



# (HIRASHI

## MONTE FUJI (HIRASHI 16,00

riso, salmone (4), tonno (4), capasanta° (14), avocado, spicy cream (3), zenzero, tobiko° (1,4,6), salsa ponzu (1,6), olio evo, wasabi fresco (1,6), spicy cream (3), semi di sesamo (11)

## TOP BRAZILIAN (HIRASHI 15,00

riso, dadolata di tonno (4) e salmone (4), mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame°(11), peperoncino, semi di sesamo (11), mandorle (6,8), salsa teriyaki (1,6)

## JAPANESE (HIRASHI 15,00

riso, carpaccio di salmone(4), wasabi fresco(1,6), alga wakame°(11), wasabi yuzu dressing(1,6,10), zenzero, sesamo(11)

## (HIRASHI DI TONNO 16,00

riso, tataki di tonno (4), wasabi fresco (1,6), zenzero, salsa ponzu (1,6), alga wakame°(11)



# TEMAKI



## SALMONE & GAMBERI TERIYAKI 8,00

riso, alga, tartare di salmone (4), avocado, gamberi impanati°(1,2), mandorle (6,8), salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3), semi di sesamo (11)

## SALMONE (UBE AL MANGO 7,50

riso, alga, cubetti di salmone (4), avocado, insalata, mango, gazpacho al mango, semi di sesamo (11)

## TOP TONNO SPICY 7,00

riso, alga, tartare di tonno (4), insalata, spicy cream (3), semi di sesamo (11)

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono decongelati. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva.