



S E T A

SUSHI RESTAURANT

ITALIANO

Omakase

SETA Sushi Restaurant propone due menu degustazione che incarnano la filosofia del nostroristorante, dove i piatti tipici della tradizione giapponese si fondono con una raffinata interpretazione occidentale.

La composizione dei menu potrebbe subire variazioni a seconda della stagionalità e della disponibilità dei prodotti di qualità.

Sakizuke

Entrée

Usuzukuri

Carpaccio sottile di pesce bianco (in base al pescato del giorno) accompagnato con salsa ponzu, cipollotto, sale di Maldon e Momiji Oroshi

Hotate Usuzukuri

Capasanta bretone con vinaigrette di ponzu bianca e yuzu kosho, olio di shiso e riccio di mare disidratato

Negitoro don

Riso con battuta di otoro, takuan, cipollotto e caviale Oscietra, accompagnato con alga nori

Nigiri omakase

Onsoba mare

Pasta di grano saraceno con pesce misto (vongole, calamari, scampi e carpaccio di pesce bianco) servito in brodo dashi aromatizzato con frutti di mare

Nasu dengaku

Baby melanzana con salsa di miso dolce

Wagyu kushiyaki

Spiedini di Wagyu cotti sul binchotan spennellati con salsa teriyaki homemade

Dessert

Sakizuke

Entrée

Sashimi/Usuzukuri

Carpaccio di pesce del giorno e selezione di pesce misto

Nigiri omakase

Hosomaki toro taku

Alga nori, riso, otoro e takuan

Onsoba mare

Pasta di grano saraceno con pesce misto (vongole, calamari, scampi e carpaccio di pesce bianco) servito in brodo dashi aromatizzato con frutti di mare

Wagyu nigiri

Base di riso con fetta sottile di Wagyu A5 scottato con yuzu kosho, sale di Maldon e salsa teriyaki homemade

Dessert

Tartare

Ebi tartare SETA

Tartare di scampo con gelé di avocado in salsa ponzu bianca e quinoa soffiato

Aka ebi millefoglie

Avocado, tartare di gambero rosso e ponzu maracuja

Ika somen SETA

Tagliolini di calamaro crudo condito con olio di shiso, sale di Maldon, lime e bottarga di muggine grattugiata

Akami tartare

Tonno rosso del Mediterraneo, salsa di soia, wasabi e zenzero grattugiato

Shake tartare

Salmon, salsa avocado, ikura e wasabi fresco tritato

Shiromi tartare

Pesce bianco (in base al pescato del giorno) condito con salsa ponzu e julienne di foglie di shiso

Usuzukuri / Carpacci

Usuzukuri tradizionale

Carpaccio sottile di pesce bianco (in base al pescato del giorno) accompagnato con salsa ponzu, cipollotto, sale di Maldon e Momiji Oroshi

Usuzukuri SETA

Tonno rosso del Mediterraneo, pesce bianco, salmone, capasanta, gambero rosso in salsa ponzu e zenzero grattugiato

Usuzukuri jalapeño

Pesce bianco del giorno in salsa ponzu, jalapeño e coriandolo

Ebizukushi

Crostacei (in base al pescato del giorno) serviti con spuma di yuzu e pepe Sancho

Hotate Usuzukuri

Capasanta bretone con vinaigrette di ponzu bianca e yuzu kosho, olio di shiso e riccio di mare disidratato

Shake tataki

Salmone, salsa guacamole, pistacchio di Bronte e glassa di aceto balsamico

Toro tiradito

Carpaccio di otoro in salsa aji amarillo, julienne di daikon e zenzero

Sushi / Sashimi

Akami

Parte magra del tonno

Otoro

Parte grassa del tonno

Chutoro

Parte medio-grassa del tonno

Shake

Salmone

Hotate

Capasanta

Akaebi

Gambero rosso della Sicilia

Tenagaebi

Scampo

Suzuki / Tai

Branzino / Orata

Pesce bianco

In base al pescato del giorno

Ika

Seppia

Moriawase

Maguro sashimori (6pz)

