

BASARA

sushi pasticceria

WINTER SELECTION

RISO SALTATO SPECIAL

10€

con verdure, salmone, uova, ikura e zenzero

UDON

15€

in brodo di tonnetto con cipollotto,
alghe e croccantini di tempura

SGOMBRO ALLA FIAMMA

16€

Sgombro marinato alla fiamma
con senape giapponese

— KAITEN —

WINTER ROLL 2pz

10€

Futomaki di pesce misto crudo
tempurato esternamente

先付け

ENTRÉE

STARTERS

euro

お味噌汁

ZUPPA DI MISO

3

Zuppa con miso, alga wakame e tofu

Miso soup with wakame seaweed and tofu

ワカメと胡麻ドレッシング

ALGHE WAKAME

5

Insalata di alghe condita con Basara dressing: soia, sesamo e olio EVO

Seaweed salad topped with Basara dressing: soy, sesame and EVO oil

枝豆

EDAMAME

5

Bacelli di soia*

*Soybean pods**

スパイシー枝豆

SPICY EDAMAME

6

Bacelli di soia* piccanti

*Spicy soybean pods**

前菜

ANTIPASTI

STARTERS

euro

タルタルサーモンのカンノーロ

CANNOLO DI SALMONE

16

Involtino di avocado con ripieno di tartare di salmone e salsa di aneto

Avocado roll filled with salmon tartare and dill sauce

モヒート風味のセビーチェ

CEVICHE AL MOJITO

18

Ceviche di pesce bianco, gambero rosso siciliano e capasanta con dadolata di cetrioli, pomodorini rossi e gialli e cipolla, condita con olio EVO, succo di lime, zucchero di canna, menta e zenzero grattugiato

White fish, sicilian red prawn and scallop ceviche with cucumber, red and yellow cherry tomatoes and onion, seasoned with EVO oil, lime, cane sugar, peppermint and grated ginger

シチリア産の赤エビとリンゴのタルタル

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E MELA

25

Tartare di gambero rosso siciliano con trito di mela e stracciatella

Sicilian red prawn and apple tartare with stracciatella

サーモンのタタキ 瞬間燻製

TATAKI DI SALMONE

20

Millefoglie, affumicata al legno di vite, di salmone scottato, avocado e tartufo nero con cappello di uova di salmone e aneto

Seared salmon and flame smoked with vine wood, avocado and black truffle topped with salmon roe and dill

カルパッチョ フランベ

CARPACCIO FLAMBÈ DELUXE

26

Carpaccio di tonno, salmone, branzino, astice, capesante e gamberi siciliani scottati con olive nere taggiasche, capperi, pinoli, pomodorini secchi, salsa ponzu e olio EVO

Seared tuna, salmon, sea bass, lobster, scallops and Sicilian prawns carpaccio with black olives, capers, pine nuts, sun-dried tomatoes, ponzu sauce and extra virgin olive oil

寿司/刺身

SUSHI E SASHIMI

euro

寿司盛り合わせ 12

SUSHI MISTO

20

6 pezzi di sushi, 6 pezzi di hosomaki

6 mixed fish sushi pieces, 6 hosomaki pieces

寿司盛り合わせ 16

SUSHI MISTO PLUS

28

10 pezzi di sushi, 6 pezzi di hosomaki

10 sushi pieces, 6 hosomaki pieces

刺身盛り合わせ 12

SASHIMI MISTO

22

12 pezzi di sashimi (pesce crudo a fette)

12 mixed fish sashimi pieces (sliced raw fish)

刺身盛り合わせ 18

SASHIMI MISTO PLUS

28

18 pezzi di sashimi (pesce crudo a fette)

18 mixed fish sashimi pieces (sliced raw fish)

