



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 18.00 e le 22.00 per la cena.

VINI, SAKÈ










E BEVANDE

LE MARCHESINE FRANCIACORTA SATEN Chardonnay	€ 50	
GOSSET EXTRA BRUT Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 85	Regione: Vallée de la Marne
LA GUARDIENSE 'JANARE SENETE' Falanghina	€ 42	
VIE DI ROMANS CHARDONNAY "CIAMPAGNIS" 2017	€ 50	Regione: Friuli-Venezia Giulia
CHATEAU LA MAROUTINE BORDEAUX ROUGE Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 36	
ST. MICHAEL – EPPAN PINOT NERO RISERVA 2017	€ 52	Regione: Trentino-Alto Adige

ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 45 <i>Fragrante, raffinato, adatto a tutto pasto.</i>	Junmai Daiginjo 45% Regione: Yamaguchi 300ml	€ 30	
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 300ml	€ 40	
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 300ml	€ 80	
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI 23 <i>Uno dei sakè più raffinati in circolazione.</i>	Junmai Daiginjo 23% Regione: Yamaguchi 720ml	€ 160	
ASAHI SHUZO SAKE DASSAI BEYOND <i>Morbidezza impareggiabile, sapori e profumi puliti e complessi avvolgono l'intero palato</i>	Junmai Daiginjo 16% Regione: Yamaguchi 720ml	€ 630	
BEVANDE			
Coca Cola normale 330ml		€ 3	
Coca Cola Zero 330ml		€ 3	
Birra Asahi 330ml		€ 3,5	
Guri.cha tè verde 5 bustine		€ 10	

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	€ 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	 NEW !!	€ 20	
8 pezzi di maki con tonno cotto, maionese fatto a casa, avocado, salsa limone			
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	NEW !!	€ 24	
8 pezzi di maki con filetto di Angus cotto asparagi e salsa teriyaki			
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

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	€ 20	 
WIKAKUNI KYOTO Maialino tipico della tradizione giapponese lessato per 16 ore secondo la tecnica del Ryoutei Kaneki, mela caramellata e senape	€ 25	
"MAGICA" Filetto di branzino 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	S € 17 M € 22	
LENTICCHIE CURRY Lenticchie rosse, curcuma, polvere di cumino, latte di cocco Si può scegliere senza piccante o con piccante	S € 15 M € 20	
RISO BASMATI ALLA CURCUMA	€ 10	















LA QUARTA ONDA

IL DOLCE

<p>PIANETA</p> <p>Sfera di cioccolato bianco, Dacquoise alla Nocciola</p> <p>Composta di arancia tardiva Calabrese</p> <p>Cre moso di finocchietto selvatico fresco, Madeleine all'arancia</p>	<p>€ 12</p>	
<p>BLACK BOX</p> <p>Mousse al cassis, Cre moso al pralinato,</p> <p>Biscotto al cacao</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>	

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 brasile e Queensland, pistacchi				