

R I S T O R A N T E

L I T H O 5 5

T R A D I Z I O N I , S U S H I & C O C K T A I L

Respira. Assapora. Lasciati trasportare.
Chef Executive Pietro Ascione

PERCORSO DEGUSTAZIONE DI SEI PORTATE

Experience

L'incontro tra radici profonde e visioni contemporanee.
Dove la generosità della terra abbraccia le ricchezze del mare.

75€ A PERSONA

Percorso degustazione di sei portate

La degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo

Sushi Experience

TASTE SELECTION 24 PEZZI

Uramaki, nigiri, gunkan, sashimi, hosomaki;

€45

**Secondo disponibilità*

EXPERIENCE SELECTION 48 PEZZI

Urumaki, nigiri, gunkan, sashimi, hosomaki;

€80

**Secondo disponibilità*

URAMAKI SELECTION 32 PEZZI

Rolls crudi e cotti;

€65

EDAMAME

Baccelli di soia e sale Maldon;

€6

GOMA WAKAME

Insalata di alga wakame, sesamo;

€6

EBI FRIED 3 PEZZI

Gamberi in tempura e pane panko, mayo giapponese e salsa teryiaki 3pz;

€12

HOSOMAKI

SAKE MAKI

Hosomaki di salmone 6pz;

€6

TUNA MAKI

Hosomaki di tonno 6pz;

€8

AVOCADO MAKI

Hosomaki di avocado 6pz;

€6

AMEABI MAKI

Hosomaki di gambero rosso di Mazara 6pz;

€10

NIGIRI

AKAMI NIGIRI

Nigiri di tonno e mayo al lime 2pz;

€8

SAKE NIGIRI

Nigiri di salmone, mayo spicy e ikura 2pz;

€6

SUZUKI NIGIRI

Nigiri di spigola in salsa ponzu 2pz;

€8

UNI NIGIRI

Nigiri di ricci di mare giapponese, alga nori tostata e tobiko 2pz;

€10

GUNKAN

Gunkan di salmone, philadelphia e ikura 2pz;

€8

Gunkan di tonno, tartare di tonno, mayo lime e pistacchio 2pz;

€10

Gunkan di ricci di mare "Uni", zest di limone e salsa ponzu 2pz;

€10

URAMAKI

TARTAR ROLL

Uramaki di granchio e mayo giapponese, con tartare di salmone, semi di sesamo, salsa teryiaki e tobiko;

€20

AVOCADO ROLL 8 PEZZI

Uramaki di salmone, avocado, semi di sesamo, salsa teryiaki, mayo spicy e nocciole tostate;

€16

EBI ROLL 8 PEZZI

Uramaki di gambero in tempura, semi di sesamo, mayo al lime, salsa teryiaki e zest di limone;

€16

HOT ROLL 8 PEZZI

Uramaki fritto con salmone, philadelphia, salsa teryiaki e passion fruit;

€16

SPICY TUNA 8 PEZZI

Uramaki di tonno, mango, semi di sesami, salsa teryiaki e mayo spicy;

€20

HOT FRUIT 8 PEZZI

Hosomaki fritto con salmone, philadelphia, teryiaki e fragole;

€14

CALIFORNIA ROLL 8 PEZZI

Uramaki di granchio, avocado, semi di sesamo e mayo giapponese;

€16

SEABASS ROLL

Uramaki di spigola, cetriolo, il suo carpaccio, shiso, salsa di datterini gialli e teryiaki

€18

I Crudi

- TARTARE DI SALMONE
guacamole e crackers ai semi di sesamo;
(l-4) €20
- TARTARE DI TONNO ROSSO
olive taggiasche, capperi di Pantelleria e mayo al basilico;
(4) €22
- CARPACCIO DI CAPASANTA DELL'HOKKAIDO,
vinaigrette ai semi di zucca, mela verde e pepe del sichuan;
(4) €22

PLATEAU LITHO55

2 SCAMPI BAIA DI PORCUPINE - 2 GAMBERI VIOLA DI CROTONE XL
2 OSTRICHE GILLARDEAU - 2 TARTUFI - 2 CANNELLI - 2 SASHIMI - 2 FASOLARI

(Il plateau potrebbe subire variazioni in base alla disponibilità del pescato giornaliero)

€65

SELEZIONE DI 3 OSTRICHE ACCOMPAGNATE DA SALSA MIGNONETTE
Gillardeau, delicatezza e dolcezza perfettamente in equilibrio; 20€

SELEZIONE DI CAVIALE "OSCIETRA IMPERIAL" DA 20GR
Colore chiaro-ambrato con note gustative marine, sfumature di noce, croccante,
accompagnato dalla nostra "assiette"; 100€

