

ANTIPASTI

UOVO

crema di formaggio di malga, mais, tartufo nero
(3 - 7)

€ 16

POLPO

mousse di ricotta affumicata, teriyaki, bbq al pomodoro
(1 - 6 - 7 - 10 - 14)

€ 20

SASHIMI MIX PZ 12

salmon, tonno, capasanta e gambero viola
(2 - 4 - 6 - 11 - 12 - 14)

€ 23

LE TEMPURE

VERDURE

verdure miste in tempura
(1)

€ 15

POLLO

teriyaki, wakame
(1 - 6 - 11 - 12)

€ 15

GAMBERI

salsa piccante
(1 - 2 - 12)

€ 15

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)

€ 15

TEMPURA RAMEN

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

€ 15

PRIMI

SOBA NOODLES

pesto di pistacchi e germogli di abete
(1 - 7 - 8)

€ 17

GNOCCHETTI

vongole veraci, emulsione ai ricci di mare,
edamame e crumble al lime
(1 - 6 - 14)

€ 17

RAVIOLI

verza e maiale, battuto di gambero viola,
brodo al mandarino yuzu
(1 - 2 - 3 - 6 - 7)

€ 20

SECONDI

BEYOND BURGER

cipolla caramellata al lamone, pack choi, guacamole,
bouquet di verdure, salsa alla rosa canina
(1 - 6 - 10 - 12)

€ 21

PETTO D'ANATRA

soia, avocado, mele caramellate, chips allo zenzero
(1 - 6)

€ 26

RICCIOLA ARROSTO

shoyu, tartufo nero, rosti di patate, insalatina di erbe aromatiche
(4 - 6)

€ 29

CARPACCIO DI WAGYU

rape rosse, wasabi, mousse di ricotta fresca
(6 - 7)

€ 35

MENÙ "BAMBINI"

MACCHERONCINI AL POMODORO € 10

(1)

BURGER DI MANZO CON PATATINE FRITTE € 15

(1)

COTOLETTA DI SALMONE, TERIYAKI E RISO € 15

(4 - 11)

MENÙ DEGUSTAZIONE

SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

UOVO - RAVIOLI - URAMAKI CERVO

POLPO - COCCO

€ 75

NIGIRI

AVOCADO

(12)

€ 4 PZ 2

CERVO

(6 - 10 - 12)

€ 6 PZ 2

GAMBERO COTTO

(2 - 12)

€ 4 PZ 2

TONNO

(4 - 12)

€ 6 PZ 2

SALMONE

(4 - 12)

€ 5 PZ 2

WAGYU

(6 - 12)

€ 14 PZ 2

NIGIRI MIX

AVOCADO - GAMBERO COTTO - SALMONE

CERVO - TONNO - WAGYU

€ 18 PEZZI 6

HOSOMAKI

AVOCADO

(12)

€ 5 PZ 6

TONNO

(4 - 12)

€ 8 PZ 6

CETRIOLO

(12)

€ 5 PZ 6

CERVO

(6 - 12)

€ 8 PZ 6

SALMONE

(4 - 12)

€ 6 PZ 6

GAMBERO VIOLA

(2 - 12)

€ 10 PZ 6

a richiesta i pezzi possono essere cotti alla piastra o flambé

HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA

FRUIT

avocado, philadelphia veg, frutti di stagione
(1 - 6 - 8 - 12)

€ 10 PZ 6

TARTARE

avocado, philadelphia, salmone, tonno, gambero viola
(1 - 2 - 4 - 7 - 12)

€ 15 PZ 6

FUTOMAKI SPECIAL TEMPURA

avocado, tonno, salmone, gambero, wakame
(1 - 2 - 4 - 11 - 12)

€ 14 PZ 4

GUNKAN SPECIAL

SPICY

salmone e tonno piccante
(4 - 12)

€ 8 PZ 2

QUAGLIA

tuorlo di quaglia e salmone
(3 - 4 - 12)

€ 10 PZ 2

WAKAME O EDAMAME

(6 - 11 - 12)

€ 6

CIOTOLINA DI RISO

(12)

€ 3

URAMAKI

VEGGY

verdure miste, avocado, sesamo
(11 - 12)

€ 12 PZ 8

SALMONE

avocado, philadelphia
(4 - 7 - 12)

€ 14 PZ 8

GAMBERO TEMPURA

maionese, pesto al basilico, avocado, sesamo
(1 - 2 - 3 - 8 - 11 - 12)

€ 14 PZ 8

CAPASANTA

fragole, avocado, pasta kartaifi, teriyaki
(1 - 12 - 14)

€ 15 PZ 8

MANZO

peperoni grigliati, maionese, teriyaki
(1 - 3 - 6 - 12)

€ 15 PZ 8

TONNO

avocado, tabasco, maionese, teriyaki
(1 - 3 - 4 - 6 - 8 - 12)

€ 15 PZ 8

MEZZO SU-SCI

CARNE o PESCE

€ 35 PZ 25 MIX COMPOSTO DALLO CHEF

a richiesta i pezzi possono essere vegani,
cotti alla piastra o in tempura.

URAMAKI SPECIAL

SALMONE E ANANAS

avocado, salmone affumicato, ananas, pasta kartaifi, teriyaki
(1 - 4 - 12)

€ 16 PZ 8

CERVO

rapa rossa, maionese, avocado, pistacchi e teriyaki
(1 - 3 - 6 - 8 - 10 - 12)

€ 17 PZ 8

RICCIOLA TEMPURA E TARTUFO NERO

asparagi, avocado, maionese

(1 - 3 - 4)

€ 18 PZ 8

SALMERINO TEMPURA E SALMONE FLAMBÉ

burrata, avocado, wakame, pistacchi,
(1 - 2 - 4 - 7 - 8 - 11 - 12)

€ 19 PZ 8

GAMBERO TEMPURA E GAMBERO VIOLA

avocado, philadelphia, crudo di gambero e mandorle
(1 - 2 - 4 - 7 - 8)

€ 20 PZ 8

WAGYU

maionese, avocado, teriyaki, pasta kartaifi
(1 - 12)

€ 28 PZ 8

SU-SCI

CARNE E PESCE o PESCE

€ 70 PZ 50 MIX COMPOSTO DALLO CHEF

a richiesta i pezzi possono essere vegani,
cotti alla piastra o in tempura.

DOLCI

LIMONE

chantilly al limone, frolla e meringhe
(3 - 7)

€ 11

PESCA

mousse allo yogurt, pesche e gelato al sambuco
(3 - 7 - 8)

€ 11

COCCO

bavarese al cocco, yuzu,
ananas caramellato e crumble alle mandorle
(8)

€ 11

GELATO (HOME MADE)

vaniglia (3 - 7)

cioccolato - the matcha - cannella - sambuco - zenzero

€ 2,50 (A PALLINA)

ZUCCHERO FILATO

€ 4

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 853/04 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
Piatto vegano

COPERTO E SERVIZIO € 4,00

