



UMAMI

taste experience

"Umami (giapponese: 旨み、旨味、うまみ) è uno dei cinque gusti fondamentali percepiti dalle cellule recettrici specializzate presenti nel cavo orale umano (gli altri sono dolce, salato, amaro e aspro).

In lingua giapponese significa "saporito" e indica per la precisione il sapore di glutammato, che è particolarmente presente in alimenti ricchi di proteine, come ad esempio pesce e carne."

MENÙ ALLA CARTA



www.umamitastexperience.it



ANTIPASTI

EDAMAME baceli di soia bolliti	4,00 €
GOMA WAKAME insalata di alghe verdi	5,00 €
GOMA WAKAME SPICY insalata di alghe verdi piccanti	6,00 €
HARUMAKI (6 pz.) involtini fritti di verdure serviti con salsa mae	6,00 €
YASAI KOROKKE (2 pz.) crocchette fritte di patate, salmone ed erba cipollina	5,00 €
GOHAN riso bianco	3,00 €
SPRING ROLL (4 pz.) involtini primavera con gamberi serviti con salsa agrodolce	6,00 €
CHEVICE SALMONE cubetti di salmone in salsa chevice con cipolla rossa di Tropea, pomodorini, rucola e coriandolo	12,00 €
CHEVICE PESCE MISTO cubetti di salmone, tonno, branzino e pesce burro in salsa chevice con cipolla rossa di Tropea, pomodorini, rucola e coriandolo	15,00 €
CHEVICE ASTICE cubetti di astice in salsa chevice con cipolla rossa di Tropea, pomodorini, rucola e coriandolo	22,00 €

TARTARE

TARTARE DI SALMONE	12,00 €
TARTARE DI SALMONE SPECIAL specialità dello chef	15,00 €
TARTARE DI TONNO	15,00 €
TARTARE DI TONNO SPECIAL specialità dello chef	18,00 €
TARTARE DI PESCE BIANCO	12,00 €
TARTARE DI PESCE BIANCO SPECIAL specialità dello chef	15,00 €
TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO	18,00 €
UMAMI PREMIUM TARTARE tartare di tonno, salmone e pesce bianco, su un letto di sashimi di avocado e caviale di storione (con salsa a piacere)	25,00 €

CARPACCI

CARPACCIO DI SALMONE PONZU (12 pz.)	10,00 €
CARPACCIO DI SALMONE CON TARTUFO DI ALBA (12 pz.)	18,00 €
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO (8 pz.) carpaccio di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con salsa ponzu	15,00 €
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO PREMIUM (8 pz.) carpaccio di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con salsa ponzu e tartufo di Alba (varia in base alla disponibilità stagionale)	18,00 €
CARPACCIO MISTO (20 pz.) carpaccio di gamberi rossi di Mazzara del Vallo, salmone, tonno, branzino, ricciola, pesce burro e capesante con salsa ponzu al tartufo	25,00 €
CARPACCIO DI KOBE carpaccio di carne Kobe con salsa yozu	14,00 €

SASHIMI (6 pz.)

SALMONE	10,00 €
TONNO	12,00 €
PESCE BIANCO (ricciola, branzino, pesce burro)	8,00 €
GAMBERI ROSSI DI MAZZARA DEL VALLO	14,00 €
SASHIMI MIX (15 pz.)	26,00 €
SASHIMI MIX (18 pz.)	30,00 €

GUNKAN (2 pz.)

SALMONE	5,00 €
TONNO	6,00 €
PESCE BIANCO	5,00 €
SALMONE SCOTTATO salmone scottato, philadelphia, fragole e salsa teriyaki	8,00 €
SALMONE FRUIT salmone scottato e passion fruit	7,00 €
SALMONE PREMIUM salmone e caviale di storione	10,00 €
TONNO PREMIUM tonno e caviale di storione	10,00 €
PESCE BIANCO PREMIUM pesce bianco e caviale di storione	10,00 €
GUNKAN FIRE MIX (8 pz.) assortimento a cura dello chef	20,00 €

NIGIRI (2 pz.)

TONNO	6,00 €
SALMONE	5,00 €
SALMONE SCOTTATO	6,00 €
IKA (calamaro)	4,00 €
TOKO (polpo)	5,00 €
UNAGI (anguilla)	5,00 €
HOTATE (capasanta)	8,00 €
SCAMPO	8,00 €
GAMBERO ROSSO	7,00 €
RICCIOLA	6,00 €
GAMBERO EBI	5,00 €
SALMONE PREMIUM con caviale di storione	10,00 €
TONNO PREMIUM con caviale di storione	10,00 €
GAMBERI ROSSI PREMIUM con caviale di storione	12,00 €
CAPASANTA PREMIUM con caviale di storione	12,00 €
UMAMI SPACIAL (1 pz.) tartare di scampi e gamberi rossi con salsa yozu e uova di quaglia	6,00 €
NIGIRI MIX (8 pz.)	20,00 €

TEMAKI (1 pz.)

A scelta o su consiglio dello chef

8,00/10,00 €

PIATTI CALDI

MISO SOUP zuppa di miso, alghe, tofu e erba cipollina	5,00 €
MISO UDON zuppa di miso, alghe, tofu, spaghetti di riso, gamberi ed erba cipollina	7,00 €
TEMPURA UDON zuppa di soia con udon e tempura di gamberi e verdura	10,00 €
DIM SUM TORY (4 pz.) ravioli ripieni di pollo al vapore	6,00 €
DIM SUM EBY (4 pz.) ravioli ripieni di gamberi al vapore	7,00 €
DIM SUM SHAO MAI (4 pz.) ravioli ripieni di gamberi rossi al vapore e verdure	7,50 €
YAKIMESHI TORY riso saltato con pollo e verdure	9,00 €
YAKIMESHI MIX riso saltato con pesce misto e verdure	11,00 €
YAKIMESHI KOBE riso saltato con carne di Kobe e verdure	13,00 €
YAKIMESHI SPICY riso saltato piccante con verdure, pollo, gamberi, curry e uova	12,00 €
YAKIMESHI OMELETTE riso saltato con pollo e omelette	10,00 €
YAKISOBA TORY noodles saltati con pollo e verdure	10,00 €
YAKISOBA MIX noodles saltati con frutti di mare e verdure	14,00 €
YAKISOBA KOBE noodles saltati con carne di Kobe e verdure	14,00 €
SALMON FRY salmone fritto con farina di panko servito con salsa teriyaki	14,00 €
TORI NO KARAKE pollo fritto con farina di panko e servito con salsa mae	11,00 €

SALMONE TERIYAKI salmone alla piastra in salsa teriyaki servito con riso saltato e verdure	18,00 €
TEPPAN KOBE carne di Kobe alla piastra servita in un piatto di sale rosa	20,00 €
TEPPAN TORY carne di pollo alla piastra con salsa teriyaki	12,00 €
TEPPAN EBY gamberi alla piastra con salsa teriyaki	15,00 €
YASAI ITAME verdure saltate alla piastra	8,00 €
TAKOYAKI (6 pz.) polpette di polpo fritte	8,00 €

TEMPURA

TEMPURA EBY (6 pz.) gamberi fritti con farina di Panko e salsa teriyaki	16,00 €
TEMPURA EBY KATAIFI (6 pz.) gamberi fritti avvolti in pasta kataifi e salsa teriyaki	18,00 €
TEMPURA FUJI (6 pz.) gamberi fritti con farina di panko in crosta di mandorle e salsa teriyaki	18,00 €
TEMPURA MIX (14 pz.) salmone, gamberi e verdure miste fritte con farina di panko e salsa teriyaki	18,00 €

HOT ROLL (6 pz.)

UMAMI ROLL sfoglia di grano con philadelphia, salmone, surimi ed erba cipollina con salsa teriyaki	12,00 €
IGIB ROLL salmone e philadelphia avvolti da alga nori fritti in crosta di mandorle	15,00 €
HIGO ROLL sfoglia di grano, riso, philadelphia, sriracha, surimi e filetto di salmone, all'esterno alu e salsa teriyaki	15,00 €
MIYA ROLL salmone e philadelphia avvolti da alga nori in tempura con salsa teriyaki	12,00 €

UMAMI SPECIAL ROLL (8 pz.)

LOBSTER ROLL filetto di astice, philadelphia, avocado e all'esterno tartare di astice e salsa spicy	20,00 €
CRAB ROLL tempura di granchio, maionese, cetriolo e all'esterno tobiko e salsa spicy	18,00 €
YOSHIMA ROLL gamberi in tempura di panko, filetto di salmone, mango, cetriolo, maionese e all'esterno carpaccio di salmone, zenzero, carota frita e salsa teriyaki	15,00 €
PORTOFINO ROLL gamberi in tempura di panko, maionese e all'esterno carpaccio di salmone, tartare di capesante, gamberi rossi, tobiko e salsa teriyaki	16,00 €
UNAGI ROLL gamberi in tempura di panko, maionese e all'esterno carpaccio di anguilla e salsa teriyaki	18,00 €
PHILADELPHIA ROLL filetto di salmone, philadelphia, polpa di granchio, rucola e all'esterno alga nori	13,00 €
YONAGO ROLL filetto di salmone, philadelphia, avocado e all'esterno carpaccio di salmone, fiori di zucca in pastella e salsa teriyaki	16,00 €
OMIYA ROLL filetto di tonno, philadelphia, mango, avocado e all'esterno carpaccio di tonno con salsa spicy	14,00 €
DAISEN ROLL tartare di gambero rosso, polpa di granchio, avocado e all'esterno salmone scottato, fragole e salsa teriyaki	15,00 €
HABI ROLL gambero rosso, philadelphia, avocado e all'esterno sashimi di capasanta e alu all'essenza di tartufo	15,00 €

