

• LA CUCINA DEL FINO A CASA TUA •

scopri i nostri menu su: FINOATHOME.IT & FINOSUSHI.IT



ANTIPASTI

le pietanze giuste per iniziare al meglio il pasto

CRUDITÉ

per chi ama i sapori delicati del mare

PRIMI PIATTI

tutto l'essenziale per rispondere ai desideri più ricercati

SECONDI

creati per soddisfare anche le voglie più esclusive

CONTORNI

pensati per esaltare i sapori unici della carne e del pescato

SUSHI

la Sardegna incontra il Giappone: piacere esotico qualità italiana

SCEGLI IL TUO MENU ONLINE E CHIAMACI PER FINALIZZARE L'ORDINE

Il servizio take away è attivo tutti i giorni.
Prenotazioni per il pranzo entro le 11:00
e per la cena entro le 17:00

Potrai ritirare il tuo ordine direttamente
in spiaggia al **Fino Beach**,

Cala Sassari - Punta Pedrosa

LAT. 40°59,241'N - LONG. 009°35,10'E

PER IL MENU SUSHI



+39 393 3323520

PER IL MENU TRADIZIONALE



+39 346 114 66 14

• MENU TRADIZIONALE e POKE •

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane affumicate e scaloppe di foie gras al Pastis €13

Caprese con mozzarella di bufala €10

Insalata di polpo e patate €12

Tagliere affettati e formaggi €15
(per 2 persone)

PRIMI PIATTI

Fregola ai frutti di mare €14

Spaghetti vongole e bottarga €16

Paccheri aragosta e pomodorino giallo €25 a porzione
(min. 2 persone)

Spaghetti al pomodoro €11

SECONDI PIATTI

Trancio del miglior pescato €18

Aragosta alla catalana €140

Roast beef all'inglese con patate al forno €17

Frittura di calamari €15

Pesce al sale €16 (100gr)
(12 ore di prenotazione anticipata)

CRUDITÉ

Gamberi viola di prima €12 (100gr)

Gamberi viola di seconda €9 (100gr)

Scampi di prima €14 (100gr)

Scampi di seconda €8,4 (100gr)

Ostriche €5 pezzo

Ceviche €18

CONTORNI

Insalata mista €4

Verdure grigliate €4

Patate al forno €4

Patatine fritte €4

POKE

Classico €18
(riso, wakame, avocado, mango, salmone o tonno a scelta, salsa ponzu)

Caraibico €20
(riso, maracuja, avocado, mango, salmone e tonno a scelta, salsa ponzu)

Explosion €22
(riso, avocado, mango, crunch di cipolla frita, salmone e tonno a scelta, salsa ponzu, salsa dello chef)

• SUSHI •

STARTERS - 8 PEZZI

Edamame	€5
Wakame salad	€5
Riso bianco	€4
Crostacei al cucchiaio	€5

HOSOMAKI - 8 PEZZI

Tekka maki tonno	€9
Hosomaki gambero	€11
Sake maki salmone	€8
Frutta maki (mango, avocado, cetriolo)	€8

FUTOMAKI - 8 PEZZI

Soya roll (pelle di salmone, philadelphia, uova di tobiko, teriyaki)	€15
Ceviche yamazaky (mix di pesce, cetriolo, peperone, cipolla rossa, coriandolo, salsa yamazaky)	€18

NIGIRI - 4 PEZZI

Salmone	€8
Tonno	€10
Gambero cotto	€12
Gambero crudo	€12

SASHIMI - 15 PEZZI

Salmone	€24
Tonno	€28
Sashimi mix	€26

HOT ROLL - 8 PEZZI

Harumaki (foglia di spring roll, riso, salmone, salsa sweet chilli)	€18
---	-----

URAMAKI - 8 PEZZI

Primavera (salmone, mango, philadelphia, uova di tobiko)	€15
Tiger roll (salmone, takuan, arancia flambè, uova di tobiko)	€18
Madala (salmone, philadelphia, mango, cetriolo, salmone flambè, teriyaki)	€18
Dragon roll (tonno flambè, philadelphia, salsa piccante, avocado)	€18
Crunch roll (salmone, avocado, cetriolo, salsa agro dolce, teriyaki, cipolla fritta)	€17

Uramaki Ebi (gambero, avocado, Mayo)	€20
---	-----

Uramaki Ebi Tempura (gambero fritto, salmone, philadelphia, sesamo)	€20
---	-----

TEMAKI

Sake (erba cipollina, cipollotto)	€10
--------------------------------------	-----

Sake special (mango, philadelphia, erba cipollina, porro)	€12
---	-----

Tonno (salsa piccante, erba cipollina, porro)	€12
--	-----

COMBINATO 24 PEZZI

(9 sashimi, 8 uramaki, 4 hosomaki, 3 niguiris)	€40
---	-----

COMBINATO 40 PEZZI

(12 sashimi, 12 uramaki, 8 hosomaki, 6 niguiris, 2 gunkan)	€60
---	-----

• FINO EXCELLENCE e VINI •

Manzo Wagyu

€ 184

Manzo giapponese dal manto nero, qualità A5 livello massimo sia dal punto della purezza genetica che della marmorizzazione tipo di taglio roastbeef.

Taglio da 800 gr

Sardine affumicate fish gourmet

€29

Prodotto da una piccola azienda familiare situata nel cuore della Spagna, prodotto artigianale d'altissima qualità.

Peso 350gr

Filetti di acciughe del mar cantabrico Nardin

€9

Le acciughe del mar cantabrico sono le migliori per dimensioni e per quell'aroma inconfondibile che le contraddistingue.

I processi di lavorazione tradizionali e l'altissima qualità del pesce motivano l'eccellenza del prodotto finale.

Confezione da 50 gr

Paletta de bellota Blazquez

€ 12 (100 gr)

Prodotta dalla famiglia Blazquez nei dintorni di Salamanca, utilizzando maiale nero iberico nutrito allo stato selvatico utilizzando solo ghiande, la paletta è ricavata dalla coscia anteriore del maiale.

Scaloppe di Foie Gras Lafitte

€5,5

Azienda fondata nel 1920 nel villaggio di Montaut a Chalosse nelle Lande Francesi.

Le anatre provengono da un ceppo antico a crescita lenta e vengono ingrassate con grani di mais interi non OGM. Prodotto realizzato artigianalmente senza additivi e conservanti.

Peso a scaloppa ca 50gr

Salmone affumicato in Irlanda Kenmare

€ 22

Salmone pescato selvaggio, affumicato con una tecnica d'affumicatura tradizionale che rende il processo più lento ma fornisce un gusto eccellente. Tutti i processi di lavorazione vengono fatti a mano rendendo il salmone un vero prodotto artigianale, naturale e privo di conservanti.

Peso 200 gr

Caviale Beluga

€53

Caviale di storione allevato in Mancuria (Asia nord orientale) e lavorato e confezionato in Italia.

Confezione da 10 gr. più astuccio

Pasta mancini

€ 3,3

Il pastificio agricolo Mancini produce pasta solo con il grano che coltiva direttamente nei campi che lo circondano nel cuore delle marche, Mancini pastificio agricolo è mix tra tradizione e modernità che permette d'ottenere un prodotto unico per porosità, gusto e tenuta della cottura.

Confezione da 500gr

VINI

Vintage Tunina, Jermann

€49

Ruinart Blanc de Blanc

€87

Ruinart Rosé

€87

Ben Rye 0,375, Donnafugata

€31

Mille e Una notte, Donnafugata

€59

Amarone Riserva, Cantina Masi

€44

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

€135