

# STARTERS

---

|   |      |
|---|------|
| EDAMAME CON SALSA SWEET CHILI   | 7 €  |
| EDAMAME CON OLIO DI SESAMO E SALE MALDON  | 7 €  |
| PATATE DOLCI<br>Con scaglie di parmigiano maionese piccante o salsa sweet curry a scelta.   | 8 €  |
| ZUPPA DI MISO<br>Wakame essiccato, tofu bio, funghi enoki, erba cipollina   | 8 €  |
| CEVICHE<br>assortimento sinfonico di pesce fresco: salmone, tonno, spigola e capesante marinate con lime, limone, succo di arancia e “leche de tigre”, salsa di mango, foglie di coriandolo, cipolle rosse con patate dolci e cornflake di riso croccante | 8 €  |
| TARTAR 1:<br>Tonno rosso con succo di lime, olio vergine di oliva, basilico fresco, pepe nero, sale maldon  | 15 € |
| TARTAR 2:<br>Ricciola con olio di sesamo, salsa di soia, aceto di riso, zenzero fresco, topinambur croccante  | 13 € |
| TARTAR 3:<br>Salmone marinato con salsa al frutto della passione, salsa sweet chilly e barbabietola croccante   | 13 € |
| CRUDITE 2pax<br>4 scampi, 4 gamberi rossi siciliani, mix sashimi (salmone, tonno rosso, ricciola, capesante)  | 32 € |

## NEWKKEY SIGNATURES ROLLS

18 € (8 PZ)

---

1. RED NORWEGIAN Salmone piccante, avocado, ricoperto con salmone marinato in barbabietola
2. SCENARIO Salmone affumicato home made, newkkey cream cheese, ricoperto con avocado, patata dolce croccante e salsa piccante
3. WABI AND SABI Ripieno di tonno piccante e cetriolo, ricoperto con tonno scottato e topinambur croccante
4. EKUADOR Tempura di gamberi, avocado, salsa di mango, ricoperto con salmone scottato e fiocchi di tempura
5. SHANGRI-LA Gambero lessato, avocado, ricciola scottata con barbabietola croccante, maionese sweet curry
6. MOSCOW MULE Cetriolo, capesante, ricoperto con carpaccio di ricciola, affogato con (zenzero grattato, salsa di soia, succo di lime, aceto di riso per sushi)
7. EL CONDOR PASA Salmone marinato in pesto di coriandolo, avocado ricoperto con ricciola scottata, salsa a specchio di huancaína
8. ANDINO Filetto di carne grigliata con salsa chimichurri, ricoperto con carpaccio di wagyu, salsa guacamole e cipolle essiccate
9. THE REAL CALIFORNIA ROLL Con carne di granchio reale, avocado, ricoperto con massago e maionese flambe giapponese

## URAMAKI

16 € (8 PZ)

---

1. BALANCE Salmone, homemade creamcheese, ricoperto con mix di sesamo
2. BARBIERI Pelle di salmone, cetriolo, menta e fiocchi di tempura
3. INVERSO Tempura di gambero, avocado sovrapposto con tartare di tonno rosso
4. TRE SFUMATURE DI NERO Roll al nero di seppia, ricciola marinata con pasta di miso dolce, crumble di olive nere, alga croccante
5. NATURE Mix quinoa & riso per sushi, cetriolo, avocado, alga croccante

## SASHIMI MIX

---

- |  |               |      |
|--|---------------|------|
| 1. SASHIMI MIX consigliato per 1 pax   | 14 pz         | 25 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola |               |      |
| 2. SASHIMI MIX (consigliato per 2 pax ) 6 fette a persona  | 6 slices each | 48 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola |               |      |
| 3. SASHIMI MIX (consigliato per 4 pax)   | 28 pz         | 95 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola |               |      |

## ROLLS CROCCANTI FRITTI (tempura senza glutine pastellata con panko) 19 €

---

1. SALMONE, AVOCADO
2. TONNO ROSSO, AVOCADO
3. RICCIOLA, CETRIOLO
4. GAMBERO FRITTO, CETRIOLO

\* Opzioni per le salse (massimo 2)

Maionese al curry, maionese sweet chili, salsa teriyaki, guacamole homemade

## COMBINATIONS

19 €

---

### EGOIST (1 pax)

25 €

Piccolo sashimi del giorno , 2 nigiri di salmone, 2 nigiri tonno rosso, balance roll

### ROMANTIK PACK Porzione di edamame

65 €

( 2 pax, piccolo sashimi del giorno x2 ; nigiri mix 8 pz: shangrila-la roll e the real california roll, roll croccante di salmone

### ROME BY NIGHT 2 Edamame (4 pax)

180 €

sashimi MIX 32 PZ , 12 nigiri MIX red norwegian roll, Moscow mule roll, roll croccante di ricciola;

TARTARE DI SALMONE, TARTARE DI TONNO ROSSO.

