



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 e carpaccio di pesce bianco del giorno

### 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 maritato e colto 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

