

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

COPERTO - COVERED - €2

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**

JAPANESE STYLE - €15

SALMONE SCOZZESE IN SALSÀ 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, SALSÀ 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
CRIGLIATO, 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, SALSÀ 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

COPERTO - COVERED - €2