

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Edamame | € 7.00 |
| Tempura di gamberi* con sweet chili mayo | € 18.00 |

INSALATE

| | |
|--|---------|
| Misticanza pachino colorato, cipolla, avocado, cetriolo, pinoli e scaglie di parmigiano Reggiano | € 14.00 |
| Capasanta* scottata, mango, avocado, misticanza orientale, noci e citronette di lime e miele | € 21.00 |
| Poke bowl al Salmone** o Capasanta*, avocado, cetriolo, carotine, edamame con quinoa o riso | € 21.00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Linguine, pomodorino fresco, mozzarella e basilico croccante | € 18.00 |
| Trofie al pesto, patate e fagiolini | € 18.00 |
| Paccheri di mare (gamberi*, cozze, capesante*, scampi*), acqua di prezzemolo, aglio ed olio al peperoncino | € 28.00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Salmone** ai ferri caramellato in salsa teriyaki ed asparagi | € 24.00 |
| Grigliata di mare (salmone**, gamberi*, spigola**, scampi*, capesante*), olio alle erbe e profumo di lime e verdure | € 42.00 |
| Mini Burgers di Bovino Irlandese con insalatina di carote, cipolle caramellate, formaggio cheddar e patate novelle | € 26.00 |

SUSHI CORNER

| | |
|---|---------|
| Special Tartare di Capasanta* con avocado, germogli e salsa ponzu | €24.00 |
| Ceviche misto di mare (salmone**, capasanta*, spigola**, gambero*) agli agrumi, menta, basilico, salsa di soia leggermente piccante | € 19.00 |
| Eight Selection dello Chef (misto di sashimi e nigiri) 15 pezzi * ** | € 44.00 |

ROLLS

| | |
|--|---------|
| CalifornEight (snow crab*, cetriolo, avocado, tobiko, sesamo, basilico e pinoli) | €26.00 |
| Unagi Maki (Anguilla*, avocado, Philadelphia, tobiko, spicy mayo e salsa teriyaki) | €20.00 |
| Sake Roll (gambero*, avocado, salmone**, salsa teriyaki, spicy mayo e chips) | €20.00 |
| GreenEight (gambero*, salmone**, tobiko, maionese al basilico) | € 21.00 |
| Black Maki (salmone**, capasanta*, spicy mayo, tartufo nero) | € 26.00 |

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Tagliata di frutta fresca | € 15.00 |
| Cheesecake Fragola o Cioccolato | € 13.00 |
| Coppa gelato con granella alle mandorle o Sorbetto al Limone | € 12.00 |

Prezzi con IVA inclusa, Coperto € 3,00

* prodotto surgelato di qualità.

** il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.

“Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.”

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.