

Miso Shiro

with

INSALATE:

€9.50

POKE' CRUDA:

Tartare di pesce selezionato dallo chef, frutta e verdura fresca su base di riso Nishiki Premium.

POKE' COTTA:

Battuta di pesce cotto selezionato dallo chef, frutta e verdura fresca e marinata su base di riso Nishiki Premium

POKE' VEGE:

Selezione di frutta e verdura fresca e marinata su base di riso Nishiki Premium.

SAKANA SALAD:

Misticanza con pomodorini, mango e tartare di pesce mix, condito con dressing wasabi.

JYOU SALAD:

Misticanza con carpacci di pesce mix scottati in olio evo ishikura e dressing di wasabi.





sushi (r)evolution
BUSINESS LUNCH

PROPOSTE CALDE DELLO CHEF:

Miso Shiro

with

SOBA TE' VERDE: € 12

Spaghetti di grano saraceno al tè verde con verdure
salmone e bottarga di muggine.

YAKI UDON: € 14

Spaghetti udon di grano con salmone, scampi,
verdure, dressing agrodolce e satè.

YAKITORI TERIAKI: € 12

Bocconcini di pollo saltati in salsa yakitori, mandorle
tostate, ishikura e riso nishiki premium.

SALMON TERIAKI: € 13

Filetto di salmone cotto alla piastra nappato con salsa
teriaki, sul letto di asparagi e riso nishiki premium.

TUNA TATAKI: € 16

Tagliata di tonno marinato in salsa di soia, quinoa,
sesamo, aonoriko servito con mayo, tagarashi,
mango, papaya, avocado e riso nishiki premium.

SALMON TATAKI: € 14

Tagliata di salmone in crosta di semi di papavero
servito con Mayo, tagarashi, mango, papaya, avocado
e riso nishiki premium.

TEMPURA MIX: € 12

Tempura di gamberoni e verdure.

RISO CON POLLO: € 10

Riso nishiki premium saltato in wok saltato con
verdure e pollo.

RISO CON GAMBERI: € 10

Riso nishiki premium saltato in wok con verdure e
gamberi.

0.5 l Acqua, Caffè e coperto inclusi

*Benvenuto Dello Chef
Misticanza
Miso Shiro
Frutta Del Giorno*

with

URA. MANGO:

€ 17

salmone, mango maturo, maio, soft piccante alla fiamma e salsa kabayaki.

SPICY TUNA:

€ 15

tartare di tonno condito con salsa leggermente piccante e sfilacci di peperoncino.

URA. EBI FLÒ:

€ 14

tempura di mazzancolla, tartare di salmone speziato, fiore di zucca croccante, ikura e kabayaki.

URA. EBITEN:

€ 12

tempura di gamberoni, maionese, kataifi, tobiko e kabayaki.

HALU NIGIRI:

€ 14

Sei pezzi di nigiri classici selezionati con cura dal nostro Chef.

CRUDITÈ HALU:

€ 22

esclusivi crudi selezionati dal nostro Chef 10 pz.

URA. JYOU:

€ 16

Tempura di gamberoni, carpaccio di pesce mix scottato in olio evo, ishikura e ponzu.

URA. PISTACCHIO DI BRONTE:

€ 15

Salmone formaggio fresco, salsa al mango e granella di pistacchio di Bronte.

URA. VEGE:

€ 12

Asparagi, avocado, sesamo.

0.5 l Acqua, Caffè e coperto inclusi

