



SUPPORTER
BEACH

MENÙ

Il cibo che unisce

The food that unites

La comida que une

La nourriture qui rassemble

Das Essen, das vereint

ひとつの食べ物



SUPPORTER BEACH

PLATEAU DI CRUDI

25,00€

OSTRICHE
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
CAPESANTE
NOCI DI MARE
FASOLARI

ANTIPASTI FREDDI 6 portate

15,00€

POLIPO, PATATE E FAGIOLINI
CREMA DI BURRATA CAMPANA
ALICE DELL'ADRIATICO MARINATA
E BIETA
GAMBERONE COTTO IN ACQUA DI MARE
INSALATINA FREDDA DI CALAMARI,
CECI, RUCOLA E ACETO BALSAMICO
BARRICATO IGP
SALMONE MARINATO CON ANETO
E VODKA SU CREMA DI CAROTE
PACCHERO FARCITO CON INSALATINA
FRESCA DI MARE

ANTIPASTI CALDI 6 portate

15,00€

SEPIOLINE AL SUGO CON PISELLI
E PREZZEMOLO
COZZE DELLA "NONNA MARIA" RIPIENE
VELLUTATA DI FINOCCHIO SELVATICO,
BACCALÀ E POMODORINI CONFIT
PARMIGIANA DI POLIPO
SARDE IN SCAPECE
ZUPPETTA DI MARE CON ZAFFERANO
DI NAVELLI

PRIMI

SPAGHETTONE ORO CACIO E PEPE
CON RICCI DI MARE 12,00€

RISOTTO DI PESCE CON TARTARE
DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA
DEL VALLO (MINIMO 2 PERSONE) 12,00€

GNOCCHETTI CREMA DI ZUCCHINE
SCAMPO E MENTA 10,00€

CHITARRINA AL SUGO DI ASTICE 13,00€

SECONDI

TAGLIATA DI TONNO CON MAIONESE
DI POMODORO ED ERBE DI CAMPO 15,00€

POLIPO ALLA PLANCIA CON SPUMA
DI PATATE E INDIVIA FONDENTE 14,00€

TEMPURA DI GAMBERO E VERDURE
DI STAGIONE CON MAIONESE
ALLO YUZU 16,00€

PESCE DEL GIORNO AL CARTOCCIO
CON CONTORNO DI VERDURE 12,00€

FRITTURA DI CALAMARI E SCAMPI
CON PARMIGIANO DI LIME 10,00€

DOLCI

TIRAMISÙ SCOMPOSTO 4,00€

CHEESECAKE AL THE MATCHA 4,00€

MILLE FOGLIE CREMA CHANTILLY
E FRUTTI TROPICALI 4,00€

SEMIFREDDO AL TORRONCINO 4,00€

SORBETTO AL LIMONE 2,50€

SNACKS E APERITIVI

EDAMAME fagiolino di soia al vapore con maldon salt (sale vulcanico), lime	4,00€
INSALATA DI ALGHE GOMA WAKAME con lime disidratato	4,00€

BURRITOS E TACOS

TACOS VEGETARIANO 2 pz. lattughino, asparagi, tofu, radicchio e cipollotto	6,00€
TACOS DI PESCE 2 pz. con insalatina equatoriale e battuta di pesce crudo	6,00€
BURRITOS VEGETARIANO in carta di soia con riso giapponese, tofu, avocado, germogli di soia, nachos, maionese al miso	7,00€

UN TUFFO NEL CUORE DEL PERÙ

CEVICHE DI SPIGOLA IN SALSA DI AGRUMI jalapeno, zenzero e germogli	11,00€
CHEVICHE DI SALMONE coriandolo, zenzero, lime e germogli	10,00€
TARTARE NIKKE a fantasia dello chef	12,00€
TARTARE DI GAMBERO ROSSO di Mazara del Vallo	13,00€
NIGIRI NIKKEI 6 pz. tra cui salmone, tonno, spigola (possibilità di averli anche fiammati)	9,00€
TIRADITO DI SALMONE 5 pz. marinato con leche di tigre e mango	10,00€
GRAN SASHIMI DEGUSTAZIONE DI PESCE CRUDO 10 pz. tra cui gambero rosso di Mazara del Vallo, tonno, spigola, capasanta e salmone accompagnata da leche de tigre*	16,00€
SASHIMI 2 PEZZI tonno salmone capasanta spigola gamberi rossi di Mazara del Vallo	4,00€ 3,00€ 4,50€ 3,50€ 4,50€
ROLLS NIKKEI	
RAINBOW con salmone, tonno, spigola, avocado, uova di pesce, mango, carota e crema di granchio	11,00€
TUNA E FRAFOLE tonno, philadelphia, slices di avocado e fragole	12,00€
CANGREJO REAL futomaki di pasta kataifi, philadelphia, avocado, capasanta cruda e passion fruit	13,00€

