

PER INIZIARE...

SASHIMI SALMONE PZ 12

(4 - 6 - 12)

€ 12

SASHIMI TONNO PZ 12

(4 - 6 - 12)

€ 15

SASHIMI MIX

tonno, salmone, gamberi rossi di Sicilia, gamberi argentini, vinaigrette alla soia, caviale d'aringa e uova di salmone

(2 - 4 - 6 - 11 - 12)

€ 20

NIGIRI

AVOCADO

(12)

€ 3 PZ 2

GAMBERI ROSSI

(2 - 12)

€ 6 PZ 2

GAMBERO COTTO

(2 - 12)

€ 3 PZ 2

TONNO

(4 - 12)

€ 5 PZ 2

SALMONE

(4 - 12)

€ 4 PZ 2

WAGJU

(12)

€ 9 PZ 2

PER CONTINUARE...

LE ZUPPE

MISO SOUP

tofu, alga wakame

(6)

€ 6

RAMEN

arrosto di maiale, wakame, funghi shiitake, spaghetti di grano saraceno, uovo morbido

(3 - 6 - 9)

€ 14

LE TEMPURE

SOLO PER TAKE AWAY

VERDURE IN TEMPURA

carote, zucchine, sedano rapa, avocado, salvia

(1)

€ 12

POLLO IN TEMPURA

salsa teriaki, wakame

(1 - 11 - 12)

€ 12

GAMBERI IN TEMPURA

salsa piccante

(1 - 2 - 12)

€ 14

TONNO IN TEMPURA

salsa teriaki

(1 - 4 - 11 - 12)

€ 15

LE BOWLS

VEGGY POKÈ

riso nero, fragole, avocado, cetriolo, edamame, semi di chia, noci e salsa teriaki

(6 - 8 - 12)

€ 12

IL NOSTRO POKÈ

riso nero, salmone, tonno, edamame, avocado, wakame, salsa teriaki e sesamo

(4 - 6 - 11 - 12)

€ 15

HOSOMAKI

AVOCADO

(12)

€ 5 PZ 6

CETRIOLO

(12)

€ 5 PZ 6

SALMONE

(4 - 12)

€ 6 PZ 6

TONNO

(4 - 12)

€ 8 PZ 6

GAMBERI ROSSI

(2 - 12)

€ 9 PZ 6

WAGYU

(12)

€ 14 PZ 6

HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA

avocado, philadelphia esterno: tartare di salmone, tonno, gambero rosso

(1 - 2 - 4 - 7 - 12)

€ 15 PZ 6

FUTOMAKI SPECIAL TEMPURA

avocado, tonno, salmone, gambero, wakame

(2 - 4 - 11 - 12)

€ 12 PZ 4

GUNKAN SPECIAL

tonno piccante e salmone

(3 - 4 - 12)

€ 8 PZ 2

WAKAME/EDAMAME

(6 - 11 - 12)

€ 5

CIOTOLINA DI RISO € 3

URAMAKI

VEGGY

avocado, wakame, zucchine, cetriolo esterno: avocado, sesamo nero

(6 - 11 - 12)

€ 11 PZ 8

GRANCHIO

surimi, mayonese esterno: pasta kataifi, salsa teriaki

(4 - 8 - 12)

€ 11 PZ 8

SALMONE

avocado, philadelphia, esterno: salmone, sesamo bianco

(4 - 7 - 11 - 12)

€ 12 PZ 8

GAMBERO TEMPURA

mayonese, pesto al basilico esterno: avocado

(1 - 2 - 6 - 12)

€ 13 PZ 8

SALMERINO TEMPURA

avocado, mayonese esterno: pasta kataifi, salsa teriaki

(1 - 4 - 7 - 12)

€ 14 PZ 8

TONNO

zucchine, tabasco, esterno: tonno, mandorle, salsa teriaki

(4 - 8 - 12)

€ 15 PZ 8

URAMAKI SPECIAL

SALMONE, FRAGOLE E SALMERINO

esterno: salmone affumicato, pasta kataifi, salsa teriaki

(1 - 4 - 12)

€ 16 PZ 8

GAMBERO IN TEMPURA E GAMBERO CRUDO

esterno: burrata, gambero rosso, mandorle

(1 - 2 - 3 - 8 - 12)

