



THE SANCTUARY

ROMA

Food Menu - Italiano



RAW BAR

TATAKI & CARPACCI

Tataki di Hokkaido

Salmone **, arancia, crema di avocado,
salsa yuzu miso e yusensu

(1, 4, 8)

18 €

~

Tataki di Osaka

Tonno in crosta di sesamo, crema di mango,
avocado e salsa amiyaki

(1, 4, 7, 8)

20 €

~

Wagyu

Carpaccio di Wagyu*, rucola, salsa miso, cipolla dressing,
salsa jalapeño, salsa kimchi e tartufo fresco

(1, 7, 8, 11, 13)

34 €

~

Gamberi Rossi

Gamberi rossi* scottati con olio al sesamo , zenzero,
erba cipollina, salsa yuzu soia

(1, 2, 7, 8)

30 €

RAW BAR

URAMAKI

Capesante Roll

Gamberi* tempura, maionese piccante, ricoperto con carpaccio di capesante* scottato gamberi rossi* scottati, salsa yusensu, wasabi soya, erba cipollina, caviale asetra

(1, 2, 3, 4, 7, 8)

35 €

~

Special Salmone

Salmone**, avocado, maionese piccante, tartare salmone, fiore di zucca, salsa teriyaki e ikura

(1, 3, 4, 7, 8)

20 €

~

Special Maguro

Tonno, avocado, maionese piccante, tartare di tonno, fiore di zucca, salsa teriyaki e ikura

(1, 3, 4, 7, 8)

22 €

~

Amaebi Roll

Gamberi rossi*, avocado, battuto di gamberi rossi*, sesamo, salsa wasabi soya, crema di avocado e caviale asetra

(1, 2, 3, 7, 8)

35 €

~

Anguilla Roll

Anguilla glassata kabayaki, cetriolo, carpaccio di spigola e maionese al sesamo

(1, 2, 4, 7, 9, 11)

26 €

RAW BAR

URAMAKI

Astice Roll

Astice, avocado, maionese piccante, carpaccio di astice
new style scottato con olio al sesamo, zenzero,
erba cipollina sesamo, salsa yuzu soya e caviale asetra

(1, 2, 3, 7, 8)

40 €

~

Ebiten Roll

Gamberi* in tempura maionese piccante,
carpaccio di avocado, gamberi* in tempura,
maionese piccante e salsa teriyaki

(1, 2, 3, 7, 8)

26 €

~

Wagyu Roll

Wagyu* scottato, asparagi scottati, carpaccio di wagyu*
scottato, salsa miso, salsa jalapeño, cipolla dressing,
salsa kimchi e tartufo fresco

(1, 7, 8, 11, 13)

50 €

~

Vegetariano

Carote, daikon giallo, cetriolo, cavolo viola,
carpaccio di avocado, salsa al sesamo e miso

(1, 7, 8, 12)

14 €

RAW BAR

SUSHI E SASHIMI

Sashimi 18pz

Salmone**, tonno, branzino**, ricciola**, gambero rosso*,
scampi *, capasanta*, pesce misto**

(2, 4)

30 €

~

Sushi e Sashimi 26pz

Huramaki dello chef , 8pz crudo** a fantasia ,
sashimi misto 12pz, nigiri misto** 6pz

(2, 3, 4, 7, 8)

42 €

A black and white photograph showing two bowls on a textured, possibly stone or concrete, surface. The upper bowl contains several pieces of food, including what appears to be a large, light-colored, possibly cooked vegetable or piece of meat, and some dark, fibrous material. The lower bowl contains a large, dark, irregularly shaped object, possibly a piece of meat or a vegetable, with some small, light-colored, possibly cooked vegetable or piece of meat, and some dark, fibrous material. The text "Tutto è temporaneo, imperfetto, incompiuto" is overlaid on the image.

*“Tutto è temporaneo, imperfetto,
incompiuto”*

ANTIPASTI

DALL'ORTO

Edamame* spicy con il sale maldon

(1, 8, 11, 12)

6 €

~

Zuppa di miso

(1, 8, 11, 12)

8 €

~

Patatas bravas con aioli e crema al pimento del Pequillo

(3, 11)

8 €

~

Guacamole espressa servita al tavolo con chips di platano

(4, 12)

21 €

ANTIPASTI

DALLA TERRA

Empanadas** di manzo dry aged
rivisitate con chili mantecato e salsa chimichurri

(1, 8, 9, 11, 14)

12 €

~

Karaage di pollo** con maionese habanero e lime

(1, 2, 4, 8, 11)

