

M E N U B U S I N E S S L U N C H

BUSINESS LUNCH

MENU 2 PORTATE

Un Antipasto, un Primo
o un Secondo
€25,00 p.p

MENU 3 PORTATE

Un Antipasto, un Roll's,
un Primo o un Secondo
€35,00 p.p

APPETIZER

EDAMAME

Allergeni: (15)

Baccelli di soia lessati e salati

EDAMAME SPICY

Allergeni: (11,15)

Baccelli di soia lessati, sale e togarashi

WAKAME SALAD

Allergeni: (4,5,11,15)

Insalata di alghe wakame marinate

TACOS (2pz)

Allergeni: (1,3,4,6,14)

Coppia di mini tacos con tartare di tonno o salmone, fonduta di provola e salsa nikkei

TAKO MAGNUM (1pz)

Allergeni: (1,3,4,5,6)

Magnum di polpo all'okonomiyaki servito su maio giapponese e teriyaki

TEMPURA CLASSIC (4pz)

Allergeni: (2,4,15)

Gamberi in tempura con salsa dello chef

BAO GAMBERO (1pz)

Allergeni: (2,3,4,9)

Mini bun cotto al vapore, gambero in panko e insalata coleslaw

CEVICHE

Allergeni: (1,2,8,14)

Ceviche con pesce misto, ponzu, pesto al basilico, salsa spicy, cipolla rossa e pomodorini

ROLLS

NIPPON (4pz)

Allergeni: (1,4,6,11,15)

Uramaki con Salmone cotto in tempura e formaggio fresco; carpaccio di Salmone scottato con maio spicy, Teriyaki e tenkasu

NATSU ROLL (4pz)

Allergeni: (1,6)

Uramaki con Salmone, Avocado e formaggio fresco; salsa di passion fruit

SPICY FRESH (4pz)

Allergeni: (1,3)

Uramaki con tartare di Tonno spicy e peperoncini verdi grigliati; carpaccio di peperoncino, maio al sesamo e togarashi

VEGAN URAMAKI (4pz)

Allergeni: (4,5,7)

Uramaki con verdure di stagione

SAIKO (4pz)

Allergeni: (1,2,4,15)

Uramaki con tartare di sushi ebi, maio giapponese e zest di lime; con furikake vegetale

ROCK N'ROLL (4pz)

Allergeni: (1,2,4,15)

Uramaki con Salmone crudo e Gambero cotto in tempura; carpaccio di Avocado, salsa miso scottata, ikura e erba cipollina

GYOZA & SOBA

GYOZA VERDURE

Allergeni: (4,15)

Ravioli al vapore di verdure con salsa sumiso

YAKISOBA

Allergeni: (2,4,11,15)

Soba saltato con verdure di stagione e gamberi

YAKIMESHI

Allergeni: (3,4,11,15)

Riso saltato con verdure di stagione, uova e pollo

YAKIMESHI

Allergeni: (3,4,11,15)

Riso saltato con verdure di stagione e gamberi

MAIN COURSES

SAKE TERIYAKI

Allergeni: (1,6,15)

Salmone affumicato in salsa teriyaki servita con cream di patate e insalata

MAGURO TATAKI

Allergeni: (1,3,11,13)

Tonno tataki con salsa chimichurri, pomodori confit e maio alla colatura di alici

YAKITORI

Allergeni: (3,4,11,15)

Spiedini di pollo cotti in salsa teriyaki

POKE'

MOLOKAI -14€

Allergeni: (1,4,15)

Riso sushi con tonno, songino, guacamole, avocado e edamame

KAUAI - 14€

Allergeni: (2,4)

Riso sushi con gamberi cotti in panko, rucola, cetriolo, avocado e mango

KURO - 14€

Allergeni: (1)

Riso sushi con salmone, ananas, guacamole e edamame

SHIRO - 14€

Allergeni: (15)

Riso sushi con pollo in salsa teriyaki, edamame, avocado, cetriolo, carote alla julienne e cipolla croccante

KIIRO - 14€

Allergeni: (4,7,11)

Riso sushi con pollo in tempura, insalata iceberg, guacamole, sesamo nero e anacardi

RAITO - 14€

Allergeni: (4,7,15)

Riso sushi con carote in tempura, mandorle, pomodoro, guacamole, insalata e edamame

ALLERGENI



1- PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



3- UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



5- ARACHIDI E FRUTTA SECCA

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



7- FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9- SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda



11- SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SO₂

13- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



15- SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



2- CROSTACEI

Marini o d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



4- GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati



6- LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8- SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10- MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, ostrica, patella, telline



12- LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



14- MAIS

Prodotti derivati come: amido e farina



16- FUNGHI

Sia in pezzi che sottoforma di salse e concentrati