

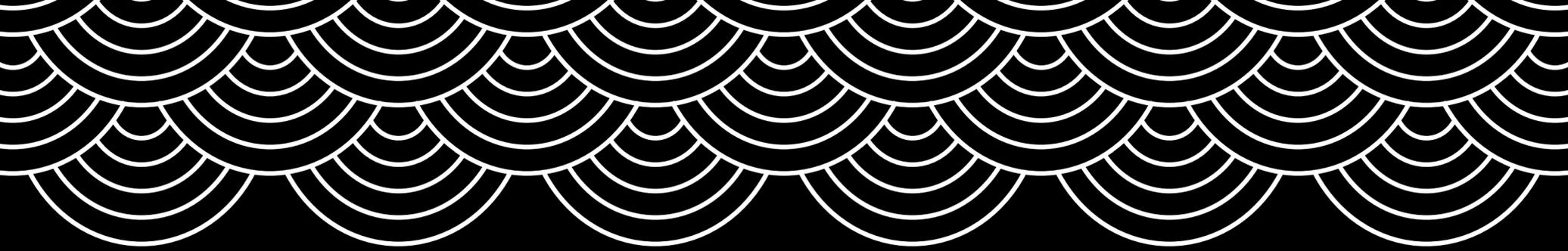


take away

SUSHI

&
PANINI GOURMET





APERITIF

WAKAME

€ 6.00

EDAMAME

€ 4.00



URAMAKI

(roll con riso all'esterno e alga nori all'interno)

N° 1015 riso philadelphia, gambero in tempura, pate' di tonno piccante, teriaky, granella di pistacchio € 12.00

N° 1016 riso salmone, Philadelphia, avocado, cover di capasanta flambè, tobiko € 14.00

N° 1017 riso, maionese, tonno, gambero cotto cover di avocado, maionese al curry, ikura € 15.00





HOSOMAKI

(roll con alga nori all'esterno
ripieni con un singolo ingrediente)

Sakemaki	hosomaki di salmone	€ 6.00
Tekkamaki	hosomaki di tonno	€ 8.00



FUTOMAKI

(Roll con alga all'esterno ripieno di piu' ingredienti)

n° 21 granchio, cetriolo, mango € 14.00

N° 22 tonno piccante, gambero cotto,
maionese al curry, kataifi € 15.00

N° 23 salmone, capasanta, Philadelphia,
olio al tartufo, lime, maionese allo yuzu,
granella di pistacchio € 16.00



SASHIMI

N° 1051 Maguro (tonno, o tonno marinato) € 14.00

N° 1052 Sakè (salmone) € 12.00

N° 1053 Pesce bianco (ricciola, spigola) € 14.00

N° 1055 Sashimi Misto 18 pz. (3 pz. ricciola,
3 pz. salmone, 3 pz. tonno,
3 pz. tonno marinato, 3 pz. spigola,
2 pz. gambero rosso,
1 pz. polpa di riccio)* € 30.00

*VARIABLE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO



NIGIRI

(Quenelle di riso con pesce sopra)

N° 1071	Sakè (salmone)	€ 6.00
N° 1073	Maguro (tonno)	€ 8.00
N° 1075	capasanta flambata, olio al tartufo, tartare di gambero rosso	€ 10.00
N° 1076	calamaro flambato, polpa di ricci, perlage di tartufo	€ 10.00
N° 1077	gambero rosso	€ 10.00
N° 1080	ricciola	€ 10.00



GUNKAN

(Polpettina di riso avvolta da una fettina di pesce)

N° 1081 riso, salmone affumicato, Philadelphia,
mela verde, salsa passion € 8.00

N° 1082 tonno, riso, patè di tonno piccante,
salsa teriaki, cipolla fritta € 8.00

N° 1083 riso capasanta tartare di gambero rosso,
menta, lime, zucchero di canna,
rum (tutto flambato) € 10.00

N° 1084 salmone, riso, patè di salmone,
Philadelphia, erba cipollina
(tutto flambato) € 10.00





HOT ROLLS

(roll in tempura e panko, fritti)

N° 1021 hosomaki in tempura e panko
(salmone, fragola, Philadelphia,
kataifi, teriaky) € 15.00

N° 1022 hosomaki in tempura e panko (salmone,
pate' di ricciola al tartufo flambato, salsa
nigiri, pistacchio) € 15.00

N° 1024 sandwich dello chef € 15.00



MENÙ COMBO

N° 2001 18 pz. (1 uramaki (8pz), 4 pz. futomaki,
4 pz. nigiri, 2 pz. gunkan) € 25.00

N° 2002 32 pz. a piacere dello chef (1 hosomaki
cotto, 2 uramaki, 4 pz. sashimi,
2 pz. gunkan, 2 pz. nigiri) € 45.00

N° 2003 60 pz. (32pz. uramaki,
20 pz. futomaki, 8 pz. hot roll) € 80.00



PANINI GOURMET

N° 1501 Focaccella, polpo croccante, schiacciatina di patate aromatizzata, rucola, peperone con sale affumicato € 12.00

N° 1502 Pane ai cereali con cuore di carciofi profumati, datterino biancaneve, pancetta croccante, crema di primo sale allo zafferano e riduzione di nero d'avola € 12.00

N° 1503 Pane alla barbabietola, melanzana violetta, zucchine peperoni, pomodoro giallo, mozzarella e basilico € 12.00

N° 1504 Krapfen salato con gambero rosso, stracciatella, capocollo e songino, tutto affumicato al legno di ciliegio € 12.00



N° 1505 Pane nero al carbone vegetale,
filange di calamaro, pepe nero,
avocado, lime e menta fresca

€ 12.00

N° 1506 Pane multicereali, asparagi croccanti,
vitello scottato, taleggio e riduzione
di vino rosso

€ 12.00

