

Condividendo

OSTRICHE
(3 PZ/6 PZ) 19€/35€
PREZZEMOLO, LIMONE
14.

CARPACCIO DI MANZO 19€
PESTO, RUCOLA, FORMAGGIO DI CAPRA STAGIONATO
5.7.8.10.12.

CARPACCIO DI POLPO(*) 18€
PEPERONE ROSSO DOLCE, POMODORO, VINAIGRETTE,
CORIANDOLO, GERMOGLI, ERBA CIPOLLINA
1.4.9.11.12.14.

SEEN TACO 17€
CEVICHE CON PESCATO DEL GIORNO, GUACAMOLE,
MAIONESE GIAPPONESE, UOVA DI TOBIKO, GERMOGLI, MELOGRANO
POMEGRANATE
1.2.3.4.5.6.8.9.11.12.

TAPIOCA FRITTA 14€
(2 PZ)
TAPIOCA, MARMELLATA DI GUAVA SPEZIATA,
GRANA PADANO E SCAMORZA
1.5.7.12.

CARPACCIO DI RAPA ROSSA BIOLOGICA 18€
FETA, DRESSING ALL' ARANCIA, CAPPERI, OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA ALL'ANETO, NOCI DI MACADAMIA DOLCI
8.11.12.

CROCCHETTE DI AGNELLO (*) 19€
(2 PZ)
MOSTARDA DI DIGIONE, MANGO, MIELE
1.5.5.8.9.10.11.12.

BACCALÀ MANTECATO 15€
RISO CROCCANTE, SALSA CHIMICHURRI
4.5.6.7.8.

GYOZA DI WAGYU 20€
(6 PZ)
PORRI, FUNGHI, CURRY VERDE
1.5.6.8.9.11.12.

UOVO FRITTO SEEN STYLE 18€
FUNGHI, TARTUFO NERO, UOVO FRITTO
CON TARTUFO EXTRA
5.7.12.

BURRATA D.O.P. & CAVIALE 60€
SALE MARINO, OLIO D'OLIVA BIO
4.7.

FIORI DI ZUCCA 15€
(2 PZ)
RICOTTA FRESCA, TIMO E SALSA AL POMODORO
7.

TARTARE, PAPPÀ AL POMODORO, TARTUFO 28€
TARTARE DI MANZO CON PAPPÀ AL POMODORO,
FUNGHI E STRACCIATELLA
1.5.4.7.

CAVIAR HOUSE PRUNIER
BLINIS, CIPOLLE ROSSE, MIMOSA D'UOVO, PANNA ACIDA
IMPERIAL SELECTION 50GR 250€
IMPERIAL SELECTION 125GR 500€
1.4.5.8.12.14.

250GR / 500GR - DISPONIBILE SU RICHIESTA
WITH THREE DAYS IN ADVANCE CON TRE GIORNI DI ANTICIPO

DO NOT HESITATE TO ASK FOR OUR SELECTION TO DISCOVER MORE
VARIETY: BAERI, OSCIÈTRE, PARIS, HÉRITAGE

M'è venuta voglia

INSALATA D'ASTICE TARTUFATA(*) 48€
ASPARAGI, MELA CARAMELLATA, AVOCADO,
SEDANO, ERBA CIPOLLINA, TARTUFO
2.4.9.11.12.

INSALATA CROCCANTE 16€
LATTUGA ICEBERG, ALGA NORI KIZAMI,
SALSA DI SEMI DI GIRASOLE
5.8.9.11.12.

MELANZANE ALLA NORMA 22€
MELANZANE FRITTE, RICOTTA STAGIONATA,
SALSA AL POMODORINO FRESCO
1.7.9.

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO 29€
PARMIGIANO, TARTUFO, ERBA, CIPOLLINA
1.5.7.9.11.

LASAGNA DI VERDURE 24€
LASAGNA DI VERDURE, MOZZARELLA,
BASILICO, PARMIGIANO
1.5.7.9.11.

LE POLPETTE 24€
POLPETTE CON UOVO, PECORINO AL TARTUFO
1.3.7.8.12

Lo ha detto lo Chef

LOBSTER BUN(*) 48€
COLESLAW, MELA VERDE SUNOMONO,
WASABI KIZAMI, TOBIKO
1.2.3.4.5.7.8.11.12.14.

SELEZIONE DI TAGLI DI CARNE DELLO CHEF 98€
SELEZIONE SETTIMANALE DELLO CHEF OLIVIER
7.9.12.

