



MENU TAKE AWAY

(7 giorni su 7 | 12.30 – 14.30 19.30 – 22.00)

Per ordinazioni: [0115613898](tel:0115613898) o [Whatsapp 3516445601](https://www.whatsapp.com/business/profile/3516445601)

ANTIPASTI MONOPIATTO

Vitello tonnato	11
Tartare di vitello con fonduta di raschera, carciofi e uovo pochè	11
Flan di cardi con salsa d'acciuga e verdure di stagione	11
Salmone ² da noi affumicato con crostini al nero di seppia e burro ai lamponi*	12
Calamari scottati al limone e salvia	13

PRIMI MONOPIATTO

Agnolotti ¹ tradizione fatti in casa al sugo d'arrosto	11
Lasagnette ¹ al nero di seppia con baccalà* mantecato, su crema di broccoli e guanciaie croccante	11
Tortelli ¹ al Blu del Moncenisio con funghi porcini e salame di turgia	11
Vellutata di zucca con chips di riso venere e amaretti	11

SECONDI MONOPIATTO

Carne cruda all'albese con sedano e parmigiano	11
Grissinopoli (cotoletta di maiale impanata con grissini con salsa di pomodoro e filetti di acciughe con verdure grigliate)	13
Guancia di vitello brasata al Barolo con cipolline glassate	13
Bocconcini di filetto con salsa senapata, tortino di riso e zucchine trifolate	13
Hamburger di polpo*, con maionese all'avocado, pomodori secchi e spinaci	13
Fantasia Mediterranea (misto di pesce al vapore e gamberi* su letto di verdure cotte e crude)	15
Salmone grigliato con verdure alla griglia	15

SUSHI MONOPIATTO

Misto sushi mono	assortimento con 6 maki e 5 nigiri	14
Misto sushi e sashimi	assortimento con 6 maki, 6 nigiri e 5 sashimi	20
Bento Box	tempura mista, 3 maki, 4 nigiri, 4 sashimi e edamame	20

INSALATONE MONOPIATTO

Gamberi e agrumi (misto foglie, agrumi e gamberi* scottati olio extra vergine d'oliva)	11
Misto vegetariano (Verdure di stagione alla griglia e paglierina alla piastra)	11
Nizzarda (insalatine, tonno, olive nere, uova, acciughe, patate, fagiolini* e pomodori in salsa vinaigrette)	11
Quinoa (quinoa con avocado, germogli di soia, pomodorini confit e salsa agrumata)	11
Bacon Caesar Salad (insalata indivia riccia, petto di pollo grigliato, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar)	11
Autunnale (misto foglie, Gorgonzola, barbabietola, fichi secchi, noci e crostini di pane)	11

POKE

Da abbinare ad una delle seguenti basi: RISO SUSHI o RISO VENERE o QUINOA + 0

POKE

SPECIAL SALMON ¹ POKE ¹ -	Salmone marinato,	REGULAR 12	LARGE +2
mais, edamame, avocado, arancia, rapanelli, alghe nori, sesamo e salsa tatak			
SPECIAL TUNA* POKE ¹ -	Tonno marinato con lime e zenzero,	REGULAR 13	LARGE +2
edamame, avocado, ananas, carote, rapanelli, alghe wakame e salsa tatak			
SPECIAL GAMBERI POKE ¹ -	Gamberi*,	REGULAR 12	LARGE +2
edamame, avocado, fragole, rapanelli, anacardi, citronella fritta e salsa tamarindo			

SUSHI

SUSHI e SASHIMI COMBO

GRAN MISTO DI SUSHI E SASHIMI ¹ *	-	22 pezzi assortiti	30
UME ¹ *	-	6 Nigiri + roll di pesce assortito	16
TAKE ¹ *	-	8 Nigiri + arcobaleno roll (4 tipi di pesce ¹ * su California roll)	20
MATSU ¹ *	-	8 Nigiri + tiger tempura roll (tempura con avocado, alghe tigrate, maio e tobiko*)	21

ANTIPASTI GIAPPONESI

Edamame	-	Fagiolini* di soia al vapore con sale	5
Ebi Salad	-	gamberi croccanti*, anacardi, carote, sedano e salsa thai	10
Salmon Guacamole			11
Salmon Tartare	-	tartare di salmone ¹ , avocado e uova di pesce* volante e salsa tatak	11
Tuna Guacamole			11
Tuna Tartare	-	tartare di tonno* avocado e uova di pesce* volante e salsa tatak	11
Crudo piccante	-	crudo di pesce misto*, alghe wakame e salsa piccante	13

TATAKI e GYOZA

Tempura mista		Gamberoni* e verdure di stagione	15
Tuna katsu		Tonno* impanato con panko	13
Tuna* tatak			11
Hotate Yaki		Spiedini di capesante* con salsa barbecue	13
Gyoza		Ravioli di carne di maiale, cipollotto, zenzero, verza, funghi, salsa soia e olio di sesamo	12

