

Menu Aperitif

TERRAZZA



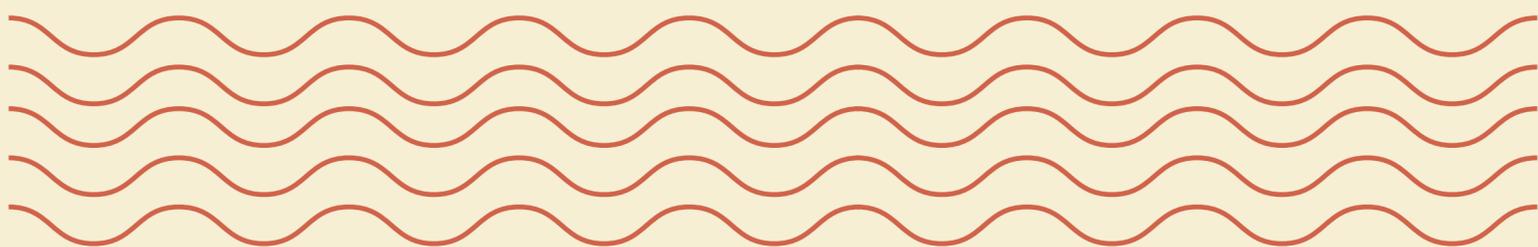
EST
2022
ROME

COCKTAILS
AT DINNER

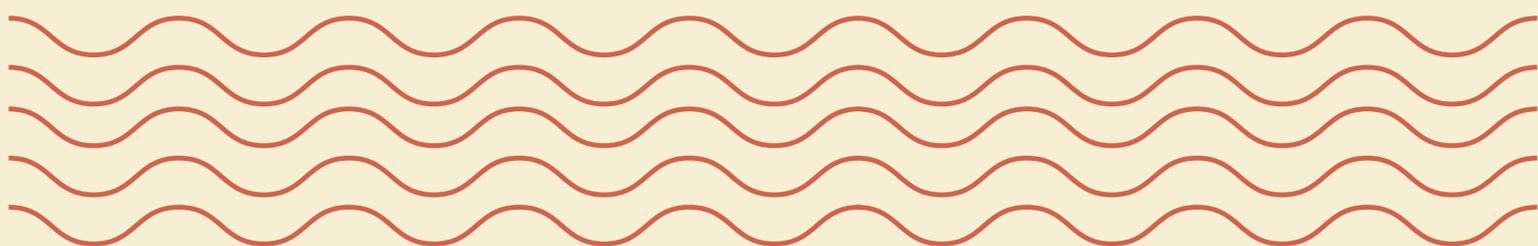
MIRADORTM

sponsored by

glo



designed by
Chef KOJI NAKAI
(Kobe - Japan)