寿司と刺身の盛り合わせ 16

SUSHI SASHIMI MISTO

24

6 pezzi di sushi, 6 pezzi di sashimi, 4 pezzi di hosomaki

6 mixed fish sushi pieces, 6 sashimi pieces, 4 hosomaki pieces

寿司と刺身の盛り合わせ 21

SUSHI SASHIMI MISTO PLUS

32

9 pezzi di sashimi, 6 pezzi di sushi, 6 pezzi di hosomaki

9 sashimi pieces, 6 sushi pieces, 6 hosomaki pieces

寿司スペシャル盛り合わせ

SUSHI MISTO SPECIALE

46

10 pezzi di sushi con spezie, 6 pezzi di hosomaki speciale

10 sushi pieces with seasoning, 6 special hosomaki pieces

Aggiunte / Adds:

AVOCADO 1,5€

WASABI FRESCO TRITATO / CRUSHED FRESH WASABI 1,5€

ZENZERO / PICKLED GINGER 0,5€

のちらし寿司

CHIRASHI

euro

ばらちらし バサラストイル

CHIRASHI BASARA STYLE

25

Letto di riso con cubetti di pesce misto e salsa dello chef

Rice bowl topped with mixed fish cubes and chef's special sauce

サーモンのちらし寿司

CHIRASHI SALMONE

20

Letto di riso con fette di salmone

Rice bowl topped with salmon cubes

マグロのちらし寿司

CHIRASHI TONNO

26

Letto di riso con fette di tonno

Rice bowl topped with tuna cubes

Aggiunte / Adds:

AVOCADO 1,5€

WASABI FRESCO TRITATO / CRUSHED FRESH WASABI 1,5€

ZENZERO / PICKLED GINGER 0,5€

創作寿司

PASTICCINO BASARA

1 pezzo / 1 piece

euro

マグロのビーニェ カンパチと刻みワサビ

PASTICCINO TONNO

6

Bignè di tonno con ricciola e wasabi fresco

Tuna bignè with amberjack and fresh wasabi

サーモンのビーニェ シチリア産赤海老とイクラ

PASTICCINO SALMONE

6

Bignè di salmone con gamberi siciliani e ikura

Salmon bignè with Sicilian prawns and salmon roe

スズキのビーニェ ホタテ貝とハラペーニョ

PASTICCINO BRANZINO

6

Bignè di branzino con capesante e jalapeño

Sea bass bignè with scallop and jalapeño

イカのビーニェ シチリア産赤海老とボッタルガ

PASTICCINO CALAMARO

7

Bignè di calamaro con gamberi siciliani e bottarga

Squid bignè with Sicilian prawns and bottarga

トロのビーニェ マグロとウニ

PASTICCINO VENTRESCA DI TONNO

8

Bignè di ventresca di tonno con tonno e polpa di riccio

Fatty tuna bignè with tuna and sea urchin

裏巻き URAMAKI

8 pezzi / 8 pieces

euro

ベジタリアンドラゴンロール

DRAGON VEGETARIANO

15

Tempura di zucchine e pomodorini, spicy maionese e copertura di avocado

Zucchini and cherry tomato tempura, spicy mayonnaise topped with thin slices of avocado

サーモンアボカドロール

SALMONE E AVOCADO

12

Salmon and avocado

サーモンフィラデルフィアロール

SALMONE PHILADELPHIA

12

Salmon and philadelphia

スパイシーサーモンロール

SPICY SALMONE

12

Salmone e spicy maionese

Salmon and spicy mayonnaise

スパイシーサーモンタルタルロール

SPICY SALMONE TARTARE

16

Salmone con copertura di tartare di salmone e spicy maionese

Salmon topped with salmon tartare mixed with spicy mayonnaise

サーモンレインボーロール

SALMONE RAINBOW

16

Avocado e tobiko con copertura di carpaccio di salmone

Avocado and tobiko, topped with salmon carpaccio

ツナ アボカドロール

TONNO E AVOCADO

14

Tuna and avocado

裏巻き URAMAKI

8 pezzi / 8 pieces

euro

スパイシーツナロール

SPICY TONNO

Tonno con spicy maionese
Tuna with spicy mayonnaise

14

海老天ロール

GAMBERI TEMPURA

Prawns tempura

14

カリフォルニアロール

CALIFORNIA

Gamberi cotti, avocado, maionese, uova di pesce volante
Cooked prawn, avocado, mayonnaise and flying fish roe

