PER INIZIARE...

TARTARE DI BRANZINO
avocado, lime
(4 - A - 12)
€ 14

TARTARE DI WAGYU
funghi shiitake, pistacchi
(4 - B - 10)
€ 25

SASHIMI SALMONE PEZZI 12
(4 - A - 10)
€ 12

SASHIMI TONNO PEZZI 12
(4 - A - 10)
€ 15

SASHIMI MIX PEZZI 15
tonno, salmone, gamberi rossi di Sicilia, branzino, vinaigrette alla soia, cavolo di arrigo e uovo di salmone
(2 - 4 - A - 11 - 13)
€ 20

MIGIRI

AVOCADO
(4)
€ 3 PEZZI 3

BRANZINO
(4 - D)
€ 4 PEZZI 3

GAMBERO ARGENTINA COTTO
(1 - 4)
€ 4 PEZZI 2

TONNO
(4 - D)
€ 5 PEZZI 3

SALMONE
(4 - D)
€ 4 PEZZI 2

GAMBERI ROSSI
(2 - 14)
€ 6 PEZZI 3

CARNE DI WAGYU
(D)
€ 9 PEZZI 3

PER CONTINUARE...

LE ZUPPE

MISO SOUP
tofu, alga wakame
(6)
€ 6

RAMEN
arrosto di maiale, wakame, funghi shiitake, spaghetti di grano saraceno, uovo morbido
(1 - 6 - 9)
€ 14

TEMPURA RAMEN
gamberi in tempura, wakame, verdure al vapore spaghetti di grano saraceno, uovo morbido
(1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 9 - 12)
€ 14

LE TEMPURE
SOLO PER TAKE AWAY

VERDURE IN TEMPURA
carote, zucchine, sedano rapa, avocado, salvia
(1)
€ 12

POLLO IN TEMPURA
salsa teriaki
(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, foglie, avocado, cetriolo, edamame, semi di chia, noci e salsa teriaki
(4 - 8 - 12)
€ 12

IL NOSTRO POKÈ
riso nero, salmone, tonno, edamame, avocado, wakame, salsa teriaki e sesamo
(4 - 11 - 12)
€ 15

DUCK POKÈ
riso nero, anatra, asparagi, avocado, edamame, teriaki
(4 - 11 - 12)
€ 16

CIOTOLINA DI RISO € 3

NOSOMAKI

AVOCADO
(4)
€ 5 PEZZI 6

CETRIOLO
(4)
€ 5 PEZZI 6

SALMONE
(4 - 12)
€ 6 PEZZI 6

TONNO
(4 - 12)
€ 8 PEZZI 6

GAMBERI ROSSI
(2 - 4)
€ 9 PEZZI 6

CARNE DI WAGYU
(4)
€ 14 PEZZI 6

NOSOMAKI SPECIAL TEMPURA
avocado, philadelphia
esterno: tartare di salmone, tonno, gambero rosso
(1 - 4 - 7 - 11)
€ 15 PEZZI 6

FUTOMAKI SPECIAL TEMPURA
avocado, tonno, salmone, gambero, wakame
(2 - 4 - 11 - 12)
€ 12 PEZZI 4

GUNKAN SPECIAL
tonno piccante e salmone
(4 - 4 - 10)
€ 8 PEZZI 2

uovo all'occhio di bue e tartufo
(4 - 4 - 10)
€ 10 PEZZI 2

WAKAME/EDAMAME
(6 - 11 - 12)
€ 5

URAMAKI

VEGGY
avocado, salmone affumicato, cetriolo
esterno: avocado, sesamo nero
(4 - 11 - 12)
€ 11 PEZZI 8

GRANCHIO
surimi, maionese
esterno: pasta katafi, salsa teriaki
(4 - A - 10)
€ 11 PEZZI 8

SALMONE
avocado, philadelphia,
esterno: salmone, sesamo bianco
(4 - 7 - 11 - 12)
€ 12 PEZZI 8

GAMBERO TEMPURA
maionese, pesto al basilico
esterno: avocado
(1 - 2 - 4 - 10)
€ 13 PEZZI 8

