



Menù

The Sanctuary Milan

Antipasti dell'orto

Edamame* saltati in salsa spicy e sale maldon (7,8,5,12)	8€
Patatas bravas con salsa aioli e camoufl age con crema di peperoni dolci (11)	10€
Guacamole espressa al tavolo con chips di platano (7,6)	20€
“Ceviche” di cetrioli con noci tostate e pomodori confit (7,6)	12€

Antipasti dalla Terra

Empanadas** di manzo dry aged con salsa al chimichurri(1,11,5,12,4,2,3)	16€
Karaage di pollo*** con maionese all’habanero e lime (1,2,4,3,14)	13€
Bun* con stracotto ossobuco e maionese alla gremolada (1,11,7,8,3)	15€
Katsusando con pan brioche** al burro, fi letto di manzo, funghi enoki, olandese alla soia, shiso e sale maldon (1,3,8,11)	18€

Antipasti dalla Terra

Tartare di manzo a umicata con cedro, crema al
tuorlo confit e maionese al Jussef di manzo (11,3,13,5) 20€

Cappellaccio vestito da gyoza con patata montata al tartufo,
ragù bianco d'agnello al sake, Jus d'agnello (1,11,8,7,6,3) 25€

Antipasti dal Mare

Taco* con tonno rosso**, aioli, tartufo nero
e funghi enoki(3,11,2,4) 18€

Tempura di gamberi* mantecata con maionese piccante,
erba cipollina e funghi di stagione (1,2,4,3,7,8) 18€

Tiradito di spigola** con jalapeno, zenzero e
salsa yuzu soia (4,2,8,7) 18€

Ceviche di pescato** con twist za erano,
acqua di cocco e lime (4,6,2) 22€

Gamberi di Mazara del Vallo*** scottati all'ajillo (2) 30€

Caviale Baikal sanctuary collection con burro francese
montato al fl or de sal e blinis (1,11,3,4) 10g - 40€
30g - 100€

Main dell'Orto

Soba saltato con verdure al curry, foglia d'ostrica, riduzione al cocco e lime(1,11,7,6,5,13)	18€
Melanzana al miso* con riso pilaf, libanese, pico de gallo e clorofila al coriandolo (5,11,7,8)	18€
Tagliata di tofu a umicato, funghi di stagione ripassati, porro fondente, noci del Brasile tostate e salsa kaisen (8,7,5,13)	20€
Vegan orgy con pita* croccante, libanese al pomodoro, hummus e babaganoush (1,11,7,6,5)	26€

Main dalla Terra

- I prezzi nostri dry aged sono basati su un minimo di frollatura 35gg fino a un massimo di 65gg e quest'ultima potrebbe farne variare il prezzo, per informazioni chiedere al cameriere disponibilità giornaliera in caso di richiesta particolare -

Selezione costata hanami dry aged alla brace	16€/etto
Selezione fiorentina hanami dry aged alla brace	13€/etto
Selezione tomahawk dry aged sanctuary alla brace	12€/etto
Costata selezione gentleman galli mare dry aged alla brace	16€/etto
Selezione costata yoza hanami dry aged alla brace	12€/etto
Selezione fiorentina yoza hanami dry aged	14€/etto
Entrecôte selezionata alla brace con salsa chimichurri	32€
Pluma * iberica 100% bellota alla brace con aioli al pepe tostato e yuzu (3)	34€

Contorni

Bouquet di verdure dello chef (7,8,6)	14€
Patata hasselback	10€

Main dal Mare

Salmon ^{**} scozzese lochduart rosticciato al lime con crema al cocco, olio al coriandolo, chips di patata croccante e ikura marinato(11,4)	28€
Polpo ^{***} Sanctuary “alla gallega” con salsa al pimiento del pequillo (2,4,14,11,3)	30€
Black cod ^{***} caramellato al miso cotto su foglia di cedro e caviale al limone (8,12)	32€
Zuppa ^{***} di pescato con carpacci di dentice ^{**} , scorfano ^{**} , spigola ^{**} scottati all’olio al coriandolo (1,2,4,14,11)	34€
Astice alla brace con catalana, burro francese e olandese alla bisque(2,4,8,11)	80€
Carabineros alla griglia con gazpacho morbido all’aji amarillo (2,5,11,3)	120€

URAMAKI

Sake Maki (1,8,4) 22€

All'interno Salmone*** e avocado, top con carpaccio di salmone*** e teriyaki tenkasu

Maguro Maki (1,8,4) 24€

All'interno tonno***, avocado e shiso , top con carpaccio di tonno***, crema avocado, teriyaki e Ito Togarashi

Unagi Roll (1,2,4,3,7,8,11) 28€

All'interno gambero* in tempura e avocado, top con anguilla scottata, salsa dynamite e crispy onion

Astice Roll (1,2,3,4,7,8,11) 45€

All'interno gambero* in tempura e maionese leggermente piccante, top con carpaccio di avocado, tartare di astice croccante, crispy e teriyaki

Mazara Roll (2,4,7,8,11) 40€

All'interno gambero rosso*** e avocado, top con carpaccio di gamberi rossi*** new style e wasaby kizami

Vegan Roll (8,6,7,13,9) 20€

All'interno cuore di palma, cetriolo barattiere e daikon marinato, Furiyake topping con carpaccio di avocado, sciroppo d'acero e chips di topinambur.

TATAKI

Tataki Sake (4,7,8)

28€

Tataki di salmone** con crema di basilico, ikura* e salsa nitsume yuzu

Tataki Maguro (4,7,8)

36€

Tataki di tonno** scottato, crema di mango, tartufo nero, furikake e porro fritto

SPECIAL

Nigiri Selection** (1,2,3,4,8,7,11,13)

36€

6 pz nigiri special selezionati dal nostro chef

Sushi & Sashimi** Mix 26 pz (1,2,3,4,8,7)

56€

Selezione completa di assaggi del nostro raw bar, uramaki, sashimi**, nigiri**

Dessert

Dolce crudista* al pistacchio con crema agli anacardi (5,13,8)	12€
Cono ribaltato al cioccolato bianco, limone, pralinato di pinoli e salsa allo yuzu (1,3,11)	12€
Ananas scomposta (5,13,8)	14€
Cheese cake basca con insalatina di mango al basilico (1,11,3)	12€

Allergeni

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