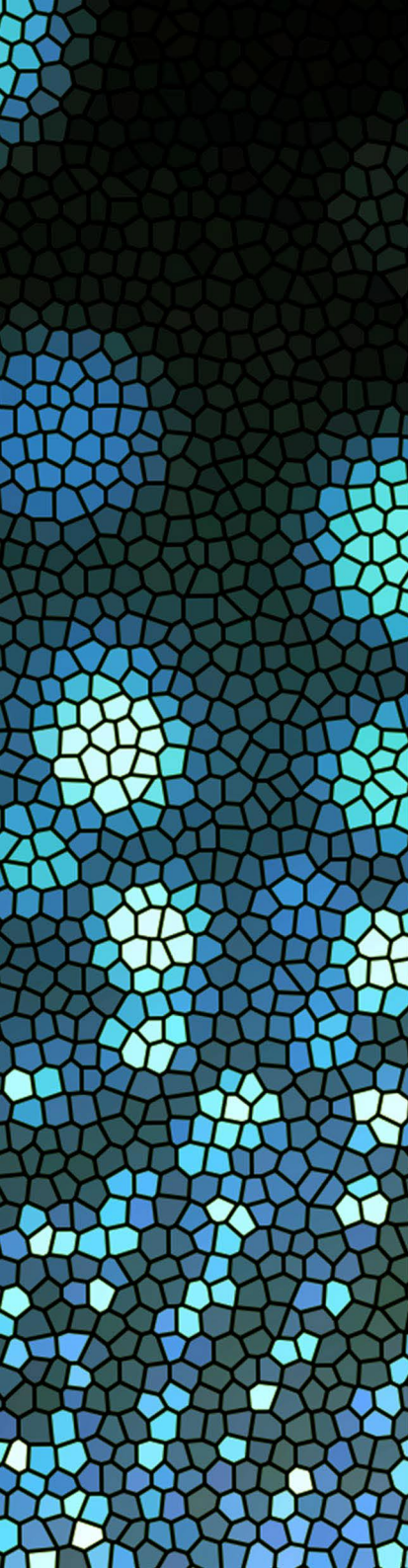




SUSHI FUSION NIPPO - BRASILIANO

IL SUSHI FUSION NIPPO-BRASILIANO DEL SUDintheCITY. . .
UN INCONTRO DI MONDI!!!!

Al SUDintheCITY anche l'inverno diventa un'occasione per viaggiare attraverso i sapori...

La nostra proposta di
SUSHI FUSION NIPPO-BRASILIANO è

un vero e proprio ponte tra due tradizioni culinarie ricche di storia e creatività. Il sushi incontra l'anima vibrante del Brasile, dando vita a piatti che sorprendono e deliziano ad ogni assaggio. Dietro ogni creazione ci sono Chris e Regis, lorem ipsum due autentici fuoriclasse, due maestri sushi chef Brasiliani che, dopo anni di esperienza nei migliori Sushi Restaurant del Sud America, portano le loro prelibatezze nel nostro locale.

Con una profonda conoscenza delle tecniche giapponesi e un approccio innovativo influenzato dai sapori tropicali e vivaci del Brasile, riescono a fondere eleganza ed audacia in piatti che sono delle vere e proprie Opere d'Arte.

Il risultato è una combinazione esplosiva: pesce fresco, frutta esotica, salse delicate e spezie aromatiche.

Un sushi che sa di calore, energia e raffinatezza, perfetto per rendere speciale ogni serata invernale.

NELL'ATTESA

PICCOLI MOMENTI DI GUSTO

Prima di immergervi nel cuore della nostra esperienza fusion, concedetevi un momento di piacere con i nostri "assaggi". Nell'attesa, abbiamo preparato per voi una selezione di piatti leggeri e raffinati, pensati per stuzzicare il palato e prepararvi al meglio per le portate principali.

