

## BAO

### PULLED PORK VEGAN

paninetto cotto al vapore con pulled pork vegetale, insalatina, avocado, maionese piccante

(1 - 6 - 10)

€ 10

### CERVO

paninetto cotto al vapore con tartare di cervo, insalatina, radicchio di monte, salsa teriyaki

(1 - 6)

€ 12

### TONNO

paninetto cotto al vapore con tartare di tonno, insalatina, carciofo, maionese

(1 - 3 - 4 - 6 - 10)

€ 12

## TEMPURE

### VERDURE

frittura di verdure di stagione, sale Maldon

(1)

€ 16

### POLLO (PEZZI 6)

frittura di pollo cotto in cbt, salsa teriyaki, wakame

(1 - 6 - 11)

€ 18

### GAMBERI (PEZZI 6)

frittura di gamberi Tiger, salsa piccante

(1 - 2 - 4 - 6 - 8 - 11)

€ 18

## PER INIZIARE

### UOVO

uovo cotto in cbt su crosta di mais, crema di parmigiano, tartufo nero

(1 - 3 - 7)

€ 18

### OKONOMIYAKI

frittata di uova servita con le sue salse, cappuccio verde

(3 - 6)

€ 18

### UDON NOODLES

spaghettoni giapponesi con verdure di stagione, edamame, salsa di soia, zenzero, arachidi tostate

(1 - 5 - 6)

€ 20

### IL NOSTRO RAMEN

zuppa miso veg con ramen artigianali, wakame, tofu, funghi shiitake, uovo marinato e mais

(1 - 3 - 6)

€ 20

### GYOZA

ravioli alla piastra ripieni di verdure stufate e carne di wagyu

(1 - 6)

€ 26

### SOBA NOODLES

spaghettoni giapponesi con pesto di pistacchi, essenza di abete, tartare di gambero viola

(1 - 2 - 8)

€ 28

## PER CONTINUARE

### BEYOND BURGER

panino fatto in casa con burger vegetale, insalata, pomodoro, ceddar veg, guacamole, verdure al vapore

(1)

€ 25

### TONKATSU

cotoletta di maiale, riso, misticanza, crudo di finocchi, salsa tonkatsu

(1 - 3)

€ 26

### TATAKI DI TONNO

tonno scottato in crosta di sesamo, verdure al vapore, maionese allo zafferano

(1 - 3 - 4 - 6 - 11)

€ 28

### SASHIMI MIX (PEZZI 12)

crudo di salmone, tonno, capasanta, gambero viola

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

€ 28

### UNADON

anguilla alla brace, riso in agrodolce, cipollotto grigliato, salsa teriyaki

(1 - 4 - 6 - 11)

€ 30

### WAGYU

manzo giapponese A5 grigliato (120 gr), asparagi verdi, salsa teriyaki

(1 - 6)

€ 55

### CIOTOLINA DI RISO

€ 5

### ALGA WAKAME

(6 - 11 - 12)

€ 6

### EDAMAME

fagiolini di soia

(6)

€ 6

### MISO SOUP

zuppa di miso, tofu, alga wakame

(1 - 6)

€ 6

### NOSTRO POKÈ

ciotola di riso bianco con: tonno, salmone, edamame, avocado, wakame + teriyaki e scaglie di mandorle

(1 - 4 - 6 - 8 - 12)

€ 18

A richiesta, la pokè può essere anche vegana.

## NIGIRI (AL PEZZO)

### AVOCADO

€ 2,5

### CERVO

(6)

€ 3

### GAMBERO COTTO

(2)

€ 2,5

### TONNO

(4)

€ 3

### SALMONE

(4)

€ 2,5

### WAGYU

(4)

€ 7

## NIGIRI MIX (PEZZI 6)

AVOCADO - GAMBERO COTTO - SALMONE

CERVO - TONNO - WAGYU

€ 20

## HOSOMAKI (PEZZI 6)

### AVOCADO

€ 6

### TONNO

(4)

€ 8

### CETRIOLO

€ 6

### CERVO

€ 8

### SALMONE

(4)

€ 6

### GAMBERO VIOLA

(2)

€ 10

## HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA (PEZZI 6)

### TARTUFO

avocado, philadelphia veg, tartufo

(1)

€ 15

### FISH

avocado, philadelphia, salmone, tonno, gambero viola

(1 - 2 - 4 - 7)

€ 15

## FUTOMAKI SPECIAL TEMPURA (PEZZI 5)

avocado, tonno, salmone, gambero, wakame

(1 - 2 - 4 - 11 - 12)

€ 15

## GUNKAN MIX (PEZZI 4)

TONNO SPICY - SALMONE - CAPASANTA - WAGYU

tartufo, philadelphia, fragola, caviale di aringa

(3 - 4 - 6 - 7 - 14)

€ 24

## URAMAKI (PEZZI 8)

### VEGGY

verdure di stagione, philadelphia veg, avocado, sesamo

(11 - 12)

€ 13

### GAMBERO TEMPURA

maionese, pesto al basilico, avocado, sesamo

(1 - 2 - 3 - 11)

€ 14

### SALMONE

avocado, philadelphia

(4 - 7)

€ 15

### CAPASANTA TEMPURA

fragole, avocado, pasta kataifi, teriyaki

(1 - 6 - 12 - 14)

€ 16

### MANZO

peperoni grigliati, maionese, teriyaki

(1 - 3 - 6)

€ 16

### TONNO

carciofo, tabasco, maionese, teriyaki

(1 - 3 - 4 - 6)

€ 17

## SU-SU (PEZZI 50)

CARNE E PESCE o PESCE

€ 77

UN MIX DI SUSHI COMPOSTO DALLO CHEF.

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

## URAMAKI SPECIAL (PEZZI 8)

### SALMONE E ANANAS

salmone affumicato, ananas, pasta kataifi, teriyaki

(1 - 4 - 6)

€ 18

### CERVO

rapa rossa, maionese, avocado, pistacchi e teriyaki

(3 - 6 - 8 - 10)

€ 18

## TONNO TEMPURA E TARTUFO NERO

radicchio di monte, avocado, maionese

(1 - 3 - 4)

€ 19

## SALMERINO TEMPURA E SALMONE FLAMBÉ

burrata, avocado, wakame, pistacchi

(1 - 4 - 7 - 8 - 11 - 12)

€ 19

## GAMBERO TEMPURA E GAMBERO VIOLA

avocado, philadelphia, crudo di gambero e mandorle

(1 - 2 - 7 - 8)

€ 20

## RICCIOLA E FINOCCHI

avocado, maionese al mandarino, crudo di gamberi

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

€ 24

## CARNE 3D

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

(1 - 6 - 9 - 10)

€ 24

## WAGYU

maionese, avocado, teriyaki, pasta kataifi

(1 - 3 - 6 - 10)

€ 30

## PER FINIRE

### YUZU

interpretazione di uno yuzu, mousse al mascarpone, cremoso allo yuzu, meringhe, crumble al cioccolato

(3 - 7)

€ 12

### COCCO

bavarese al cocco, ananas caramellato, crumble alle mandorle

(7 - 8)

€ 12

### PERA

monoporzione vegana, pere caramellate allo zenzero, cioccolato in varie consistenze

€ 12

### GELATO (HOME MADE)

sambuco - cioccolato - the matcha - cannella - mandorla (8) - 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 allergiche 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

Cereali con 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	Selenio e prodotti a base di selenio	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	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Preferenza vegana

PANE SU RICHIESTA - COPERTO E SERVIZIO € 4,00

SERVIZIO DELIVERY € 5,00