

## Menù Marzo

### La nostra Ceviche°

Branzino\* tagliato a coltello, guacamole, stracciatella, olio al prezzemolo, mandorle tostate.

4, 7, 8.1

### Carpaccio dello Chef°

Ricciola oceanica\*, vinaigrette allo yuzu-kosho.

4

### Bruschetta di Riso

Riso croccante, tartare di salmone\*, tuorlo marinato.

1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10

### Capasanta alla brace

Capasanta\* alla brace, chimichurri in stile orientale.

1.1, 6, 11, 14

### Ravioli di Wagyu

Ravioli artigianali\* ripieni di Wagyu\* (Kyoto A5) e Black Angus\*, pasta allo zafferano, funghi shiitake confit.

1.1, 4, 6, 9

### Gyoza della casa

Gyoza\* artigianali fritti, maiale\*, cipollotto, zenzero, salsa ponzu agli agrumi.

1.1

### Tris nigiri signature°

Tris di nigiri di salmone a selezione dello chef.

4, 6

### Uramaki dello Chef°

Salmone\*, gambero\*, avocado, crema allo zafferano.

2, 4

### Tagliolino vongole e bagna cauda

Tagliolini artigianali, vongole lupini\*, crema di bagna cauda, bottarga di muggine.

1.1, 4, 7, 14

### Baccalà croccante

Baccalà\* gratinato, crema di peperone, mandorle tostate.

1.1, 4, 6, 7, 8.1

€ 38

Abbinamento 3 vini o 3 sakè

€ 20



***A persona, bevande e servizio esclusi. Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.***

***Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.***

***Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.***

# PER INIZIARE

|                                                                               |       |                                                                            |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>EDAMAME°/ EDAMAME PICCANTI° 6</b><br>Baccelli di soia*, sale Maldon        | 5   6 | <b>5 ALGHE 1.5, 3, 6, 10, 11</b><br>Alghe miste naturali*, crema di sesamo | 14 |
| <b>EDAMAME TARTUFATI° 6</b><br>Baccelli di soia*, sale Maldon, olio tartufato | 7     | <b>MISO SHIRU° 4, 6</b><br>Zuppa di miso con alga wakame* e tofu           | 5  |

## ANTIPASTI (mezza porzione | intero)

|                                                                                                          |          |                                                                                                                               |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>MAGURO TACOS 1.1, 4, 6, 7</b><br>Tartare di tonno*, ricotta tartufata, pomodoro secco                 | 5.5   10 | <b>TORI NO KARAAGE 1.1, 3, 6, 10</b><br>Pollo* fritto, maionese spicy                                                         | 8        |
| <b>EBI NO KATAIFI 1.1, 2, 3, 6, 7, 10</b><br>Gamberi* in pastella, pasta kataifi, maionese al wasabi     | 6.5   12 | <b>TAKO NO TEMPURA 1.1, 6, 7, 10, 13, 14</b><br>Polpo* fritto in tempura, crema di patate, salsa di miso, chips di topinambur | 6.5   12 |
| <b>BRUSCHETTA DI RISO 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10</b><br>Riso croccante, tartare di salmone*, tuorlo marinato. | 5.5   10 | <b>CAPASANTA ALLA BRACE 1.1, 6, 11, 14</b><br>Capasanta* alla brace, chimichurri in stile orientale.                          | 5   9.5  |

## TARTARE (mezza porzione | intero)

|                                                                                              |          |                                                                                                                                       |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>SALMONE 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10</b><br>Salmone*, Salsa mediterranea e crema di barbabietola | 6.5   12 | <b>GAMBERO 1.1, 2, 6, 7</b><br>Gambero rosso*, Gambero atlantico*, ricotta, ponzu, salsa mango-yuzu                                   | 9   17   |
| <b>TONNO 1.1, 4</b><br>Tonno*, tosazu in gelatina                                            | 8   15   | <b>LA NOSTRA CEVICHE° 4, 7, 8.1</b><br>Branzino* tagliato a coltello, guacamole, olio al prezzemolo, stracciatella, mandorle tostate. | 7.5   14 |

