

Antipasti

Bistrot tartare ricciola*,branzino*,mazzancolle*,olio sesamo*, tobiko*, salsa ponzu avocado 2/4 6/11	18
Tartare di salmone* cipollina, olio di sesamo *, spicy , salsa ponzu olio, sale e pepe 4/6/11	16
Tartare di tonno* avocado, tobiko*, salsa ponzu 4/6/11	18
Tartare 4 stagioni* salmone*, tonno*, ricciola*, capesante*, avocado, ikura*, tobiko* e salsa di sesamo 4/11	18
Tartare capasanta* gambero rosso*, avocado, dressing passion fruit, melograno 2	18
Catalana di mazzancolle* e radicchio tardivo 2	16
Tentacolo di polpo* con patate ai tre colori 4	18

Primi

Spaghetti di riso saltati con curry, misto di verdure, guanciale croccante 5/6	15
Spaghetti di grano saraceno* 1/2/4/5/6 gamberi*, carote, zucchine, cipollina e salsa soia*	16
Spaghetti al the matcha alla Singapore maiale arrosto, verdure miste e soia* 11	16
Riso saltato 2/3/4/5/6/11 salsa di soia*, gamberi*, surimi*, uova* e verdure spadellate	15
Ramen di manzo noodles, germogli di soia*, uovo, alghe nori, naruto (pesce Komaboco), salsa soia*, cipollina e pak-choi (cavolo cinese) 1/3/4/6	17

Secondi

Pollo kung pao 5/6/8/12 riso, pollo spadellato piccante, anacardi*, brunoise di verdure e cipollina	17
Cuore di baccalà* croccante maionese* al lime e lamine vegetali 3/4	18
Gran fritto calamari*, gamberi* e ciuffi di calamari* 4/2	20
Filetto di branzino* con crema di salsa di riccio 4	20
Coscia d'anatra salsa al caramello salato e cavolo cappuccio 5	20

Dolci

Mochi dolce giapponese pasta di riso e gelato mango, cioccolato, pistacchio, frutto passione 8	6
Nutella e fragole riso, nutella, fragole panna* 7/8	10

Chirachi

Sake* Don Salmone*, ikura, avocado, sesamo* e alghe nori 4/11	17
Tekka* Don Tonno*, avocado, sesamo* e tobiko* 4	19
Misto Riso, pesce misto*, avocado e alghe nori 4/11	20
Chirachi veg* Riso, tufo, zucchine, cetriolo, avocado, mango, pomodoro, radice di loto, edamame, goma wakame e mandorle 8	14

Coperto 3€

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio"

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono:

1. Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.

L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.

Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. Uova

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo,

biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4. Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6. Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo

succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

8. Frutta a guscio

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,

fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. Sedano

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. Senape

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

11. Sesamo

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12. Anidride solforosa e solfiti

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupini

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. Molluschi

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.