

PER INIZIARE...



NACHOS (HEESE & JALAPENOS) 7,00
triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

EDAMAME° 4,50
baccelli di soia (6) con sale x 2 persone

ZUPPA DI MISO 3,50
miso (6), alga wakame, cipollotto, alga konbu

RISO BIANCO 2,50

TARTARE

TARTARE (EVICHE) 16,00
polipo°(14), branzino (4), gambero rosso Sicilia°(2), pomodoro, salsa ceviche, mango, cipolla rossa, coriandolo

TOP TARTARE TONNO & PISTACCHIO 14,00
tartare di tonno (4), avocado, granella pistacchio (6,8), salsa pistacchio (6,8)

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)

BO - TARTARE 13,50
dadolata di salmone (4), avocado, philadelphia (7), pomodoro secco, mandorle (6,8), tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6)

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



SASHIMI E CARPACCI

TATAKI DI SALMONE SPECIAL 20,00

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

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)

TOP 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

SASHIMI DI SALMONE CLASSICO 17,00

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

NEW CARPACCIO DI RICCIOLA 14,00

7 pz di ricciola giapponese° (4) con salsa ponzu (1,6), jalapeno, coriandolo

NEW SASHIMI DI RICCIOLA 14,00

8 pz di ricciola giapponese°(4) con wasabi fresco (1,6) e tè matcha in polvere

TATAKI DI SALMONE 13,00

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

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 decongelati. 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.