



DELIVERY MENU

WICKY'S INNOVATIVE JAPANESE CUISINE

WELCOME

Pensato per chi non intende rinunciare alle prelibatezze dello Chef Wicky Priyan pur restando a casa.

COME ORDINARE

Le portate di questo speciale menù, comprensivo di una selezione di vini, sakè e soft drink in accompagnamento, sono prenotabili al telefono al numero +39 338 8790 530 si può richiedere la consegna a domicilio nell'area del comune di Milano con pagamento anticipato tramite PayPal (disponibile anche per gli utenti non registrati) cliccando su un apposito link che si riceverà via SMS sul proprio cellulare.

Gli ordini di importo superiore a 120 euro verranno recapitati a domicilio gratuitamente tramite taxi con tempi di attesa medi tra i 30 minuti e 1 ora.

Per ordini di importo inferiore ai 120 euro è previsto un costo di consegna di 15 euro.

PRENOTAZIONI

Gli ordini si accettano dal lunedì al sabato dalle ore 10:30 alle 20:00

CONSEGNE

Le consegne saranno effettuate dal lunedì al sabato tra le ore 19.00 e le 22.00 per la cena.

VINI, SAKÈ

E BEVANDE

GEKKEIKAN HORIN	Junmai Daiginjo 50% Regione: Kyoto 300ml	€ 28
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 45	Junmai Daiginjo 45% Regione: Yamaguchi 720ml <i>Fragrante, raffinato, adatto a tutto pasto.</i>	€ 60
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 39	Junmai Daiginjo 39% Regione: Yamaguchi 300ml <i>Vellutato, elegante e morbido, delicatamente fruttato al naso.</i>	€ 40
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 39	Junmai Daiginjo 39% Regione: Yamaguchi 720ml <i>Vellutato, elegante e morbido, delicatamente fruttato al naso.</i>	€ 100
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 23	Junmai Daiginjo 23% Regione: Yamaguchi 300ml <i>Uno dei sakè più raffinati in circolazione.</i>	€ 80
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 23	Junmai Daiginjo 23% Regione: Yamaguchi 720ml <i>Uno dei sakè più raffinati in circolazione.</i>	€ 160
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI BEYOND	Junmai Daiginjo 16% Regione: Yamaguchi 720ml <i>Morbidezza impareggiabile, sapori e profumi puliti e complessi avvolgono l'intero palato</i>	€ 630
BEVANDE		
Coca Cola normale 330ml		€ 3
Coca Cola Zero 330ml		€ 3
Birra Asahi 330ml		€ 3,5

LA PRIMA ONDA

MENÙ PER INIZIARE

CARPACCIO DEI 5 CONTINENTI Tonno, salmone accompagnati da salsa marinata a base di agrumi, lemongrass, zenzero, semi di finocchio, erba cipollina, maggiorana, olio di sesamo	€ 25	
TONNO TRIANGOLO India, Giappone e Italia: ingredienti dai tre Paesi. Tonno appena scottato con salsa al pepe del Punjab, senape giapponese, zenzero e olio extra vergine	€ 28	
SASHIMI MISTO 12 pezzi di sashimi: tonno, salmone, capesante con Wicky's salsa ponzu	€ 24	
INSALATA DI ALGHE MISTE I colori delle alghe marine servite con semi di sesamo e salsa miso-kabosu	€ 20	
SALMONE SCOTTATO Salmone appena scottato accompagnato da dressing di soia, senape, mele, erba cipollina e insalate	€ 22	
CARPACCIO DI ANGUS Filetto di Angus accompagnato da salsa di soia lavorata con aceto di Champagne Banyuls, salsa cremosa di Wicky, sakè, sale, olio di oliva extravergine e pepe nero	€ 24	
CARPACCIO DI ANGUS CON SALSA 5 CONTINENTI Filetto di Angus accompagnato da una salsa marinata a base di agrumi, lemongrass, zenzero, semi di finocchio, maggiorana, erba cipollina, olio di sesamo	€ 24	
CARPACCIO DI KOBE Filetto di Kobe accompagnato da salsa di soia lavorata con aceto di Champagne Banyuls, salsa cremosa di Wicky, sakè, sale, olio di oliva extravergine e pepe nero	NEW !! € 40	
TARTARE DI KOBE Tartare di Kobe con capperi, olive, cipolla rossa di Tropea, basilico, pepe del Kerala, sakè, olio di oliva extra vergine e anacardi tostatati	NEW !! € 40	

