



# CHIRASHI

**MONTE FUJI (HIRASHI)** 16,00 🌿🐟🍣🥑🥬

Una festa per il palato! Ciotola di riso con tartare di salmone°, tonno e capasanta° arricchito da avocado, spicy cream, zenzero, tobiko°, salsa ponzu, olio evo, wasabi fresco°, salsa teriyaki e semi di sesamo.

**TOP BRAZILIAN (HIRASHI)** 15,50 🌿🐟🍣🥑🥬

Ciotola di riso con dadolata di tonno, salmone°, mango e avocado, arricchito da alga wakame°, semi di sesamo, mandorle e dalla dolcezza del gazpacho al mango e della salsa teriyaki.

**JAPANESE (HIRASHI)** 15,00 🌿🐟🍣🥑🥬

Ciotola di riso con carpaccio di salmone accompagnato da wasabi fresco°, alga wakame°, zenzero e semi di sesamo con wasabi yuzu dressing leggermente piccante e agrumata.

**(HIRASHI DI TONNO)** 16,00 🌿🐟🍣🥑🥬

Raffinato e delicato. Ciotola di riso con tataki di tonno, wasabi fresco° e zenzero, salsa ponzu e alga wakame°.



# TEMAKI



**SALMONE & GAMBERI TERIYAKI** 8,00 🐟🍣🌿🥑🥬

Cono di alga nori ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e spicy cream, avocado, gambero impanato°, ricoperto da scaglie di mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo.

**NEW (REAM SALMON)** 8,00 🐟🥑

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e formaggio cremoso con topping di erba cipollina.

**TOP SALMONE (UBE AL MANGO)** 7,50 🐟🥑

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, dadolata di salmone°, insalata, fettine di avocado e mango ricoperti con gazpacho al mango e semi di sesamo.

**TONNO SPICY** 7,00 🐟🥑🥬

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, insalata, delicata tartare di tonno con spicy cream e semi di sesamo.