~ BAO ~

VEGGIE BAO 🌱 - Allergeni(1-7).....€ 9

Zucchine alla scapece, pomodori secchi e ricotta

FISH BAO - Allergeni(1-2-7).....€ 10

Astice, maionese giapponese, avocado e granella di tempura

TORI BAO - Allergeni(1-6)€ 10

Pollo in salsa teriyaki e avocado

~ TEMAKI CON MAME NORI ~

AVOCADO SALMONE° - Allergeni(1-4)€ 11

TUNA SPYCY° - Allergeni(1-4)€ 11

MANGO, AVOCADO E SHISO 🌱 - Allergeni(1).....€ 10

~ YAKITORI ~

YAKITORI 2pz. - Allergeni(1-6).....€ 10

Spiedini di pollo con salsa teriyaki

CHIPS€ 3

Servizio e coperto: € 2

Menu Food

TERRAZZA



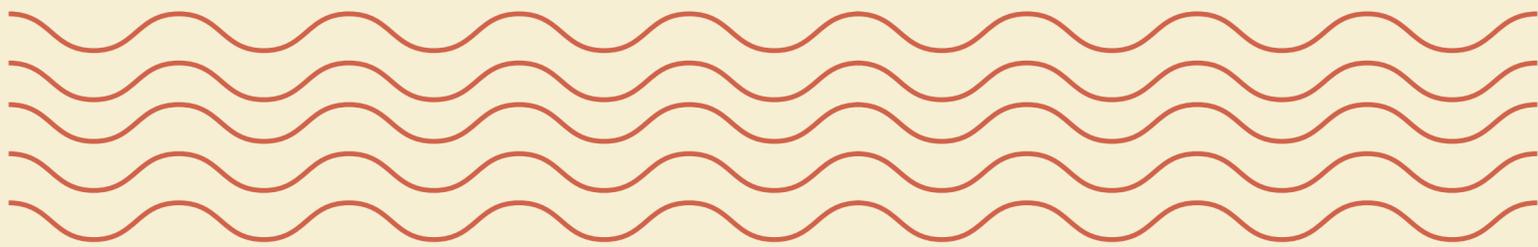
EST
2022
ROME

COCKTAILS
AT DINNER

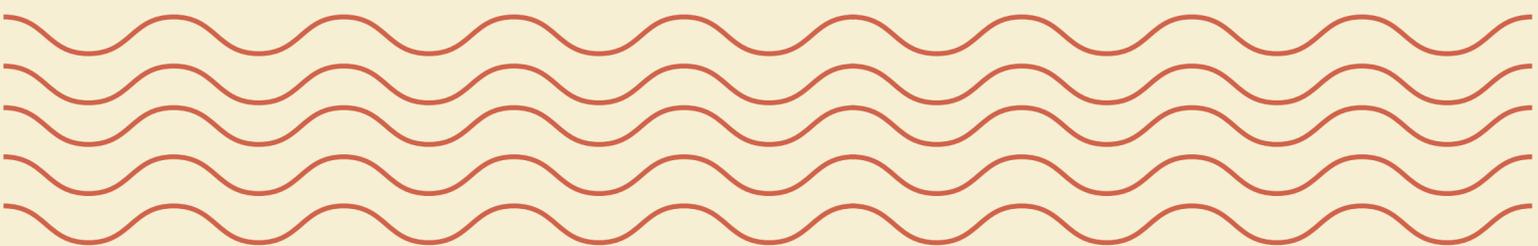
MIRADORTM

sponsored by

glo



designed by
Chef KOJI NAKAI
(Kobe - Japan)



~ STARTERS ~

EDAMAME AL SALE AFFUMICATO* - Allergeni(6).....€ 7

Bacche di soia con sale affumicato

NACHOS JAPANESE STYLE - Allergeni(1.4.7).....€ 16

Cubetti di salmone, spigola e avocado con maionese giapponese piccante e accompagnati da tortilla di mais

WAKAME* - Allergeni(1-6-11)€ 9

Insalata di alga wakame

EBI GYOZA 4pz. - Allergeni(1-2-4-6)€ 10

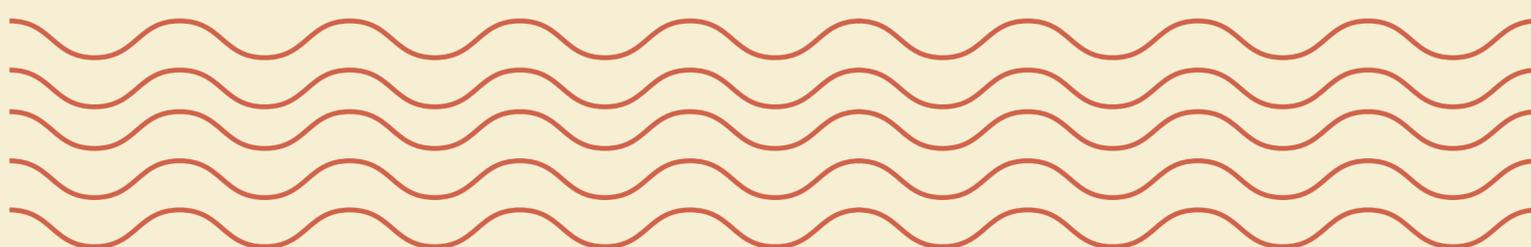
Ravioli giapponesi cotti al vapore con gamberi e verdure