**GAMBERO CROCCANTE CON TARTARE
DI SALMONE**

caprino e scaglie di mandorle

12,00€**EBI IN TEMPURA**

mango, crema di granchio e germogli

11,00€**SPIGOLA FIAMMATA**asparago in tempura, maionese
giapponese e jalapeno**11,00€****SALMO'N COCIDO**salmone cotto, verdure, maionese
giapponese e cipolla fritta**10,00€****CALI**crema di granchio, verdure, mango,
avocado, sesamo e uova di pesce**10,00€****VEGGIE ROLLS**avocado, cetriolini, carota, mango,
philadelphia e sesamo**10,00€****MENÙ PRANZO**KOMBO SUSHI MIX a fantasia
dello chef
acqua e caffè
(VALIDO SOLO A PRANZO)**12,00€****ALLERGENI - ALLERGEN**

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear custode, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE IN ALCUNI PIATTI E BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, SONO CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

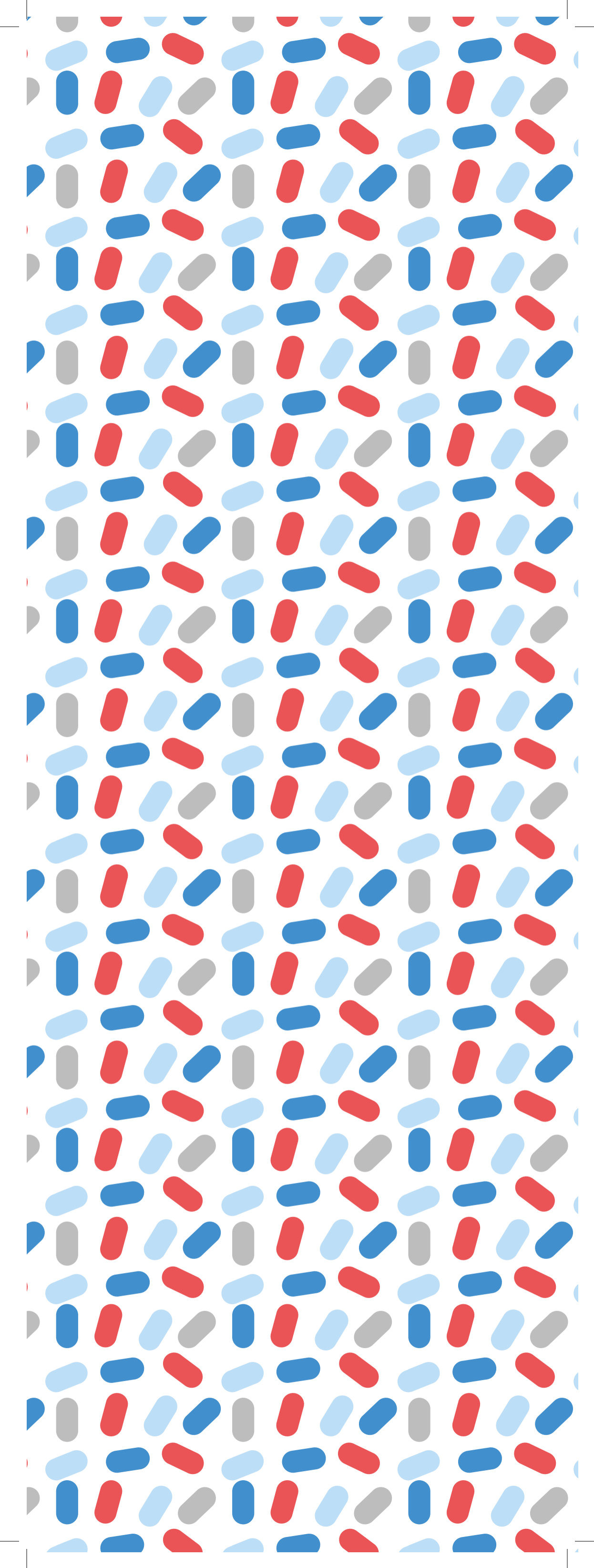
Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti
15. Farine e derivati

LE ATTUALI NORME SANITARIE, REGOLAMENTO 853/2004 A TUTELA DELLA SICUREZZA DEL CONSUMATORE, PREVEDONO CHE I PRODOTTI ITTICI CONSUMATI CRUDI DEBBANO OBBLIGATORIAMENTE ESSERE ABBATTUTI A -30°, PROCEDIMENTO CHE IL LABORATORIO SASUSHI ATTUA DA SEMPRE NEI SUOI PROCESSI DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE.

COPERTO**2,00€**

*LECHE DE TIGRE:
AGLIO, PEPE BIANCO, PEPE ROSA, SEDANO, ZENZERO,
PEPERONCINO GIALLO (AJI AMARILLO), LIME,
CORIANDOLO, PEPERONE, CIPOLLA ROSA, FUMETTO
DI PESCE, PICO.



supporterbeach.it