SALMERINO TEMPURA
avocado, maionese
esterno: pasta katafi, salsa teriaki
(1 - 4 - 7 - 11)
€ 14 PEZZI 8

TONNO
tonno piccante, tabasco,
esterno: tonno, mandorle, salsa teriaki
(4 - A - 11)
€ 15 PEZZI 8

URAMAKI SPECIAL

SALMONE, FRAGOLE E ALMERINO
esterno: salmone affumicato, pasta katafi, salsa teriaki
(4 - 10)
€ 16 PEZZI 8

URAMAKI SPECIAL CERVO
sedano rapa in tempura, maionese
giapponese, avocado,
rape rosse, pistacchi e salsa teriyaki
(1 - 4 - 10)
€ 16 PEZZI 4

GAMBERO IN TEMPURA E GAMBERO CRUDO
esterno: avocado, burrata,
gambero rosso, mandorle
(1 - 2 - 4 - 10)
€ 17 PEZZI 8

BRANZINO ARROSTO E ASPARAGI, TARTUFO
esterno: avocado, uova di branzino, mayonnese
(4 - 10)
€ 18 PEZZI 4

GAMBERI ARGENTINA, STRACCIATELLA DI BUFALA, RICCIOLA
esterno: salmone fiambè, wakame, granella di pistacchi
(4 - 10)
€ 19 PEZZI 6

SALMERINO IN TEMPURA AVOCADO, ASTICE
esterno: mango, avocado, astice scottato, sesamo nero, mayonnese
(2 - 7 - 4 - 10)
€ 20 PEZZI 8

CARNE DI WAGYU CRUDO E COTTO
Wagyu alla griglia, mayonnese
esterno: burrata di Vegoo,
salsa teriaki
(4 - 10)
€ 22 PEZZI 8

MENÙ FVSION

MEZZO FVSION
2 uramaki, 1 hosomaki, 3 nigiri
€ 35 PER 1 O PER CORPOSO SNACK OMF

IL NOSTRO FVSION
consigliato per 2/3 persone
3 uramaki, 2 hosomaki, 6 nigiri, 4 gunkan, 1 futomaki
€ 70 PER 1O PER CORPOSO SNACK OMF

MENÙ BAMBINI

COTOLETTA CON PATATE FRITTE
(1 - 3 - 10)
€ 10

LE TATAKI

TATAKI DI CERVO
rape rosse, asparagi di mare, salsa alla rosa canina
(4 - 9 - 10 - 12)
€ 14

TATAKI DI TONNO
semi di sesamo, wakame, salsa teriyaki
(4 - 11 - 12)
€ 14

LE FOCACCE

FOCACCIA SALMONE
sashimi di salmone, crema di avocado, Philadelphia
(1 - 4 - 7 - 10)
€ 12

FOCACCIA SPECIAL
tartare di gamberone argentino, stracciatella, lime
(1 - 4 - 7 - 12)
€ 14

FOCACCIA CERVO
cervo marinato alla soia, senape, pistacchi
(4 - 10 - 12)
€ 15

PER FINIRE...

I DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO
(1 - 3 - 7)
€ 5
con pallina di gelato a scelta **€ 7**

CHEESECAKE AL MANGO
(1 - 3 - 7)
€ 6
con pallina di gelato a scelta **€ 8**

GELATO (NONE PRODI)
the matcha - cioccolato - yogurt
€ 2,0 (a pallina)

Gentile cliente ti pregato di comunicare al nostro personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione dei piatti potrebbero subire contaminazioni crociate. Tutti i nostri prodotti sono preparati con materie prime selezionate, come descritto in legenda, ai sensi del Reg. UE 1169/11.
Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia congelata a seguito 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 del Reg. CE 853/04.
Questo menu è stato creato con la collaborazione della Dott.ssa Patrizia De Poi, biologo nutrizionista. Tutti gli ingredienti dei nostri piatti sono bilanciati a livello nutrizionale e la preparazione rispettosi i consigli della nostra esperta.

CENTRO ALLERGIE

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 (incluso lattosio)	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 sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	13 Lupini e prodotti a base di lupini	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi