

(HEF) JERIC (CONSIGLIA:

Bo (UP

Un viaggio che combina i sapori tropicali del Brasile con l'etno-chic del Giappone in Guinomi (piccole ciotole) di riso da combinare tra loro. Scegli tra 3 o 6 Bo-cups, ciascuna creata per esaltare il gusto e l'equilibrio degli ingredienti freschi e di alta qualità:

3 Bo (UPS) 15 €

6 Bo (UPS) 28 €

SALMON SPICY ALMOND

riso con semi di sesamo, tartare di salmone° con spicy cream e scaglie di mandorle

SALMONE TERIYAKI

riso con semi di sesamo, salmone° scottato alla fiamma e salsa teriyaki

SALMON DRY MISO

riso con semi di sesamo, tataki di salmone° e topping dry miso

TONNO SCOTTATO WASABI

riso con semi di sesamo, tonno scottato con salsa ponzu e olio evo, topping di wasabi fresco°

TONNO TARTARE

riso con semi di sesamo, tartare di tonno con spicy cream e katsuobushi flakes

TONNO WASABI

riso con semi di sesamo, sashimi di tonno e wasabi fresco°

GAMBERO TOBIKO

riso con semi di sesamo, gambero rosso° guarnito con tobiko°

UNAGI

riso con semi di sesamo, unagi° glassato in salsa teriyaki e peperoncino

RICCIOLA E JALAPENO

riso con semi di sesamo, sashimi di ricciola°, jalapeno e salsa ponzu

BRANZINO POMODORINI

riso con semi di sesamo, carpaccio di branzino con pomodorini, olio evo, basilico e shiso

(HEF) JERIC (CONSIGLIA:

NEW ENTRY

URAMAKI TUNA EXPLOSION 16,00

Deciso ed esplosivo con tartare di tonno, salsa super piccante, maionese, shiso e jalapeno, accompagnato da chupito di latte di riso, sciroppo di menta e gin. E per i più coraggiosi è disponibile la versione Extra Piccante! 🌶️

YASAI ROLL 13,00

Asparagi in tempura e avocado con maionese veggie all'interno, ricoperto da zucchine grigliate condite con emulsione di olio basilico.

FASSONA FUSION 16,00

Tartare di Fassona° con erba cipollina, maionese, shiso, salsa kimchi, olio evo, pomodoro secco e salsa worcestershire.

UNAGI ROLL 16,00

Intenso e deciso, con all'interno avocado in tempura e formaggio cremoso, ricoperto da filetti di unagi° caramellato con salsa teriyaki.

TEMAKI (REAM SALMON 8,00

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e formaggio cremoso con topping di erba cipollina.



PER INIZIARE...



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

EDAMAME° 4,50 
baccelli di soia con sale x 2 persone.

ZUPPA DI MISO 4,00 
miso, alga wakame, cipollotto, alga konbu.

RISO BIANCO 3,00

RAW BAR

TARTARE (EVICHE) 16,00   

Dadolata di branzino, polpo° e gambero rosso° conditi con succo di yuzu, limone e zenzero, pomodoro, mango, cipolla rossa e coriandolo.

TARTARE TONNO & PISTACCHIO 14,00   

Tartare di tonno e avocado su base di salsa al pistacchio e ricoperta di granella di pistacchio.

TARTARE DI TONNO 14,00   

Tartare di tonno accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato.

TARTARE DI SALMONE 14,00   

Tartare di salmone° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato.

TOP BO - TARTARE 14,00     

Dadolata di salmone° con base di avocado, pomodorini secchi e cremoso formaggio arricchita da scaglie di mandorle, tobiko° e salsa teriyaki.

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



SASHIMI EXOTIC (12 PZ) 18,00 🐟 🍷 🍤

Un'esplosione di freschezza tropicale. Sashimi di tonno, branzino, salmone°, capesante° e gambero rosso° su letto di gazpacho al mango e frutto della passione.

CARPACCIO FLAMBÈ (12 PZ) 16,50 🌿 🐟 🍷 🍃

Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno e branzino scottato con agrumata salsa ponzu ed olio Evo, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix.

SASHIMI DI SALMONE CLASSICO (12 PZ) 17,00 🐟 🍷 🌿

Fettine di salmone° con wasabi fresco e zenzero.

CARPACCIO DI RICCIOLA (7 PZ) 15,00 🐟 🍷 🌿

Leggero e delicato. Carpaccio di ricciola° giapponese condito con salsa ponzu, jalapeño e coriandolo

TOP SASHIMI DI RICCIOLA (8 PZ) 15,00 🐟 🍷 🍤

Fettine di ricciola° giapponese servite con wasabi fresco° e polvere di tè matcha al sale.

TATAKI DI SALMONE (7 PZ) 14,00 🐟 🍷 🍤

Gustoso sashimi di salmone° scottato con il sapore agrumato e dolce della salsa yuzu miso e perlage di tartufo.

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.