ROLL & SPECIAL ROLL

TEKKA PICCANTE	-	tonno* e maionese al peperoncino	9
ARCOBALENO	-	4 tipi di pesce ¹ * su California roll	12
ANACARDI SALMON	-	salmone ¹ , anacardi, rucola, avvolto in una crespella	10
MEXICAN	-	roll di tonno* piccante con tobiko*, avocado e cipollotto fritto	11
ARCADIA	-	California roll con formaggio fresco e salmone ¹	11
TSUKIMI MAKI	-	polpo in tempura, avocado, tobiko, mayo e salmone cotto	12
SALMON CRISPY	-	roll legg.fritto all'esterno con salmone ¹ , avocado e formaggio fresco	12
HOTATE	-	capesante*, salmone ¹ , avocado, salsa piccante e tobiko*	13
SPIDER	-	granchio soffice* fritto, avocado, tobiko* e maionese	12
SPICY RICCIOLA	-	ricciola ² , avocado e tobiko* piccante	13
CRUNCHY	-	gamberi* croccanti, surimi*, avocado, maionese e tobiko*	11
UNAGI ROLL	-	anguilla* con philadelphia e avocado	13
BLACK DRAGON	-	gambero* in tempura, riso venere, tobiko*, granella di pistacchio	13
HARU	-	salmone ¹ , gamberi*, avocado e menta avvolto da pasta di riso	12
ROYAL MAKI	-	gambero* in tempura, avocado, ikura, basilico fritto, avvolto da salmone ¹	13
SPICY KING PRAWN	-	gamberone*, avocado, salmone ² , ananas, maionese piccante e tobiko*	13
LOVE	-	roll a forma di cuore con tonno*, salmone ¹ , maio, tobiko* e avocado	13
TIGER TEMPURA	-	gamberi* in tempura con avocado, alghe tigrate, maio e tobiko*	13
SANDWICH	-	sandwich di riso con salmone ¹ , tonno*, formaggio e avocado	12
KING CRAB ROLL	-	snow crab* fritto, avocado, tobiko* e maionese	12

SASHIMI			
MISTO SASHIMI ^{1*}	-	22 pezzi	24
TONNO*	-	15 pezzi	18
SALMONE ¹	-	15 pezzi	16
SALMONE ¹ E TONNO*	-	15 pezzi	17
USUZUKURI ^{1*}	-	sashimi con lime,soia,alghe e sesamo	16
CHIRASHI ^{1*}	-	ciotola di riso con misto sashimi e verdura	16

TEMAKI

MISTO	-	gamberi*, salmone ¹ , branzino ¹ , avocado, uova di pesce* volante, maionese	6
SALMONE E TONNO	-	salmone ¹ , tonno*, maionese, tobiko* e avocado	6
EBI TEMPURA	-	gamberi in tempura*, avocado, tobiko* e maionese	6

BEVANDE

BEVANDE

Acqua Naturale	50 cl	1
Acqua Frizzante	50 cl	1
Menabrea chiara	33 cl	3,5
Asahi	33 cl	4
Sapporo	50 cl	5
Kirin	33 cl	4

VINI

Prosecco Superiore extra dry	Ottopiu		19
Franciacorta brut	Contadi castaldi		26
Arneis	Negro	2020	18
Favorita	Cascina Chicco	2020	20
Vermentino toscano	La Spinetta	2020	27
Gewurztraminer	Tramin	2020	26
Greco di tufo	Feudi San Gregorio	2019	26
Chablis	Moreau	2018	40
Freisa di Chieri	Balbiano	2020	18
Dolcetto langhe	Ratti	2020	23
Barbera Asti Rodotiglia Superiore	Livio Soria	2019	26
Langhe Cremes	Gaja	2018	35
Nebbiolo langhe	Pio Cesare	2017	32
Vallolicella classico Superiore	Zenato	2018	18
Barbaresco	Ceretto	2014	60
Barolo Gramolere	F.Ili Alessandria	2014	45

VINI MEZZE BOTTIGLIE

Arneis	Negro	2020	15
Ribolla gialla	La tunella	2020	16
Barbera d'Alba	Chicco	2018	13
Nebbiolo Langhe "Ochetti"	Ratti	2018	16

EXTRA

EXTRA DESSERT (PER TUTTI I PIATTI DI CUCINA E SUSHI)

Mousse al gianduja	+ 4
Tarte tatin con gelato alla crema	+ 4

* = prodotto surgelato

¹ Prodotto fresco, da noi lavorato e abbattuto a norma di legge

² Pesce servito crudo abbattuto a norma di legge