

## STARTERS

**EDAMAME** 4.00  
Fagioli di soia saltati al wok in salsa teriyaki e sesamo

**ALGHE WAKAME** 3.00  
Alghe wakame al sesamo tostato

**YUCCA FRIES** 4.00  
Radici di yucca fritta con maionese al lime e latte

**TACOS** 8.00 2pz  
Tacos di tonno al kimichi, guacamole, stracciatella, salsa okonomiaki, olio al pomodoro, sesamo ed erba cipollina

**CRISPY RICE** 8.00 2pz  
Riso crispy con tartare di gamberi, mandorle, pomodoro concassè, zeste di lime, mayo sdriracha, teriaky sesamo e cipollina

**DOMBURI** 8.00  
Bowl di riso con tartare di salmone al kimichi, alghe wakame, miele lime e anacardi, soia sweet chili, sesamo, cipollina, kataifi crispy e bonito di tonno

**SPRING ROLL** 6.00 4pz  
Involcini farciti con verdure pulled pork in salsa sweet chilly e granella di pistacchio

**GYOZA** 6.00 2pz  
Ravioli crispy di gamberi e verdure, con salsa al latte di cocco e sdriracha, soia sweet chili e olio in nuovo stile

**TATAKI** 8.00  
Tonno scottato in salsa ponzu, olio al pomodoro, cipolla rossa in agrodolce, olio di sesamo e sesamo, lime, erba cipollina e flocchi di bonito

**TEMPURA** 8.00 6pz  
Gamberi in tempura croccante con maio al lime e chili.

**NIGIRI BOMB** 6.00 2pz  
Nigiri al cuore di curry rosso, cocco e anacardi, salmone flambè, pesto xo, gremolada, eel sauce, sdriracha maio e sesamo

**WAGYU TOAST** 10.00 2pz  
crostino di pane di segale con funghi porcini, wagyu flambé salsa teriaky

**CRISPY NORI** 8.00 2pz  
Cialda croccante di alghe nori con tartare di salmone, miso giallo, foglie di shiso e salsa teriaky

## BAO

**GUA BAO** 8.00 2pz  
Bao al vapore con maiale cotto a bassa temperatura, spicy maio, salsa bulldog, teriaky e sesamo

**CHICKEN BAO** 8.00 2pz  
Bao al vapore con pollo fritto, salsa MAC, verdure, maio al lime, teriaky e sesamo

**TEMPURA BAO** 8.00 2pz  
Bao al vapore con gamberi in tempura, verdure, salsa senape e miele, pomodoro confit, bacon, teriaky e sesamo

**SAKÈ BAO** 8.00 2pz  
Bao con pulled salmon, sweet chili, spicy maio, teriaky, sesamo e pistacchio

**FLUFFY BAO** 8.00 2pz  
Bao al vapore con verdure saltate al wok, tofu, pomodoro confit, maio sweet chili, teriaky e sesamo

 GLUTINE  FRUTTA SECCA  CROSTACEI  LATTOSIO

coperto 2€ a persona || per eventuali allergie o intolleranze consultare il personale di sala

## MAIN DISH

### MANZO CHAR SIU 🍖🍷 15.00

Tagliata di manzo scottato in salsa Demi glacé orientale, verdure al wok, riso al vapore.

### CURRY SALMON 🍷🍷 12.00

Salmone scottato in salsa al curry, riso al vapore, verdure al wok e pistacchi

### WAGYU 30.00

Controfiletto di Wagyu (A5) (110gr) con riso al vapore e verdure scottate al wok.

## NOODLES & YAKIMESHI

### PAD THAI 🍷🍷🍷 12.00

Noodles con salsa di soia e tamarindo, gamberi saltati al wok, uova, verdure, anacardi, sesamo e lime

### TOM YAM 🍷🍷🍷 12.00

Noodles con salsa di lime, cocco e peperoncini, calamari saltati al wok, uova, verdure, pistacchi, sesamo e lime

### PAD SEE 🍷🍷 12.00

Noodles con salsa di soia, basilico e tamarindo, pollo saltato al wok, uova, verdure, pistacchi, sesamo e lime

### NAMA UDON 🍷🍷 15.00

Noodles con salsa al latte di cocco e rape, crudo di gambero, uova, verdure saltate al wok, anacardi, sesamo e lime.

### YAKISOBA 🍷🍷 12.00

Noodles con salsa di soia, mirin e sakè, verdure, tofu, anacardi, sesamo e lime

### CURRY YAKIMESHI 🍷 10.00

Bowl di riso saltato al wok con curry, uova, verdure, pollo, sesamo, anacardi e teriaky

## DESSERT

### MANGO STICKY RICE 6.00 🍷🍷

Bavarese al cocco, salsa al mango, namelaka alla vaniglia, bisquit salato al sesamo e cioccolato del madagascar

### NUTELLA BAO 6.00 🍷🍷🍷

Pan bao con nutella e granella di pistacchio 2PZ

### CHEESECAKE YUZU 7.00 🍷🍷🍷

con granella e crema al pistacchio

🍷 GLUTINE 🍷 FRUTTA SECCA 🍷 CROSTACEI 🍷 LATTOSIO

coperto 2€ a persona || per eventuali allergie o intolleranze consultare il personale di sala

## BEVANDE ANALCOLICHE

|           |      |              |      |                 |      |
|-----------|------|--------------|------|-----------------|------|
| COCA COLA | 2.00 | SPRITE       | 2.00 | ACQUA NATURALE  | 1.00 |
| FANTA     | 2.00 | ACQUA TONICA | 2.00 | ACQUA FRIZZANTE | 1.00 |

### BIRRE

|                      |      |                     |      |                 |      |
|----------------------|------|---------------------|------|-----------------|------|
| ICHNUSA non filtrata | 2.50 | CAULIER gluten free | 3.00 | MENABREA bionda | 2.50 |
|----------------------|------|---------------------|------|-----------------|------|

### VINI

#### BIANCHI

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| TORMARESCA<br>Chardonnay      | 18.00              |
| GEWURZTRAMINER                | 25.00              |
| 12 e MEZZO BIO<br>Varvaglione | 18.00<br>cal. 5.00 |
| MULLER THURGAU                | 20.00              |

#### ROSATI

|            |       |
|------------|-------|
| CALAFURIA  | 20.00 |
| 12 E MEZZO | 18.00 |
| PINOT NOIR | 25.00 |

#### ROSSI

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| POLVANERA<br>Primitivo           | 26.00 |
| IL VESCOVO<br>Cabernet sauvignon | 30.00 |

### GIN

|             |      |
|-------------|------|
| GIN MARE    | 5.00 |
| GIN MEMENTO | 5.00 |

### DISTILLATI

|                           |      |
|---------------------------|------|
| MEZCAL                    | 5.00 |
| TEQUILA<br>ALTOS REPOSADO | 5.00 |

### AMARI

|         |      |
|---------|------|
| SIBILLA | 4.00 |
|---------|------|

### RUM

|            |      |
|------------|------|
| RUM ARCANO | 5.00 |
|------------|------|

### WHISKY

|       |      |
|-------|------|
| NIKKA | 7.00 |
|-------|------|

 GLUTINE  FRUTTA SECCA  CROSTACEI  LATTOSIO

coperto 2€ a persona || per eventuali allergie o intolleranze consultare il personale di sala