



MENU PRANZO



ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (SO2)
13. Lupini
14. Molluschi
15. Aaglio

ENTRADAS



Causa di Pollo (3,6,10,15) **7.00**

Tortino di patate al lime, aji amarillo, pollo sfilacciato, brunoise di verdure, salsa acevichada al cetriolo

Nuestro Ceviche (4,9,15) **8.00**

Persico, leche de tigre (sedano, lime, cipolla, fumetto, aglio, coriandolo) cipolla rossa, aji limo, coriandolo, chulpi e patate dolci

Gyoza Agrodolce 4pz (1,3,9,11,15) **6.00**

Gyoza alla piastra di verdure e maiale in salsa agrodolce

Maki Passion 4pz (1,2,4,11) **8.00**

Roll di riso, gamberi al panko, avocado, salmone, salsa maracuja, sesamo tostato

Korokke Vegan 2pz (1) **7.00**

Medaglioni di patate, quinoa, tofu in salsa, guacamole al tofu



PIATTO DELLA SETTIMANA **8.00**

Rivolgersi al nostro personale di sala

PIATTI PRINCIPALI



Katsudon (1,3,11) **13.00**

Coppa di maiale impanato al panko, insalatina di cavolo cappuccio, pomodorini, cetrioli e aceto di riso con riso in bianco

Haru Kinuwa (1,6) **12.00**

Riso rosso e quinoa, verdure spadellate, ragù di soia in bianco aromatizzato al ponzu, salsa guacamole al tofu e wasabi

Cirashi Maguro (4,6) **13.00**

Riso donburi, tonno, ananas, cavolo cappuccio, cetriolo, avocado, salsa al sesamo

Yakimeshi Karaage (1,3,6,11,15) **12.00**

Riso fritto con soia verdure, uova, bocconcini di pollo croccante marinato e cavolo cappuccio

Linguine al Lomo (1,6,7,14,15) **13.00**

Linguine in salsa al aji amarillo, panna e parmigiano con straccetti di manzo al lomo saltado



PIATTO DELLA SETTIMANA **13.50**

Rivolgersi al nostro personale di sala