



Omotenashi significa "ospitalità", un concetto profondo che descrive quel tipo di servizio che sa andare oltre le aspettative.

È una parola bellissima che racchiude in sé l'orgoglio di riuscire ad anticipare e soddisfare le esigenze dei propri Ospiti; sono le piccole cose che hanno il grande potere di nutrire le nostre relazioni.

Omotenashi è l'arte del dare senza aspettarsi nulla in cambio.

- *Chef Yamamoto*



## LIQUORE DELLA CASA

### LIQUORE ALLO ZENZERO

Liquore fatto in casa con zenzero fresco

## COCKTAILS

### SAKE AVIATION

Gin, sake, lavanda e un tocco di frutta agrumata

### MARTINI ZENZERO E CETRIOLO

Un cocktail con grande personalità e carattere, il perfetto equilibrio tra la freschezza del cetriolo e la complessità dello zenzero

### MARTINI AL LITCHI E ROSE

La perfetta combinazione tra sake, litchi e rose

### MOJITO AL LITCHI

Un classico, il compagno perfetto

### WHISKEY & GINGER SOUR

Una versione del classico whiskey sour con un tocco di zenzero fresco

## ANALCOLICI

### CALPIS ALLA LAVANDA

Una reinterpretazione della classica bevanda giapponese con un tocco di lavanda fresca

### COCCO E MANGO

Un morbido mix di purè di mango, crema di cocco e un tocco di rosmarino

## SASHIMI

Tutte le porzioni vengono servite con wasabi

Tonno 🍣✳️

Hiramasa 🍣✳️

Hamachi 🍣✳️

Salmone 🍣✳️

## NIGHIRI

Viene servito un nighiri per porzione, tutte le porzioni vengono preparate con riso per sushi e servite con wasabi, zenzero e salsa nikiri

Tonno ✳️

Salmone crudo ✳️

Anguilla 🍣

Salmone scottato

Gambero ✳️



## URAMAKI

Scegliere porzioni da 4 o 8 pezzi

### VEGETARIANO PICCANTE 🌿/🍴

Melanzane sottaceto e daikon giapponese con aglio fritto e un pizzico di peperoncino serrano

### CALIFORNIA 🍴

Deliziosi kanikama, polpa di avocado e cetrioli

### TONNO PICCANTE ✨/

Tonno pinna blu piccante, tobiko e cipolline

### SALMONE CROCCANTE ✨/

Roll fritti ripieni di salmone, avocado, maionese piccante e formaggio cremoso

### MOMOTEN /

Roll fritti ripieni di gambero croccante, asparagi e avocado, con maionese yuzu kosho e salsa chili agrodolce

### ACEVICHADO ✨/

Con gamberi e avocado, coperti con leche de tigre e guarniti con coriandolo e sambal

### ANGUILLA E TARTARE DI PESCE ✨🍴

Mix di anguilla affumicata e tartare di pesce

## ANTIPASTI FREDDI

### MORIAWASE DA CONDIVIDERE 🍴✨

Pregiato sashimi di granchio, polpo, salmone, hamachi e tonno pinne blu

### TARTARE DI TONNO ✨🍴

Tonno pinna blu condito con rayu e salsa tartara, accompagnato da cracker di riso e alga nori

### TACO DI PASTA WONTON AL TONNO ✨/🍴

Taco croccante ripieno di tartare piccante e maionese al wasabi

### TACO DI PASTA WONTON AL SALMONE ✨/🍴

Taco croccante ripieno di tartare piccante e maionese al wasabi

### TATAKI DI TONNO ✨🍴

Marinato con salsa di soia, zenzero e mirin, guarnito con chips all'aglio

### OKE FOR 4 ✨

Selezione di 5 nigiri, 4 uramaki e un mix sashimi del giorno

### HAMACHI TATAKI ✨

Fette di hamachi leggermente scottate, salsa leche de tigre e un tocco di wasabi

## ANTIPASTI CALDI

### EDAMAME SZECHUAN 🌿

Baccelli di soia verde saltati in salsa all'aglio e peperoncino

### GYOZA VEGETARIANI 🌿

Scottati e ripieni di cavolo e funghi

### PONZU EDAMAME 🌿🍴

Preparato nel wok, con salsa ponzu e togarashi

### BUN ALLE COSTOLETTE BRASATE 🍴

Panino al vapore farcito con costolette brasate, salsa galbi, zenzero giapponese sottaceto, negi e coriandolo

### GYOZA DI CARNE E CAVOLO

Scottati alla brace, ripieni di prosciutto serrano e salsa di soia al tartufo

### GYOZA DI KIMCHI

Scottati alla brace, ripieni di kimchi e carne di maiale



## TEMPURA

### VERDURE MISTE 🌿

Asparagi, zucca, funghi e peperoni con salsa tendashi

### TEMPURA DI GAMBERI 🍤🌿

Gamberi in tempura con maionese piccante

## RISO, SPAGHETTI E ZUPPE

### GOHAN 🌿🍚

Il tradizionale riso bianco al vapore

### MISOSHIRU

Tofu, wakame e negi

### MISTO YAKIMESHI

Con uova e un mix di verdure leggermente aromatizzate con burro all'aglio e salsa di soia, con manzo, pollo e gamberi

### TONKOTSU RAMEN

Classico brodo di carne con pancia di maiale marinata, uova, pak-choi e funghi

### MISTO YAKISOBA

Spaghetti saltati nel wok con verdure e salsa agrodolce, maionese, aonori, zenzero giapponese sottaceto, pollo, manzo e gamberi

## PIATTI DI CARNE, PESCE E VERDURE

### NASU MISO 🌿🍤

Melanzane arrostate a cottura lenta, marinate in salsa di miso dolce

### WRAP DI CARNE 🍤🌿

Fettine di lombo di maiale cotte in brodo dashi, servite su foglie di lattuga con spaghetti di patate dolci, arachidi e salsa di miso

### PESCATO DEL GIORNO IN SALSА MISO 🍚

Pescato del giorno marinato in salsa di miso dolce

### YAMI LAMB RACK

Costolette d'agnello alla griglia, salsa yakiniku, bok choy e salsa di mango con riso saltato

### TATSUAGE

Pollo fritto giapponese marinato in un mix di zenzero e aglio

### GALBI COREANO

Costolette brasate con l'osso, marinate in salsa di soia dolce e galbi

### POLLO TERIYAKI 🍚🍤

Pollo arrostito e marinato in salsa di soia dolce

### TEPPANYAKI WAGYU GIAPPONESE A5 🍚🌸

Scottato, con asparagi, carote e wasabi

🍚 Al Baglioni Resort Maldives siamo lieti di offrire nei nostri menù opzioni senza glutine. Tuttavia, nelle nostre cucine non disponiamo di ambienti separati, per cui non possiamo garantire la non contaminazione e opzioni 100% senza glutine. Se sei celiaco/a, ti preghiamo di contattare il Restaurant Manager.

🍤 Questo alimento contiene noci o semi che possono causare allergie.

🌸 I nostri alimenti vengono preparati seguendo rigorose norme igieniche; tuttavia, consumando cibi crudi o poco cotti, ti assumi tutti i possibili rischi che ciò comporta per la tua salute.

🌿 Vegano 🌿 Vegetariano 🍤 Piccante