14

ドラゴンロール

DRAGON ROLL

Tempura di gamberi, maionese con copertura di avocado e salsa kabayaki
Prawn tempura, mayonnaise, topped with thin slices of avocado and kabayaki sauce

16

カンパチとハラペーニョロール

RICCIOLA JALAPEÑO

Amberjack and jalapeño

14

オマール海老のグラタンロール

ASTICE GRATINATO

Tempura di gamberi, maionese, copertura di avocado e astice gratinato, servito con salsa kabayaki
Prawn tempura, mayonnaise, topped with thin slices of avocado and lobster au gratin, served with kabayaki sauce

24

裏巻き URAMAKI

8 pezzi / 8 pieces

euro

カルパッチョフランベロール

FLAMBÈ MISTO

24

Avocado e tobiko con copertura di carpaccio di pesce misto flambé

Avocado and tobiko covered with mixed fish carpaccio flambé

フォアグラロール

FOIE GRAS

24

Tempura di gamberi, maionese, copertura di avocado e foie gras alla fiamma, servito con salsa kabayaki

Prawn tempura, mayonnaise, topped with thin slices of avocado and flame smoked foie gras, served with kabayaki sauce

Aggiunte / Adds:

AVOCADO 1,5€

WASABI FRESCO TRITATO / CRUSHED FRESH WASABI 1,5€

ZENZERO / PICKLED GINGER 0,5€

手巻き TEMAKI

cono d'alga speciale croccante proveniente da Hayashiya, Tokyo
cone of special crispy dried seaweed from Hayashiya, Tokyo

euro

海老の天ぷらとアボカド

GAMBERI TEMPURA E AVOCADO

6

Tempura di gamberi, avocado e maionese, servito con salsa kabayaki
Shrimp tempura, avocado and mayonnaise, served with kabayaki sauce

オマール海老のグラタン

ASTICE

8

Astice gratinato, spicy maionese, tobiko e avocado, servito con salsa kabayaki
Gratinated lobster, spicy mayonnaise, tobiko and avocado, served with kabayaki sauce

鰻とフォアグラ

UNAGHI E FOIE GRAS

10

Anguilla e foie gras, servito con salsa kabayaki
Freshwater eel and foie gras, served with kabayaki sauce

スペシャル

SPECIALE

12

Salmone, capesante, gamberi siciliani, uova di salmone e shiso
Salmon, scallop, sicilian prawns, salmon roe and shiso

A tutela dei nostri clienti e nel rispetto della normativa vigente, secondo le indicazioni fornite dal Regolamento CE n.583/2004 e per garantire la migliore qualità e freschezza possibile e per eliminare il rischio Anisakis e di contaminazione batterica durante la fase di conservazione, garantiamo che **tutti i prodotti della pesca da noi somministrati sono stati selezionati, bonificati e abbattuti ad una temperatura non superiore a -20° per almeno 24h o congelati a bordo e conservati ad una temperatura non superiore a -18°.** La stessa procedura di abbattimento e conservazione è praticata anche per la produzione di tutti i dolci di nostra produzione, di cui assicuriamo la massima qualità anche durante la conservazione. Per quanto sopra esposto e per garantire la migliore sicurezza alimentare e qualità di esecuzione e conservazione, **tutti i prodotti ittici da noi somministrati e tutti gli ingredienti segnalati con l'asterisco potrebbero essere congelati all'origine così come definito dal D.Lgs 231/17.** Gli unici alimenti del nostro menù non sottoposti alla procedura di abbattimento e di conservazione a temperature inferiori ai -18° sono i bivalvi, se serviti vivi in conchiglia, dei quali assicuriamo la migliore provenienza e tracciabilità per almeno 60 giorni, come da disposizione di legge. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