GYOZA VEGETALE 4pz. 🌱 - Allergeni(1).....€ 9

Ravioli giapponesi cotti al vapore con verdure

JAPANESE SALAD° - Allergeni(1-4-6-11).....€ 16

Cubetti di salmone, tonno, avocado e mango su insalata, top di cereali misti e uvetta con salsa al sesamo bianco



~ BAO ~

VEGGIE BAO 🌱 - Allergeni(1-7).....€ 9
Zucchine alla scapece, pomodori secchi e ricotta

FISH BAO - Allergeni(1-2-7).....€ 10
Astice, maionese giapponese, avocado e granella di tempura

TORI BAO - Allergeni(1-6)€ 10
Pollo in salsa teriyaki e avocado

~ TEMAKI CON MAME NORI ~

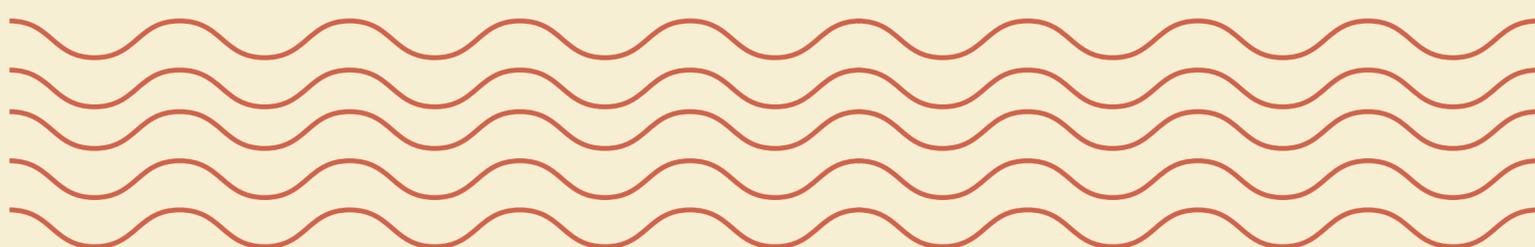
AVOCADO SALMONE° - Allergeni(1-4)€ 11

TUNA SPYCY° - Allergeni(1-4)€ 11

MANGO, AVOCADO E SHISO 🌱 - Allergeni(1).....€ 10

~ YAKITORI ~

YAKITORI DI POLLO 2pz. - Allergeni(1-6).....€ 10
Spiedini di pollo con salsa teriyaki



~ KITCHEN ~

TANDOORI SALMON - Allergeni(1-4-7).....€ 23

Filetto di salmone cotto al forno marinato con red curry thailandese, lime, menta e latte di cocco accompagnato da riso Venere

JAPANESE STYLE CHICKEN - Allergeni(1-6-7-11).....€ 18

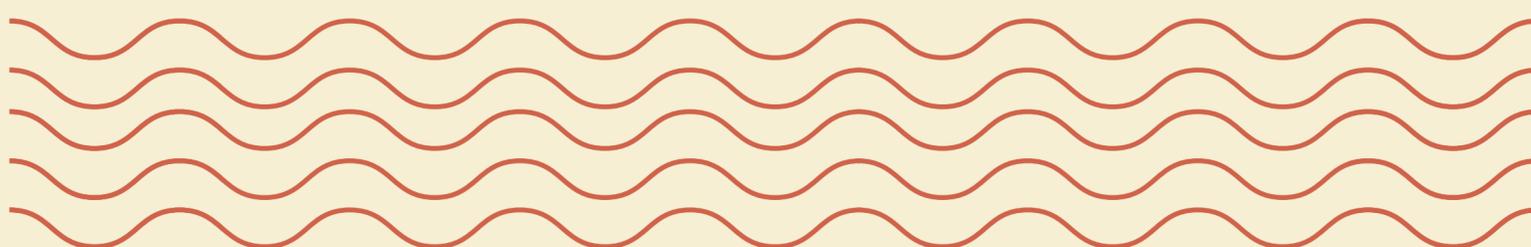
Pollo cotto a bassa temperatura con salsa teriyaki balsamica su crema di manioca

