



FINGER'S

# Menù Omakase Seasonal

## Entrée

*Bread sticks and starter of the day* Grissini home made e Entratina del giorno

HOTATE BUTTER SHOYU YAKI      HOTATE BUTTER SHOYU YAKI  
*Stir-fry scallop with sakè, ponzu sauce and butter served with leek*      Capasanta saltata con sakè, salsa ponzu e burro servita con julienne di porri

VEGGIE TEMPURA      TEMPURINA VEG  
*Seasonal vegetable tempura served with tentsuyu sauce, green tea salt, shichimi and prasley*      Tempura di verdure di stagione, servita con salsa tentsuyu, sale al tè verde, shichimi e prezzemolo

## Main Courses

EBY GYOZA SOUP      EBI GYOZA SOUP  
*Shrimp ravioli soup with pad thai and mushrooms*      Zuppa di Ravioli di Gambero con pad thai e funghi

SUSHI SELECTION      SUSHI SELECTION  
*4 chef's creative uramaki*      4 uramaki creativi dello chef  
*1 flambèd salmon nigiri*      1 nigiri salmone scottato  
*1 bourne supremacy (Wagyu flamed with Foie Gras and balsamic)*      1 bourne supremacy (wagyu fiammato con foies gras e riduzione di balsamico)

BLACK COD      BLACK COD  
*Alaskan black cod in miso and orange sauce*      Merluzzo nero dell'Alaska in salsa di miso e arancia

## Dessert

*Hot Berries Soup*      Caldo Bosco

**90 pp vini esclusi      115 pp - 3 calici abbinati**  
**90 pp wine excluded      115 pp - 3 paired glasses**