LA SECONDA ONDA

IL MIO SUSHI, INSEGNATAMI DAL GRANDE MAESTRO KAN

SUSHI KAN NISHIAZABU TOKYO

<p>PASTA ORIENTALE</p> <p>Spaghetti di riso basmati saltati con verdura e uova fresche conditi con sakè, salsa di soia, estratto di alici e foglie di curry</p>		€18	
<p>SUSHI KAN WICKY'S BRAND</p> <p>8 pezzi di aburi nighiri</p>		€ 27	
<p>SUSHI EDOMAE</p> <p>8 pezzi di nighiri con salsa nikiri</p>		€ 20	
<p>SUSHI ANGUS SCOZZESE</p> <p>4 nighiri di filetto di Angus scozzese con salsa al rosmarino e tartufo</p> <p>4 roll di filetto di Angus con salsa dei 5 continenti</p>		€ 26	
<p>SUSHI KOBE ORIGINALE</p> <p>8 nighiri di filetto di manzo di Kobe con salsa al rosmarino e tartufo</p>	NEW !!	€40	
<p>MAKI ARC-EN-CIEL</p> <p>8 pezzi di maki con tempura di branzino, polpa di granchio e avocado, arrotolati in carpaccio di pesce e avocado con crema di yuzu e Wicky's sweet sauce</p>		€ 25	
<p>MAKI NIKIRI TUNA</p> <p>8 pezzi di maki di tonno, salsa nikiri (antica ricetta giapponese a base di soia e mirin) avocado e cipollotti</p>		€ 25	

<p>MAKI SALMONE 8 pezzi di maki con salmone canadese e salsa dei 5 continenti, avocado</p>		<p>€ 22</p>	
<p>MAKI TONNO MAIONESE 8 pezzi di maki con tonno cotto, maionese fatto a casa, avocado, salsa limone</p>	 <p>NEW !!</p>	<p>€ 20</p>	
<p>MAKI GRANCHIO 8 pezzi di maki con gamberi in tempura, salsa di granchio e avocado</p>		<p>€ 22</p>	
<p>MAKI TERIYAKI ANGUS 8 pezzi di maki con filetto di Angus cotto asparagi e salsa teriyaki</p>	<p>NEW !!</p>	<p>€ 24</p>	
<p>MAKI KOBE 8 pezzi di maki con filetto di Angus scozzese e salsa dei 5 continenti</p>		<p>€ 40</p>	
<p>NIGHIRI ALLA CARTA - 2 PEZZI</p>			
<p>Angus</p>		<p>€8</p>	
<p>Cappesante</p>		<p>€8</p>	
<p>Gambero rosso</p>		<p>€8</p>	
<p>Mazzancolla</p>		<p>€8</p>	
<p>Salmone</p>		<p>€6</p>	
<p>Tonno</p>		<p>€10</p>	
<p>Kobe</p>		<p>€14</p>	

LA TERZA ONDA

L PESCE E LA CARNE COTTI

MERLUZZO NERO STORIA DI KYOTO Merluzzo nero d'Alaska marinato con Wicky's Miso verdure della stagione al vapore conditi con olio di oliva extra vergine		€ 30	
BRANZINO AL VAPORE Filetto di branzino al vapore con verdure		€ 22	
SALMONE TERIYAKI Filetto di salmone alla griglia, salsa teriyaki, tagliatelle di zucchine	NEW !!	€ 20	
WIKAKUNI KYOTO Maialino tipico della tradizione giapponese lessato per 16 ore secondo la tecnica del Ryoutei Kaneki, mela caramellata e enape		€ 25	
"MAGICA" Filetto di halibut al vapore servito con salsa di Champagne aromatizzata con limone e soia		€ 22	
POLLO CURRY Pollo, zenzero, curcuma, polvere di curry, latte di cocco Si può scegliere senza piccante o con piccante	NEW !!	S € 17 M € 22	
LENTICCHIE CURRY Lenticchie rosse, curcuma, polvere di cumino, latte di cocco Si può scegliere senza piccante o con piccante	NEW !!	S € 15 M € 20	
RISO BIANCO BASMATI	NEW !!	€ 10	

LA QUARTA ONDA

IL DOLCE

MIQUIT	Biscotto morbido al cioccolato extra Amaro 67% Mousse di cioccolato fondente e perle croccanti		€ 12	
BLACK BOX	Mousse al cassis, Cremoso al pralinato, Biscotto al cacao		€ 12	
MOON STONE	Mousse al cocco naturale, Streusel alle fave di cacao Gelatina di mango e frutto della passione, Spugna al pistacchio di Bronte		€ 12	
PIANETA	Sfera di cioccolato bianco, Daquoise alla Nocciola Composta di arancia tardiva Calabrese Cremoso di finocchietto selvatico fresco, Madeleine all'arancia		€ 12	

ALLERGENI

Si informa la gentile clientela che tutti i nostri piatti possono contenere ingredienti allergenici secondo reg.CE 1169/11; per qualsiasi informazione specifica si prega di chiedere al personale di servizio.

glutine	crostacei e derivati	latte e derivati	semi di sesamo e derivati	anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
pesce e derivati	arachidi e derivati	sedano e derivati	lupino e derivati	
uova e derivati	soia e derivati	senape e derivati	molluschi e derivati	
frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan e del brasil e queensland, pistacchi				