PLUMA DI MAIALE IBERICO(*) 36€
CON MARINATA ALLA SOIA E TARTUFO
1.6.8.9.11.12.

Pesce

RANA PESCATRICE (*) 39€
BURRO ACIDO, VERDURE CONFIT
1.4.7.10.

MERLUZZO NERO (*) 41€
TACCOLE, SCALOGNO, PUREA DI SEDANO
1.4.5.7.8.9.11.12.14.

GAMBERO GIGANTE CON DRESSING ALLA MEDITERRANEA (*) 59€
CONCASSE' DI POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE, ERBE
2.4.5.7.8.11.14.

CAPELANTE SEEN 35€
CAVOLFIORI, PUREA DI MELA VERDE, PASTINACA, PROSCIUTTO AFFUMMICATO

SEEN

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER

R O M E

VEGETARIAN WITHOUT GLUTEN

Elenco di sostanze o prodotti che causano allergie o intolleranze

1. Cereali contenti glutine: Frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridi 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Noci, ovvero: Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Brasile, Pistacchi e macadamia. 9. Sedano. 10. Mostarda. 11. Sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupino. 14. Molluschi.

Carne

COTOLETTA DI AGNELLO (*) 41€
PANATA, MOSTARDA DI DIGIONE, MENTA
1.5.5.7.8.10.12.

PICANHA DI WAGYU 68€
SALSA CHIMICHURRI

FILETTO DELLO CHEF 39€
FILETTO DI MANZO, SALSA DI OLIVIER, AGLIO, PANNA, ALLORO
1.7.10.12.

WAGYU BURGER 32€
CHEDDAR, CIPOLLE CARAMELLATE, PATATINE FRITTE
1.5.5.6.7.8.10.11.12.

"POLLETTO SEEN" 23€
POLLETTO, MISO, KIMCHI
1.5.6.8.11.12.

Contorni

CARCIOFI GRATINATI 12€
PORRI, FORMAGGIO, BESCIAPELLA
1.5.7.8.12.

"RICO" RICE 9€
DATTERI, FAGIOLINI, ASPARAGI E MANDORLE TOSTATE
5.8.12.

SPINACI SALTATI 9€
SPINACI, NOCE MOSCATA
1.5.7.8.12.

PATATINE FRITTE (*) 9€
5.8.12.

VERDURE CONFIT (*) 9€
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E SALE MARINO
9.12.

PUREE AL TARTUFO 12€
PUREE' DI PATATE, LATTE, NOCE MOSCATA, TARTUFO
1.7.12.

Dessert

TORTA SEEN (PER DUE) 18€
FRUTTI DI BOSCO, GELATO ALLA VANIGLIA
1.3.5.7.8.12.

SOUFFLE' AL DULCE DE LECHE 15€
SORBETTO DI GUAVA
1.5.5.8.12.

TIRAMISÙ 12€
GELATO AL PISTACCHIO
1.3.7.8.

CHEESECAKE AL LIME 12€
GRANITA AI LAMPONI, SESAMO NERO
1.5.5.7.8.11.

SEEN...ZA COLPA 12€
BROWNIE AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON CIOCCOLATO
SAO THOME, ANACARDI
1.5.5.8.12.

BANANA & ARACHIDI 12€
TORTA ALLA BANANA, CARAMELLO SALATO, CRUMBLE DI PINOLI
1.5.7.8.12.

GELATO 9€
SCELTA DUE GUSTI, PERLE DI CIOCCOLATO, CRUMBLE
12.

FRUTTA DI STAGIONE 12€

Per cominciare



EDAMAME TARTUFO, SALSA PONZU, SALE MARINO 1.4.6.	8€
SASHIMI NEW STYLE HAMACHI RICCIOLA E SALSA PONZU TARTUFATA 1.4.6.8.11.	20€
HOT SEEN SALMONE, CREMA DI FORMAGGIO, CIPOLLOTTO E TERIYAKI 1.4.6.7.8.11.	18€
TATAKI DI TONNO BLUEFIN CON SALSA DI MISO E YUZU ED INSALATA AL WASABI 4.6.	23€
INSALATA WAKAME ALGHE WAKAME E SEMI DI SESAMO 4.6.11.	16€