- 1 | WAKAME SALAD 11
Alga marina condita con sesamo bianco,
sesamo nero ed olio di sesamo
€ 7,00
- 2 | EDAMAME 6
Fagiolini verdi di soia cotti al vapore
€ 6,00
- 3 | CAPESANTE DELLO CHEF 14-11
Capesante* flambè, salsa kimushi, olio di
sesamo, lime
€ 15,00

E POI... TEMPURE

CROCCANTEZZA E LEGGEREZZA

Dopo aver stuzzicato l'appetito, è il momento di immergersi in un mondo di leggerezza e croccantezza. Le nostre tempure, preparate con ingredienti freschi e una pastella leggera, offrono un perfetto equilibrio tra sapore e consistenza. Che scegliate i delicati gamberoni accompagnati da verdure, la variante vegetariana o una combinazione di salmone e Philadelphia, ogni boccone vi sorprenderà per la sua fragranza e per l'intensità dei sapori.

- 4 | GAMBERONI & VERDURE 1-2-4
(4 gamberoni*, Mix di verdure e frutta)
€ 18,00
- 5 | VEGETARIAN 1
(Mix di verdure e frutta)
€ 13,00
- 6 | GAMBERONI, SALMONE & PHILADELPHIA
3-1-13 (4 gamberoni*)
€ 19,00

CEVICHE

UN'ESPERIENZA FRESCA E VIBRANTE

Il ceviche è un piatto che racconta la tradizione latino-americana attraverso l'incontro di sapori freschi e intensi. Pesce crudo, marinato nel lime, e spezie esotiche danno vita a un'esplosione di freschezza e aromi che rendono ogni boccone un viaggio. Perfetto per chi ama le note agrumate e il gusto deciso del pesce, il ceviche è l'equilibrio perfetto tra acidità e sapidità, con un tocco di piccantezza che risveglia i sensi.

7 | SALMONATA 4

Cubetti di salmone*, cipolla rossa, cebolinha brasileira, peperoncino, lime, arancia, olio evo, sale

€ 20,00

8 | TARTUFATA 4

Cubetti di salmone*, olio al tartufo, fiocchi di sale, lime, arancia, cipolla rossa, peperoncino, cebolinha brasileira

€ 22,00

TARTARE, CARPACCI & NEW SPECIAL

ELEGANZA E INNOVAZIONE NEL PIACERE DEL CRUDO

In questa sezione, l'arte del crudo si eleva a nuove vette, combinando tradizione e innovazione in ogni piatto. Le nostre tartare e carpacci offrono un'esplosione di sapori freschi e raffinati, arricchiti da ingredienti unici e accostamenti audaci. Dalla delicatezza del gambero rosso siciliano alla leggerezza del tonno e del salmone, ogni boccone è una perfetta armonia tra sapore e consistenza.

I nostri chef, ispirati dalle influenze nippo-brasiliane, esprimono la loro maestria in piatti che combinano tecnica e creatività, con tocchi esotici come tartufo, guacamole e salsa ponzu. Lasciatevi sedurre dalla raffinatezza delle Nuvole di Tonno, o dalle intense note della Salmon Truffle Tartare. Che si tratti di un carpaccio misto classico o della nostra speciale versione al tartufo, ogni piatto è pensato per farvi vivere un viaggio sensoriale tra mare e terra.

109 | TARTARE DI GAMBERO ROSSO 4-8

Tartare di gambero rosso* con cubetti d'arancia, mandorle, menta, pistacchio

€ 32,00

110 | LIGHT TUNA TARTARE 4

Cubetti di tonno rosso*, olio evo, sale rosa, "zest" di limone

€ 22,00

111 | SICILY TUNA TARTARE 4-7

Cubetti di tonno rosso*, rucola, stracciatella di burrata, pomodorino "ciliegino", avocado, sale e pepe

€ 26,00

112 | LIGHT SALMON TARTARE 3-4

Cubetti di salmone* in salsa ponzu con gocce di guacamole

€ 22,00

113 | SALMON TRUFFLE TARTARE 3-4

Cubetti di salmone* con salsa al tartufo, erba cipollina, uovo di quaglia, scaglie di tartufo

€ 30,00

- 114| NUVOLE DI TONNO 2-4**
Cubetti di tonno rosso* con olio evo, sale e "zest" di limone, serviti su nuvolette di gamberi e guacamole
€ 26,00
- 115| BOCONCINI DI SALMONE 4-7**
Quattro fette di carpaccio di salmone* avvolte in cubi di Philadelphia, flambati, olio evo, sale rosa, pepe nero, serviti con marmellata di more
€ 18,00
- 116| BOCCONCINI DI TONNO 4-7**
Quattro fette di carpaccio di tonno* avvolte in cubi di Philadelphia, olio evo, sale rosa, pepe nero, serviti con marmellata di passion fruit
€ 18,00
- 117| PURPLE CAPESANTE 4-5-7**
Carpaccio di capesante* al té blu e lime, servito con cioccolato, perlage, salsa yuzu, mango e rafano
€ 22,00
- 118| QUADROTTI DI SALMONE 1-4-8**
Quattro filetti di salmone* in crosta con salsa teriyaki, guacamole e noccioline
€ 20,00
- 119| CARPACCIO MISTO REGULAR (Per 1 persona) 2-4-11-14**
Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio Evo e sale rosa
€ 28,00
- 120| CARPACCIO MISTO BIG (Per 2 persone) 2-4-11-14**
Carpaccio misto di pesce fresco condito con olio Evo e sale rosa
€ 44,00
- 121| BRAZILIAN CARPACCIO MISTO REGULAR (Per 1 persona) 2-4-11-14**
Carpaccio misto di pesce fresco condito con salsa ponzu
€ 28,00
- 122| BRAZILIAN CARPACCIO MISTO BIG (Per 2 persone) 2-4-11-14**
Carpaccio misto di pesce fresco condito con salsa ponzu
€ 44,00

123| CARPACCIO MISTO "TRUFFLE" REGULAR

(Per 1 persona) 2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito con
kilo Evo, sale rosa e scaglie di tartufo