## CARPACCI (mezza porzione | intero)

|                                                                                                        |          |                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>SALMONE &amp; CIOCCOLATO° 4, 6</b><br>Salmone*, cioccolato fondente, salsa di yuzu                  | 7.5   14 | <b>BRANZINO SUPERVERDE° 4</b><br>Branzino*, olio al prezzemolo                                               | 7   13   |
| <b>GAMBERO ROSSO DI MAZARA 3 PEZZI° 2</b><br>Gambero rosso* di Mazara del Vallo, olio evo, sale Maldon | 6.5      | <b>CARPACCIO MEDITERRANEO° 2, 4, 14</b><br>Gambero rosso*, capasanta*, tonno rosso*, salmone*, pesce bianco* | 9   17   |
| <b>RICCIOLA &amp; TARTUFO 1.1, 4, 6</b><br>Ricciola oceanica*, ponzu, yuzu, tartufo                    | 8.5   16 | <b>RICCIOLA &amp; VINAIGRETTE° 4</b><br>Ricciola oceanica*, vinaigrette allo yuzu-kosho                      | 8.5   16 |

## SASHIMI

|                                                               |    |                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SASHIMI MORIAWASE° 2, 4, 6</b><br>10 pezzi di pesce misto* | 20 | <b>SASHIMI MU° 2, 4, 6, 14</b><br>20 pezzi di pesce misto speciale* | 35 |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|----|

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.  
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina del menù.*

# PIATTI PRINCIPALI

## DIMSUM (2 | 4 PZ)

|                                                                                                                                                        |        |                                                                                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>DIMSUM COMPOSIZIONE</b> 1.1, 2, 4, 6, 9, 11, 14<br>6 ravioli* artigianali misti                                                                     | 15     | <b>RAVIOLI DI GAMBERO°</b> 2, 6, 11<br>Ravioli* artigianali ripieni di gambero*                                              | 5   10  |
| <b>RAVIOLI DI WAGYU</b> 1.1, 4, 6, 9<br>Ravioli artigianali* ripieni di Wagyu* (Kyoto A5) e Black Angus*, pasta allo zafferano, funghi shiitake confit | 6   12 | <b>RAVIOLI DI ANATRA</b> 1.1, 6, 11, 14<br>Ravioli* di anatra alla Pechinese con marmellata di kumquat e fili di peperoncino | 4.5   9 |
| <b>GAMBERO E TARTUFO SU PANNA ACIDA°</b> 2, 6, 7, 11<br>Ravioli* artigianali ripieni di gambero*, tartufo e panna acida                                | 6   11 | <b>GYOZA DELLA CASA</b> 1.1, 4, 6, 9<br>Gyoza* artigianali fritti, maiale*, cipollotto, zenzero, salsa ponzu agli agrumi     | 4   8   |
| <b>GYOZA DI MAIALE IBERICO</b> 1.1, 4, 6, 9<br>Gyoza* di maiale Iberico* piastrato su fondo bruno                                                      | 4   8  |                                                                                                                              |         |

## SPRING ROLL (6 PZ)

|                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>EBITEN SPRING</b> 1.1, 2, 7, 10, 13<br>Roll di sfoglia di riso, tempura di gambero*, insalata, mango, avocado, Philadelphia | 13 | <b>SALMONE SPRING</b> 1.1, 3, 4, 6, 7, 8.1, 10, 11<br>Roll di sfoglia di riso con salmone*, insalata, avocado, mandorla, Philadelphia, salsa al sesamo | 12 |
| <b>VEG SPRING</b> 1.1, 6, 7, 10, 13<br>Roll di sfoglia di riso con insalata, avocado, verdure in tempura, ricotta, salsa yuzu  | 12 |                                                                                                                                                        |    |

