



CLUB

MENÙ

ITA

Appetizer

<i>Edamame</i>	€ 5,00
<i>Goma wakame</i>	€ 5,00
<i>Spring rolls verdure e gamberi</i>	€ 10,00
<i>Gyoza verdure gamberi</i>	€ 10,00
<i>Gyoza maiale e tartufo</i>	€ 10,00
<i>Tacos con ceviche di polpo e coriandolo</i>	€ 14,00
<i>Tacos con pulled porck bbq sauce e cetriolini</i>	€ 9,00
<i>Hummus di ceci</i>	€ 6,00
<i>Babaganoush</i>	€ 6,00
<i>(purea di melanzane arrosto e spezie)</i>	
<i>Falafel con salsa allo yogurt 8pz</i>	€ 8,00
<i>Sfere di pulled porck</i>	€ 9,00
<i>con cavolo cappuccio marinato, salsa sweet & sour 3 pz</i>	
<i>Focaccia con jamon iberico</i>	€ 14,00
<i>concasse di pomodoro, cantalupo affumicato</i>	
<i>Tempura thai di pollo</i>	€ 12,00
<i>Tempura jappo di verdure e gamberi</i>	€ 22,00
<i>Fish & chips</i>	€ 14,00

Tartare e Carpacci

*Tartare di fassona,
uovo di quaglia affumicato, caviale caluga* € 25,00

*Tartare di tonno bluefin,
cetriolo, salsa alla clorophilla* € 22,00

*Tartare di salmone,
avocado con salsa aioli* € 18,00

*Carpaccio di ricciola
con concasse di pomodoro e mojo verde* € 22,00

*Carpaccio di tonno bluefin,
pesto di pistacchio e battuta di capperi* € 25,00

*Carpaccio di scampo
con polvere di pompelmo, pesche caramellate* € 28,00

*Battuta di gamberi viola,
barrata, uova di salmone , olio al basilico* € 28,00

Main Course

<i>Fried rice gamberi e verdure</i>	€ 15,00
<i>Pad thai gamberi, verdure, anacardi, lime</i>	€ 16,00
<i>Kai pad med mamuang (pollo fritto spadellato con misticanza di verdure)</i>	€ 12,00
<i>Pad gaprao neua (manzo al wok con verdure croccanti)</i>	€ 16,00
<i>Pollo tikka masala</i>	€ 14,00
<i>Tajine di mare e cous cous</i>	€ 18,00
<i>Yakisoba con verdure e pollo (spaghetti di grano saraceno)</i>	€ 14,00
<i>Yakisoba con verdure e gamberi (spaghetti di grano saraceno)</i>	€ 15,00
<i>Stir fried noodles verdure e manzo</i>	€ 16,00
<i>Fettuccina in salsa curcuma con zucchine e gamberi</i>	€ 16,00
<i>Calamarata al beurre blanc con caprino, gambero viola e sesamo agli agrumi</i>	€ 26,00

Grill e Affumicati

<i>Pollo tandori</i> <i>pollo grigliato con spezie indiane</i> <i>con riso bianco al vapore e salsa tzatziki</i>	€ 15,00
<i>Brisket</i> <i>punta di petto di manzo affumicata</i> <i>con insalata coleslaw e honey mustard</i>	€ 18,00
<i>Beef ribs</i> <i>costolette di manzo affumicate</i> <i>con bbq sauce e verdure croccanti al vapore</i>	€ 18,00
<i>Ribeye di manzo affumicato al faggio</i> <i>con porro e asparagi arrosto</i>	€ 10,00/etto
<i>Maialino iberico</i> <i>pluma di maialino iberico con coulis di ciliegie, mandorle e menta</i>	€ 18,00
<i>Tataki di tonno,</i> <i>pesto di pistacchi e pomodorini confit</i>	€ 25,00
<i>Sakè no shimofuri con crema di topinambur</i> <i>(salmone laccata alla soia)</i>	€ 16,00
<i>Anatra affumicata al Pecan</i> <i>e cipolla rossa di Tropea</i>	€ 20,00

Selezione Sushi

Uramaki 8pz

(roll di alga nori e ripieno con riso all'interno)

Tempura roll

(salmone, maionese, avocado in croccante panatura all'esterno)

