

appetizers

FRISELLA CAPRESE 36

Twice-baked Frisella bread | burrata | cherry tomatoes | green tomato | kumato tomato | beef tomato | extra virgin olive oil | fresh basil | oregano

Frisella tradizionale | burrata | pomodorini datterini | pomodoro verde | pomodoro kumato | pomodoro cuore di bue | olio extra vergine d'oliva | basilico fresco | origano

PATA NEGRA 110

Cinco Jotas pata negra 40 gr | tomatoes | toasted bread

Pata negra "Cinco Jotas" 40 gr | pomodori | pane tostato

SEXY SALAD* 50

Lobster | shrimp | crab meat | mango | cucumber | tobiko | spicy mayonnaise

Astice | gamberi | polpa di granchio | mango | cetriolo | tobiko | maionese piccante

INSALATINA DI POLPO* 45

Octopus | potato caper emulsion | camone tomatoes | taggiasca olives | celery | fresh basil | extra virgin olive oil

Bocconcini di polpo | emulsione di patate e capperi | pomodoro camone | olive taggiasche | sedano | basilico | olio extravergine d'oliva

GAMBERI SAUTÉ ASIAN INFUSION* 45

Sautéed shrimp | spicy Tom Yum sauce | fresh cilantro | lime wedge | crunchy rice chips

Gamberi sauté | salsa Tom Yum piccante | coriandolo fresco | lime | patatine di riso croccanti

raw bar

CARPACCIO DI CARABINEROS* 70

Red prawn carpaccio | raspberry gel | raspberry dust | toasted pistachios | Maldon salt | extra virgin olive oil

Carpaccio di carabineros | gel di lampone | polvere di lampone | pistacchio tostato | sale Maldon | olio extravergine d'oliva

SEABASS CEVICHE 40

Leche de tigre | shaved Tropea red onions | grapefruit | cucumber | candied kumquats | fresh cilantro | crispy tortillas

Straccetti di branzino marinati in leche de tigre | julienne di cipolla rossa di Tropea | pompelmo | cetriolo | kumquats canditi | coriandolo fresco | tortillas croccante

POKE BOWL* 45

Choice of fresh tuna or salmon | sesame oil | avocado | mango | edamame | wakame | sushi rice | pink ginger | toasted sesame seeds | teriyaki sauce

Tonno fresco o salmone | olio di sesamo | avocado | mango | edamame | wakame | riso sushi | zenzero rosa | semi di sesamo tostatati | salsa teriyaki

CATCH OF THE DAY TARTARE* 50

Ask your server for the catch of the day

on ice

LANGOUSTINES* 20

Scampi

RED PRAWNS* 18

Gamberi Rossi

OYSTERS SPECIAL DE CLAIRE ANCELIN 18

Ostriche Special de Claire Ancelin

PRICE PER PIECE

ADD ON: KASNODAR OSSETRA BLACK CAVIAR

caviar

CAVIAR HOUSE BELUGA FINEST SELECTION

Red onion | chives | chopped eggs | sour cream | blinis

Cipolle di Tropea | erba cipollina | uovo tritato | crème fraîche | blinis

30gr / 50gr / 125gr

420 / 650 / 1500

to share

MEZZEH PLATTER 85

Pumpkin seed hummus | vegetables crudités | padrón peppers | babaganoush | roasted corn | tzatziki | Greek salad | Mediterranean olives | pita bread

Hummus ai semi di zucca | crudité di verdure | pimento del padrón | babaganoush | pannocchia di mais arrostita | tzatziki | insalata Greca | olive Mediterranee | pane pita

PINSA CACIO E PEPE* 90

Pinsa Romana flatbread | mozzarella cheese | cacio e pepe cream | fresh rocket | summer truffle

Pinsa Romana | mozzarella | crema cacio e pepe | rucola | tartufo estivo

PINSA CREMA DI ZUCCA* 90

Pinsa Romana flatbread | pumpkin cream | guanciale | pecorino cheese

Pinsa Romana | crema di zucca | guanciale croccante | scaglie di pecorino

PINSA ESTIVA* 90

Pinsa Romana flatbread | fresh rocket | stracciatella | tomato confit | lemon zest | extra virgin olive oil