3 tagli del tonno (akami, chutoro, otoro)

Sashimi Mix (12pz)

Nigiri omakase

Sashimi / Usuzukuri

Selezione mista di pesce con taglio sashimi e carpaccio di pesce bianco del giorno

Temaki special pesce misto

Uramaki

Lobster special roll

Gambero in tempura, maionese speziata, avocado, astice e tobiko

Ebiten salmon classic

Gambero in tempura, carpaccio di salmone scottato e maionese speziata

Ebiten foie gras

Gambero in tempura, maionese, avocado, foie gras e noci

Ebiten crunchy

Gambero in tempura, maionese, tenkasu e salsa teriyaki

Ebiten avocado

Gambero in tempura, maionese e avocado

Aka ebi roll

Gambero rosso della Sicilia e avocado

Salmon special roll

Asparago in tempura, carpaccio di salmone scottato, maionese speziata, tartare di gambero rosso e tobiko

Salmon avocado

Spicy salmon

Tartare di salmone con maionese speziata

Maguro roll

Takana e foglie di shiso, carpaccio misto di akami e otoro con tartare di chutoro

Toro taku

Parte grassa del tonno e takuan (daikon fermentato al sale e crusca di riso)

Spicy tuna roll

Tonno e maionese speziata

Tuna avocado

Rainbow roll

Avocado, tobiko, erba cipollina, carpaccio di pesce misto e ikura

Rainbow marinato

Carpaccio di pesce misto, salsa ponzu, avocado, tobiko, zenzero grattugiato, erba cipollina e peperoncino sicchimi

Ika roll

Pesce bianco in tempura e cetriolo, calamaro scottato, lime e bottarga di muggine

Sombrero

Pesce bianco, cipolla rossa, jalapeño, coriandolo, avocado, capasanta, gambero rosso e bottarga di muggine

Suzuki / tai jalapeño

Avocado e cetriolo, carpaccio di branzino e maionese jalapeño (tipologia a seconda della disponibilità: branzino o orata)

Salmon delight

Salmone e avocado, carpaccio di gambero rosso marinato in salsa ponzu

Wagyu ryori

Nigiri Wagyu XL

Wagyu tataki

Manzo nobile giapponese (A5) leggermente scottato, servito con ponzu aromatizzata con olio al tartufo

Wagyu gyoza

Ravioli ripieni di manzo nobile giapponese alla piastra

Wagyu gyoza in brodo dashi

Ravioli ripieni di manzo nobile giapponese serviti in brodo tradizionale (Giapponese)

Gohanmono / Shirumono

Negitoro don

Riso con battuta di otoro, takuan, cipollotto e caviale Oscietra, accompagnato con alga nori

Chirashi don

Riso con tartare di pesce misto condito con soia, zenzero, wasabi, foglie di shiso e ikura

Riso bianco al vapore

Zuppa di miso

Menmono (Noodles)

Onsoba mare

Pasta di grano saraceno con pesce misto (vongole, calamari, scampi e carpaccio di pesce bianco) servito in brodo dashi aromatizzato con frutti di mare

Onsoba tradizionale

Pasta di grano saraceno con fettine di maiale mariato e cotto a bassa temperatura, julienne di cipollotto e zucchine, servito in brodo dashi aromatizzato con funghi shiitake

Yakimono / Agemono

Yakizakana suzuki / tai

(Tipologia a seconda della disponibilità: branzino o orata)

Black cod

Carbonaro nero d'Alaska marinato in salsa miso e accompagnato con verdure saltate

Tempura special mix

Pesce misto e verdure miste

Otsumami

Edamame

Goma wakame

Spicy edamame

CORTE ISOLANI 2/BCD - BOLOGNA

TEL. 051 0039367
WWW.SETASUSHIRESTAURANT.COM

FOLLOW US

