



MENU

by *Chef Koji Nakai*

ANTIPASTI – APPETIZER

Edamame allergeni (6) **v** € 5,00
Fagioli di soia cotti al vapore con sale affumicato

Niku Gyoza* allergeni (1-6) € 9,00
Ravioli giapponesi con maiale e verdure

Ebi Gyoza* allergeni (1-2-4-6) € 9,00
Ravioli giapponesi con gamberi e verdure

Samosa Vegetariano* allergeni (1-6) **v** € 8,00
Saccottini giapponesi con verdure

Katsusando* allergeni (1-3-6-10) € 12,00
Sandwich giapponese con cotoletta di manzo wagyu, insalata di cavolo, salsa otafuku e mayo giapponese

Katsusando Veg allergeni (1-3-6) **v** € 8,00
Sandwich giapponese con crocchetta di verdure, insalata di cavolo, salsa otafuku e mayo giapponese

Japanese Tacos allergeni (4-6-11) € 8,00
Bocconcini di gamberi conditi con Maionese allo yuzu, tartare di salmone e crema di avocado, serviti su nuvoletta di gamberi

Wakame Salad* allergeni (6-11) **v** € 8,00
Insalata di alghe wakame con sesamo

Wagyu Bao allergeni (1-6) € 10,00
Hamburger di keisan wagyu, insalata e salsa teriyaki

Fish Bao* allergeni (1-3-4-6-10) € 10,00
Tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki e mayo giapponese piccante

Green Bao allergeni (1-5) € 8,00
Crocchetta di verdure e salsa otafuku

DALLA CUCINA – KITCHEN

Aromatic Ocean allergeni (1-4-7) € 23,00
Frutti di mare con curry rosso thailandese, lime, menta e latte di cocco, accompagnato da riso venere

Nasu Dengaku allergeni (6-11) **v** € 12,00
Melanzana marinata con salsa al miso

Duck Breast allergeni (6-8) **v** € 24,00
Petto d'anatra affumicata con salsa Teriyaki aromatizzata al miso

PESCE CRUDO – RAW FISH

Sushi Moriawase* € 26,00
Allergeni (1-2-4-6-11-12-14)
Sushi misto composto da 6 nigiri e 4 Uramaki

Sashimi Misto* (6pz) allergeni (4) € 20,00
Salmone, tonno e spigola

Cevice allergeni (4-6) € 22,00
Cevice di pesce bianco condito con succo di sudachi, frutto della passione, avocado, Menta, pomodorini confit e aromi orientali

SUSHI 2PZ

Shake* Salmone Allergeni (1-4) € 8,00

Maguro* Tonno Allergeni (1-4) € 8,00

Suzuki* Spigola Allergeni (1-4) € 8,00

Ebi* Gambero Cotto Allergeni (1-2-12) € 6,00

Hotate* Capasanta Allergeni (1-14) € 8,00

* 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

URAMAKI 8PZ

Avosalmon* Allergeni (1-4-11) € 20,00

Uramaki con Salmone, Avocado, Top di Crema di Avocado e Tobiko Orange

Aroma* Allergeni (1-2-4-11) € 20,00

Uramaki con Gambero in Tempura, Topping di Tartare di Tonno, Basilico, Pesto di Olive e Crema di Avocado

Perfumes* Allergeni (1-4-11) € 20,00

Uramaki con Avocado, Radicchio e Cetrioli, Avvolto con Sashimi di Spigola e Avocado e con Crema Di Avocado e Tartufo

Spicy Tuna* Allergeni (1-4-6-11) € 18,00

Uramaki con Cetriolo e Avocado con Top di Spicy Tuna

Oceans* Allergeni (1-2-3-6-11) € 20,00

Uramaki con Avocado, Finocchio e Radicchio con Top di Astice, Tobiko e Salsa Teriyaki

Veg Roll Allergeni (1-6-11) V € 16,00

Uramaki con Tempura di Verdure, Top di Burrata, Pomodorini Confit e Salsa Teriyaki

DOLCI - SWEETS

Lattina Mirador (By Cristian Monaco) € 8,00

Tiramisù Classico

Sfera (By Cristian Monaco) € 8,00

Brownie al Rum, Nocciola e Cioccolato Fondente

Stecco Dubai Chocolate (By Cristian Monaco) € 10,00

Cioccolato Fondente, Mousse al Cioccolato, Cremino al Pistacchio e Pasta Kataifi

Mochi € 6,00

Cioccolato - Fragola - The Verde - Cocco

Tagliata Di Frutta € 12,00

Il Bar Consiglia:

Una Spruzzata Di Gin Roku

APERITIVO DELLE ISOLE

ISLAND APERITIF

MINORCA*

€ 12,00

Maki Astice Allergeni (1-2-3-6-12)

Hosomaki con Astice e Mayo Giapponese

Spring Roll Allergeni (2-3-6)

Involtini di Gamberi

Il Bar Consiglia:

Misha (Drink List)

MAIORCA*

€ 12,00

Japanese Tacos Allergeni (4-6-11)

Bocconcini di Gambero in Tempura con

Maionese Giapponese allo Yuzu,

Tartare di Salmone e Crema di Avocado

Serviti su una Nuvoletta di Gambero

Spring Roll Allergeni (2-3-6)

Involtini Di Gamberi

Il Bar Consiglia:

Old Cuban (Drink List)

IBIZA*

€ 12,00

Taco Karage Allergeni (1-6)

Bocconcini Fritti di Polpo Marinato

nella Soia

Spring Roll Allergeni (2-3-6)

Involtini Di Gamberi

Il Bar Consiglia:

Suffering Bastard (Drink List)

FORMENTERA*

€ 12,00

Tako Su Allergeni (1-4-14)

Insalata di Polpo e Cetrioli

Spring Roll Allergeni (2-3-6)

Involtini di Gamberi

Il Bar Consiglia:

Med (Drink List)

* 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: arrosti, salamini, farine e similari

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...