

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

GNOCCHI

carbonara, tartare di gambero viola e pepe di Sichuan
(1 - 2 - 3 - 4 - 7)

€ 20

BAO

PULLED PORK VEGAN

insalatina, avocado, maionese piccante
(1 - 12)

€ 7

CERVO

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

€ 8

TONNO

insalatina, cartufole, maionese

€ 8

TEMPURE

VERDURE

verdure di stagione in tempura
(1)

€ 15

POLLO PZ 5

teriyaki, wakame
(1 - 6 - 11)

€ 15

GAMBERI PZ 6

salsa piccante
(1 - 2 - 12)

€ 18

SECONDI

BEYOND BURGER

cipolla caramellata al lampone, pack choi, guacamole, bouquet di verdure
(1 - 10 - 12)

€ 22

PETTO D'ANATRA

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

€ 26

BACCALÀ

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

€ 29

PIATTI EXTRA

SPAGHETTONI AL POMODORO

(1)

€ 11

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)

€ 4

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

FISH

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
(3 - 4 - 6 - 12 - 14)

€ 22 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

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

€ 17 PZ 8

SU-SU

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	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	Sesamo e prodotti a base di sesamo	Funghi e prodotti a base di funghi
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Anidride solforosa (SO2) e Solfiti	Lupini e prodotti a base di lupini	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Piante e prodotti a base di piante

PANE SU RICHIESTA - COPERTO E SERVIZIO € 4,00