

I CLASSICI

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI A MODO NOSTRO

(Assaggi tra le proposte del banco)

CROSTINI CON ACCIUGHE

(Salate di Monterosso e burro d'alpeggio)

TIEPIDO DI MARE

(Insalata di mare)

POLPO ALLA CATALANA

MUSCOLI RIPIENI

GAMBERONI IN CARAMELLATA DI CIPOLLA

ARAGOSTA ALLA CATALANA

FRITTO MISTO

(Calamari, Gamberi e Acciughe)

FRITTO ACCIUGHE

FILETTO DI ORATA CON VERDURE

TARTARE DI SALMONE

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E MIELE DI CASTAGNO

TARTARE DI TONNO

TARTARE SICILIA

(Riso, Tartare di tonno, battuta di capperi e pistacchi)

TARTARE MOJITO

(Tartare di tonno, avocado, lime e menta)

TARTARE "PROFUMO D'ESTATE"

(Tartare di tonno, stracciatella di bufala, pomodorini, capperi e riccioli di pane carasau)

TARTARE "GUACAMOLE"

(Tartare di tonno, stracciatella di bufala, pomodorini, avocado e sale maldon)

TARTARE "TEMPURA"

(Tartare di tonno, avocado salsa piccante e scaglie di tempura)

TARTARE "SAN MARZANO"

(Tartare di tonno, burrata, pomodori secchi, pesto di basilico)

TARTARE DI GAMBERO, MELA VERDE E ARANCIA

TARTARE "POLIGNANO"

(Tartare di gamberi al profumo di lime e lamponi, stracciatella di bufala e granella di pistacchi)

TARTARE "ESOTICA"

(Tartare di scampi e gamberi con olio evo, pepe rosa, sale maldon lime e senape in grani)

TARTARE DI PESCE SPADA AGLI AGRUMI

TARTARE DI BRANZINO

TARTARE DI BRANZINO E FRUTTI DI BOSCO

TARTARE "INCONTRO"

(Tartare di tonno e tartare di branzino al profumo di agrumi)

TRIS DI TARTARE

(Tartare mignon di tonno, salmone e gamberi)

TARTARE "A BRACCIO"

(Piatto di degustazione di n. 5 tartare a fantasia della cucina)

TARTARE MONTEROSSO

(Tartare di tonno, acciughe di Monterosso e burrata)

OSTRICHE FIN DE DECLAIR (FRANCIA)

TAGLIERE DI SCAMPI

TAGLIERE DI CRUDITÀ

(Piccola tartare di tonno, scampi, gamberoni, tagli di branzino e salmone)

CRUDITÀ ROYAL

(Trio di tartare mignon, scampi, tagli di branzino e salmone, 6 ostriche fin declair)

BOCCONCINI "DAI DAI"

(Dolcetti gelato al cioccolato, caffè o panna)

DOLCE DEL GIORNO

LE TARTARE

I DOLCI I CRUDI

€ 15,00

€ 13,00

€ 15,00

€ 15,00

€ 15,00

€ 5,00 cad.

€ 38,00 pers.

€ 15,00

€ 15,00

€ 18,00

€ 14,00

€ 15,00

€ 14,00

€ 14,00

€ 15,00

€ 16,00

€ 16,00

€ 16,00

€ 16,00

€ 16,00

€ 16,00

€ 15,00

€ 18,00

€ 19,00

€ 15,00

€ 20,00

€ 20,00

€ 18,00

€ 22,00

€ 45,00

€ 15,00

€ 3,00 cad.

€ 3,00 cad.

€ 25,00

€ 48,00

€ 2,50 cad.

€ 6,00

COPERTO € 2,00

SUSHI



NIGHIRI

Pesce su polpetta di riso
(1 porzione = 2 pz.)

SALMONE
BRANZINO
ORATA
TONNO
GAMBERO CRUDO
GAMBERO COTTO
SCAMPO

€ 5,00
€ 5,00
€ 5,00
€ 4,00
€ 5,00
€ 5,00
€ 7,00

GUNKAN

Bigné di alga e riso
(1 porzione = 2 pz.)

IKURA (tartare di salmone e le sue uova marinate al sakè)
KANI (Polpa di granchio, tobiko e cetriolo)
SUZUKI (Tartare di branzino, maionese agrodolce e scaglie di tempura)
OISHI (Tonno, tobiko, maionese e salsa piccante)
LIME (tartare di gambero al lime)

€ 6,00
€ 5,00
€ 5,00
€ 5,00
€ 5,00

SASHIMI

Crudité di pesce
(Tonno, orata, salmone,
branzino e gambero)

SMALL (8 pz. assortiti)
MEDIUM (12 pz. assortiti)
LARGE (16 pz. assortiti)
GRAN SASHIMI (32 pz. assortiti)

€ 10,00
€ 14,00
€ 18,00
€ 30,00

MAKI

Uramaki
roll di riso con alga interna.
(1 porzione = 8 pz.)