To protect our customers and in compliance with the regulations in force, according to the indications provided by the EC Regulation n.583 / 2004 and to guarantee the best possible quality and freshness and to eliminate the Anisakis risk and bacterial contamination during the conservation phase, we guarantee that all the fishery products we administered have been selected, reclaimed and killed at a temperature not exceeding -20 ° for at least 24 hours or frozen on board and kept at a temperature not exceeding -18 °. The same abatement and storage procedure is also practiced for the production of all our homemade desserts, of which we assure the highest quality even during storage. Given the above and to ensure the best food safety and quality of execution and storage, all the dishes we administer may contain defrosted products as defined by Legislative Decree 231/17. The only foods in our menu that are not subjected to the abatement and storage procedure at temperatures below -18 ° are the bivalves, if served alive in a shell, for which we ensure the best origin and traceability for at least 60 days, as provided for by law. Information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the personnel.

温かい料理

PIATTI CALDI

euro

うどん

UDON

15

Tagliolini giapponesi in brodo di tonnetto con cipollotto, alghe e croccantini di tempura

Japanese tagliolini in tuna broth with spring onion, seaweed and crunchy tempura

炎をクリアする

SGOMBRO ALLA FIAMMA

16

Sgombro marinato alla fiamma con senape giapponese

Flame marinated mackerel with Japanese mustard

鉄板焼 TEPPANYAKI

piatti cucinati direttamente sulla piastra, il teppan
dishes cooked directly on the hot plate, the teppan

euro

海老の焼き飯

RISO SALTATO con GAMBERI e VERDURE

Sauteed rice with shrimps and vegetables

10

牛肉の焼き飯

RISO SALTATO con MANZO e VERDURE

Sauteed rice with beef and vegetables

10

の焼き飯

RISO SALTATO SPECIAL

Riso saltato con verdure, salmone, uova, ikura e zenzero
Sauteed rice with vegetables, salmon, eggs, ikura and ginger

15

焼きそば

YAKISOBA

Spaghetti alla piastra con frutti di mare e verdure
Grilled spaghetti with seafood and vegetables

12

海鮮焼きミックス

SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE

Frutti di mare alla piastra
Grilled seafood

20

サーモン照り焼き イクラ添え

SALMONE TERIYAKI

Salmone alla piastra e ikura, servito con salsa teriyaki
Grilled salmon and ikura served with teriyaki sauce

20

チキン照り焼き

POLLO TERIYAKI

Bocconcini di pollo alla piastra, serviti con salsa teriyaki
Grilled chicken bites served with teriyaki sauce

16

マグロのステーキ バター醤油

BISTECCA DI TONNO

con burro e salsa di soia
Tuna steak with butter and soy sauce

22

飲み物

BEVANDE

DRINKS

euro

お茶

TÈ VERDE *Green tea*

3

ほうじ茶 HOJICHA

Tè verde tostato, dal profumo deciso e delicato allo stesso tempo. In bocca rimane un gusto dolce ed equilibrato, con un sentore erbaceo gentile ma persistente e una leggera nota tostata

Roasted green tea, with a sharp and delicate fragrance; sweet and balanced taste, with a gentle but persistent herbal scent that remains in the mouth

玄米茶 GENMAICHA

Tè tipico miscelato con riso integrale tostato e chicchi di riso soffiato, molto gustoso e dal colore marrone chiaro

Very tasty and light brown colour blend with toasted brown rice and puffed rice grains

緑茶 RYOKUCHA

Sapore molto fresco; è il tè più comune e diffuso, ad alto contenuto di polifenoli e dall'aroma inconfondibile

Very fresh taste; it is the most common and widespread tea with unmistakable aroma and high in polyphenols

ミネラルウォーター/炭酸入りミネラルウォーター

ACQUA VALVERDE 0,5l

3

Water Valverde 0,5l

清涼飲料水

BIBITE

6

Soft drinks

ビール

BIRRA GIAPPONESE

6

Japanese Beer