14 €

~

Bun* di pulled pork con maionese al chimichurri,
Pimiento del Piquillo and Pimentón de la Vera

(1, 3, 8, 11)

14 €

ANTIPASTI

DALLA TERRA

Katusando* di filetto, funghi enoki, olandese alla soia,
shiso, tartufo nero e pan brioche tostato nel burro

(1, 8, 9, 11, 14)

16 €

~

Tartare di manzo affumicata con cedro,
crema al tuorlo e maionese al jus di manzo

(1, 3, 11)

18 €

~

Gyoza* con ragù di agnello, patata montata,
menta e fondo d'agnello

(1, 8)

22 €

ANTIPASTI

DAL MARE

Taco con tonno rosso**, aioli, tartufo nero e funghi enoki

(2, 4, 11)

16 €

~

Tempura di gamberi* mantecata con maionese piccante,
erba cipollina e funghi champignon

(1, 2, 3, 4)

18 €

~

Tiradito di spigola** con jalapeño e salsa yuzu soia

(2, 4, 8)

20 €

~

Ceviche di pescado** tradizionale

(2)

22 €

ANTIPASTI

DAL MARE

Ostriche Sanctuary Selection
con gazpacho al pomodoro chiarificato

3pz

(1, 14)

24 €

~

Gamberi*** di Mazara del Vallo scottati all'ajillo

(2, 4)

28 €

~

Caviale baikal Sanctuary Collection con burro francese al
flor de sal e blinis*

(1, 2, 11)

10g 40 €

30g 100 €



*“Abbandona la paura del giorno
abbraccia i sogni della notte”*

MAIN DALL'ORTO

Cha soba con verdure saltate al curry,
cocco, edamame e lime

(1, 12, 13)

16 €

~

Melanzana al miso* con riso pilaf,
pico de gallo e libanese

(1, 7, 8, 11)

18 €

~

Tagliata di tofu affumicato, funghi di stagione ripassati,
porro fondente, noci del Brasile tostate e salsa kaisen

(7, 8, 9, 12, 13)

18 €

~

Vegan orgy con pita* croccante, libanese al pomodoro,
hummus e babaganoush

(1, 7, 8, 11, 12)

25 €

MAIN
DALLA TERRA

Selezione di costate dry aged Sanctuary
8 € l'etto

~

Selezione fiorentine dry aged Sanctuary
10 € l'etto

~

Selezione tomahawk dry aged Sanctuary
10 € l'etto

~

Costata selezione premium Galli Mare
12 € l'etto

~

Entrecôte selezionata dry aged, con salsa chimichurri
32 €

~

Galletto in olio cottura al coriandolo e lemongrass,
rosticciato al forno e accompagnato con
fondo al limone preservato
(8, 11)
34 €

MAIN DAL MARE

Salmone** scozzese “lochduart” rosticciato al lime
con salsa al cocco, olio al coriandolo,
chips di patata e ikura

(4, 11)

24 €

~

Polpo* Sanctuary “alla gallega”
con salsa al pimiento del pequillo

(2, 4, 8, 11, 14)

26 €

~

Black cod* su foglia di cedro laccato al miso

(2, 4, 8, 11)

32 €

MAIN
DAL MARE

Zuppa di pescato** Sanctuary con carpaccio di
dentice, spigola e scorfano

(1, 2, 3, 4, 11, 12)

32 €

~

Astice alla griglia con cremoso all'uovo,
catalana e burro francese

(2, 3, 4, 11)

38 €

~

Carabineros*** scottato con salsa estratta di camaron
rojo e burro alla soia

(2, 4, 8, 11)

45 €

DESSERT

Dolce Crudista* al pistacchio

(5, 13)

12 €

~

Cono ribaltato al cioccolato bianco, limone,
pralinato di pinoli e spuma allo yuzu

(1, 3, 11)

12 €

~

Ananas scomposta

(3, 11)

16 €

~

Sigaro con mousse al cioccolato fondente al peperoncino e
spuma di mascarpone al rum Pampero Anniversario

(1, 3, 11, 12)

18 €

ALLERGENI

1	~	8
glutine		soia
2	~	9
crostacei		senape
3	~	10
uova		lupini
4	~	11
pesce		latte
5	~	12
arachidi		SO2
6	~	13
sedano		frutta a guscio
7	~	14
sesamo		molluschi

**= prodotto surgelato*

***= prodotto abbattuto in loco*

****= prodotto abbattuto a bordo*

