

PER INIZIARE

SASHIMI SALMONE PZ 9

(4 - 6 - 12)

€ 18

SASHIMI TONNO PZ 9

(4 - 6 - 12)

€ 20

SASHIMI MIX PZ 12

crudo di salmone, tonno, capasanta, gambero viola

(1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14)

€ 28

BAO

PULLED PORK VEGAN

insalatina, avocado, maionese piccante

(1 - 6 - 10)

€ 10

CERVO

insalatina, radicchio di monte, teriyaki

(1 - 6 - 12)

€ 11

TONNO

insalatina, carciofo, maionese

(1 - 3 - 4 - 6 - 10 - 12)

€ 11

NON SOLO SUSHI

SPAGHETTI DI GRANO

pesto di pistacchi, essenza di abete

(1 - 8)

€ 20

BEYOND BURGER

insalata, pomodoro, ceddar vegano,

guacamole, verdure al vapore

(1)

€ 23

TRANCIO DI SALMONE

verdure al vapore, maionese allo zafferano

(1 - 3 - 4 - 6 - 10)

€ 25

COTOLETTA ALLA MILANESE

patatine fritte, misticanza, crudo di finocchi

(1 - 3)

€ 25

WAKAME

(6 - 11 - 12)

€ 6

EDAMAME

(6 - 12)

€ 6

CIOTOLINA DI RISO

(12)

€ 5

ZUPPE

MISO SOUP

tofu, alga wakame

(6)

€ 6

IL NOSTRO RAMEN

zuppa con ramen artigianali, gamberi in tempura, wakame,

funghi shiitake, uovo marinato e mais

(1 - 2 - 3 - 6 - 9)

€ 20

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

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

TONNO SPICY - SALMONE - CAPASANTA - WAGYU

tartufo, philadelphia, fragola, caviale di aringa

(1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 14)

€ 24 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 TEMPURA

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

carciofo, tabasco, maionese, teriyaki

(1 - 3 - 4 - 6 - 12)

€ 17 PZ 8

SU-SCI

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

(1 - 3 - 4)

€ 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

RICCIOLA E FINOCCHI

avocado, maionese al mandarino, crudo di gamberi

(1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 10)

€ 24 PZ 8

CARNE 3D

avocado, teriyaki, "carne plant based", quinoa soffriata

(1 - 6 - 9 - 10 - 12)

€ 24 PZ 8

WAGYU

maionese, avocado, teriyaki, pasta kataifi

(1 - 3 - 6 - 10 - 12)

€ 29 PZ 8

BOWLS

VEGGY POKÈ

base di riso bianco: edamame, cetriolo, avocado, wakame,

tofu + teriyaki e sesamo

(6 - 11 - 12)

€ 15

PROTEIN POKÈ

base di riso bianco: pollo, avocado, uovo, wakame, mandorle

+ maionese

(3 - 8 - 11 - 12)

€ 15

NOSTRO POKÈ

base di riso bianco: tonno, salmone, edamame, avocado,

wakame + teriyaki e scaglie di mandorle

(4 - 6 - 8 - 12)

€ 15

DOLCI

YUZU

chantilly allo yuzu, frolla e meringhe

(3 - 7)

€ 11

MELA

vaniglia, mele caramellate, cannella

€ 11

PERA

cioccolato fondente e zenzero

€ 11

COCCO

bavarese al cocco, ananas caramellato e crumble alle mandorle

(7 - 8)

€ 11

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	Mostarda e prodotti a base di mostarda	Sesamo e prodotti a base di sesamo	Seppie e prodotti a base di seppie
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	Pastasciafito vegano

fvsioncortina@gmail.com - @FVSIONCORTINA

fvsioncortina.it

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