## PRIMI

|                                                                                                                                            |    |                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TAGLIOLINO VONGOLE E BAGNA CAUDA</b> 1.1, 4, 7, 14<br>Tagliolini artigianali, vongole lupini, crema di bagna cauda, bottarga di muggine | 16 | <b>RISO SALTATO AI GAMBERI*</b> 1.1, 2, 3, 4, 6, 9<br>con carote, zucchine, uova e fondo bruno | 14 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## SECONDI (mezza porzione|intero)

|                                                                                                      |         |                                                                                                                     |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>BACCALÀ CROCCANTE</b> 1.1, 4, 6, 7, 8.1<br>Baccalà gratinato, crema di peperone, mandorle tostate | 16.5    | <b>USHI CAFFÈ PUGLIESE</b> 1.1, 6, 7, 10, 13<br>Filetto di manzo* Italiano, purè di patate, salsa al caffè agrumata | 9.5   18 |
| <b>TEMPURA DI GAMBERONI</b> 1.1, 2, 6, 10, 13<br>8 Gamberoni*, salsa tentsuyu                        | 11   22 | <b>TEMPURA MORIAWASE</b> 1.1, 2, 4, 6, 10, 13<br>Gamberoni*, pesce bianco misto*, verdure, salsa tentsuyu           | 18       |

*\*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.  
\*Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.*

# NIGIRI

**NIGIRI SUSHI JUN STYLE** 1.1, 2, 4, 6, 8, 17  
6 nigiri\* creativi proposti dalla chef

21

## TRADIZIONALI (1 PZ)

|                                                              |     |                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>AKAEBI</b> 1.1, 2, 6<br>Gamberone* scottato, salsa nikiri | 4   | <b>HOTATE *</b> 14<br>Capasanta*                                       | 4.5 |
| <b>HAMACHI*</b> 4<br>Ricciola oceanica*                      | 3.5 | <b>MAGURO*</b> 4<br>Tonno*                                             | 3.5 |
| <b>UNAGHI</b> 1.1, 4, 6, 11<br>Anguilla*                     | 3.5 | <b>TORO*</b> 4<br>Ventresca di tonno*                                  | 5   |
| <b>SUZUKI*</b> 4<br>Branzino*                                | 3   | <b>WAGYU A5</b> 1.1, 6<br>Wagyu* (Kyoto A5), salsa Nikiri, sale maldon | 5.5 |



## CREATIVI DELLA CHEF (1 PZ)

|                                                                                 |     |                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SAKE &amp; ANETO*</b> 4<br>Salmone*, aneto                                   | 3.5 | <b>TORO &amp; FOIE GRAS*</b> 4, 6<br>Ventresca di tonno* rosso con foie gras* | 5.5 |
| <b>HAMACHI &amp; YUZU*</b> 4, 6<br>Ricciola oceanica*, yuzu                     | 4   | <b>HOTATE &amp; MISO*</b> 6, 7, 14<br>Capasanta* con burro e miso             | 5   |
| <b>SUZUKI FLAMBÈ*</b> 4<br>Branzino* flambè, lime                               | 4   | <b>HAMACHI &amp; TARTUFO*</b> 4<br>Ricciola oceanica* con tartufo nero        | 4.5 |
| <b>AKAEBI E TARTUFO</b> 1.1, 2, 6<br>Gamberone* scottato, salsa nikiri, tartufo | 4.5 |                                                                               |     |

## GUNKAN (1 PZ)

|                                                                        |     |                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>JO SALMONE</b> 1.1, 4, 6, 11<br>Salmone*, salsa ponzu               | 3.5 | <b>JO TONNO</b> 1.1, 4, 6, 11<br>Tonno*, salsa ponzu                               | 4.5 |
| <b>JO AKAEBI</b> 1.1, 2, 4, 6<br>Salmone*, gambero rosso*, salsa ponzu | 5   | <b>JO QUAGLIA</b> 1.1, 3, 4, 6<br>Salmone*, uovo di quaglia tartufato, salsa ponzu | 4   |

*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.  
Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina del menù.*

# URAMAKI

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SAMBA ROLL</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10                                                                   | 19 |
| Salmone*, gambero rosso*, maionese giapponese, uova di salmone*, avocado, salsa yuzu                         |    |
| <b>SCAMPI, TONNO E TARTUFO*</b> 2, 4, 6                                                                      | 18 |
| Tonno*, avocado, scampo*, salsa yuzu, tartufo                                                                |    |
| <b>EBITEN MU</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 13                                                             | 15 |
| Gamberone* in tempura, gambero* flambè, avocado, maionese giapponese, salsa al kimchi, kataifi, salsa nikiri |    |
| <b>CAPASANTA ROLL</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10, 13, 14                                                       | 18 |
| Capasanta*, gamberone* fritto in tempura, tonno*, maionese giapponese, salsa teriyaki                        |    |
| <b>KAORU</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10                                                                           | 17 |
| Salmone*, avocado, maionese giapponese, lime, uova di salmone*, aneto                                        |    |
| <b>MANDORLA ROLL</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 7, 8.1, 10                                                           | 14 |
| Salmone*, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, mandorle                                                    |    |
| <b>ANGUILLA E FOIE GRAS</b> 1.1, 4, 6, 11                                                                    | 20 |
| Anguilla caramellata*, foie gras*, avocado, pepe sansho, salsa teriyaki                                      |    |
| <b>WAGYU E TARTUFO</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 6, 10, 13                                                             | 20 |
| Gambero* in tempura, avocado, maionese giapponese, tartufo, cipollotti, salsa Nikiri, Wagyu* di Kyoto (A5)   |    |
| <b>HARUKAZE</b> 1.1, 1.5, 2, 3, 4, 6, 10, 13                                                                 | 18 |
| Gambero rosso*, salmone*, ricciola oceanica*, maionese giapponese, salsa yuzu-ponzu, avocado e shiso fritto  |    |
| <b>CAPASANTA E BRANZINO</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10, 14                                                        | 16 |
| Branzino* marinato, maionese giapponese, avocado, capasanta*, pomodoro fresco, capperi e salsa nikiri        |    |
| <b>GAMBERO E ZAFFERANO*</b> 2, 4                                                                             | 15 |
| Salmone*, gambero*, avocado, crema allo zafferano                                                            |    |

# HOSSO CRISPY & TEMAKI

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SALMON HOSSO CRISPY</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 7, 10, 13                                      | 11  |
| Hossomaki fritto in panko con salmone*, philadelphia, maionese giapponese piccante e avocado |     |
| <b>TUNA HOSSO CRISPY</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 7, 10, 13                                        | 12  |
| Hossomaki fritto in panko con tonno*, philadelphia, maionese giapponese piccante e avocado   |     |
| <b>TEMAKI AKAEBI E KIZAMI WASABI</b> 1.1, 2, 6                                               | 7   |
| Tartare di gambero rosso*, kizami wasabi                                                     |     |
| <b>TEMAKI DI WAGYU E CAPASANTA</b> 1.1, 6, 14                                                | 6   |
| Tartare di wagyu* di Kyoto (A5), capasanta* canadese scottata, salsa teriyaki                |     |
| <b>TEMAKI SPICY SALMON</b> 1.1, 1.5, 3, 4, 6, 10                                             | 6   |
| Tartare di salmone* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips                              |     |
| <b>TEMAKI SPICY TUNA</b> 1.1, 4, 6                                                           | 6.5 |
| Tartare di tonno* leggermente piccante, salsa teriyaki, chips                                |     |

*\*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.  
\*Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.*

