

## BAO

### PULLED PORK VEGAN

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

(1 - 6)

€ 15

### CERVO

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

(1 - 6)

€ 15

### TONNO

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

(1 - 3 - 4 - 6)

€ 15

## TEMPURE

### VERDURE

frittura di verdure di stagione, sale Maldon

(1)

€ 18

### GAMBERI (PEZZI 6)

frittura di gamberi Tiger, salsa agropicante

(1 - 2)

€ 18

### TONKATSU

cotoletta di maiale, riso, lattuga, salsa Tonkatsu

(1 - 3 - 6)

€ 20

## NON SOLO SUSHI

### OKONOMIYAKI DI MONTAGNA

frittata di uova servita con le sue salse, radicchio marinato rosso, cappuccio verde fritto saltato con il cumino

(1 - 3 - 6)

€ 20

### UDON NOODLES

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

(1 - 5 - 6)

€ 20

### IL NOSTRO RAMEN

brodo veg leggermente piccante con ramen artigianali, wakame, tofu, funghi shiitake, uovo marinato, mais

(1 - 3 - 6)

€ 20

### GYOZA

ravioli alla piastra ripieni di verdure, zenzero, brodo freddo al mango

(1 - 6)

€ 22

### SOBA NOODLES

spaghetti giapponesi di grano saraceno, pesto di pistacchi, stracciatella di bufala, tartare di gamberi viola

(1 - 2 - 7 - 8)

€ 28

### SASHIMI MIX (PEZZI 12)

crudo di salmone, tonno, capesante, gambero viola

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

€ 30

### BURGER VEGETALE

burger con ribs vegane arrostate in forno e glassate con salsa teriyaki, cappucci, patatine

(1 - 6)

€ 25

### ANATRA

petto d'anatra glassato alla soia, pak choi alla brace

(1 - 6)

€ 30

### CAPELANTE

capesante di Hokkaido scottate con guanciale, crema di edamame e basilico, latte di cocco

(6 - 14)

€ 30

### UNADON

anguilla alla brace, riso in agrodolce, fagiolini verdi, salsa teriyaki

(1 - 4 - 6)

€ 32

### BLACK COD

brodo Dashi, patate arrosto, tartufo nero

(4 - 6)

€ 35

### WAGYU

manzo giapponese A5 alla Rossini (100 gr), foie gras, salsa teriyaki

(1 - 6)

€ 60

### CIOTOLINA DI RISO

€ 5

### ALGA WAKAME

(1 - 6 - 11 - 12)

€ 6

### EDAMAME

fagiolini di soia

(6)

€ 6

### MISO SOUP

zuppa di miso, tofu, alga wakame

(1 - 6)

€ 6

### NOSTRO POKE

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

(1 - 4 - 6 - 8 - 12)

€ 22

A richiesta, la poke 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

(1 - 6)

€ 7

## NIGIRI MIX (PEZZI 6)

AVOCADO - GAMBERO COTTO - SALMONE  
CERVO - TONNO - WAGYU

€ 22

## HOSOMAKI (PEZZI 6)

### AVOCADO

€ 6

### SALMONE

(4)

€ 6

### CETRIOLO

€ 6

### TONNO

(4)

€ 8

### CERVO

€ 8

### 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 - 7 - 11 - 12)

€ 15

## GUNKAN MIX (PEZZI 4)

### SALMONE

tartufo, philadelphia

### WAGYU

burrata

### CAPASANTA

ananas

### CERVO

foie gras

(3 - 4 - 6 - 7 - 14)

€ 24

## URAMAKI (PEZZI 8)

### VEGGY

verdure di stagione, philadelphia veg, avocado, sesamo

(11 - 12)

€ 14

### GAMBERO TEMPURA

maionese, pesto al basilico, avocado, sesamo

(1 - 2 - 3 - 11)

€ 15

### SALMONE

avocado, philadelphia

(4 - 7)

€ 16

### CAPASANTA TEMPURA

avocado, pasta kataifi, teriyaki

(1 - 6 - 12 - 14)

€ 16

### MANZO

peperoni grigliati, maionese, teriyaki

(1 - 3 - 6)

€ 16

### TONNO

cartufole, tabasco, maionese, teriyaki

(1 - 3 - 4 - 6)

€ 17

## SU-SCI (PEZZI 50)

### CARNE E PESCE o PESCE

€ 80

UN MIX DI SUSHI COMPOSTO DALLO CHEF.  
A richiesta, dove possibile, i pezzi del mix possono essere anche vegani, cotti alla piastra o in tempura.

## URAMAKI SPECIAL (PEZZI 8)

### SALMERINO TEMPURA E SALMONE FLAMBÉ

burrata, wakame, pistacchi

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

€ 20

### GAMBERO TEMPURA E GAMBERO VIOLA

avocado, philadelphia, mandorle

(1 - 2 - 7 - 8)

€ 20

### CERVO

rapa rossa, maionese, pistacchi e teriyaki

(1 - 3 - 6 - 8 - 10)

€ 20

### SALMONE E FOIE GRAS

ananas, pasta kataifi, teriyaki

(1 - 4 - 6)

€ 22

### TONNO TEMPURA E GORGONZOLA

radicchio di monte, chips di cartufola, avocado

(1 - 4 - 7)

€ 22

### ANGUILLA E TARTUFO NERO

olive taggiasche, teriyaki, avocado

(1 - 4 - 6 - 12)

€ 24

### CARNE 3D

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

(1 - 6 - 10)

€ 24

### WAGYU

maionese, avocado, teriyaki, pasta kataifi

(1 - 3 - 6 - 10)

€ 30

## DOLCI

### TORTINO

tortino vegano al cuore fondente con gelato al the matcha

(1)

€ 12

### RUOTA PANORAMICA

dolcetti e praline artigianali della nostra pasticceria

(3 - 5 - 7 - 8 - 11)

€ 12

### YUZU

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

(3 - 7)

€ 15

### MELA

interpretazione di uno strudel, ganache montata alla cannella, cremoso alla mela, crumble ai pinoli

(7 - 8)

€ 15

### GELATO (HOME MADE)

cioccolato - the matcha - mandorla (8) - zenzero  
vaniglia (3) - lampone - mango - ananas

€ 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 853/04 e Reg. CE 853/04. Questo menù è stato creato con la collaborazione della Dott.ssa Patrizia De Poli, 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 1	Crostacei e prodotti a base di crostaceo 2	Uova e prodotti a base di uova 3	Pesce e prodotti a base di pesce 4	Arachidi e prodotti a base di arachidi 5
Soia e prodotti a base di soia 6	Latte e prodotti a base di latte 7	Frutta a guscio 8	Sesamo e prodotti a base di sesamo 9	Senape e prodotti a base di senape 10
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11	Anidride solforosa e Solfite 12	Lupini e prodotti a base di lupini 13	Molluschi e prodotti a base di molluschi 14	Preziosita vegana 15

COPERTO E SERVIZIO € 5,00 - SERVIZIO DELIVERY A CASA € 10,00