

# PER INIZIARE...


## TATAKI DI CERVO

rape rosse, asparagi di mare, salsa alla rosa canina  
(6 - 9 - 10 - 12)

€ 15

## UOVO IN CROSTA DI MAIS

vellutata di patate e miso, tartufo nero  
(3 - 7 - 9)


€ 15 

## SASHIMI MIX PZ 12

tonno, salmone, gamberi rossi di Sicilia, ricciola,  
vinaigrette alla soia, caviale d'aringa e uova di salmone  
(2 - 4 - 6 - 11 - 12)

€ 20

## NIGIRI

<b>AVOCADO</b> (12) € 3 PEZZI 2 	<b>RICCIOLA</b> (4 - 12) € 5 PEZZI 2
---	--

<b>GAMBERO COTTO</b> (2 - 12) € 4 PEZZI 2	<b>TONNO</b> (4 - 12) € 5 PEZZI 2
---	---

<b>SALMONE</b> (4 - 12) € 4 PEZZI 2	<b>TROTA</b> (4 - 12) € 5 PEZZI 2
---	---

<b>CERVO</b> (6 - 12) € 5 PEZZI 2	<b>GAMBERI ROSSI</b> (2 - 12) € 6 PEZZI 2
---	---

<b>ANATRA</b> (6 - 12) € 5 PEZZI 2	<b>WAGYU</b>  (6 - 12) € 10 PEZZI 2
--	--

a richiesta i pezzi possono essere cotti alla piastra o flambé

# PER CONTINUARE...

## LA PASTA

### SOBA NOODLES

pesto di pistacchi, essenza di abete, foglie di wasabi  
(1 - 8)

€ 14 

### GNOCCI CROCCANTI

tartare di trota nostrana e le sue uova,  
vellutata al parmigiano, polvere di the nero affumicato  
(1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12)

€ 17

### RAVIOLI

con verza e maiale, battuto di astice, brodo al mandarino Juzu  
(1 - 2 - 3 - 7)

€ 20

### PACCHERI SOFFIATI

battuto di wagyu flambé e bufala, cavolo nero,  
crema al formaggio Piave, pepe verde  
(7 - 12)

€ 25

## LE ZUPPE

### MISO SOUP

tofu, alga wakame  
(6)

€ 6 

### RAMEN

arrosto di maiale, wakame, funghi shiitake,  
spaghetti di grano saraceno, uovo morbido  
(1 - 3 - 6)

€ 14

### TEMPURA RAMEN

gamberi in tempura, wakame, verdure al vapore  
spaghetti di grano saraceno, uovo morbido  
(1 - 2 - 3 - 6 - 12)

€ 14

## LE TEMPURE

### 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

### SALMONE IN TEMPURA

salsa teriaki, wakame  
(1 - 4 - 11 - 12)

€ 14

### TONNO IN TEMPURA

salsa teriaki, wakame  
(1 - 4 - 11 - 12)

€ 15

## HOSOMAKI

<b>AVOCADO</b> (12) € 5 PZ 6 	<b>CETRIOLO</b> (12) € 5 PZ 6 
--	---

<b>SALMONE</b> (4 - 12) € 6 PZ 6	<b>TROTA</b> (4 - 12) € 6 PZ 6
--	--------------------------------------

<b>ANATRA</b> (12) € 8 PZ 6	<b>TONNO</b> (4 - 12) € 8 PZ 6
-----------------------------------	--------------------------------------

<b>CERVO</b> (12) € 8 PZ 6	<b>GAMBERI ROSSI</b> (2 - 12) € 9 PZ 6
----------------------------------	--

## HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA

### FRAGOLA

avocado  
esterno: fragole e pistacchi  
(1 - 8 - 12)

€ 10 PZ 6

### TARTARE

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  
(1 - 2 - 4 - 11 - 12)


€ 12 PZ 4

## GUNKAN SPECIAL

<b>SPICY</b> tonno piccante (4 - 12) € 8 PEZZI 2	<b>QUAGLIA</b> tuorlo di quaglia e salmone (3 - 12) € 10 PEZZI 2
---	---

<b>UOVA</b> uova di salmone e trota (4 - 12) € 10 PEZZI 2	<b>WAGYU</b> wagyu (12) € 14 PEZZI 2
--	---

## WAKAME O EDAMAME

(6 - 11 - 12)  
€ 5 

## CIOTOLINA DI RISO € 3

(12)

## URAMAKI

<b>VEGGY</b> avocado, wakame, zucchine, cetriolo esterno: avocado, sesamo nero (6 - 11 - 12) € 11 PEZZI 8 	<b>GRANCIO</b> surimi, mayonese  esterno: pasta kataifi, salsa teriaki (1 - 4 - 8 - 12) € 11 PEZZI 8
---	---

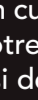
<b>SALMONE</b> avocado, philadelphia, esterno: salmone, sesamo bianco (4 - 7 - 11 - 12) € 12 PEZZI 8	<b>GAMBERO TEMPURA</b> mayonese  esterno: avocado (1 - 2 - 6 - 12) € 13 PEZZI 8
--	--