€ 14,00

Salmon out

(salmone, philadelphia, e avocado al interno)

con sashimi di salmone scottato all'esterno con salsa teriyaki, ikura, katzuobushi)

€ 18,00

Violet

(gambero viola, avocado, maionese, olio evo, all'esterno gambero viola e mandorle)

€ 25,00

Ebiten plus

(gamberone in tempura, maionese, sashimi di salmone,

all'esterno granella croccante e salsa teriyaki)

€ 16,00

Salmon skin

(pelle di salmone alla griglia, insalata, philadelphia, sesamo all'esterno)

€ 15,00

Tataki

(gamberone in tempura, avocado e maionese con tartare di tonno scottato all'esterno e sesamo)

€ 20,00

Dragon

(anguilla grigliata, avocado con salsa teriyaki all'esterno)

€ 16,00

Bronte

*(Gambero in tempura, avocado e philadelphia
con granella di pistacchio e salsa teriyaki all'esterno)*

€ 16,00

Barbecue

(Pollo in salsa barbecue e maionese con avocado all'esterno)

€ 15,00

Philadelphia

(Salmone, avocado e philadelphia con tobiko e sesamo all'esterno)

€ 14,00

Rainbow

(Polpa di granchio in tempura, maionese e avocado con sashimi misto all'esterno)

€ 16,00

Spicy salmon

(Salmone e avocado con tobiko, erba cipollina e salsa piccante all'esterno)

€ 15,00

Spicy tuna

(Tonno e avocado con tobiko, erba cipollina e salsa piccante all'esterno)

€ 15,00

Zushi

(Tonno, salmone e maionese con alghe wakame e tobiko all'esterno)

€ 14,00

Fugu

(Polpa di granchio in tempura e maionese con germogli e tobiko all'esterno)

€ 14,00

Tiger

(Salmone in tempura e avocado con sashimi di orata e ikura all'esterno)

€ 15,00

Nigiri 2pz

(Polpette di riso con pesce)

<i>Salmone</i>	€ 4,00
<i>Tonno</i>	€ 5,00
<i>Ricciola</i>	€ 4,00
<i>Capasanta</i>	€ 5,00
<i>Anguilla</i>	€ 6,00
<i>Gambero rosso (L2)</i>	€ 8,00

Sashimi 1pz

*(Filetto di pesce abbattuto freschissimo
accompagnato da zenzero, wasabi e salsa di soia)*

<i>Salmone</i>	€ 2,00
<i>Tonno</i>	€ 2,50
<i>Ricciola</i>	€ 2,00
<i>Gambero rosso (L1)</i>	€ 4,00

Hosomaki 6pz

(Roll piccolo ripieno con alga nori e riso all'esterno)

<i>Salmone</i>	€ 8,00
<i>Tonno</i>	€ 10,00
<i>Ricciola</i>	€ 10,00
<i>Sgombro affumicato</i>	€ 10,00
<i>Gambero viola di Gallipoli</i>	€ 14,00

Chirashi

(Ciotola di riso con sashimi di pesce e verdure e sesamo)

<i>Sakedon</i>	€ 18,00
<i>Riso, salmone e avocado</i>	
<i>Tekkadon</i>	€ 22,00
<i>Riso, tonno e cetriolo</i>	
<i>Mix fish</i>	€ 24,00
<i>Riso, pesce misto e alghe wakame</i>	
<i>Thaidon</i>	€ 22,00
<i>Riso, orata e cetriolo</i>	



CLUB

DESSERT

Baklava

Dessert tipico turco

Fagottino di pasta fillo
con crema di pinoli e mandorle

€ 7,00

Kanafeh

Dessert tipico arabo

Scrigno di pasta fillo
con crema di riso e pistacchio

€ 7,00

CheeseCake

Frolla e crema di formaggio

nutella
pistacchio
frutti rossi
caramello salato

€ 5,00

Il Pomo

Sfera di meringa con crumble alla vaniglia,
semifreddo allo yuzu, gel, passion fruit, lampone

€ 8,00

W Gold

Pannacotta alla vaniglia, cremoso all'arachide,
spuma di limone, cremoso esotico e caramello

€ 8,00

Oney - Cheese - Chocolate

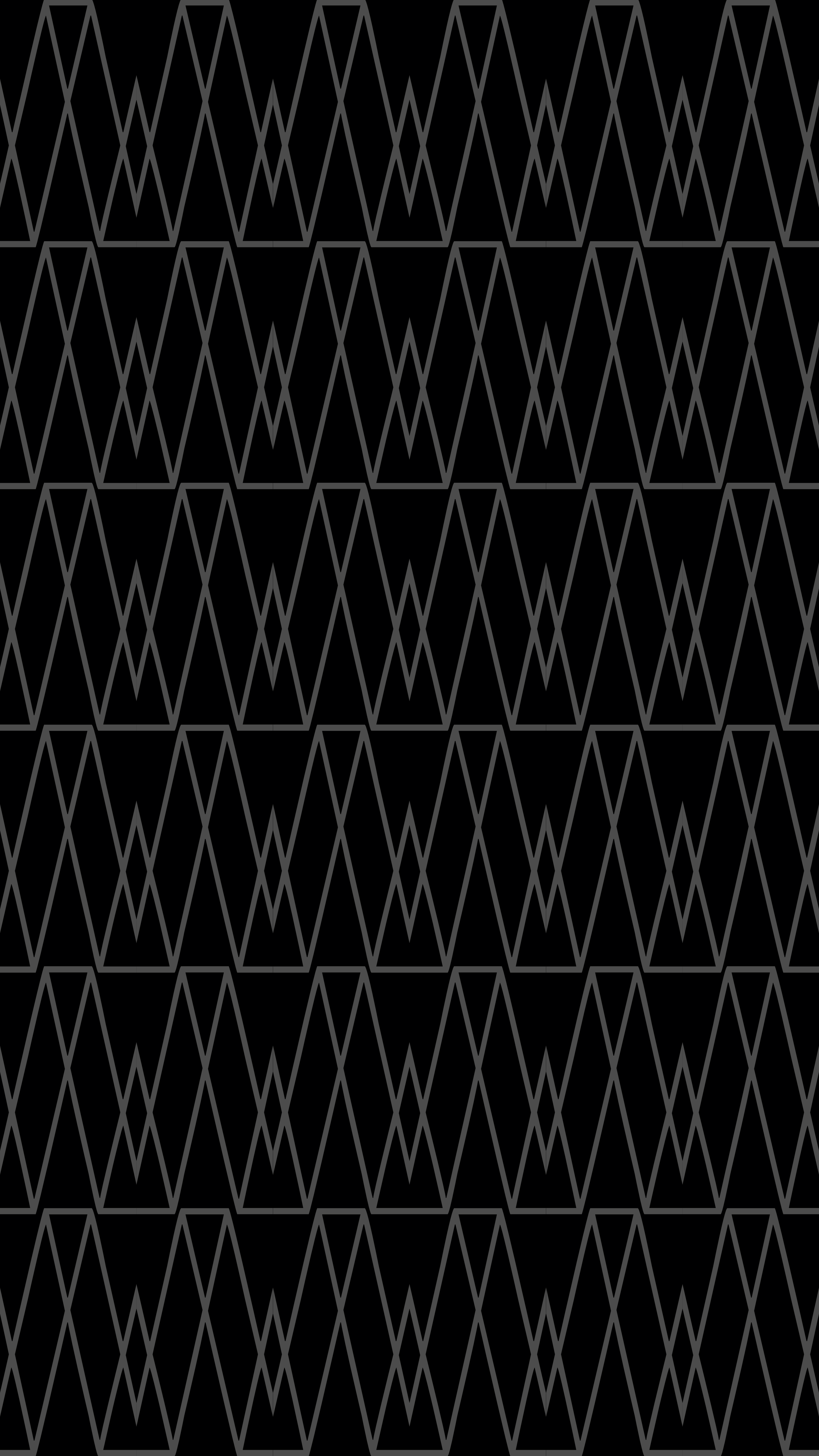
Semifreddo al formaggio di capra
con tuille di cioccolato bianco e miele, crumble alle noci

€ 9,00

Dream Forest

Crumble al cacao e cardamomo, té Matcha,
gelato al cioccolato, sfere di cremoso al latte, namelaka,
creme prince, spugna al cioccolato e prezzemolo