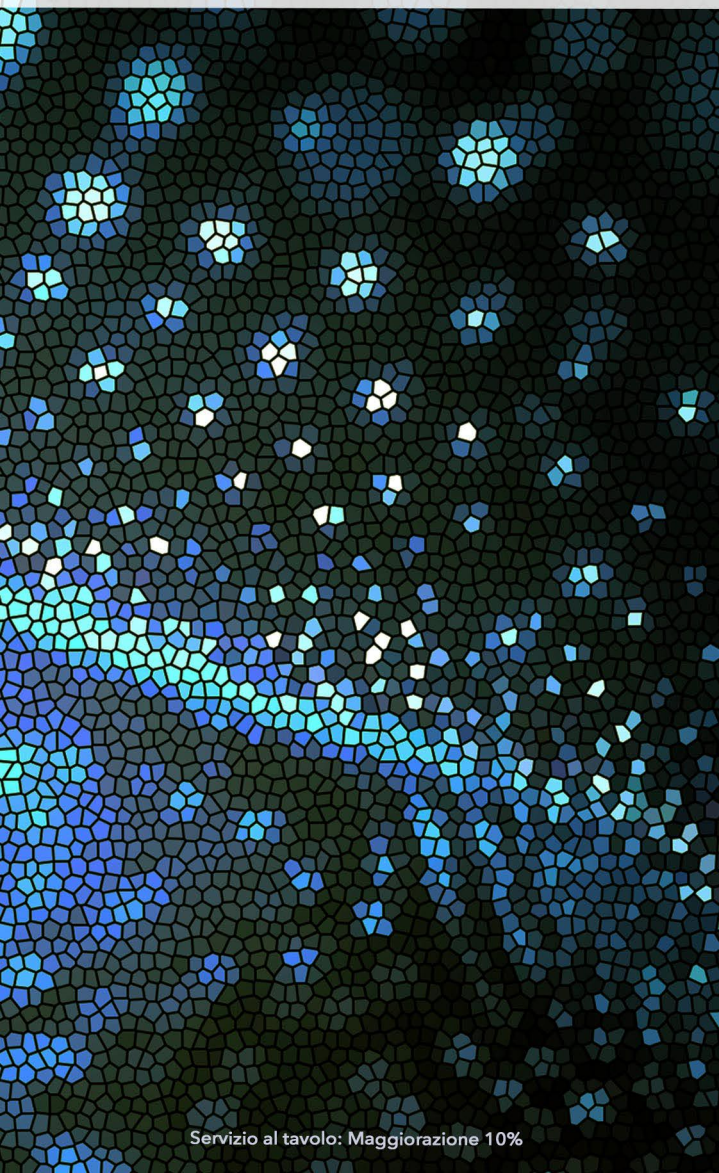
€ 36,00

124| CARPACCIO MISTO "TRUFFLE" BIG

(Per 2 persone) 2-4-11-14

Carpaccio misto di pesce fresco condito con
kilo Evo, sale rosa e scaglie di tartufo

€ 48,00



SPECIAL URAMAKI

ARTE E CREATIVITÀ DEI ROLL

I nostro Special Uramaki sono un incontro di arte e sapori, dove ogni roll è una creazione unica che unisce ingredienti freschi e combinazioni sorprendenti. Con il riso all'esterno e l'alga nori all'interno, questi delizie sono pensate per stupire il palato con sapori esotici e inaspettati, arricchiti da frutta, salse raffinate e topping originali.

Ogni boccone è un'esplosione di gusto. Gli ingredienti di prima qualità e la maestria dei nostri chef rendono ogni piatto un'esperienza da gustare lentamente, dove tradizione giapponese e creatività brasiliana si incontrano per dare vita a combinazioni uniche.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi

15 | CASTELLO ROLL 1-3-4

Roll ripieno di salmone* panato e fritto, avocado, tobiko, maionese, salsa kimuchi, guarniti con fragola e salsa teriyaki

€ 19,00

16 | LONDON ROLL 2-3-4-11 (NO APERISUSHI)

Roll ripieno con gambero rosso*, pesce bianco*, maionese, cover di ricciola*, sesamo e scorza di lime

€ 23,00

17 | MILANO ROLL 1-2-3-4-7

Roll ripieno con gambero furay*, avocado, cubo di philadelphia, con cover di salmone flambato, tonno*, maionese e salsa teriyaki

€ 19,00

18 | STOCCOLMA ROLL 1-2-4-7-11

Roll ripieno di gambero in tempura*, philadelphia, cover di salmone*, sesamo, scorza di lime, salsa teriyaki e pasta kataifi

€ 17,00

19 | RAIMBOW ROLL 2-4-7 (NO APERISUSHI)

Roll ripieno di gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di tonno*, burrata, scorza di arancia, fiocchi di riso

€ 23,00

20 | LISBONA ROLL 4-7 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di salmone*, philadelphia,
avocado, cover di capasanta flambata* con olio
al tartufo, tartare di gambero rosso* e uova
tobiko

€ 23,00

21 | SAN VINCENZO ROLL 
2-3-4-8-11

Roll ripieno di gambero rosso*, cover di
avocado, guarniti con patè di tonno* piccante
e salsa sexy con granella di pistacchio

€ 23,00

22 | DON CLAUDIO ROLL 2-3-4-8 

Roll ripieno di salmone*, gambero cotto*, noc-
ciole, guarniti con salmone flambato* e salsa
brucoli

€ 19,00

23 | PASSION ROLL 4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, tobiko
verde, salsa al frutto della passione (preparata
dallo chef)

