



## 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 oppure tramite l'e-shop <https://delivery.wicuisine.it>. si può richiedere la consegna a domicilio nell'area del comune di Milano con pagamento anticipato con la carta di credito tramite PayPal (disponibile anche per gli utenti non registrati) cliccando su un apposito link che si riceverà via mail.

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.

## CONSEGNE

Le consegne saranno effettuate per la cena dal lunedì al sabato tra le ore 18.00 e le 22.00  
Per il pranzo dal martedì al venerdì tra le ore 12:30 e le 14.30.

# VINI, SAKÈ

## E BEVANDE

LE MARCHESINE FRANCIACORTA SATEN Chardonnay		€ 50
GOSSET EXTRA BRUT Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	Regione: Vallée de la Marne	€ 85
LA GUARDIENSE 'JANARE SENETE' Falanghina		€ 42
VIE DI ROMANS CHARDONNAY "CIAMPAGNIS" 2017	Regione: Friuli-Venezia Giulia	€ 50
CHATEAU LA MAROUTINE BORDEAUX ROUGE Cabernet Sauvignon, Merlot		€ 36
ST. MICHAEL – EPPAN PINOT NERO RISERVA 2017	Regione: Trentino-Alto Adige	€ 52
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 45 <i>Fragrante, raffinato, adatto a tutto pasto.</i>	Junmai Daiginjo 45%   Regione: Yamaguchi   720ml	€ 60
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 39 <i>Vellutato, elegante e morbido, delicatamente fruttato al naso.</i>	Junmai Daiginjo 39%   Regione: Yamaguchi   720ml	€ 100
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 23 <i>Uno dei sakè più raffinati in circolazione.</i>	Junmai Daiginjo 23%   Regione: Yamaguchi   720ml	€ 160
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	
SALMONE PECORA Carpaccio di salmone Pecorino sardo stagionato, consommé di zenzero, polvere shiso ume, erba cipollina, olio di oliva extra vergine Incuso	NEW !! € 25	
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	
EDAMAME	NEW !! € 10	

# 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>NIGHIRI EDOMAE</p> <p>8 pezzi di nighiri conditi 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>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	

MAKI SALMONE		€ 22	
8 pezzi di maki con salmone canadese e salsa dei 5 continenti, avocado			
MAKI TONNO MAIONESE		€ 20	
8 pezzi di maki con tonno cotto, maionese fatto a casa, avocado, salsa limone	<b>NEW !!</b>		
MAKI GRANCHIO		€ 22	
8 pezzi di maki con gamberi in tempura, salsa di granchio e avocado			
MAKI ANGUS		€ 28	
8 pezzi di maki con filetto di Angus scozzese e salsa dei 5 continenti			
MAKI TERIYAKI ANGUS		€ 24	
8 pezzi di maki con filetto di Angus cotto asparagi e salsa teriyaki	<b>NEW !!</b>		
SUSHI KOBE		€ 40	
8 nighiri di filetto di Kobe con salsa al rosmarino e tartufo			
MAKI KOBE		€ 40	
8 pezzi di maki con filetto di Angus scozzese e salsa dei 5 continenti			
NIGHIRI ALLA CARTA - 2 PEZZI			
Angus		€8	
Cappesante		€8	
Gambero rosso		€8	
Mazzancolla		€8	
Salmone		€6	
Tonno		€10	


## LA TERZA ONDA

### L PESCE E LA CARNE COTTI

BACCALÀ MANTECATO E BURRATA	<b>NEW !!</b>	€ 22	
Baccalà mantecato, burrata pugliese di Martina Franca, anguilla affumicata, granelle di cucunci, gelatina di melanzane perline, yuzu miso, barbabietola in polvere			
MERLUZZO NERO STORIA DI KYOTO		€ 30	
Merluzzo nero d'Alaska marinato con Wicky's Miso, verdure della stagione al vapore conditi con olio di oliva extra vergine			
BRANZINO AL VAPORE		€ 22	
Filetto di branzino al vapore con verdure			
SALMONE TERIYAKI		€ 20	
Filetto di salmone alla griglia, salsa teriyaki, tagliatelle di zucchine			
WIKAKUNI KYOTO		€ 25	
Maialino tipico della tradizione giapponese lessato per 16 ore secondo la tecnica del Ryoutei Kaneki, mela caramellata e senape			
"MAGICA"		€ 22	
Filetto di branzino al vapore servito con salsa di Champagne aromatizzata con limone e soia			
POLLO CURRY		S € 17 M € 22	
Pollo, zenzero, curcuma, polvere di curry, latte di cocco Si può scegliere senza piccante o con piccante			
LENTICCHIE CURRY		S € 15 M € 20	
Lenticchie rosse, curcuma, polvere di cumino, latte di cocco Si può scegliere senza piccante o con piccante			
RISO BASMATI ALLA CURCUMA		€ 10	















# LA QUARTA ONDA

IL DOLCE

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

## 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 SO2
 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				