

PER INIZIARE...



EDAMAME° 4,50

baccelli di soia (6) con sale x 2 persone

NACHOS (HEESE & JALAPENOS) 7,00

triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

ZUPPA DI MISO 3,50

miso (6), alga wakame, cipollotto, alga konbu

RISO BIANCO 2,50

TARTARE

TARTARE DI TONNO 14,00

tonno (4) con salsa ponzu (1,6) e riso soffiato (6)

TARTARE DI SALMONE 13,50

salmone (4) con salsa ponzu (1,6) e riso soffiato (6)

TARTARE (EVICHE) 16,00

polipo°(14), orata di Orbetello(4), gambero rosso Sicilia°(2), pomodoro, salsa ceviche, mango, cipolla rossa, coriandolo

BO - TARTARE 13,50

dadolata di salmone (4), avocado, philadelphia (7), pomodoro secco, mandorle (6,8), tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6)

TARTARE TONNO & PISTACCHIO 14,00

tartare di tonno (4), avocado, granella pistacchio (6,8), salsa pistacchio (6,8)

Hai allergie o intolleranze?
Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la
soluzione più adatta alle tue esigenze!



SASHIMI E CARPACCI

SASHIMI EXOTIC 17,50

12 pz di pesce misto (4), salsa gazpacho al mango, frutto della passione, capesante°(14), gambero rosso° di Sicilia (2), tonno (4), branzino (4), salmone (4)

SASHIMI DI SALMONE CLASSICO 17,00

12 pz di salmone (4) con wasabi fresco (1,6) e zenzero

TATAKI DI SALMONE 13,00

7 pz di sashimi di salmone (4) scottato con salsa yuzu miso (6), perlage di tartufo (14)

TATAKI DI SALMONE SPECIAL 20,00

12 pz di sashimi di salmone (4) scottato con salsa yuzu miso (6), perlage di tartufo (14)

CARPACCIO FLAMBE' 16,00

12 pz di salmone (4), tonno (4) e branzino (4) scottati con salsa ponzu (1,6), olio Evo, erba cipollina, sesamo (11), sakura mix

Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono scongelati. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva. Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.