€ 17 PZ 8

TONNO E PEPERINO

esterno: uova sode, caviale d'aringa, mayonese, tonno

(3 - 4 - 12)

€ 18 PZ 8

GAMBERI ARGENTINA, STRACCIATELLA DI BUFALA, AVOCADO

esterno: salmone flambè, wakame, granella di pistacchi

(2 - 7 - 8 - 12)

€ 19 PZ 8

SALMERINO IN TEMPURA AVOCADO, ASTICE

esterno: mango, avocado, astice scottato, sesamo nero, mayonese

(2 - 7 - 8 - 12)

€ 20 PZ 8

WAGYU CRUDO E COTTO

Wagyu alla griglia, mayonese esterno: crudo di Wagyu, salsa teriaki

(1 - 3)

€ 22 PZ 8

MENÙ FVSION

MEZZO FVSION

2 uramaki, 1 hosomaki, 3 nigiri

€ 35 PZ 25 MIX

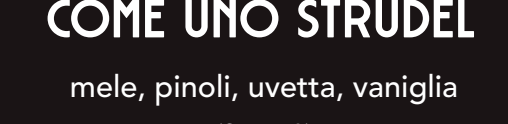


IL NOSTRO FVSION

consigliato per 2/3 persone

3 uramaki, 2 hosomaki, 6 nigiri, 4 gunkan, 1 futomaki

€ 70 PZ 50 MIX



MENÙ RAGAZZI E NON PIATTO UNICO

PENNETTE AL POMODORO

COTOLETTA CON PATATE FRITTE

(1 - 3 - 9 - 12)

€ 14

LE NOVITÀ "CORTINA 2021"

FOCACCIA SPECIAL

tartare di gambero argentino condita con limone, salmone guarnito con avocado e stracciatella

(1 - 2 - 4 - 7)

€ 12

TATAKI DI CERVO

rape rosse, asparagi di mare, salsa alla rosa canina

(6 - 9 - 10 - 12)

€ 14

TATAKI DI TONNO

semi di sesamo, wakame, salsa teriyaki

(4 - 11 - 12)

€ 14

GNOCCHI CROCCANTI AL FORNO

crema di zucca, bottarga di muggine, stracciatella di bufala, tartare di gambero rosso

(1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9)

€ 15

URAMAKI SPECIAL CERVO

sedano rapa in tempura, maionese giapponese, avocado, rape rosse, pistacchi e salsa teriyaki

(1 - 3 - 12)

€ 16

POLPO A BASSA TEMPERATURA

crema di patate, polvere di alga kombu, crema alla ricotta affumicata

(7 - 9 - 14)

€ 16

TARTARE DI WAGYU

funghi shiitake, pistacchi

(6 - 8 - 12)

€ 23

MAIALINO CROCCANTE, MISO E RAFANO

peperone verde grigliato, porro fritto, gamberi rossi

(1 - 2 - 6 - 7 - 9 - 12)

€ 23

ANGUILLA ARROSTO, ALGA NORI E PANKO

pak choi, limone candito, caprino, ricci di mare

(1 - 4 - 7 - 9 - 12)

€ 26

PER FINIRE...

I DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO

(1 - 3 - 7)

€ 5

con pallina di gelato the macha

€ 7

SACHER AI FAGIOLI AZUKI

fagioli Azuki, biscuit al cioccolato

(1 - 3 - 7 - 8 - 12)

€ 6

con pallina di gelato albicocca

€ 8

COME UNO STRUDEL

mele, pinoli, uvetta, vaniglia

(3 - 7 - 8)

€ 7

con pallina di gelato cannella

€ 9

GELATO (HOME MADE)

the matcha - cannella - albicocca

€ 2,0 (A PALLINA)

LEGENDA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei 3 Uova e prodotti a base di uova 4 Pesce e prodotti a base di pesce 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia 7 Latte e prodotti a base di latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano e prodotti a base di sedano 10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12 Anidride solforosa e Solfiti 13 Lupini e prodotti a base di lupini 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

15 Pieltanza vegana

Gentile cliente è pregato di comunicare al nostro personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze allergiche, come descritto in legenda, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Questo menù è stato creato con la collaborazione della Dott.ssa Patrizia De Pol, biologo nutrizionista. Tutti gli ingredienti dei nostri piatti sono bilanciati a livello nutrizionale e la preparazione rispetta i consigli della nostra esperta.