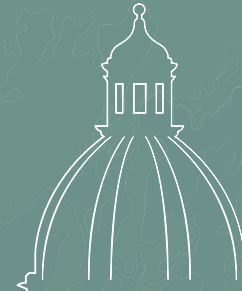


OUIVERTURE  
TERRACE



Sushi Experience



Grand Hotel et Des Palmes  
\*\*\*\*\*L

Lasciatevi sedurre dalla nostra iconica proposta Sushi,  
ricca di gustose varianti, curate fin nei minimi dettagli e preparate con i migliori ingredienti  
dai nostri chef per sorprendere anche i palati più esigenti.

*Indulge in our iconic Sushi culinary proposal, rich of delectable variations,  
curated to the perfection and prepared with the finest ingredients  
by our chefs to amaze even the most discerning palates.*



## **NIGIRI - 2pz**

### **Nigiri Salmone - € 6**

*Salmon*

(G)

### **Nigiri Tonno - € 6**

*Tuna*

(G)

### **Nigiri Pesce Bianco - € 6**

*White Fish*

(G)

### **Nigiri Gambero Rosso di Mazara del Vallo - € 8**

*Mazara del Vallo Red Prawn*

(C)

### **Nigiri Capasanta - € 10**

*Scallop*

(C)

### **Nigiri Scampi - € 12**

*Scampi Prawn*

(C)

### **Nigiri Mix - 8pz - € 32**

(C,G)

## **SASHIMI - 6pz**

### **Sashimi Salmone - € 12**

*Salmon*

(G)

### **Sashimi Tonno - € 12**

*Tuna*

(G)

### **Sashimi Pesce Bianco - € 12**

*White Fish*

(G)

### **Sashimi Mix - 16pz - € 35**

Tonno, salmone, pesce bianco, gambero rosso di Mazara del Vallo

*Tuna, salmon, white fish, Mazara del Vallo red prawn*

(C,G)

## **SPECIAL ROLLS - 8pz**

### **Amaebi Tartufo - € 35**

Gambero rosso di Mazara del Vallo, mango, tartare di gambero rosso, tartufo

*Mazara del Vallo red prawn, avocado, red prawn tartare, truffle*

(C,D,G,M,S)

### **Amaebi Caviar - € 35**

Gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado, tartare di gambero rosso, caviale

*Mazara del Vallo red prawn, avocado, red prawn tartare, caviar*

(C,D,G,M,S)

### **Black Angel - € 32**

Riso al nero di seppia, gambero in tempura, tartare di gambero rosso, ikura

*Squid ink rice, prawn tempura, red prawn tartare, ikura*

(C,D,G,M,S)

### **Rock 'n Roll - € 40**

Black Cod in tempura, avocado, gambero rosso di Mazara del Vallo,  
stracciatella di bufala, perla di tartufo nero

*Tempura Black Cod, avocado, Mazara del Vallo red prawn,  
buffalo stracciatella cheese, black truffle pearl*

(B,C,D,G,M,S)

### **Scampi Caviar - € 35**

Scampi, mango, caviale, scorza di lime

*Scampi prawn, mango, caviar, lime zest*

(C,G,M,S)

### **Mikaedi Roll - € 40**

Ricciola, tonno, mango, gambero rosso, caviale, tartufo

*Amberjack, tuna, mango, red prawn, caviar, truffle*

(C,G,M,S)

## **SPECIAL ROLLS - 8pz**

### **Hotate Roll - € 32**

Riso alla bietola, gambero rosso di Mazara del Vallo, capasanta, perla di tartufo nero, bottarga

*Chard rice, Mazara del Vallo red prawn, scallop, black truffle pearl, bottarga*

(C,G,I,M,O,S)

### **Tuna Caviar - € 32**

Tonno, avocado, top di tonno e caviale

*Tuna, avocado, tuna and caviar topping*

(G,M,S)

### **Mediterranean - € 22**

Tonno, gambero rosso di Mazara del Vallo, basilico, pomodorini, tobiko, uova di trota

*Tuna, Mazara del Vallo red prawn, basil, cherry tomatoes, tobiko, trout roe*

(C,G,I,M,S)

### **Des Palmes - € 45**

Black Cod in tempura, avocado, salmone piccante,  
top di gambero rosso di Mazara del Vallo, caviale, jalapeño, fili di peperoncino

*Tempura Black Cod, avocado, spicy salmon,  
Mazara del Vallo red prawn, caviar, jalapeño, chilli threads topping*

(C,G,I,M,S)

### **Dragon Ball - € 22**

Gambero in tempura, avocado, perle di salmone in tempura, formaggio caprino

*Tempura prawn, avocado, tempura salmon pearls, goat's cheese*

(B,C,D,G,I,M,S)

### **Lobster Sensation - € 35**

Gambero cotto, mango, avocado, polpa di astice, ikura, tobiko

*Cooked prawn, mango, avocado, lobster pulp, ikura, tobiko*

(B,C,D,G,I,M,S)

## **URAMAKI ROLLS - 8pz**

### **Uramaki Salmone - € 18**

Riso, alga, avocado, salmone, top di salmone

*Rice, seaweed, avocado, salmon, salmon on top*

(G,I,M,S)

### **Uramaki Tonno - € 18**

Riso, alga, avocado, tonno, top di tonno

*Rice, seaweed, avocado, tuna, tuna on top*

(G,I,M,S)

### **Uramaki Ricciola - € 18**

Riso, alga, avocado, ricciola, top di ricciola

*Rice, seaweed, avocado, amberjack, amberjack on top*

(G,I,M,S)

### **Uramaki Scampi - € 22**

Riso, alga, avocado, scampi

*Rice, avocado, seaweed, scampi prawn*

(C,G,I,M,S)

### **Uramaki Gamberi - € 18**

Riso, alga, avocado, gambero rosso di Mazara del Vallo

*Rice, seaweed, avocado, Mazara del Vallo red prawn*

(C,G,I,M,S)

### **Vulcano - € 18**

Salmone cotto, formaggio caprino, avocado, tartare di salmone spicy flambato, chips di patate

*Cooked salmon, goat cheese, avocado, flambéed spicy salmon tartare, potato chips*

(C,G,I,M,S)

## URAMAKI ROLLS - 8pz

### **Katana - € 18**

Gambero in tempura, formaggio caprino, avocado

*Tempura prawn, goat's cheese, avocado*

(B,C,G,I,M,S)

### **La Tigre - € 22**

Gambero in tempura, avocado, top di pesce crudo

*Tempura prawn, avocado, raw fish topping*

(C,G,I,M,S)

### **Salmon Caprino - € 18**

Salmone, avocado, formaggio caprino

*Salmon, avocado, goat's cheese*

(B,G,M,S)

### **Spicy Salmon - € 22**

Salmone spicy, salmone, avocado, uova di trota, cipollina

*Spicy salmon, salmon, avocado, trout roe, spring onion*

(G,M,S)

### **Spicy Tuna Lime - € 22**

Tonno, mango, tonno piccante, tobiko, uova di lompo, lime

*Tuna, mango, spicy tuna, tobiko, lumpfish roe, lime*

(G,M,S)



Grand Hotel et Des Palmes

★★★★★ L  
PALERMO

*Coperto* | *Cover Charge*  
6 € | 6 €