€ 9,00





CLUB

MENÚ

ENG

Appetizer

<i>Edamame</i>	€ 5,00
<i>Goma Wakame</i>	€ 5,00
<i>Spring rolls with vegetables and prawns</i>	€ 10,00
<i>Gyoza with vegetables and prawns</i>	€ 10,00
<i>Gyoza with pork and truffle</i>	€ 10,00
<i>Tacos with octopus ceviche and coriander</i>	€ 14,00
<i>Tacos with pulled pork, BBQ sauce and pickles</i>	€ 9,00
<i>Chickpea hummus</i>	€ 6,00
<i>Baba ghanoush</i> <i>(mashed roasted aubergines and spices)</i>	€ 6,00
<i>Falafel with yogurt sauce 8 pcs</i>	€ 8,00
<i>Pulled pork balls</i> <i>with marinated white cabbage, sweet and sour sauce 3 pcs</i>	€ 9,00
<i>Focaccia with jamon iberico</i> <i>tomato concasse, smoked cantaloupe</i>	€ 14,00
<i>Thai chicken tempura</i>	€ 12,00
<i>Japanese vegetable and prawn tempura</i>	€ 22,00
<i>Fish & chips</i>	€ 14,00

Tartare and carpaccios

*Fassona tartare,
smoked quail egg, Kaluga caviar* € 25,00

*Bluefin tuna tartare
cucumber, chlorophyll sauce* € 22,00

*Salmon tartare,
avocado with aioli sauce* € 18,00

*Yellowtail carpaccio
with tomato concasse and green mojo sauce* € 22,00

*Bluefin tuna carpaccio,
pistachio pesto and caper tapenade* € 25,00

*Scampi carpaccio
with grapefruit powder, caramelized peaches* € 28,00

*Purple prawn tartare,
burrata, salmon roe and basil oil* € 28,00

Main Course

<i>Fried rice with prawns and vegetables</i>	€ 15,00
<i>Pad thai with prawns, vegetables, cashew nuts, lime</i>	€ 16,00
<i>Kai pad med mamuang (sauteed fried chicken with mixed vegetables)</i>	€ 12,00
<i>Pad gaprao neua (beef cooked in the wok with crunchy vegetables)</i>	€ 16,00
<i>Chicken tikka masala</i>	€ 14,00
<i>Fish tajine with cous cous</i>	€ 18,00
<i>Chicken yakisoba with vegetables (buckwheat spaghetti)</i>	€ 14,00
<i>Prawn yakisoba with vegetables (buckwheat spaghetti)</i>	€ 15,00
<i>Stir fried noodles with vegetables and beef</i>	€ 16,00
<i>Fettuccina in turmeric sauce with courgettes and prawns</i>	€ 16,00
<i>Squid-shaped pasta with beurre blanc, goat cheese, purple prawns and citrus sesame dressing</i>	€ 26,00

Grilled and Smoked Dishes

<i>Tandoori chicken grilled chicken with Indian spices, steamed white rice and tzatziki sauce</i>	€ 15,00
<i>Brisket smoked beef brisket with coleslaw and honey mustard</i>	€ 18,00
<i>Beef ribs smoked beef ribs with BBQ sauce and crunchy steamed vegetables</i>	€ 18,00
<i>Beef ribeye smoked with beechwood with leeks and roasted asparagus</i>	€ 10,00/etto
<i>Iberico pork Iberico pork pluma with cherry coulis, almonds and mint</i>	€ 18,00
<i>Tuna tataki, pistachio pesto and tomato confit</i>	€ 25,00
<i>Sake no shimofuri with Jerusalem artichoke cream (soy glazed salmon)</i>	€ 16,00
<i>Pecan smoked duck with Tropea red onion</i>	€ 20,00

Sushi Selection

Uramaki 8pcs

(Rolls with filling, having the nori seaweed in the inside and the rice on the outside)

Tempura roll

€ 14,00

(Salmon, mayonnaise, avocado in a crispy breading on the outside)

Salmon out

€ 18,00

*(Salmon, philadelphia cream cheese and avocado on the inside,
and seared salmon sashimi on the outside with teriyaki sauce, ikura - salmon roe - and katsubushi)*