€ 18,00

24 | VEGGIE ROLL 1-7-8

Roll ripieno di pomodori secchi, zucchine in
tempera, mozzarella di bufala con cover di
crema di basilico

€ 16,00

25 | ORO ROLL 1-2-7 (NO APERISUSHI)

Roll ripieno di gambero* in tempura e avoca-
do, con cover di spuma di philadelphia, lime,
kataifi e polvere d'oro

€ 23,00

26 | SALMON 24KT 4-7 (NO APERISUSHI)

Roll ripieno di salmone*, crema di tartufo, ikura
e polvere d'oro
€ 24,00

27 | SUMMER ROLL 4-7-14 (NO APERISUSHI)
Roll ripieni di salmone*, capasanta*, olio al
tartufo, scorza di lime con cover di avocado,
philadelphia e fragole

€ 22,00

28 | BORA BORA ROLL 1-2-7-8
Roll ripieni di gambero* in tempura,
philadelphia, mandorle tostate, scorza di lime,
salsa teriyaki

€ 18,00

29 | ASPARAGUS ROLL 1-2-3 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di gamberi* in tempura, avocado,
asparago cotto, cover di avocado e maionese

€ 21,00

30 | HELSINKI ROLL 1-2-7-8
Roll ripieno di gamberi* in tempura,
philadelphia, avocado, cover con topping con
pistacchio e granella di pistacchio, salsa teriyaki

€ 19,00

31 | COPENAGHEN ROLL 2-3-4
Roll ripieno di gambero* cotto, avocado, cover
con tonno*, maionese giapponese, goccia di
miele, scorza di lime

€ 19,00

32 | ACAPULCO ROLL 1-2-4
Roll ripieni di gambero* in tempura, tobiko
verde, cipolla caramellata, doritos in polvere

€ 18,00

33 | AMURI ROLL 1-4-7
Roll ripieno di salmone* panato, avocado,
cover di ricciola*, marmellata di mora con
spuma di philadelphia

€ 19,00

34 | FRESH ROLL 3-4-7
Roll ripieno di salmone*, philadelphia, cover di
salmone* salsa al passion fruit e scaglie di
mandorle

€ 19,00

35 | TUNA ROCKET ROLL 4-7

Roll ripieno di tonno* rosso panato, philadelphia, cover di tonno scottato, salsa teriyaki e rucola frita

€ 19,00

36 | COLORIDO ROLL 1-4

Roll ripieno di gambero in tempura, philadelphia, avocado, con cover di carpaccio di pesce "del giorno", miele e test di limone

€ 19,00

37 | SWEET POTATOS ROLL 3-4

Roll ripieno di salmone*, maionese, cover di salmone* e crispy patata dolce

€ 19,00

38 | STRAWBERRY ROLL 4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, fragole, cover di fragole, salsa di frutti rossi

€ 19,00

39 | CHILI ROLL 3-4



Roll ripieno di tonno*, maionese "Japonesa", avocado, tobiko verde, tabasco, cover di tonno*, cebolinha brasileira, fili di peperoncino

€ 19,00

40 | TRUFFLE ROLL 2-4-7 (NO APERISUSHI)

Roll ripieno di salmone*, gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di capasanta* flambé, olio al tartufo, ikura, scaglie di tartufo, scorza di lime

€ 26,00

41 | FLAMBE' ROLL 4-7-8



Roll ripieno di salmone* flambato, philadelphia, mandorle, cover di salmone* flambato, avocado, sweet chili, salsa teriyaki

€ 19,00

42 | TUNA FLAMBE' ROLL 3-4-11

Roll ripieno di tonno* flambato, maionese "Japonesa", cover di tartare di tonno* al sesamo e crispy patata dolce

€ 19,00

43 | DIAMOND ROLL 1-2-7 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di gambero* in tempura, avocado, rucola, cover di stracciatella di burrata, paté di gambero rosso*, tobiko, perlage e scaglie di tartufo