Dalla Brace

Scampi reali baia Porcupine*	€12 pz
Gamberi Rossi XL*	€9 pz
Tartufi di mare	€5 pz
Ostrica Gillardeau	€8 pz

I Cotti

BACCALÀ IN TEMPURA LEGGERA, giardiniera di verdure e salsa tartara; (3-4)	€20
POLPO ALLA GRIGLIA patate in due consistenze e mayo al kimchi; (7-13)	€22
CALAMARO VERACE ALLA BRACE, asparagi bianchi e verdi, limone salato e nasturzio; (6-13)	€20
TONNO ROSSO IN TATAKI purea di sesamo nero, vinaigrette allo Jalapeno, mango ed erbe spontanee; (4-10)	€22
INSALATINA DI MARE, agrumi e verdure croccanti; (4-13)	€18
PANCIA DI MAIALINO IBERICO GLASSATE ALLA SOIA, sesamo, finocchio e pompelmo; (6-10)	€20
CARCIOFO ALLA CARBONARA, guanciale e spuma di pecorino; (9)	€18
BURRATA DI BUFALA panzanella contemporanea e basilico; (1-7)	€16
JAMON IBERICO PATANEGRA 100% crostini al burro e pestato di cipolla di Montoro; (1-11)	100gr €30

Il nostro Acquario

LINGUINE - MEZZO PACCHERO - SPAGHETTO - TUBETTONE

ARAGOSTA €22 HG

KING CRUB €26 HG

ASTICE BLU €16 HG

ASTICE CANADA € 12 HG

PESCATO DEL GIORNO €8 HG

I Primi

LINGUINA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO.

con tartare di gamberi di Crotone ed essenza di bergamotto;

(1-2)

€24

AMMESCA FRANCESCA DI MARE,

con molluschi, pesci di scoglio, crudo di crostacei e pane panko alle erbe;

(1-2-13)

€24

TUBETTONE ALL'ASTICE,

con cremoso di patate, burrata affumicata e peperone crusco;

(1-2-7)

€30

SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI,

pomodorino bruciato e polvere di prezzemolo;

(1-13)

€26

RISO "RISERVA SAN MASSIMO,

scampi scottati, basilico e mozzarella;

(2-7)

€24
min2pax

RISONE IN ASSOLUTO DI PISELLI

jamon Iberico e maggiorana;

(1-7)

€18

TUBETTO CACIO E PEPE DI SARAWAK,

lardo di patanegra e carciofi croccanti;

(1-7)

€22

IL RAVIOLO CAPRESE,

salsa datterino e stracciatella di bufala;

(1-7)

€18

Secondi

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE O AL SALE E/O
CROSTACEI ALLA BRACE, INSALATINA GENTILE;

Pescato del giorno;

€80 al KG

Astice Canada;

€100 al KG

Astice blu;

€160 al KG

Aragosta del Mediterraneo;

€220 al KG

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE,
melanzane, yogurt affumicato e composta di datterini rossi;
(l-4)

€24

ROMBO ALLA BRACE,
piselli, asparagi e yuzu kosho;

€24

FRITTURA DEL GOLFO
con maionese al limone;

€26

**Secondo disponibilità*
(l-4-l3)

TOMAHAWK DI SCOTTONA AI CARBONI,
verdure di stagione alla griglia e purea di patate al timo;

€100
al kg

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA,
"pommes cocotte", purea di funghi, puntarelle e salsa al pepe verde;

€30

POLLO IN PORCHETTA
patate morbide alla brace, bietole e il suo jus di rosmarino;

€26

Dessert

RICOTTA, PERE E NOCCIOLA;
(l-7)

€10

TIRAMISÙ;
(l-7)

€10

SOUFFLÈ ALLA FAVA TONKA,
gelato al cioccolato;
(l-7)

€16
min2pax

MILLEFOGLIE, VANIGLIA E AMARENE;
(l-7)

€10

TARTELLETTA "AU CITRON", CON CREMA AL LIMONE, MERINGA BRUCIATA
E GELATO ALLO YOGURT;
(l-7)

€10

LISTA ALLERGENI REGOLAMENTO UE 1169/2011

1 glutine | 2 crostaci | 3 uova | 4 pesce | 5 arachidi | 6 soia | 7 latte | 8 frutta a guscio,
9 sedano | 10 semi di sesamo | 11 anidride solforosa | 12 lupini | 13 molluschi | 14 sensape.

Per qualsiasi necessita o personalizzazione, il nostro personale sara lieto di assistervi.

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati a bordo.