## MAIN COURSES

---

### CARNE

1. PICAHNA BLACK ANGUS (200gr)

22 €

2. FILETTO ARGENTINO (200g )

28 €

3. PETTO D'ANATRA (220gr)

32 €

### PESCE

1. MERLUZZO MARINATO CON PASTA DI MISO

22 €

2. FILETTO DI SALMONE CON PATATA DOLCE GRIGLIATA, SALSA GUACAMOLE E TERIYAKI\*

16 €

3. GAMBERO ROSSO SICILIANO 4/5 pz SALTATO CON SALE MALDON\*

21 €

4. SCAMPI 4/5 pz SALTATO CON SALE MALDON\*

21 €

Contorni a scelta

\*Purè edamame o insalata mista o patate dolci fritte. Tutti i nostri main courses dishes verranno serviti in una roccia vulcanica ben calda,

i contorni da voi scelti come patate dolci fritte o l'insalata verranno serviti con salse incluse

## DESSERT

---

### ORCHIDEA BIANCA

7 €

Home made uramaki roll dolce con cioccolato bianco e cocco essiccato grattato all'esterno, ripieno con mango fresco, fragola e kiwi con salsa specchio al cocco.

### THE ITALIAN MOCHI

7 €

Mochi assortiti alla frutta con crema spumosa chantilly homemade e sciroppo di amarena Fabbri

### CREAM BRULEE AL SESAMO FATTA IN CASA

7 €

Con salsa di frutti di bosco

### ASSORTED CHEF SELECTION DESSERT BOX (consigliato per 2pax)

20 €

Selezione di dessert dello Chef all'interno del Bento Box

# STARTERS

---

|   |      |
|---|------|
| EDAMAME SEASONED WITH SWEET CHILI SAUCE   | 7 €  |
| EDAMAME BEANS SEASONED WITH SESAME OIL AND MALDON SALT  | 7 €  |
| SWEET POTATO FRIES<br>Grated parmesan cheese spicy mayo or sweet curry sauce to choose.   | 8 €  |
| MISO SOUP<br>Dried wakame, bio soft tofu, enoki, green onions   | 8 €  |
| CUBE CRUNCHY CEVICHE<br>Assorted simphony fresh fish: salmon, tuna, sea bass, scallops marinated with lime,lemon and orange juice and “leche de tigre sauce”, mango sauce, coriander leaf, red onions and crunchy sweet potato fry and Crunchy rice cornflake | 8 €  |
| TARTAR 1:<br>yellowtail tuna fish flavored with lime juice, vergin olive oil, fresh basil, black pepper, maldon salt  | 15 € |
| TARTAR 2:<br>amberjack flavored with sesam oil, soy sauce, rice vinegar, fresh ginger, crispy topinambur  | 13 € |
| TARTAR 3:<br>Salmon Marinated with Passion fruit sauce. Sweet chilly sauce crispy beetroot  | 13 € |
| CRUDITE 2pax<br>4 scampi, 4 sicilian red shrimps, tuna tartar, amberjack tartar, mix sashimi (salmon, tuna, amberjack, scallops)  | 32 € |

## NEWKKEY SIGNATURES ROLLS

18 € (8 PZ)