Violet

€ 25,00

(Purple prawns, avocado, mayonnaise, EVO oil on the inside, and purple prawns and almonds on the outside)

Ebiten plus

€ 16,00

*(Tempura tiger prawns, mayonnaise, salmon sashimi on the inside
and breadcrumbs and teriyaki sauce on the outside)*

Salmon skin

€ 15,00

(Grilled salmon skin, salad, Philadelphia cream cheese, and sesame on the outside)

Tataki

€ 20,00

(Tempura tiger prawns, avocado and mayonnaise, with seared tuna tartare and sesame on the outside)

Dragon

€ 16,00

(Grilled eel and avocado, with teriyaki sauce on the outside)

Bronte

*(Tempura prawns, avocado and philadelphia cream cheese,
with chopped pistachio and teriyaki sauce on the outside)*

€ 16,00

Barbecue

(Chicken in BBQ sauce and mayonnaise, with avocado on the outside)

€ 15,00

Philadelphia

(Salmon, avocado and philadelphia cream cheese, with tobiko and sesame on the outside)

€ 14,00

Rainbow

(Tempura crabstick, mayonnaise and avocado, with mixed sashimi on the outside)

€ 16,00

Spicy salmon

(Salmon and avocado, with tobiko, chive and a spicy sauce on the outside)

€ 15,00

Spicy tuna

(Tuna and avocado, with tobiko, chive and a spicy sauce on the outside)

€ 15,00

Zushi

(Tuna, salmon and mayonnaise, with sprouts and tobiko on the outside)

€ 14,00

Fugu

(Tempura crabstick and mayonnaise, with sprouts and tobiko on the outside)

€ 14,00

Tiger

*(Salmon tempura and avocado,
with seabream sashimi and ikura on the outside)*

€ 15,00

Nigiri 2pcs

(Cluster of rice topped by a thinly-sliced drapery of raw fish)

<i>Salmon</i>	€ 4,00
<i>Tuna</i>	€ 5,00
<i>Yellowtail</i>	€ 4,00
<i>Croaker</i>	€ 5,00
<i>Eel</i>	€ 6,00
<i>Red shrimp</i>	€ 8,00

Sashimi 1pz

*(Fresh flash frozen fish fillet
accompanied by ginger, wasabi and soy sauce)*

<i>Salmon</i>	€ 2,00
<i>Tuna</i>	€ 2,50
<i>Yellowtail</i>	€ 2,00
<i>Red shrimp</i>	€ 4,00

Hosomaki 6pcs

*(rolls filled with fish and rice,
with nori seaweed on the outside)*

Salmon	€ 8,00
Tuna	€ 10,00
Yellowtail	€ 10,00
Cooked prawns	€ 10,00
Purple prawns	€ 14,00

Chirashi

(Rice bowl with sashimi, vegetables and sesame)

Sakedon	€ 18,00
<i>Rice, salmon and avocado</i>	
Tekkadon	€ 22,00
<i>Rice, tuna and cucumber</i>	
Mix fish	€ 24,00
<i>Rice, mixed fish and wakame seaweed</i>	
Thaidon	€ 22,00
<i>Rice, seabream and cucumber</i>	



CLUB

DESSERT

Baklava

€ 7,00

Traditional Turkish dessert

Phyllo pastry

with pine nuts cream and almonds

Knafeh

€ 7,00

Traditional Middle Eastern dessert

Shredded phyllo pastry

with rice cream and pistachio

CheeseCake

€ 5,00

Shortcrust pastry and cream cheese

Nutella

Pistachio

Red berries

Salted caramel

Il Pomo

€ 8,00

Meringue sphere with vanilla crumble,

yuzu semifreddo, jelly, passion fruit, raspberry

W Gold

€ 8,00

Vanilla panna cotta, peanut cream,

lemon foam, exotic cream and caramel

Honey – Cheese – Chocolate

€ 9,00

Goat cheese semifreddo

with white chocolate and honey tuile, nut crumble

Dream Forest

€ 9,00

Cocoa and cardamom crumble, Matcha green tea,

chocolate ice-cream, milk cream spheres,

namelaka, prince cream, chocolate and parsley

sponge

