

## SASHIMI - 80 GR

TONNO ROSSO / BLUEFIN TUNA - €16

SALMONE SCOZZESE / SCOTTISH SALMON - €10

BRANZINO / SEABASS - €12

RICCIOLA / AMBERJACK - €12

CAPASANTA / SCALLOP - €10

SCAMPO / LANGOUSTINE - €25

## HOSOMAKI - 6 PZ

TONNO ROSSO / BLUEFIN TUNA - €11

SALMONE SCOZZESE / SCOTTISH SALMON - €8

BRANZINO / SEABASS - €9

CAPASANTA / SCALLOP - €9

SCAMPO / LANGOUSTINE - €12

GAMBERO AL VAPORE / STEAMED PRAWN - €7

AVOCADO - €6

## URAMAKI CLASSIC - 8 PZ

CLASSIC SALMON - €13

Salmone, cetriolo, sesamo tostato  
*Salmon, Cucumber, Toasted Sesame Seeds*

CLASSIC TUNA - €17

Tonno rosso, avocado Hass, sesamo tostato  
*Bluefin Tuna, Hass Avocado, Toasted Sesame Seeds*

CALIFORNIA - €18

Polpa di granchio delle nevi, Tobiko, avocado Hass, cetriolo, mayo, sesamo tostato  
*Snow Crab, Tobiko, Hass Avocado, Cucumber, Mayonnaise, Toasted Sesame Seeds*

## ALLERGENI ALLERGENS

PREGHIAMO DI COMUNICARE PARTICOLARI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

WE KINDLY ASK YOU TO COMMUNICATE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES WHEN YOU ORDER

CHIUSO LA DOMENICA / CLOSED ON SUNDAY

# JAPAN CORNER

## NIGIRI - 2 PZ

TONNO ROSSO / BLUEFIN TUNA - €8

SALMONE SCOZZESE / SCOTTISH SALMON - €5

BRANZINO / SEABASS - €6

RICCIOLA / AMBERJACK - €7

CAPASANTA / SCALLOP - €6

SCAMPO / LANGOUSTINE - €10

GAMBERO AL VAPORE / STEAMED PRAWN - €5

## HOT - 8PZ

HOT ROLL - €14

Salmone, Surimi di granchio, Philadelphia, erba cipollina, teriyaki  
*Salmon, Crab Surimi, Philadelphia, chives, Teriyaki*

MAKI FRAGOLA - €14

Salmone, Philadelphia, Fragola, Teriyaki  
*Salmon, Philadelphia, Strawberry, Teriyaki*

CRUNCHY - €16

Avocado Hass, gambero fritto, pistacchio di Bronte, teriyaki  
*Hass Avocado, Fried Prawn, Bronte Pistachio, Teriyaki*

## CREAZIONI - 8 PZ

HAMACHI - €22

Ricciola del Pacifico, yuzu, avocado Hass, carpaccio di Capasanta, shiso, Pistacchio di Bronte  
*Pacific Amberjack, Yuzu, Hass Avocado, Scallop Carpaccio, Shiso, Bronte Pistachio*

EXOTIC - €20

Salmone Scozzese agrodolce e Tataki fiammato, Avocado Hass, Mayo piccante e Pistacchio di Bronte  
*Sweet and sour Scottish Salmon and seared Tataki, Hass Avocado, spicy Mayo and Bronte Pistachio*

TONNO & PONZU | TUNA & PONZU - €24

Tonno Rosso scottato, Ponzu, Avocado Hass, Mayo allo Yuzu, e Mandorle tostate  
*Seared Bluefin Tuna, Ponzu, Hass Avocado, Yuzu flavoured Mayo and toasted Almonds*