<b>TROTA IN TEMPURA</b> avocado, mayonese  esterno: pasta kataifi, salsa teriaki (1 - 4 - 7 - 12) € 14 PEZZI 8	<b>TONNO</b> peperoni, tabasco, esterno: tonno, mandorle, salsa teriaki (4 - 8 - 12) € 15 PEZZI 8
---	---

## URAMAKI SPECIAL

<b>SALMONE E FRAGOLE</b> salmerino, salmone affumicato, pasta kataifi, salsa teriaki (1 - 4 - 12) € 16 PEZZI 8	<b>CERVO E RAPE</b> sedano rapa in tempura, mayonese  avocado, pistacchi e salsa teriyaki (1 - 3 - 6 - 8 - 10 - 12) € 16 PEZZI 8
--	---

<b>TONNO TEMPURA E ORO</b> avocado, mayonese  piccante pomodoro secco, tonno affumicato, caviale (1 - 4 - 10 - 12) € 17 PEZZI 8	<b>SALMERINO IN TEMPURA E GAMBERO CRUDO</b> avocado, burrata, gambero rosso di Mazara, mandorle (1 - 2 - 3 - 8 - 12) € 17 PEZZI 8
--	---

<b>RICCIOLA ARROSTO E TARTUFO</b> asparagi, tartufo, avocado, crudo di ricciola, mayonese  (1 - 4 - 10 - 12) € 18 PEZZI 8	<b>GAMBERO IN TEMPURA E STRACCIATELLA</b> salmone flambé, avocado, wakame, granella di pistacchi (2 - 7 - 8 - 12) € 19 PEZZI 8
--	--

<b>TROTA E ASTICE</b> mango, avocado, astice scottato, sesamo nero, mayonese  (1 - 2 - 7 - 8 - 10 - 12) € 20 PEZZI 8	<b>WAGYU CRUDO E COTTO</b> Wagyu  alla griglia e crudo, mayonese  avocado, salsa teriaki, (1 - 3) € 24 PEZZI 8
---	---

a richiesta i pezzi possono essere cotti alla piastra o flambé

## MIX SU-SCI

### MEZZO SU-SCI

2 uramaki, 1 hosomaki, 3 nigiri  
CARNE E PESCE - PESCE

€ 35 PZ 25 MIX COMPOSTO DALLO CHEF

### SU-SCI

consigliato per 2/3 persone  
3 uramaki, 2 hosomaki, 6 nigiri, 4 gunkan, 1 futomaki, 5 extra  
CARNE E PESCE - PESCE

€ 70 PZ 55 MIX COMPOSTO DALLO CHEF

## MENÙ BAMBINI E "NON"

<b>MACCHERONCINI AL POMODORO</b> € 8
<b>TATAKI DI SALMONE AL SESAMO E RISO</b> € 12
<b>COTOLETTA CON PATATE FRITTE</b> € 12 (1 - 3 - 4 - 9 - 12)

## PIATTI PRINCIPALI

<b>BEYOND BURGER</b>  vegan burger, insalata di puntarelle, cipolla rossa caramellata, pomodoro, salsa alla rosa canina (12) € 20
--

<b>PETTO D'ANATRA</b> zenzero, soia, riso in agrodolce e patate arrosto (6 - 12) € 24
--

<b>PANCIA DI MAIALE, GAMBERI ROSSI E MISO</b> peperone grigliato, porro fritto, rafano (1 - 2 - 6 - 7 - 9 - 12) € 24
---

<b>RICCIOLA ARROSTO</b> lenticchie, brodo shoyu leggermente piccante, tartufo nero, insalata di erbe aromatiche (4 - 6 - 11 - 12) € 29
--

<b>TATAKI DI WAGYU</b>  radicchio di Treviso marinato, caviale di aringa (3 - 4 - 6 - 12) € 45
---

# PER FINIRE...

## I DOLCI

### PASSEGGIATA NEL BOSCO

castagne, funghi, frutti rossi, gelato alla zucca  
(1 - 3 - 7)

€ 10

### FREDDO AL LAMPONE

panna cotta al cioccolato, sfere fondenti al Gin  
(8)

€ 10

### COME UNO STRUDEL

bavarese alla vaniglia, mele caramellate, pinoli, uvetta,  
gelato alla cannella  
(3 - 7 - 8)

€ 10

### GELATO (HOME MADE)

vaniglia - cioccolato  
the matcha - cannella - mango - zenzero 

€ 2,50 (A PALLINA)

### ZUCCHERO FILATO

€ 3

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.

## LEGENDA ALLERGENI

Cerali contenenti glutine	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Uova e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte	Frutta a guscio	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Anidride solforosa e Solfiti	Lupini e prodotti a base di lupini	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Pietanza vegana



fvSIONCORTINA@gmail.com

@FVSIONCORTINA

fvSIONCORTINA.it

COPERTO E SERVIZIO € 3,50