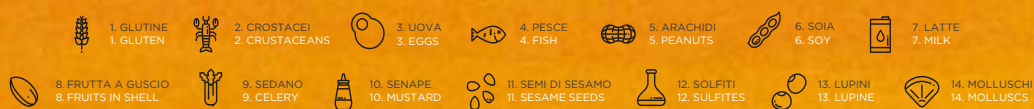




# ALL DAY FOOD MENU

## Veuve Clicquot

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, richiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.  
Dear guest, if you have any allergy and/or food intolerance, please feel free to ask information about our food and drinks.



## STARTERS

Edamame* 6 Edamame	11€
Spicy Edamame* 6,11 Spicy Edamame	12€
Crispy rice con tartare a scelta: tonno, salmone 1,3,4,6 Crispy rice with tartare choice between: tuna, salmon	38€
Gyoza di pluma iberico 1,6 Iberian pluma Gyoza	28€
Tataki di tonno con cipolle rosse di tropea brasate e salsa ponzu 1,4,6 Tuna tataki with braised Tropea red onion and Ponzu sauce	40€
Calamari fritti con peperoncino e lime 4,6,8 Fried squid with chilli and lime	25€
Bao con pulled pork, salsa yakiniku, cavolo cappuccio e kewpie mayo 1,3,4,6,10,11 Bao with pulled pork, yakiniku sauce, cabbage and kewpie mayo	18€

## CONTORNI - SIDE DISHES

Funghi con burro all'aglio e soia 1,4,6,7 Mushrooms with garlic butter and soy	18€
Friggitelli con goma dressing 1,3,6,11 Friggitelli peppers with goma dressing	16€
Patate dolci con teriyaki e sesamo 1,6 Sweet potatoes with teriyaki and sesame	18€

## INSALATE - SALADS

Insalata Phi con asparagi, pomodori e salsa al miso 1,6 Phi salad with asparagus, tomatoes and miso sauce	25€
Melanzane arroste, pomodori e salsa di zenzero 1,6,11 Roasted eggplants, tomatoes and ginger sauce	23€
Tuna** salad con avocado, tonno e salsa di cetrioli e wasabi 1,3,6,7 Tuna salad with avocado, tuna, cucumbers and wasabi sauce	28€

## SUSHI ROLLS

8 rolls

Lucianos 4,7 Tonno** e philadelphia profumata al tartufo, crema di avocado e tobiko Tuna, philadelphia cheese with truffle, avocado cream and tobiko	28€
Summer 1, 3, 4, 7, 12 Salmone** e avocado, tartare di salmone** piccante e croccante di kataifi Salmon and avocado, topped with spicy salmon tartare and crunchy kataifi	28€
Phi 1, 2, 3, 4, 6 Guacamole e philadelphia e salsa teriyaki, tartare di gambero rosso* e gel al mango Guacamole, philadelphia cheese and teriyaki sauce, topped with red prawns tartare and mango gel	28€
Tropical 4, 7 Salmone** e philadelphia profumata al tartufo e mango ed erba cipollina, tartare di salmone** Salmon, philadelphia cheese with truffle, mango and chopped chives, topped with salmon tartare	28€

## TACOS

Tartare di tonno**, philadelphia al lime e sale maldon affumicato 4,7 Tuna tartare, lime philadelphia and smoked maldon salt	15€
Tartare di salmone**, avocado, mango e semi di sesamo 4,12 Salmon tartare, avocado, mango and sesame seeds	15€
Tartare di manzo, maionese alla Sriracha, mela verde, sale maldon 3,4,12 Beef tartare, Sriracha mayonnaise, green apple, maldon salt	15€

## ROBATA

Ribeye 180gr. con salsa di soia e sesamo 1,6,11 Ribeye 180gr. with soy sauce and sesame	70€
Maialino iberico* 160gr. con yuzu e salsa al tartufo nero 1,3,4,6 Iberian piglet 160gr with yuzu and black truffle sauce	55€
Yakitori - due spiedini di pollo con cipolloto 1,6 Yakitori - two chicken skewers with spring onion	15€
Salmone** teriyaki 1,6 Teriyaki salmon	38€
Branzino con pomodoro e zenzero Sea bass with tomato and ginger	40€
Astice arrosto con burro al peperoncino verde e shiso 1,2,4,6,7 Roasted lobster with green pepper butter and shiso	120€

## PIZZE

Luciano's 1,7 pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro pachino, basilico tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	30€
Tartufo 1,7 mozzarella fior di latte, crema di tartufo, tartufo fresco mozzarella cheese, cream of truffle and fresh truffle shaved on top	65€
Preziosa 1,7 mozzarella fior di latte, culatello, stracchino, crema di tartufo mozzarella cheese, culatello, soft stracchino cheese and cream of truffle	30€
Smeralda 1,4,7 mozzarella fior di latte, salmone, fichi, cipolla caramellata, Philadelphia al basilico, pomodoro giallo, basilico mozzarella cheese, salmon, figs, caramelized onion, basil flavor cream of cheese, yellow cherry tomatoes, basil	30€
Mare 1,4,7 mozzarella fior di latte, tonno rosso sott'olio, pesto al basilico, pomodorino rosso al forno mozzarella cheese, red tuna in oil, basil pesto, baked red tomato	30€
Vegana 1 pomodoro, olio al basilico, prezzemolo, olive nere, pomodoro pachino tomato, basil oil, parsley, black olives and cherry tomatoes	25€

## DESSERT

Fruttini 7,8 Sorbetti alla frutta nel loro guscio naturale - 6 pezzi assortiti Fruit sorbets in their natural shells - 6 assorted pieces	30€
Gelato - Ice-Cream 3,7 Crema - Plain Vanilla	10€
Sorbetto - Sorbet Limone - Lemon	10€
Frutta fresca - Fresh fruit	10€
Mochi	18€