€ 25,00

44 | LORI ROLL 4-7
Roll ripieno di tonno* e avocado con cover di capasanta*, salsa al mango, perlage di tartufo e scorza di lime

€ 20,00

45 | DUBAI ROLL 2-4-7-8 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di gambero rosso*, ricciola* con cover di avocado, burrata, olio al tartufo, granella di pistacchio

€ 24,00

46 | HONEY ROLL 4-7
Roll ripieno di salmone*, philadelphia, cover di salmone, goccia di miele e zest di lime

€ 18,00

47 | SALMONE IKURA ROLL 4-7 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di salmone*, Philadelphia, cover di salmone, stracciatella di burrata, "zest" di lime, ikura

€ 19,00

94 | QUEEN ROLL NEW 4-7-14 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di ricciola*, capasanta*, con cover di ricciola* flambata, maionese al nero di seppia, scaglie di tartufo, perlage di tartufo e scorza di lime

€ 22,00

95 | KING ROLL NEW 2-4-7 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di salmone*, gambero rosso*, cover di di tartare di gambero rosso*, scaglie di tartufo, tobiko, stracciatella, fiore di sale, pepe nero, scorza di lime

€ 26,00

96 | SEABREEZE ROLL NEW 3-4-6 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di tonno rosso*, avocado, cover di tonno* flambato, maionese giapponese, patata dolce frita, salsa teriyaki

€ 20,00

HOT ROLLS

CALORE E CROCCANTEZZA

I nostri Hot Rolls sono una vera esplosione di sapori e consistenze, serviti dorati e fragranti. Ogni roll, sapientemente impanato e fritto, offre un'esperienza calda e avvolgente che unisce elementi tradizionali e abbinamenti inaspettati. Ogni creazione è pensata per sorprendere e soddisfare chi cerca qualcosa di nuovo e appagante, con un tocco di croccante audacia in ogni pezzo.

Ogni porzione è composta da almeno 8 pezzi

48 | PANTAKYOS HOT 1-2-3-4-7-8
Hosomaki fritti e mandorlati, ripieni di salmone* e fragola, surimi*, philadelphia, maionese giapponese, salsa teriyaki
€ 19,00

49 | HARU HOT 1-2-4-7 (NO APERISUSHI)
Roll ripieno di salmone*, salmone affumicato, gambero*, philadelphia, cover di foglia hiramaki, goccia di maionese, salsa teriyaki e granella di pistacchio
€ 21,00

50 | CRISPY ROLL 1-4-7
Futomaki ripieno di salmone*, avocado, philadelphia, tobiko, salsa teriyaki, crispy patata dolce
€ 19,00

51 | STRAWBERRY HOT 1-4-7
Roll ripieno di salmone* con mousse di Philadelphia, fragola e salsa teriyaki
€ 18,00

52 | VOLCANO HOT 1-4-7 
Hiramaki fritto ripieno di salmone*, philadelphia, con salsa teriyaki, salsa sweet chili, cipolla caramellata
€ 18,00

FUTOMAKIS ROLLS

EQUILIBRIO PERFETTO TRA SEMPLICITÀ E RAFFINATEZZA

I Futomaki Rolls sono l'espressione della tradizione giapponese nella loro forma più autentica, con l'alga nori che racchiude un cuore di riso e ingredienti freschi e gustosi. Qui da SUDintheCITY, i nostri futomaki offrono una varietà di sapori e consistenze, bilanciando la delicatezza del pesce con elementi freschi e croccanti come il cetriolo e il mango.

Dal classico e fresco Futo California, alla piccantezza vibrante del Futo Tonno Spicy, fino alle combinazioni più audaci come il Futo Mama Rolls con gambero cotto e capasanta, ogni roll è una scoperta di sapori avvolgenti e irresistibili.