# DESSERT

---

|                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>MOCHI</b> 1                                                                                                                                                                                      | 9  |
| Confettura di mousse di mango in pasta di riso al tè matcha con granella di cocco                                                                                                                   |    |
| <b>Abbinamento Consigliato:</b> KODAKARA Yuzu / KODAKARA Umesu                                                                                                                                      |    |
| <b>GHENJI</b> 1, 7, 8                                                                                                                                                                               | 12 |
| Cremoso al cioccolato bianco profumato al broccolo romanesco, su sablé all'olio di oliva "Cordisco" con noci Pecan, sciroppo di Okinawa, polvere di spinaci e gelato artigianale all'avocado e lime |    |
| <b>Abbinamento Consigliato:</b> CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / HONDEN TOH HI Akazake                                                                                                     |    |
| <b>MIKI</b> 1, 3, 7, 8                                                                                                                                                                              | 10 |
| Gelato al pistacchio sale e pepe, polvere di olio di verbena, frutta di stagione, sciroppo d'acero, frolla alla cannella                                                                            |    |
| <b>Abbinamento Consigliato:</b> MURALES Velo de Flor / SHIRAYUKI "Edo Genshu"                                                                                                                       |    |
| <b>SACHER SU TELA</b> 1, 7, 8                                                                                                                                                                       | 11 |
| Cremoso di cioccolato equatoriale, composta di albicocca, riso soffiato al dulce, scaglie di cocco, gelato Meliga                                                                                   |    |
| <b>Abbinamento Consigliato:</b> BARBERANI Aleatico Passito 2021 / OKI HOMARE "Junmai Muromachi"                                                                                                     |    |
| <b>MELA MATRIOSKA</b> 1, 3, 7, 8                                                                                                                                                                    | 12 |
| Cuore di mela spadellata al caramello salato, crema suprema alla vaniglia, namelaka al limone, crumble al cioccolato e frolla alla cannella                                                         |    |
| <b>Abbinamento Consigliato:</b> CHÂTEAU SIMON Sauternes Barsac AOC 2019 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"                                                                                                    |    |
| <b>TIRAMIMU'</b> 1, 3, 7                                                                                                                                                                            | 9  |
| Savoiaro artigianale con bagna al the matcha, perle croccanti e crema di sakè allo yuzu "Kodakara"                                                                                                  |    |
| <b>Abbinamento Consigliato:</b> LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 / KODAKARA Yuzu                                                                                                      |    |
| <b>CHEESECAKE DELLA CASA</b> 1, 3, 5, 7, 8                                                                                                                                                          | 10 |
| Base croccante al biscotto con crema di formaggio fresco e topping a fantasia della pasticceria                                                                                                     |    |
| <b>Abbinamento Consigliato:</b> LAGO DI VENERE Moscato di Pantelleria DOC 2021 / SHIRAYUKI "Edo Genshu"                                                                                             |    |

*\*Il personale è a disposizione per ascoltare eventuali allergie e/o intolleranze.  
\*Per la legenda degli allergeni consultare l'ultima pagina.*

# VINI E SAKÈ DA DESSERT

CORAVIN™  
SYSTEM

## VINI LIQUOROSI AL CALICE

|                                                                                            | cal. | bott. |                                                                              | cal. | bott. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>LAGO DI VENERE</b><br>Moscato di Pantelleria DOC 2021<br>100% Zibibbo                   | 9    | 38    | <b>BARBERANI</b><br>Calcaia Muffato 2020 Orvieto DOC<br>Grechetto, Trebbiano | 20   | 75    |
| <b>AL-CANTARA</b><br>Lu Disiù 2020 Rosso Terre Siciliane IGP<br>100% Nerello Mascalese     | 18   | 70    | <b>BARBERANI</b><br>Aleatico Passito Rosso 2011 Umbria IGT<br>100% Aleatico  | 28   | 90    |
| <b>CHÂTEAU SIMON</b><br>Sauternes Barsac AOC 2019<br>Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon | 15   | 60    |                                                                              |      |       |