Seen Special



GUNKAN PADRÓN (2 PZ) SALMONE, ZENZERO E PEPERONCINO PADRÓN 4.6.	13€	GUNKAN K.O.B. (2 PZ) WAGYU, FOIE GRAS, CIPOLLA CONFIT E TERIYAKI 1.6.9.	26€
GUNKAN HOTATE (2 PZ) TONNO, CAPELANTE E VINAIGRETTE DI SOIA 4.6.14.	15€	GUNKAN AL TARTUFO (2 PZ) SALMONE, GAMBERO, UOVO DI QUAGLIA E TARTUFO NERO 2.3.4.	24€
GUNKAN ROI (2 PZ) SALMONE, GRANCHIO REALE E UOVO DI QUAGLIA 2.3.4.6.	18€	NIGIRI WAGYU WAGYU, UOVO DI QUAGLIA E TARTUFO 3.6.	28€
GUNKAN AMA EBI (2 PZ) RICCIOLA E GAMBERI DOLCI 2.4.6.	19€	NIGIRI NEW STYLE (2 PZ) SALMONE, ZENZERO E SHICHIMI TOGARASHI 4.6.11.	12€
GUNKAN TORO (2 PZ) VENTRESCA DI TONNO, TONNO, FOIE GRAS E PORRI 4.6.	26€	NIGIRI SALMONE E TARTUFO SALMONE BRASATO, TARTUFO E FIORI DI SALE 4.6.	16€
GUNKAN DE MER (2 PZ) SALMONE, VONGOLE E MELA VERDE SUNOMONO 4.6.14.	16€	NIGIRI DI TONNO TORO E CAVIALE TONNO TORO E CAVIALE 4.6.14.	27€
GUNKAN SHIROMI (2 PZ) PESCE BIANCO, LIME, ZENZERO, CIPOLLA CONFIT E OLIO LA-YU 4.6.	15€	NIGIRI DI ANGUILLA CON MIDOLLO DI VITELLO E MOSTARDA DI DIGIONE 4.10.	16€

Nigiri



SALMONE (2 PZ)	10€
TONNO BLUEFIN (2 PZ)	15€
VENTRESCA DI TONNO (2 PZ)	19€
RICCIOLA (2 PZ)	16€
ORATA (2 PZ)	12€
CAPELANTE (2 PZ)	16€

Maki Specials



CALIFORNIA (4 PZ) GAMBERO, SALMONE, CETRIOLO E MANGO 2.4.	16€
SPIDER ROLL (4 PZ) GRANCHIO, SALMONE, PORRO E AVOCADO 1.2.4.6.	21€
SPICY TUNA (4 PZ) TONNO PICCANTE E VERZA 1.4.11.	19€
TIRASHI MAKI (4 PZ) GAMBERO IN TEMPURA, ASPARAGI E VARIETA' DI PESCE 1.2.4.	18€
VEGGIE (4 PZ) CAROTE, KAMPYO, MELA VERDE, ANETO, CIPOLLA CROCCANTE, TOGARASHI 11.	11€
UNAGUI ROLL (4 PZ) ANGUILLA, FOIE GRAS E MELA SUNOMONO 4.	22€
KYURI MAKI (7 PZ) WRAP DI CETRIOLO CON SALMONE, TONNO, GAMBERO E ACCIUGHE 2.4.	30€
TEKKA MAKI (6 PZ) HOSOMAKI DI TONNO 4	18€
SAKE MAKI (6 PZ) HOSOMAKI DI SALMONE 4	12€

Selezione dello Chef

SASHIMI DI SALMONE (2 PZ)	SUSHI ROLLS (3 PZ)
SASHIMI DI TONNO BLUEFIN (2 PZ)	GUNKAN SPECIALI (4 PZ)
SASHIMI DI RICCIOLA (2 PZ)	NIGIRI (3 PZ)
	75€
	4.

Sashimi



SALMONE (5 PZ)	13€
TONNO BLUEFIN (5 PZ)	20€
VENTRESCA DI TONNO (5 PZ)	23€
RICCIOLA (5 PZ)	18€
ORATA (5 PZ)	14€
CAPELANTE (5 PZ)	19€

SEEN

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER

R O M E

VEGETARIAN WITHOUT GLUTEN

Elenco di sostanze o prodotti che causano allergie o intolleranze

1. Cereali contenti glutine: Frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridi 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Noci, ovvero: Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Brasile, Pistacchi e macadamia. 9. Sedano. 10. Mostarda. 11. Sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupino. 14. Molluschi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Questo piatto può contenere ingredienti congelati.

Le suggeriamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie alimentari. Potremo così indirizzare al meglio le sue scelte.