Ogni porzione è composta da almeno 8 pezzi

55 | Futo Tonno Spicy

4



Rolls ripieni di tonno* servito con salsa
piccante

€ 14,00

56 | Futo Mama Rolls

2-7-14

Rolls ripieni di gambero* cotto, capasanta*,
avocado, goccia di philadelphia e crunch sud

€ 18,00

57 | Futo Colour

2-4-7

Rolls di foglia di soia ripieno di salmone*,
gambero cotto*, philadelphia e crunch sud

€ 16,00

HOSOMAKIS

LA SEMPLICITÀ DELL'ESSENZIALE

Gli Hosomaki rappresentano la quintessenza del sushi minimalista. Con un solo ingrediente avvolto dal riso e dall'alga nori, ogni roll esalta la purezza dei sapori e l'equilibrio tra consistenze. Perfetti per chi cerca un'esperienza autentica e senza fronzoli, questi piccoli capolavori sono un inno alla semplicità.

Ogni porzione è composta da almeno 8 pezzi

58 Sake Maki Tradizionale	4	
Salmone*		€ 11,00

59 Tekka Maki	4	
Tonno*		€ 13,00

60 Kappa Maki		
Avocado		€ 6,00

SASHIMI

PUREZZA E PERFEZIONE

Il sashimi è molto più che pesce crudo: è un rito che celebra la freschezza e l'autenticità del mare. Ogni fetta è il risultato di un'arte antica, in cui la qualità degli ingredienti e la precisione del taglio si uniscono per esaltare il sapore naturale del pesce. Senza fronzoli, senza condimenti invadenti, il sashimi permette di assaporare ogni nota marina nella sua forma più essenziale e raffinata.

Con il sashimi, il pesce non è solo un ingrediente: diventa il cuore del piatto, protagonista di un'esperienza sensoriale unica, pensata per chi cerca la vera essenza della cucina giapponese.

Ogni porzione è composta da 6 pezzi

61 | Maguro tonno* reale € 20,00

4

62 | Sake Salmone* € 18,00

4

64 | Ricciola* Mediterranea € 20,00

4

65 | Castello Brucoli (15 pezzi) 2-4-14

Misto sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), capasanta* (3 pezzi), gambero rosso* (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi)

€ 44,00

66 | Chirachi (pesce con riso) 2-4

Sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), spigola* (3 pezzi), gambero rosso* (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi) servito su un letto di riso

€ 45,00

67 | Sashimi Special (ideale per 2 persone)

2-4-14

Sashimi speciale con tonno* reale (5 pezzi), salmone* (5 pezzi), tataki di tonno* (5 pezzi), gambero rosso* (5 pezzi), ricciola* (5 pezzi), capasanta* (5 pezzi), uova di salmone, il tutto servito su un letto di ghiaccio

€ 68,00

NIGIRI

L'ARMONIA PERFETTA TRA RISO E PESCE

I nigiri rappresentano uno dei piatti più iconici della cucina giapponese, dove semplicità e maestria si incontrano. Ogni nigiri è una piccola opera d'arte: una base di riso leggermente pressato, sormontata da una fetta di pesce fresco o altri ingredienti accuratamente selezionati.

Dai classici come il tonno e il salmone, fino alle opzioni più sofisticate come il gambero rosso e la capasanta, i nigiri sono perfetti per chi desidera un'esperienza di sushi autentica e minimalista.

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

68 Sushi Maguro Tonno*	4	€ 8,00
69 Sushi Sake Salmone*	4	€ 7,00
70 Sushi Ebi Gambero* cotto a vapore	2	€ 6,00
71 Sushi San Gambero rosso*	2	€ 14,00
72 Pesce Bianco Ricciola* o altro pesce del giorno	4	€ 8,00
73 Capasanta Capasanta*	14	€ 9,00
74 Avocado Avocado, philadelphia e sesamo tritato	7	€ 6,00

GUNKAN

PICCOLI SCRIGNI DI SAPORE

Il termine Gunkan significa "nave da guerra" in giapponese, e questi piccoli bocconcini devono il loro nome alla forma che ricorda una nave che avvolge il riso. I gunkan si distinguono per la loro ricchezza e la presentazione elegante. Sopra il riso, vengono posati delicatamente tartare di pesce, uova di pesce e altri ingredienti pregiati, che li rendono dei veri e propri scrigni di sapore.