Roll, nigiri, gunkan vegetariani a scelta su richiesta

CAVIALE ADAMAS

BLACK ADAMAS 10 g. caviale italiano ottenuto dallo storione Acipenser Cheru, storione siberiano, lavorato con il classico metodo Malossol	22,00 €
BLACK ADAMAS 30 g. caviale italiano ottenuto dallo storione Acipenser Cheru, storione siberiano, lavorato con il classico metodo Malossol	35,00 €
ACQUA ADAMAS 10 g. caviale italiano ottenuto dall'incrocio tra storione italiano e storione siberiano, lavorato con il classico metodo Malossol	20,00 €
ACQUA ADAMAS 30 g. caviale italiano ottenuto dall'incrocio tra storione italiano e storione siberiano, lavorato con il classico metodo Malossol	35,00 €

PLATEAU

PLATEAU ROYAL 8 ostriche miste 4 scampi 4 gamberi rossi di Mazzara del Vallo 4 gamberi argentini 10 gamberi dolci 1 astice carpaccio misto	65,00 €
PLATEAU DEGUSTAZIONI 4 ostriche 2 scampi 2 gamberi rossi 1/2 astice carpaccio misto	40,00 €

INSALATE

TUNA SALAD tonno scottato con salsa teriyaki, servito con goma wakame	18,00 €
SAUTON SALAD salmone scottato con salsa teriyaki, servito su letto di spinaci	15,00 €
SALAD MIX pesce misto con salsa agrodolce, servito su letto di cetrioli	15,00 €

MENÙ BAMBINI

PRIMI

PASTA AL POMODORO 6,00 €

PASTA PANNA E SALMONE 7,00 €

SECONDI

HAMBURGER DI CARNE CON PATATINE FRITTE 8,50 €

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE 8,50 €

DESSERT

MOCHI (1 pz.) 2,00 €
tipico dolce giapponese con all'interno gelato e all'esterno una sfoglia di farina di riso

CREPES 5,00 €
con nutella o gelato

GELATO IN TEMPURA (1 pz.) 6,00 €

ROLLS FRITTI (4 pz.) 6,00 €
con riso al cioccolato e cocco e all'esterno nutella fusa

ANANAS GRIGLIATO 6,00 €
con panna e topping a piacere

GELATO 4,50 €

BIBITE

ACQUA NATURALE	2,50 €
ACQUA FRIZZANTE	2,50 €
COCA COLA in bottiglia 0,33cl	3,50 €
COCA COLA ZERO in bottiglia 0,33cl	3,50 €
FANTA in bottiglia 0,33cl	3,50 €
SPRITE in bottiglia 0,33cl	3,50 €
TÈ VERDE GIAPPONESE (freddo) 0,34cl	3,50 €
TÈ VERDE SENCHA (caldo)	3,50 €

BIRRE

ASAHI bott. 33cl	4,50 €
bott. 50cl	6,00 €
SAPPORO bott. 33cl	4,50 €
bott. 50cl	6,00 €
HEINEKEN bott. 33cl	4,50 €
ICHNUSA SPECIALE 33cl	4,50 €

AMARI

AMARO DEL CAPO	4,50 €
MONTENEGRO	4,50 €
MIRTO	4,50 €
BRAULIO	4,50 €
LIMONCELLO	4,50 €
GRAPPA POLI	4,50 €
SAMBUCA	5,00 €
NIKKA WHISKEY	5,00 €
BELVEDERE	5,00 €
BELUGA	5,00 €

SAKÈ

JUNMAI SAKE (caldo o freddo) bicchierino	3,00 €
bott. 200ml	7,00 €
FUKII JUNMAI RURIRO (caldo) 300ml	15,00 €
TU NO JUNMAI (caldo) 180ml	8,00 €
TOKUJO SAKÈ (caldo o freddo) 180ml	10,00 €

GIN TONIC	8,00/10,00 €
-----------	--------------

CAFFÈ	1,00 €
CAFFÈ CORRETTO	1,50 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50 €
CAFFÈ GINSENG	1,50 €

È possibile richiedere l'elenco allergeni al personale di sala.

Non viene usato olio di palma nei prodotti preparati.

Il menù e gli impiattamenti sono corretti al momento della stampa, ma è possibile che siano soggetti a modifiche senza preavviso.

I prodotti della pesca somministrati vengono acquistati freschi, e in tal caso preventivamente sottoposti ad un trattamento di abbattimento rapido a -20°C per 24 ore come previsto dal REG. CE853/04, oppure vengono acquistati già abbattuti.