANDO POLLO € 10
Cosce di pollo in tempura, radicchio marinato in lime e soia, salsa senape e mayo al limone

KATSU SANDO MANZO € 11
Guancia di manzo, cavolo rosso marinato in soia, salsa senape e tamago.

KATSU SANDO MAIALE € 10
Lonza di maiale in tempura, cavolo bianco marinato in lime e soia, salsa senape e salsa tonkatsu

ROBATAYAKI

SPIEDINI DI POLLO € 5
Pollo marinato in soia, spennellato con BBQ e salsa tamago

SPIEDINI DI GAMBERO € 7
Gambero glassato con salsa BBQ

SPIEDINI DI POLPO € 9
Polpo glassato con salsa BBQ

TATAKI DI TONNO € 14
Tagliata di tonno scottato alla griglia, marinato in soia e katsuobushi

WAGYU A5 SUMIBIYAKI € 70
Manzo nobile giapponese cotto sulla carbonella con verdure di stagione

PASTE ED ALTRO

GYOZA

GYOZA GAMBERO € 12
Ripieno di gambero argentino marinato in salsa tonkatsu, serviti con salsa agrodolce e teriyaki

GYOZA VERDURE € 8
Ripieno di verdure miste marinate in pasta di miso e soia, serviti con salsa kaeshi

GYOZA MANZO € 13
Manzo marinato in soia e zenzero, serviti con salsa all’aglio nero

NOODLES & RISO

YAKI SOBA GAMBERO € 14
Pasta di grano saraceno saltata in salsa yakisoba, con verdure, gamberi e katsuobushi

YAKI SOBA VERDURE € 11
Pasta di grano saraceno saltata in salsa yakisoba, con verdure

YAKI MASHI € 13
Riso saltato con branzino, gambero e verdure

RISO BIANCO € 6
Riso bianco giapponese

MISOSHIRO € 5
Zuppa di miso con alghe wakame e tofu

TEMPURE - specialità in pastella e fritte

YASAI € 8
Selezione di verdure di stagione

EBI SWEET CHILI € 8
Gamberi in tempura con salsa agrodolce

CRUDITÀ

NIPPO PLATEAU € 65
Sashimi mix, ostriche e crostacei (secondo disponibilità giornaliera)

OSTRICHE FRANCESI “Gillardeau”
SCAMPO DELL’ADRIATICO
GAMBERO DI MAZARA
cad. € 6
cad. € 6
cad. € 5

TARTARE E CARPACCI

TARTARE DI GAMBERO € 20
Tartare di gambero rosso di Mazara, crema ponzu e masago arare

TARTARE DI TONNO € 13
Tartare di tonno rosso, caviale, mango e salsa ponzu

TARTARE DI SALMONE € 11
Tartare di Salmone delle isole Faroe, ponzu e ikura

TRIS DI TARTARE - 3 pz € 16
Gambero rosso di mazzara, tonno spicy, salmone con salsa guacamole

NIPPO CECICHE € 14
Spigola, ricciola e salmone marinati con salsa di soia, olio al basilico e leche de tigre

HOTATE SU € 16
Capesanta marinata al lime e sale nero delle Hawaii, shiso

USUZUKURI € 13
Sashimi sottile di spigola dell’Adriatico con yuzu e salsa ponzu

USUZUKURI IKA € 12
Carpaccio di calamaro, salsa ponzu e pasta ume

USUZUKURI HAMACHI € 16
Sashimi sottile di ricciola con riso croccante, salsa amazu ponzu e ikura

SASHIMI - 3 pezzi

TUNA € 6
Tonno rosso

SHAKE € 5
Salmone selvatico delle Isole Faroe

HAMACHI € 6
Ricciola del Pacifico

SUZUKI € 5
Spigola dell’Adriatico

MIX - 12 pezzi € 20

NIGIRI - 2 pezzi

TUNA € 6
Tonno rosso

TUNA E TARTUFO € 7
Tonno rosso e tartufo nero pregiato

HAMACHI KARASUMI € 6
Ricciola del pacifico e bottarga

SHAKE € 5
Salmone selvatico delle isole Faroe

IKA € 8
Calamaro, salsa umeboshi

HOTATE € 8
Capesanta canadese e sale nero delle isole Hawaii

SUZUKI SHISO € 5
Spigola dell’Adriatico e foglia di shiso

SCAMPO € 8
Scampo dell’Adriatico e yuzukosho

CICALA DI MARE € 6
Cicala di mare dell’Adriatico, olio EVO e lime

GAMBERO ROSSO DI MAZARA € 8

VENTRESCA DI SALMONE € 6
con salsa di miso e quinoa croccante

VENTRESCA DI TONNO € 7

TONNO E CAVIALE € 7

GUNKAN - 2 pezzi

SPIGOLA € 8
Spigola, tartare di gambero rosso e limone

TUNA € 6
Tartare di tonno, togarashi, riso e masago arare

SALMONE € 5
Tartare di salmone, cream cheese e salsa teriyaki