JAPANESE FALAFEL 2pz. 🌱 - Allergeni(1-3-6).....€ 12

Polpette di ceci e spinaci condite con salsa teriyaki

VEGETABLE CARPACCIO 🌱 - Allergeni(7)€ 16

Carpaccio di melanzane con dadini di pomodoro, menta e scaglie di ricotta



~ RAW FISH ~

SHAKE° - Allergeni(1-4-6-11)€ 23

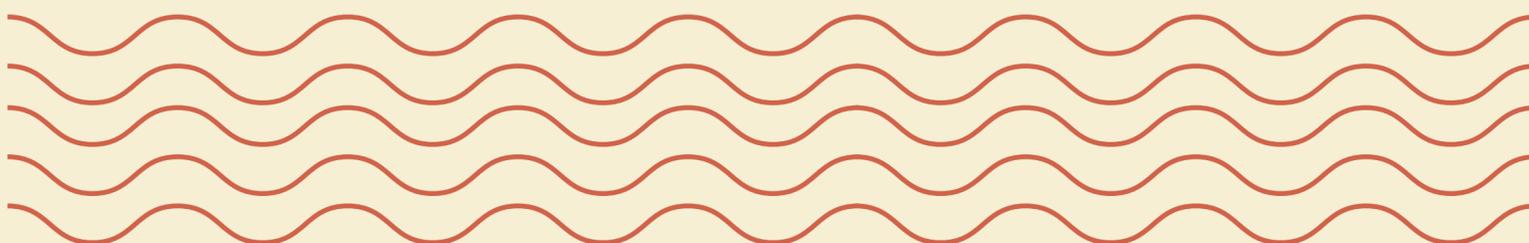
Carpaccio di salmone leggermente scottato con spuma di guacamole allo yuzu, olio di sesamo e salsa cremosa al sesamo bianco

SUZUKI° - Allergeni(4-6)€ 23

Ceviche di spigola con pomodorini confit due colori, avocado e chips di topinambur

POKÈ° - Allergeni(1-4-6)€ 16

Pokè bowl con riso, salmone marinato, avocado, mango, alghe wakame e ravanelli



~ SUSHI ~

NIGIRI 2PZ.

polpetta di riso con pesce

SALMONE° - Allergeni(4).....€ 8

TONNO° - Allergeni(4).....€ 9

SPIGOLA° - Allergeni(4).....€ 8

GAMBERI ROSSI° - Allergeni (2).....€ 13

HOSOMAKI 6PZ.

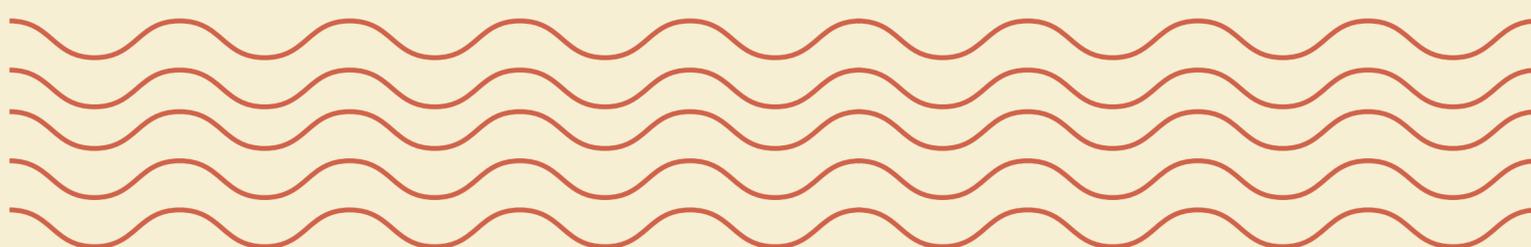
rotolini di riso avvolti nell'alga nori

SALMONE° - Allergeni(4).....€ 10

TONNO° - Allergeni(4).....€ 10

SPIGOLA & SHISO° - Allergeni(4).....€ 10

AVOCADO 🌿 - Allergeni (2).....€ 7



~ SUSHI ~

URAMAKI 8PZ.