# BISTRO SEEPORT

ORIENT YOUR ATTITUDE

## AMERICAN ANCONA - €15

HAMBURGER DI MANZO. PANE CON FARINA DEL CONERO. POMODORO. LATTUGA. CIPOLLA MARINATA. MAYO E KETCHUP

*BEEF BURGER. CONERO FLOUR CRISPY SANDWICH. TOMATO. LETTUCE. MARINATED ONION. MAYONNAISE. KETCHUP*

## ASIAN MO-BURGER - € 15

GAMBERI POLPO. MAIONESE AL LIME. ZENZERO. SOIA E INSALATA

*SHRIMPS. OCTOPUS. LIME MAYONNAISE. GINGER. SOY AND SALAD*

## JAPONESE STYLE - € 14

SALMONE SCOZZESE IN SALSIA TERIYAKI. BALLS DI RISO E SESAMO. ERBA CIPOLLINA

*SALMON SERVED WITH TERIYAKI SAUCE. RICE BALLS. SESAME SEEDS AND CHIVES*

## THAI EGG SOUP - € 10

UOVO. PAK CHOI. BRODO VEGETALE. CAROTE CORIANDOLO

*EGG. PAK CHOI. VEGETABLE STOCK. CARROTS AND CORIANDER*

## WINTER DISH - € 10

CAPPELLETTI IN BRODO DI CARNE

*CAPPELLETTI PASTA IN MEAT BROTH*

## DULCIS IN FUNDO

CHEESE CAKE JAPAN STYLE CON NAMELAKA - € 8  
CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

*JAPAN STYLE CHEESECAKE SERVED WITH WHITE CHOCOLATE AND CARDAMOM NAMELAKA*

FLAN AL CARAMELLO. SALSIA MOU. SPUMA ALLA VANIGLIA - € 7  
CAMEL FLAN. MOU SAUCE AND VANILLA MOUSSE

TIRAMISÙ CON CAFFÈ ALLA MORETTA FANESE - € 8  
TIRAMISU WITH MORETTA COFFEE FROM FANO

TAGLIATA DI ANANAS AL PROFUMO DI RUM E COCCO - € 6  
RUM & COCONUT FLAVOURED PINEAPPLE

## THE COBB SALAD - € 14

LATTUGA. POMODORO CILIEGINO. POLLO GRIGLIATO. UOVO SODO. BACON. FORMAGGIO ERBORINATO. AVOCADO

*LETTUCE. CHERRY TOMATO. GRILLED CHICKEN. SOFT BOILED EGG. BACON. BLUE CHEESE. AVOCADO*

## THE VEGAN COBB SALAD - € 12

LATTUGA. POMODORO CILIEGINO. TOFU. NOCI PECAN. STRACCHINO DI RISO E MAYO DI SOYA ALLO ZAFFERANO. AVOCADO

*LETTUCE. TOFU. PECAN NUTS. RICE STRACCHINO. SAFFRON FLAVOURED SOYA MAYONNAISE. AVOCADO*

## SUPREME CHICKEN - € 14

ZENZERO. YUZU SALSIA PICCANTE. PATATE E MISTICANZA CON GERMOGLI DI SOIA

*GINGER. YUZU SPICY SAUCE. POTATOES. MIXED SALAD AND SOY BEANS*

## SAY CHEESE! - € 14

DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI. DI MONTAGNA 30 MESI. VACCA BRUNA 40 MESI. ACCOMPAGNATI DA MIELE ALLO ZAFFERANO DEI SIBILLINI. CONFETTURA DI MELA ROSA. MOSTARDA DI PERE AL PEPE

*PLATTER WITH A SELECTION OF RED COWS PARMESAN AGED 24 MONTHS. MOUNTAIN PARMESAN AGED 30 MONTHS. BROWN COW PARMESAN AGED 40 MONTHS. SERVED WITH SIBILLINI MOUNTAINS SAFFRON FLAVOURED HONEY. PINK APPLE JAM AND PEAR & PEPPER CHUTNEY*

## ALLERGENI ALLERGENS

PREGHIAMO DI COMUNICARE PARTICOLARI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

*WE KINDLY ASK YOU TO COMMUNICATE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES WHEN YOU ORDER*

CHIUSO IL LUNEDÌ  
CLOSED ON MONDAY