---

1. RED NORWEGIAN Salmon spicy,avocado, coverd with beetroot cured salmon
2. SCENARIO Home made smoked salmon, newkkey cream cheese, coverd with avocado, sweet potato crunch and spicy sauce
3. WABI AND SABI Spicy tuna and cucumber inside, coverd with tuna flambe and crispy topinambur
4. EKUADOR Sried shrimp tempura, avocado, mango sauce, coverd with salmon flambe and tempura flakes
5. SHANGRI-LA Steamed shrimp, avocado, amberjack flambe crispy beetroot, sweet curry mayo
6. MOSCOW MULE Cucumber, scallops, coverd with amberjack carpaccio, soaked with (grated ginger, soy sauce, lime juice, sushi rice vinegar)
7. EL CONDOR PASA Salmon marinated with coriander pesto,avocado coverd with amberjack flambe, huancaína sauce mirror
8. ANDINO Grilled meat filet marinated with chimichurri sauce, coverd with wagyu carpaccio, guacamole sauce, dehydrated onions
9. THE REAL CALIFORNIA ROLL With king crab meat, avocado, coverd with massago, japanese mayo flambe mirror

## URAMAKI

16 € (8 PZ)

---

1. BALANCE Salmon, homemade creamcheese, coverd with mix sesame
2. BARBIERI Salmon skin, cucumber, mint tempura flakes
3. INVERSO Fried shrimp tempura, avocado, tuna tartar on top
4. TRE SFUMATURE DI NERO Black sepia roll, amberjack marinated with sweet miso paste, black olive crumble, crispy seaweed
5. NATURE Mix quinoa & sushi rice, cucumber, avocado, crispy seaweed

## SASHIMI MIX

---

- |  |               |      |
|--|---------------|------|
| 1. SASHIMI MIX 1 pax suggested   | 14 pz         | 25 € |
| salmon, tuna, amberjack, sicilian red shrimp, scallops, cured beetroot salmon        |               |      |
| 2. SASHIMI 2 pax suggested   | 6 slices each | 48 € |
| salmon, tuna, amberjack, sicilian red shrimp, scallops, cured beetroot salmon        |               |      |
| 3. SASHIMI 4 pax suggested   | 28 pz         | 95 € |
| salmon, tuna, amberjack, sicilian red shrimp, scallops, scampy cured beetroot salmon |               |      |
| 4 PZ Oyster of the day   |               |      |

## DEEP FRIED CRUNCHY ROLLS

---

Battered gluten free tempura with panko

19 €

1. SALMON, AVOCADO
2. TUNA, AVOCADO
3. AMBERJACK, CUCUMBER
4. FRIED SHRIMP, CUCUMBER

\* Options for sauces (maximum 2 options)

Curry mayo, sweet chili mayo, teriyaki sauce, homemade guacamole



## COMBINATIONS

19 €

---

### EGOIST (1 pax)

25 €

Small sashimi of the day, 2 nigiri salmon, 2 nigiri tuna, balance roll

### ROMANTIK PACK Edamame portion

65 €

small sashimi of the day x2: nigiri mix 8 pz shangrila-la roll and the real california roll, Salmon Crunchy roll

### ROME BY NIGHT 2 Edamame (4 pax)

180 €

sashimi MIX 32 PZ, 12 nigiri MIX red norwegian roll, Moscow mule roll, amberjack deep crunchy roll;  
SALMON TARTARE, TUNNA TARTAR.

## MAIN COURSES

---

### MEAT

1. PICAHNA BLACK ANGUS (200gr)

22 €

2. ARGENTINIAN FILET (200g )

28 €

3. DUCK BREAST (220gr)

32 €

### FISH

1. BLACK COD MARINATED WITH MISO PASTE

22 €

2. SALMON FILET WITH GRILLED SWEET POTATO, GUACAMOLE AND TERIYAKI SAUCE\*

16 €

3. SICILIAN RED SHRIMP 4/5 UNIT SALTED WITH MALDON SALT\*

21 €

4. SCAMPI 4/5 UNIT SALTED WITH MALDON SALT\*

21 €

Sides to choice

\*All our main courses dishes will be served on a hot volcan stone also you can choose your side dishes like:

Edamame puree, mix salad of the day or sweet potatoes fries. Assorted Sauces are included

## DESSERT

---

### WHITE ORCHIDEA

7 €

Home made sweet uramaki roll whit white chocolate and grated dry cocco uramaki outside filled with fresh mango, strawberry and kiwi inside mirrow of coconut sauce.

### THE ITALIAN MOCHI

7 €

Assorted fruit mochi in home made Chantilly foam creeme with Fabry amarena syrup

### HOME MADE SESAME CREAM BRULEE

7 €

With wild berries sauce

### ASSORTED CHEF SELECTION DESSERT BOX (Suggested for two pax)

20 €

Sweet bento box desert Selection from the chef