Pinsa Romana | rucola | stracciatella | pomodorini confit | scorza di limone grattugiata | olio extra vergine di oliva

salads

MIAMI CHICKEN CAESAR SALAD 55

Chicken | baby gem lettuce | Nikki Beach's signature Caesar dressing | rustic croutons | Parmesan cheese | quail boiled egg | pancetta

Pollo alla griglia | cuori di lattuga | salsa Caesar Nikki Beach | crostini rustici | Parmigiano Reggiano 36 mesi | uovo sodo di quaglia | pancetta

TRADITIONAL GREEK SALAD 42

Heirloom tomatoes | taggiasca olives | red onion | cucumber | green bell peppers | feta cheese | oregano vinaigrette

Pomodori heirloom | olive taggiasche | cipolla rossa | cetriolo | peperone verde | feta Greca | vinaigrette all'origano

KOH SAMUI THAI SALAD 60

Choice of marinated beef or shrimp | cucumber | red onion | red cabbage | baby gem lettuce | spring onion | cherry tomatoes | fresh chili | mint leaves | cilantro | cashew nuts | Asian dressing

Controfiletto o mazzancolle marinati | cetrioli | cipolla rossa | cavolo rosso | cuori di lattuga | cipollotto | pomodorini ciliegini | peperoncino fresco | menta | coriandolo | anacardi | salsa Asiatica

primi

TONNARELLI ALLO SCOGLIO* 55

Fresh tonnarelli | clams | mussels | prawns | red cherry tomatoes | garlic | chili | parsley | bottarga

Tonnarelli freschi | vongole | cozze | gamberi | pomodorini datterini rossi | aglio | peperoncino | prezzemolo | bottarga

BEETROOT & CAVIAR RAVIOLI* 70

Fresh burrata ravioli | creamy beetroot sauce | crushed hazelnuts | Kasnodar Ossetra black caviar | goat cheese | black garlic drops | lemon zest

Ravioli freschi di burrata | crema di rapa rossa | granella di nocciole | caviale Kasnodar Ossetra black | gocce di caprino | aglio nero | scorza di limone

Add-on: Shaved summer truffle M. P.

TAGLIOLINI VONGOLE E ZUCCHINE 55

Fresh tagliolini | zucchini basil sauce | fried zucchini | clams

Tagliolini freschi | salsa di zucchine e basilico | zucchine fritte | vongole

RED PRAWNS AND STRACCIATELLA RISOTTO* 60

Pozzi carnaroli classic rice | red prawn tartare | stracciatella cheese | candied lemon | basil coulis

Riso Pozzi carnaroli classico | battuta gambero rosso | stracciatella | limone candito | coulis di basilico

STROZZAPRETI AL PESTO ROSSO 45

Fresh strozzapreti | fresh ricotta cheese | walnuts | sun-dried tomatoe pesto | tomato concassé | fried eggplant | ricotta salata | fresh basil

Strozzapreti freschi | ricotta fresca | noci | pesto di pomodoro secco | pomodoro concassé | melanzana frita | ricotta salata | basilico

THERE IS A COVER CHARGE € 10.00 PER PERSON, VAT INCLUDED.
FOR ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE ASK FOR THE BOOK OF ALLERGENS AND INFORM YOUR WAITER.
THE DISHES WITH AN ASTERISK (*) ARE PREPARED WITH FROZEN PRODUCTS TO GUARANTEE QUALITY AND SAFETY BY LAW. REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

COBERTO € 10,00 A PERSONA, IVA INCLUSA.
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE VI INVITIAMO A CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI E IL VOSTRO CAMERIERE.
I PIATTI CONTRASSEGNAATI CON UN ASTERISCO (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE O SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04





main course

BRANZINO ALLO ZAFFERANO* 75

Roasted sea bass | grilled baby vegetables | mussels | saffron sauce | extra virgin olive oil

Branzino arrosto | verdure croccanti | cozze | salsa zafferano | olio extra vergine di oliva

NIKKI BEACH'S FAMOUS CHICKEN SATAY 45

Sesame marinated chicken strips | Asian vegetables | spicy peanut sauce | steamed jasmine rice