*Tutti i vini sono serviti con il sistema  
Coravin™.*

## SAKÈ DA DESSERT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               | cal. | bott. |                                                                                                                                                                              | cal. | bott. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>HONDEN TOH-HI AKAZAKE 12%</b><br>Ricetta tradizionale "Akumochizake", del periodo Edo, quando era considerato molto prezioso; ancora oggi, viene bevuto per celebrare eventi speciali.<br>Prefettura: Kumamoto, Zuiyo<br>Tipo di riso: Hitogokochi<br>Seimai Buai: Non classificato 60%    | 7.5  | 45    | <b>KODAKARA UMESHU 10%</b><br>Liquore leggero al umeshu. Lievemente astringente, morbido, profumato, ottimo come digestivo fresco.<br>Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo | 8.5  | 75    |
| <b>OKI HOMARE "JUNMAI MUROMACHI" 17%</b><br>Eccezionalmente corposo, con un forte sapore dolce e un finale deciso, è adatto da abbinare soprattutto al cioccolato.<br>Prefettura: Ishikawa, Yoshida Shuzo<br>Tipo di riso: Kakinomai di Shimane<br>Seimai Buai: 90%, Kimoto Junmai            | 11   | 60    | <b>KODAKARA GINGER 8%</b><br>Liquore leggero allo zenzero dall'aroma pungente e speziato.<br>Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo                                          | 7.5  | 60    |
| <b>SHIRAYUKI EDO GENSHU 17,8%</b><br>Di colore ambrato, presenta una notevole complessità, con sentori di tabacco, propoli e noce. Adatto soprattutto a dolci cremosi e al caramello.<br>Prefettura: Hyogo, Konishi Shuzo<br>Tipo di riso: Non esplicitato<br>Seimai Buai: 88%, Junmai Genshu | 13   | 75    | <b>KODAKARA YUZU 8%</b><br>Liquore leggero allo yuzu. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro.<br>Prefettura: Yamagata, Tatenokawa Shuzo                                | 8.5  | 75    |

*C'è un solo modo per essere sicuri di offrire ai propri clienti un pesce davvero fresco, ed è andare direttamente alla fonte. Per questo motivo, alcuni tra i nostri prodotti sono acquistati direttamente da pescherecci appena rientrati dal mare; una materia prima di prima scelta, che ogni giorno potete gustare nei nostri piatti.*

*There is only one way to be sure of offering your customers truly fresh fish and that is to go straight to the source. For this reason, some of our products are purchased directly from fishing boats just returned from the sea; a raw material of first choice, which every day you can enjoy in our dishes.*

Gentili Ospiti, segnaliamo che gli alimenti che compongono i nostri piatti possono contenere allergeni.

In alcuni allergeni (glutine e frutta a guscio) verrà segnalata la provenienza dell'allergene come descritto in tabella (glutine proveniente dal grano: 1.1, frutta a guscio proveniente dalle nocciole 8.3, ecc...)

Il personale è a disposizione per informarvi su allergie e/o intolleranze. Grazie per la collaborazione.

- |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Cereali con glutine (grano (1), farro (2), grano khorasan (3), segale (4), orzo (5), avena (6)) | 8. Frutta a guscio (mandorle (1), nocciole (2), noci (3), noci di acagiù (4), noci pecan (5), noci del Brasile (6), pistacchi (7), noci macadamia (8), noci del Queensland (9)) | 12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro |
| 2. Crostacei                                                                                       | 9. Sedano                                                                                                                                                                       | 13. Lupini                                                                               |
| 3. Uova                                                                                            | 10. Senape                                                                                                                                                                      | 14. Molluschi                                                                            |
| 4. Pesce                                                                                           | 11. Semi di sesamo                                                                                                                                                              |                                                                                          |
| 5. Arachidi                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |                                                                                          |
| 6. Soia                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |                                                                                          |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)                                             |                                                                                                                                                                                 |                                                                                          |

Il prodotto somministrato potrebbe contenere tracce di glutine \*.

Il prodotto ittico somministrato, per la sicurezza dei nostri clienti, è abbattuto e indicato in menu con un asterisco\*.

Il prodotto ittico da somministrare crudo viene abbattuto a -35° per 15 ore, come previsto dal regolamento CE 853/2004, per garantire la sicurezza alimentare.

**Coperto € 3,5**

**Surgiva Naturale / Frizzante 75 cl € 3,5**

**Bevande analcoliche € 4**



ORIENTAL  
CONTEMPORARY CUCINA