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

78 | Dragon Flambé 4-7

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, erba cipollina, servito flambato

€ 8,00

79 | Salmone 4-7-9-11

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, sesamo

€ 8,00

80 | Tonno

4 

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* con tartarina di tonno* piccante, cipolla caramellata e salsa teriyaki

€ 9,00

81 | Tonno Special 4-11-14

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* reale con capasanta *flambata, olio di sesamo, scorza di lime, kimuchi

€ 9,00

82 | Brasileiro

4-7-8 

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* flambato, philadelphia, salsa teriyaki, salsa sweet chili, menta, arancia e nocciole

€ 8,00

83 | Gourmet

4-7 

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* e tonno* flambato, philadelphia, salsa sweet chili, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 8,00

84 | Delicious 2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di ricciola* con tartarina di gambero rosso*, olio al tartufo, tobiko

€ 10,00

85 | Love Love 2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con philadelphia e salsa al passion fruit (preparata dallo chef)

€ 10,00

TEMAKY

LA TRADIZIONE IN UN CONO DI GUSTO

I Temaky sono un modo divertente e pratico per gustare il sushi, perfetti da mangiare con le mani. Questi coni di alga nori croccante, ripieni di riso e una selezione di pesce fresco, frutta e verdure, offrono un'esperienza ricca di sapori e consistenze. Ogni temaky racchiude un'esplosione di gusto in un formato unico, dove ingredienti come salmone, tonno, gamberi e avocado si combinano in armonia.

Ogni porzione è composta da 1 pezzo

86 | Rio 4-7

Salmone*, philadelphia

€ 8,00

87 | Copacabana 4

Salmone*, avocado

€ 8,00

88 | San Paolo 4

Salmone*

€ 7,00

89 | Fortaleza 4

Tonno*, avocado

€ 9,00

91 | Londrina 4

Tonno*, salsa kimuchi, erba cipollina

€ 9,00

92 | Belo Horizonte 1-2-7

Gambero furai*, avocado, philadelphia

€ 9,00

93 | Porto Alegre 2

Gambero cotto*, avocado, tobiko

€ 8,00

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE
PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO
ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI
INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI
PRESENTI NELL'ALLEGATO II
DEL REG.UE. N. 1169/2011.**

- 1 Cereali contenenti glutine e prontoti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, camut)**
- 2 crostacei**
- 3 uova e prodotti a base di uova**
- 4 pesce**
- 5 arachidi**
- 6 soia e prodotti a base di soia**
- 7 latte e prodotti a base di latte**
- 8 frutta a guscio e loro prodotti**
- 9 sedano**
- 10 senape**
- 11 semi di sesamo e derivati**
- 12 solfiti in concentrazione superiore
10mg/kg**
- 13 lupini**
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi**
- 15 i ricci di mare nei mesi di maggio e giugno
potrebbero essere abbattuti causa fermo
biologico**

**Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta, nel
sano rispetto del Vostro corpo e del Vostro
benessere, verranno serviti oli di agricoltura
biologica o di Denominazione di Origine
Protetta, ottenuti dalla spremitura a freddo
delle migliori varietà di olive di categoria su-
periore, italiane al 100%.**

**N.B.: ALCUNI PRODOTTI PER ESIGENZE DI
PRODUZIONE SONO ABBATTUTI.**

LEGENDA:

***surgelati o congelati secondo stagionalità;**

****prodotto abbattuto secondo normativa di
legge.**

Cad: cadauna - Var: variabile