

SASHIMI

BASIC SELECTION 12PZ - €24

Tonno Rosso Balfegò 4pz, Salmone Scozzese 4pz, Ricciola del Pacifico 4pz  
*Balfegò Bluefin Tuna 4pz, Scottish Salmon 4pz, Pacific Amberjack 4pz*

PREMIUM SELECTION 18PZ - €34

Tonno Rosso Balfegò 4pz, Salmone Scozzese 4pz, Ricciola del Pacifico 4pz,  
Capasanta 4pz, Gambero Blu della Nuova Caledonia 2pz  
*Balfegò Bluefin Tuna 4pz, Scottish Salmon 4pz, Pacific Amberjack 4pz,  
Scallop 4pz, New Caledonia Blue Shrimp 2pz*

URAMAKI - 8PZ

CLASSIC SALMON - €15

Salmone Scozzese, Cetriolo, Sesamo tostato  
*Scottish Salmon, Cucumber, Toasted Sesame Seeds*

CLASSIC TUNA - €18

Tonno Rosso Balfegò, Avocado Hass, Mandorle Tostate, Lime  
*Balfegò Bluefin Tuna, Hass Avocado, Toasted Almonds, Lime*

CALIFORNIA - €16

Polpa di Granchio delle Nevi, Tobiko, Avocado Hass, Cetriolo,  
Mayo, Sesamo tostato  
*Snow Crab, Tobiko, Hass Avocado, Cucumber, Mayonnaise,  
Toasted Sesame Seeds*

TAMAGO - €14

Tamagoyaki Homemade, Avocado Hass, Caviale Arenkha  
*Homemade Tamagoyaki, Hass Avocado, Arenkha Caviar*

BLUE SHRIMP - €22

Gambero Blu della Nuova Caledonia, Daikon, Polpa di Granchio  
delle Nevi, polvere di Shiso e Umeboshi  
*New Caledonia Blue Shrimp, Daikon, Snow Crab, Shiso powder,  
Umeboshi*

HAMACHI - €22

Ricciola del Pacifico, Yuzu, Avocado Hass, Carpaccio di Capasanta,  
Pistacchio di Bronte, Lime  
*Pacific Amberjack, Yuzu, Hass Avocado, Scallop Carpaccio,  
Bronte Pistachio, Lime*

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 - 2PZ

TONNO ROSSO BALFEGÒ - €10  
BALFEGÒ BLUEFIN TUNA

SALMONE SCOZZESE / SCOTTISH SALMON - €7

RICCIOLA DEL PACIFICO/ PACIFIC AMBERJACK - €7

CAPASANTA / SCALLOP - €7

GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA - €10  
NEW CALEDONIA BLUE SHRIMP

GAMBERO AL VAPORE / STEAMED PRAWN - €6

NIGIRI SELECTION 6PZ - €20  
(2 PZ PER OGNI TIPO / 2 PZ FOR EACH KIND)

TONNO ROSSO BALFEGÒ & CAVIALE ARENKHA  
BALFEGÒ BLUEFIN TUNA & ARENKHA CAVIAR

SALMONE SCOZZESE & YUZUKOSHO  
SCOTTISH SALMON & YUZUKOSHO

RICCIOLA DEL PACIFICO & KIZAMI WASABI  
PACIFIC AMBERJACK & KIZAMI WASABI

HOT - 8PZ

HOT ROLL - €15

Salmone, Surimi di Granchio, Philadelphia, Erba Cipollina, Teriyaki  
*Salmon, Crab Surimi, Philadelphia, chives, Teriyaki*

CRUNCHY - €16

Avocado Hass, Gambero fritto, Pistacchio di Bronte, Teriyaki  
*Hass Avocado, Fried Prawn, Bronte Pistachio, Teriyaki*

MAKI FRAGOLA - €15

Salmone Scozzese, Philadelphia, Fragole, Teriyaki  
*Scottish Salmon, Philadelphia, Strawberry, Teriyaki*

# BISTRO SEEPOR

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**

## JAPANESE STYLE - € 15

SALMONE SCOZZESE IN SALSA TERIYAKI. BALLS DI RISO. PESCA NETTARINA. SESAMO. ERBA CIPOLLINA  
**SALMON SERVED WITH TERIYAKI SAUCE. RICE BALLS. NECTARINE PEACH. SESAME SEEDS AND CHIVES**

## ITALIAN SUMMER - € 16

PINSA CON STRACCIATELLA AL SALMONE AFFUMICATO. ALICI DELL'ADRIATICO. AVOCADO. DATTERINI ROSSI E GIALLI.

**PINSA WITH SMOKED SALMON STRACCIATELLA CHEESE. ADRIATIC ANCHOVIES. AVOCADO. RED AND YELLOW DATTERINI.**

## GOLDEN SECRET - € 13

OLIVE DORATE ALL'ASCOLANA CON MAYO AL SUDACHI  
**MEAT STUFFED OLIVES WITH SUDACHI MAYO**

## 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. SALSA MOU. SPUMA ALLA VANIGLIA - € 7  
**CARAMEL 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

POLLO. ZENZERO. YUZU. SALSA PICCANTE. PATATE E MISTICANZA CON GERMOGLI DI SOIA

**CHICKEN. 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