Pollo marinato al sesamo | verdure asiatiche | salsa di arachidi piccante | riso jasmine

ANGUS BEEF SLIDERS* 45

Angus beef | brioche bun | smoked scamorza cheese | garden leaves | sundried tomato salsa | pickled Tropea red onion | Belgian fries | ketchup | mayonnaise

Mini hamburger di Angus | pan brioche | scamorza affumicata | misticanza | salsa di pomodorino secco | cipolla rossa di Tropea pickled | patatine Belga | ketchup | maionese

ACHIOTE-TZATZIKI EGGPLANT 40

Miso marinated eggplant | sautéed mushrooms | tomatoes confit | achiote sauce | tzatziki sauce | sesame seeds

Melanzana marinata al miso | funghi saltati | pomodorini confit | salsa achiote | tzatziki sauce | semi di sesamo

GRILL

VEAL FILLET TONNÉ 85

Veal fillet | salsa tonnata | pickled red onion | veal demi-glace | capers | potato mille-feuille

Filetto di vitello | salsa tonnata | cipolla rossa agrodolce | salsa demi-glace | capperi | millefoglie di patate

GRILLED CARABINEROS* 270

Three carabineros prawns | citrus butter | chipotle sauce | microgreens

Tre carabineros | burro aromatizzato agli agrumi | salsa chipotle | germogli

BEEF TAGLIATA TRUFFLE TWIST 100

Baked Tropea onion | asparagus | demi-glace | shaved summer truffle

Tagliata di controfiletto di manzo | cipolla di Tropea al forno | asparagi | demi-glace | scaglie di tartufo estivo

TOMAHAWK* 450

900 gr achiote marinated Angus beef | roasted baby potatoes | grilled marrow | grilled corno di toro peppers | romesco sauce | chimichurri sauce | béarnaise sauce

Tomahawk grigliato 900 gr marinato all'achiote nero | patate novelle al forno | midollo alla griglia | peperoni "corno di toro" grigliati | salsa romesco | salsa chimichurri | salsa bernese

Add-on: shaved summer truffle M. P.

SURF 'N' TURF SYMPHONY* (4-6 people) 900

900gr sliced entrecôte | 12 grilled prawns | 2 octopus salads | grilled tuna steak | truffle fries | Belgian fries | grilled vegetables

Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia 900 gr | 12 gamberi alla griglia | 2 insalatina di polpo | tagliata di tonno alla griglia | patatine al tartufo | patatine belgian | verdure grigliate



SIDES

MIDORI SALAD* 25

Spinach salad | snow peas | edamame | sesame seeds | miso dressing

Insalata di spinacino | taccole | edamame | semi di sesamo | miso dressing

ORANGE AND FENNEL SALAD 15

Suprema di arance e finocchi

BELGIAN FRIES WITH SPICY MAYONNAISE* 18

Patatine belgian con maionese piccante

BELGIAN TRUFFLE AND PARMESAN FRIES* 32

Patatine belgian al tartufo e parmigiano

ROASTED BABY POTATOES 20

Patate novelle al forno

INSALATA DI MELONE 16

Melon | rocket | nuts | feta | balsamic vinegar glaze

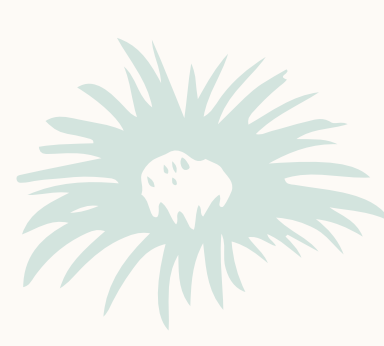
Melone | rucola | noci | feta | glassa di aceto balsamico

HEIRLOOM TOMATO SALAD 15

Insalata pomodori misti

SHAVED FRESH SUMMER TRUFFLE, PER 5GR 35

5gr di petali di tartufo estivo



SUSHI

STEAMED EDAMAME* 15

Maldon sea salt or spicy
Con sale marino di Maldon o piccanti

ASIAN WAKAME SALAD* 18

Seaweed salad | mango | sesame mix
Insalata di alghe | mango | semi di sesamo

SASHIMI (3pcs.) 21

Choice of tuna, salmon, seabass, or shrimp | wasabi | pickled ginger | ponzu
A scelta tra tonno, salmone, branzino o gambero | wasabi | zenzero marinato | ponzu

