

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:

- 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 e coperto inclusi



*Benvenuto Dello Chef  
Misticanza*

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 e coperto inclusi*

