PER INIZIARE...

SOBA NOODLES

pesto di pistacchi, essenza di abete, foglie di wasabi

(1 - 8)

€ 14 🌿

TATAKI DI CERVO

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

€ 15

SASHIMI SALMONE PEZZI 9

(4 - 6 - 12)

€ 12

SASHIMI TONNO PEZZI 9

(4 - 6 - 12)

€ 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

AVOCADO

(12)

€ 3 PEZZI 2 🍃

GAMBERO COTTO

(2 - 12)

€ 4 PEZZI 2

SALMONE

(4 - 12)

€ 4 PEZZI 2

CERVO

(6 - 12)

€ 5 PEZZI 2

ANATRA

(6 - 12)

€ 5 PEZZI 2

RICCIOLA

(4 -12)

€ 5 PEZZI 2

TONNO

(4 - 12)

€ 5 PEZZI 2

TROTA

(4 - 12)

€ 5 PEZZI 2

GAMBERI ROSSI

(2 - 12)

€ 6 PEZZI 2

WAGYU 🇯🇵

(6 - 12)

€ 10 PEZZI 2

a richiesta i pezzi possono essere cotti alla piastra o flambé

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 - 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

AVOCADO

(12)

€ 5 PZ 6 🍃

SALMONE

(4 - 12)

€ 6 PZ 6

ANATRA

(12)

€ 8 PZ 6

CERVO

(12)

€ 8 PZ 6

CETRIOLO

(12)

€ 5 PZ 6 🍃

TROTA

(4 - 12)

€ 6 PZ 6

TONNO

(4 - 12)

€ 8 PZ 6

GAMBERI ROSSI

(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

SPICY

tonno piccante
(4 - 12)

€ 8 PEZZI 2

QUAGLIA

tuorlo di quaglia e salmone
(3 - 12)

€ 10 PEZZI 2

UOVA

uova di salmone e trota
(4 - 12)

€ 10 PEZZI 2

WAGYU

wagyu
(12)

€ 14 PEZZI 2

WAKAME O EDAMAME

(6 - 11 - 12)

€ 5 🍃

CIOTOLINA DI RISO € 3 🍃

(12)

URAMAKI

VEGGY
avocado, wakame, zucchine, cetriolo
esterno: avocado, sesamo nero
(6 - 11 -12)
€ 11 PEZZI 8 🌿

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

TROTA IN TEMPURA
avocado, mayonese 🇯🇵,
esterno: pasta kataifi, salsa teriaki
(1 - 4 - 7 - 12)
€ 14 PEZZI 8

GRANCHIO
surimi, mayonese 🇯🇵,
esterno: pasta kataifi, salsa teriaki
(1 - 4 - 8 - 12)
€ 11 PEZZI 8

GAMBERO TEMPURA
mayonese 🇯🇵, pesto al basilico
esterno: avocado
(1 - 2 - 6 -12)
€ 13 PEZZI 8

TONNO
peperoni, tabasco,
esterno: tonno, mandorle, salsa teriaki
(4 - 8 - 12)
€ 15 PEZZI 8

URAMAKI SPECIAL

SALMONE E FRAGOLE
salmerino, salmone affumicato,
pasta kataifi, salsa teriaki
(1 - 4 - 12)
€ 16 PEZZI 8

TONNO TEMPURA E ORO
avocado, mayonese 🇯🇵 piccante
pomodoro secco,
tonno affumicato, caviale
(1 - 4 - 10 - 12)
€ 17 PEZZI 8

RICCIOLA ARROSTO E TARTUFO
asparagi, tartufo, avocado,
crudo di ricciola, mayonese 🇯🇵

CERVO E RAPE
sedano rapa in tempura, mayonese 🇯🇵,
avocado, pistacchi e salsa teriyaki
(1 - 3 - 6 - 8 - 10 - 12)
€ 16 PEZZI 8

SALMERINO IN TEMPURA E GAMBERO CRUDO
avocado, burrata,
gambero rosso di Mazara, mandorle
(1 - 2 - 3 - 8 - 12)
€ 17 PEZZI 8

GAMBERO IN TEMPURA E STRACCIATELLA
salmone flambè, avocado, wakame,
granella di pistacchi

(1 - 4 - 10 - 12)

€ 18 PEZZI 8

TROTA E ASTICE

mango, avocado, astice
scottato, sesamo nero, mayonese 🇯🇵
(1 - 2 - 7 - 8 - 10 - 12)

€ 20 PEZZI 8

(2 - 7 - 8 - 12)

€ 19 PEZZI 8

WAGYU CRUDO E COTTO

Wagyu 🇯🇵 alla griglia e crudo, mayonese 🇯🇵
avocado, salsa teriaki,
(1 - 3)

€ 24 PEZZI 8

MIX SU-SCI

MEZZO SU-SCI

2 uramaki, 1 hosomaki, 3 nigiri
CARNE E 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

€ 70 PZ 55 MIX COMPOSTO DALLO CHEF

MENÙ BAMBINI E “NON”

MACCHERONCINI AL POMODORO € 8

TATAKI DI SALMONE AL SESAMO E RISO € 12

COTOLETTA CON PATATE FRITTE € 12

(1 - 3 - 4 - 9 - 12)

LE BOWLS

VEGGY POKÈ

base di riso bianco: edamame, cetriolo, avocado, wakame, ceci + salsa teriyaki e sesamo

(6 - 11 - 12)

€ 13 🍃

PROTEIN POKÈ

base di riso nero: pollo, avocado, uovo, asparagi, mandorle + salsa yogurt al curry e semi

(3 - 8 - 11 - 12)

€ 14

SUMMER POKÈ

base di riso bianco: salmone, fragole, mango, edamame, cetriolo + mayonese al basilico e sesamo

(3 - 4 - 6 - 11 - 12)

€ 14

NOSTRO POKÈ

base di riso nero: tonno, salmone, edamame, avocado, wakame + salsa teriyaki e scaglie di mandorle

(4 - 6 - 8 - 12)

€ 15

BISTROT POKÈ

base di riso bianco: gambero crudo, fragole, mozzarella ciliegina, avocado, asparagi + mayonese giapponese e granella pistacchio

(2 - 3 - 7 - 8 - 12)

€ 15

PER FINIRE...

I DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO

(1 - 3 - 7)

€ 5

GELATO (HOME MADE)

vaniglia - cioccolato
the matcha - cannella - mango - zenzero

€ 2,50 (A PALLINA)

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

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

Pietanza vegana VEGETARIANO

---

fvsioncortina@gmail.com

@FVSIONCORTINA

fvsioncortina.it

Servizio delivery euro 5,00 - Extra salse euro 3,00