

## ANTIPASTI

### UOVO

crema di formaggio di malga, mais, tartufo nero  
(1 - 3 - 7)

€ 17

### TARTARE DI WAGYU

funghi shiitake, wakame, sesamo e salsa di soia  
(6 - 11)

€ 23

### SASHIMI MIX PZ 12

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

€ 25

## PRIMI

### SOBA NOODLES

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

€ 18

### RAMEN

Wagyu, wakame, funghi shiitake, ramen, uovo morbido  
(1 - 3 - 6)

€ 18

### RISOTTO

barbabietola, gambero viola, formaggio stravecchio  
(2 - 7)

€ 20

## BAO

### PULLED PORK VEGAN

insalatina, avocado, maionese piccante  
(1 - 12)

€ 7

### CERVO

insalatina, radicchio di monte, teriyaki  
(1 - 6)

€ 7

### TONNO

insalatina, avocado, maionese 

€ 7

## TEMPURE

### VERDURE

verdure di stagione in tempura  
(1)

€ 15

### POLLO

teriyaki, wakame  
(1 - 6 - 11)

€ 15

### GAMBERI

salsa piccante  
(1 - 2 - 12)

€ 15

## SECONDI

### BEYOND BURGER

cipolla caramellata al lampone, pack choy, guacamote, bouquet di verdure  
(1 - 10 - 12)

€ 22

### PETTO D'ANATRA

soia, padellata di verdure di stagione, sesamo, purea di carote  
(1 - 6)

€ 26

### ASTICE

shoyu leggermente piccante, rosti di patate, insalatina di erbe aromatiche  
(1 - 4 - 6)

€ 33

## PIATTI EXTRA

### SPAGHETTONI AL POMODORO

(1)

€ 10

### CHEESEBURGER

con patatine fritte  
(1 - 7 - 11)

€ 19

### TRANCIO DI SALMONE

con verdure e purea di carote  
(1 - 4)

€ 19

### WAKAME

(6 - 11 - 12)

€ 6

### EDAMAME

(6 - 12)

€ 6

### MISO SOUP

tofu, alga wakame  
(6)

€ 6

### CIOTOLINA DI RISO

(12)

€ 3

## NIGIRI AL PEZZO

### AVOCADO

(12)

€ 2,5

### CERVO

(6 - 12)

€ 3

### GAMBERO COTTO

(2 - 12)

€ 2,5

### TONNO

(4 - 12)

€ 3

### SALMONE

(4 - 12)

€ 2,5

### WAGYU

(6 - 12)

€ 7

## NIGIRI MIX

AVOCADO - GAMBERO COTTO - SALMONE  
CERVO - TONNO - WAGYU

€ 20 PEZZI 6

## HOSOMAKI

### AVOCADO

(12)

€ 6 PZ 6

### TONNO

(4 - 12)

€ 8 PZ 6

### CETRIOLO

(12)

€ 6 PZ 6

### CERVO

(12)

€ 8 PZ 6

### SALMONE

(4 - 12)

€ 6 PZ 6

### GAMBERO VIOLA

(2 - 12)

€ 10 PZ 6

## HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA

### TARTUFO

avocado, philadelphia veg, tartufo  
(1 - 12)

€ 15 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)

€ 15 PZ 5

## GUNKAN MIX

SPICY - QUAGLIA - CAPASANTA - TARTUFO

€ 20 PEZZI 4

## URAMAKI

### VEGGY

verdure di stagione, philadelphia veg, avocado, sesamo  
(11 - 12)

€ 13 PZ 8

### GAMBERO TEMPURA

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

€ 14 PZ 8

### SALMONE

avocado, philadelphia  
(4 - 7 - 12)

€ 15 PZ 8

### CAPASANTA

fragole, avocado, pasta kataifi, teriyaki  
(1 - 6 - 12 - 14)

€ 16 PZ 8

### MANZO

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

€ 16 PZ 8

### TONNO

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

€ 16 PZ 8

## SU-SU-CI

CARNE E PESCE o PESCE

€ 77 PZ 50 MIX COMPOSTO DALLO CHEF

a richiesta, dove possibile, i pezzi dei mix possono essere anche vegani, cotti alla piastra o in tempura.

## URAMAKI SPECIAL

### SALMONE E ANANAS

salmone affumicato, ananas, pasta kataifi, teriyaki  
(1 - 4 - 6 - 12)

€ 18 PZ 8

### CERVO

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

€ 18 PZ 8

### TONNO TEMPURA E TARTUFO NERO

radicchio di monte, avocado, maionese 

€ 19 PZ 8

### SALMERINO TEMPURA E SALMONE FLAMBÉ

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

€ 19 PZ 8

### GAMBERO TEMPURA E GAMBERO VIOLA

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

€ 20 PZ 8

### CARNE 3D

avocado, teriyaki, "carne plant based", quinoa soffiata  
(12)

€ 22 PZ 8

### WAGYU

maionese , avocado, teriyaki, pasta kataifi  
(1 - 3 - 12)

€ 28 PZ 8

## DOLCI

### YUZU

chantilly allo yuzu, frolla e meringhe  
(3 - 7)

€ 11

### PERA

cioccolato fondente e zenzero  
(3)

€ 11

### COCCO

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

€ 11

### GELATO (HOME MADE)

vaniglia (3 - 7)

cioccolato - the matcha - caffè - mandorla - zenzero 

€ 3 (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

 Cereali contenenti glutine	 Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Uovo e prodotti a base di uovo	 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	 Mollicchi e prodotti a base di mollicchi	 Pietanza vegana

PANE SU RICHIESTA - COPERTO E SERVIZIO € 4,00