

V



//

Da sempre abbiamo un unico obiettivo, impegnarci giorno dopo giorno per realizzare un sushi di qualità assoluta. Per farlo, mettiamo tutta la nostra passione e competenza per selezionare con la massima cura e attenzione il pesce più fresco presente nel mercato italiano.

La proposta Sushi de “**Il Vizio**” spazia da quello più tradizionale, nostro pallino da sempre, al “fusion” contaminato, frutto di esperienze, intrecci e percorsi dello chef. Seguendo la stagionalità del pescato, cerchiamo di portare nei vostri piatti prodotti esclusivi e tutta la qualità di una materia prima nostrana di assoluta eccellenza, semplicità e raffinatezza. Consultando il personale di sala potrete scegliere proposte per un sushi vegetariano di altissimo livello.

//

**Per i tavoli superiori a 4 persone, al solo fine di garantire un corretto svolgimento del servizio e dare la possibilità a tutti i commensali di mangiare nello stesso momento, raccomandiamo la condivisione, come vuole la tradizione giapponese.**

<b>Ostriche</b>	p.4
<b>Tartare e carpacci</b>	p.5
<b>Sashimi</b>	p.6
<b>Nigiri</b>	p.8
<b>Gunkan</b>	p.9
<b>Uramaki</b>	p.10

**Coperto 4€**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale o consultando il menu nel QR code. I prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE N.853/04 Allegato III Sezione VIII capitolo 3 lettera D, punto 3, il tempo che lei, gentile cliente, attende, è indice che i nostri piatti sono preparati al momento e curati in ogni minimo particolare.



# Ostriche

Dalla Bretagna, dalla Normandia, dall'Irlanda e dal Mediterraneo una selezione di ostriche pregiate, freschissime, selezionate dal nostro chef per un percorso sensoriale tra le loro mille sfumature.

/ **1 pezzo calibro 2**  
secondo disponibilità

€/Euro

**Ancelin** 8

**Gillardeau** 8

**Tia Maraa** 8

# Tartare e carpacci

€/Euro

**Salmone scozzese** 26

Tartare di salmone scozzese, avocado, mango, ikura, riso soffiato

**Gambero rosso di Mazara** 35

Tartare di gamberi rossi, umeboshi, pompelmo rosa, kurozu, emulsione di bufala

**Ceviche Tropicale** 27

Ricciola, branzino, ombrina e salmone marinati con lime, cipolla rossa, coriandolo e passion fruit

**Poke "Bara-chirashi"** 25

Tartare di pesce del giorno , avocado, cetriolo, frittata giapponese , ikura, shiso e zenzero

# Sashimi<sup>/1</sup>

/ 80 gr circa a porzione

€/Euro

**Pescato stagionale “del giorno”** secondo disponibilità **23**

Tonno bluefin  
Branzino  
Orata  
Dentice reale  
Pezzonìa

**Allevato** **14**

Ricciola  
Spigola  
Salmone  
Capasanta

**Combinato** **23**

*3 tipologie di pesce*

Il pescato del Vizio proviene dai nostri mari, Adriatico, Tirreno e a volte Mediterraneo scegliamo accuratamente personalmente per garantirvi il livello più assoluto di freschezza ed il pesce più esclusivo di tutto il Mediterraneo la mancanza di alcuni pesci non dipende da noi ma esclusivamente dalla stagionalità e dalle aste dalle quali giornalmente ci riforniamo.

# Sashimi/2

€/Euro

## Crostacei

1 pezzo a porzione

**Gamberi rossi**

**8**

**Scampo**

**12**

Il pescato del Vizio proviene dai nostri mari, Adriatico, Tirreno e a volte Mediterraneo scegliamo accuratamente personalmente per garantirvi il livello più assoluto di freschezza ed il pesce più esclusivo di tutto il Mediterraneo la mancanza di alcuni pesci non dipende da noi ma esclusivamente dalla stagionalità e dalle aste dalle quali giornalmente ci riforniamo.

# Nigiri

€/Euro

## Combinato Classico

*3 pz di pesce del giorno secondo disponibilità* **21**

## Cross Over

1 pezzo a porzione

**Ricciola harami** **8**

Ricciola, salsa tamamiso, kizami wasabi, arancia

**Spigola e tartufo** **9**

Spigola, fiore di sale e tartufo

**Salmone harasu** **8**

Salmon harasu, finger lime, aonoriko

**Magurozuke** **9**

Magurozuke, maio di ume boshi, kizami wasabi, itotogarashi

**Capasanta e Tartufo** **10**

Capasanta, chu toro e tartufo

**Wagyu** **16**

Wa gyu, foie gras e tartufo



# Gunkan

€/Euro

## Gunkan cross over

Pesce, riso  
1 pezzo a porzione

### Salmone Ikura

Salmone, avocado, ikura

7

### Capasanta e gambero rosso

Capasanta, gamberi rossi, paccasassi, finger lime

8

### Ricciola, capasanta

Ricciola, capasanta, yuzu kosho, finger lime

7

### Sashimi-Jo

Salmone, spigola, tonno, mela, mango, kizami wasabi, ikura, ponzu

9

### Chutoro, capasanta

Chutoro, capasanta, foie gras flambato, tartufo

14



# Uramaki

/ 8 pezzi a porzione

€/Euro

<b>Viola</b>	<b>22</b>
Avocado, carota viola, patata croccante, maionese di mandorle e barbabietola, cavolo marinato	
<b>Tonno Aburi</b>	<b>28</b>
Tonno grigliato, avocado, salsa yakiniku, chu toro flambato, cipolla fondente, yuzu kosho	
<b>Rosso di Mazara</b>	<b>32</b>
Gambero rosso di Mazara, maionese di Bufala, polvere di capperi, avocado, cetriolo	
<b>California</b>	<b>26</b>
Polpa di granchio delle nevi, maionese, avocado, arare, karashi mentaiko,	
<b>Wa Gyu</b>	<b>36</b>
Wagyu di Kagoshima A5 flambato, avocado, asparago in tempura, foie gras, salsa yakiniku, chips di patata viola	
<b>Lotus</b>	<b>26</b>
Salmone, avocado, tartare di salmone piccante, maio, salsa tamamiso, chips di loto	
<b>Capasante e foie gras</b>	<b>28</b>
Asparago, avocado, capasanta, foie gras flambato, kizami wasabi	



/

Il pesce che usiamo, scelto quotidianamente dal nostro chef da fornitori certificati,  
è abbattuto secondo le normative reg. CE 852/04 e 853/04

**il Vizio**<sup>®</sup>  
V Roma