Roll di riso con pesce e/o verdure

AVOSALMON° - Allergeni(4-11).....€ 21

Uramaki salmone e avocado con top di crema di avocado e tobiko orange

PERFUMES° - Allergeni(4-11).....€ 23

Uramaki avocado e spigola avvolto in sashimi di spigola con menta, capperi, pesto di olive nere e pomodorini confit

I LOVE TUNA° - Allergeni(4-11).....€ 23

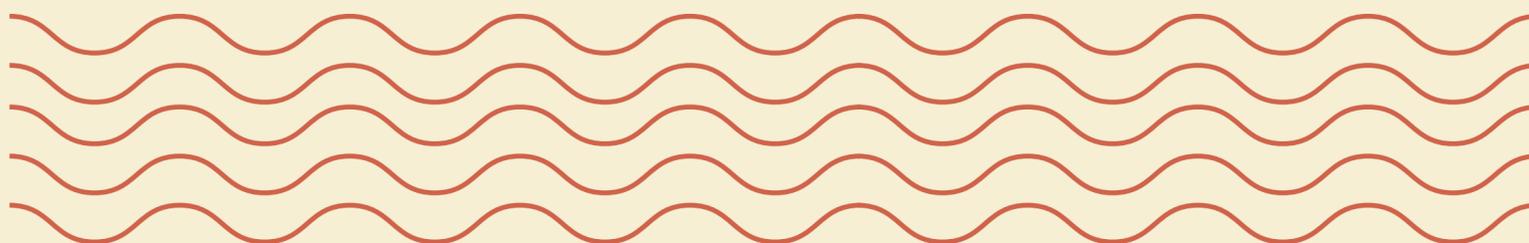
Uramaki con tonno e avocado, top di tartare di tonno e jalapeño

OCEAN° - Allergeni(2-4-6-11).....€ 23

Uramaki con avocado, cetrioli, mango, top di astice e maionese giapponese con granella di tempura, tobiko orange e salsa teriyaki

VEGGIE ROLL°  - Allergeni(2-4-6-11).....€ 17

Uramaki con avocado, mango e foglie di shiso verde



~ DESSERT ~

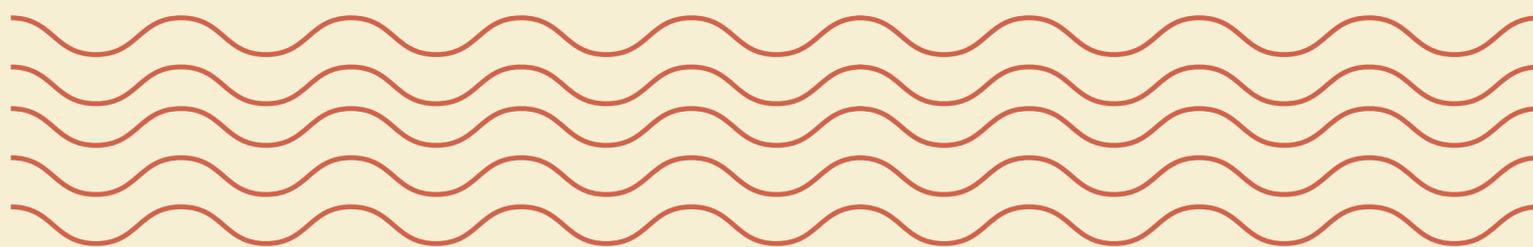
SORBETTO ALLO YUZU* - Allergeni(7).....€ 8

**GELATO DI RISO CON LATTE DI COCCO
E PUREA DI MANGO*** - Allergeni(1-7).....€ 9

MOCHI* 2pz. - Allergeni(1-3-7).....€ 8
2 gusti a scelta tra: cioccolato, vaniglia, thè verde,
mango, frutto della passione

TIRAMISÙ AL TÈ VERDE - Allergeni(1-3-7).....€ 11

**GELATO AL CIOCCOLATO CON GRANELLA
DI PISTACCHIO*** - Allergeni(3-6-7-8-11).....€ 6



Servizio e coperto: € 2

* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

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



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)