NIGIRI (3pcs.) 24

Choice of tuna, salmon, seabass or shrimp | wasabi | pickled ginger | ponzu
A scelta tra tonno, salmone, branzino o gambero | wasabi | zenzero marinato | ponzu

SUSHI PLATTERS

NIKKI BEACH'S SUSHI SELECTION* 180

Red prawn tamago roll | spicy salmon roll | 4 nigiri | 6 sashimi | Asian wakame salad | pickled ginger | wasabi | 2 salmon gunkan

Red prawn tamago roll | spicy salmon roll | 4 nigiri | 6 sashimi | insalata di Alga wakame | zenzero marinato | wasabi | 2 gunkan di salmone

NIKKI BEACH'S FAMOUS SUSHI BOAT* 450

Shrimp tempura roll | red prawn tamago roll | spicy tuna roll | spicy salmon roll | vegetarian roll | 8 nigiri | 9 sashimi | Asian wakame salad | pickled ginger | wasabi | 2 tuna gunkan | 2 salmon gunkan

Shrimp tempura roll | red prawn tamago roll | spicy tuna roll | spicy salmon roll | vegetarian roll | 8 nigiri | 9 sashimi | insalata di alghe wakame | zenzero marinato | wasabi | 2 gunkan di tonno | 2 gunkan di salmone

ADD-ON: KASNODAR OSSETRA BLACK CAVIAR

HOUSE MAKIMONO

SUSHI ROLLS

SHRIMP TEMPURA ROLL* 36

Panko shrimp | avocado | toasted sesame seed | mango | orange tobiko | spicy mayonnaise

Gambero in tempura | avocado | sesamo tostato | mango | tobiko arancione | maionese piccante

SPICY TUNA ROLL* 36

Tuna | avocado | mango | spring onion | sriracha | togarashi

Tonno | avocado | mango | cipollotto fresco | sriracha | togarashi

SPICY SALMON ROLL* 38

Torched salmon | kimchi sauce | asparagus | avocado | cream cheese | ikura | teriyaki | fried onion | wasabi mayonnaise

Salmone alla fiamma | salsa kimchi | asparagi | avocado | cream cheese | uova di salmone | salsa teriyaki | cipolla fritta | maionese al wasabi

SOFT SHELL CRAB ROLL 55

Soft shell crab tempura | salmon | mayonnaise | chives | sesame mix | quail eggs | black tobiko | summer truffle

Granchio tenero in tempura | salmone | maionese | erba cipollina | semi di sesamo | uova di quaglia | tobiko nero | tartufo estivo

RED PRAWN TAMAGO ROLL 65

Salmon | tuna | tamago | red prawns tartare | kizami wasabi | lime zest | cucumber | seabass

Salmone | tonno | tamago | tartare di gambero rosso | kizami wasabi | lime zest | cetriolo | branzino

VEGETARIAN ROLL 32

Sundried tomatoes | tempura zucchini | burrata | rocket leaves | toasted pistachio | basil | matcha tea powder

Pomodoro secco | zuccina in tempura | burrata | rucola | granella di pistacchio | basilico | polvere di tè matcha



THERE IS A COVER CHARGE € 10.00 PER PERSON, VAT INCLUDED.
FOR ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE ASK FOR THE BOOK OF ALLERGENS AND INFORM YOUR WAITER.
THE DISHES WITH AN ASTERISK (*) ARE PREPARED WITH FROZEN PRODUCTS TO GUARANTEE QUALITY AND SAFETY BY LAW. CE 852/04 E REG. CE 853/04

COBERTO € 10,00 A PERSONA, IVA INCLUSA.
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE VI INVITIAMO A CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI E IL VOSTRO CAMERIERE.
I PIATTI CONTRASSEGNAATI CON UN ASTERISCO (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE O SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04