SALMON (Salmone e avocado)
TUNA (Tonno e avocado)
EBI (Gambero al vapore e avocado)
CALIFORNIA (Polpa di granchio, salmone, avocado e maionese)
PESCADO (Branzino, erba cipollina, avocado, sesamo e maionese)
PHILADELPHIA (Philadelphia, salmone alla griglia e avocado)
SWEETROLL (tartare di salmone, avocado e miele di castagno)
SPICY TUNA (Tonno, avocado salsa piccante e scaglie di tempura)
SPICY SALMON (Salmone, avocado e salsa leggermente piccante)
WASABI (Gambero crudo, avocado, maionese e wasabi)
MEDITERRANEO (Gambero al vapore, tonno, avocado e salsa agrodolce)
SICILIA (Ventresca di tonno, avocado e salsa leggermente piccante)
LIME (Tonno, avocado, lime e menta)
VEGETARIANO (Avocado, philadelphia e scaglie di tempura)

€ 9,00
€ 9,00
€ 9,00
€ 10,00
€ 10,00
€ 9,00
€ 10,00
€ 11,00
€ 10,00
€ 9,00
€ 9,00
€ 10,00
€ 10,00
€ 10,00

SPECIAL MAKI

Roll di riso con alga interna.
(1 porzione = 8 pz.)

RAINBOW (Tonno, salmone, cetriolo avocado e tobiko)
BRAMAKI (Branzino, cipolla caramellata, scaglie di tempura, tobiko giallo)
JAPAN (Gambero in tempura, tobiko rosso,insalata)
"LU IENTU" (Gambero in tempura, rucola, stracciatella di bufala, tartare di gambero, salsa teriyaki e tobiko nero)
WAKAMAKI (Gambero crudo, alga wakame, avocado e sesamo)
CREMOSO (tartare di salmone, philadelphia, erba cipollina e sesamo)
TARTARMAKI (tartare di tonno, avocado, erba cipollina, salsa spicy e tobiko)
ESU (Avocado, tartare di scampo al lime)
ROSÈ (Salmone, avocado, tobiko, salsa piccante e tartare di gambero)
PABLITO (Salmone, tartare di salmone aromatizzata al tabasco, avocado, maio, philadelphia, erba cipollina, scaglie di mandorla e salsa teriyaki)

€ 13,00
€ 13,00
€ 11,00
€ 14,00
€ 11,00
€ 13,00
€ 12,00
€ 15,00
€ 15,00
€ 18,00

CASA DEL PESCE BOX

12 PZ (4 pz NIGHIRI, 8 pz MAKI)
16 PZ (16 pz HOSOMAKI)
16 PZ SPECIAL (16 pz SPECIAL MAKI)
24 PZ (8 pz NIGHIRI, 8 pz MAKI, 8 pz SPECIAL MAKI)
SUSHI E SASHIMI (10 pz SASHIMI, 4 pz NIGHIRI, 8 pz MAKI)
TARTARBOX (32 pz SPECIAL MAKI TARTARE)
GRAN SUSHI (16 pz SASHIMI, 10 pz NIGHIRI, 16 pz MAKI, 8 pz SPECIAL MAKI)

€ 15,00
€ 16,00
€ 22,00
€ 28,00
€ 26,00
€ 40,00
€ 55,00

TEMAKI CONO

(1 porzione = 2 PZ)

€ 7,00

ALGA WAKAME

€ 3,50

CHIRASHI

(Ciotolina di riso sushi
con varietà di pesce e
avocado)

€ 10,00

EDAMAME

€ 3,00

*In caso di mancanza di reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine

** Il nostro pesce servito crudo è sottoposto ad adeguato trattamento termico, come da normativa

La materia prima è fresca all'origine e non congelata. Circolare Min. San. 11.09.92

Per garantire la reperibilità dei prodotti durante l'anno, tutti i prodotti potrebbero essere acquistati surgelati o abbattuti in loco. In caso di intolleranze o allergie alimentari, vi preghiamo di comunicarlo tempestivamente al personale.

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati.**

*In caso di mancanza di reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine
** Il nostro pesce servito crudo è sottoposto ad adeguato trattamento termico, come da normativa
La materia prima è fresca all'origine e non congelata. Circolare Min. San. 11.09.92