

SASHIMI

BASIC SELECTION 12PZ - €25

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

PREMIUM SELECTION 18PZ - €35

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 - €16

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

CLASSIC TUNA - €19

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

CALIFORNIA - €17

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

TAMAGO - €15

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

BLUE SHRIMP - €23

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 - €23

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 - €11
BALFEGÒ BLUEFIN TUNA

SALMONE SCOZZESE / SCOTTISH SALMON - €8

RICCIOLA DEL PACIFICO / PACIFIC AMBERJACK - €8

CAPASANTA / SCALLOP - €8

GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA - €11
NEW CALEDONIA BLUE SHRIMP

GAMBERO AL VAPORE / STEAMED PRAWN - €7

NIGIRI SELECTION 6PZ - €21 (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 - €16

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

CRUNCHY - €17

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

MAKI BOSCO - €16

Salmone Scozzese, Philadelphia, Frutti di bosco, Teriyaki
Scottish Salmon, Philadelphia, Berries, Teriyaki

COPERTO - COVERED - €2

BISTRO SEEPOR

ORIENT YOUR ATTITUDE

AMERICAN ANCONA - €16

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 - € 16

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

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

JAPANESE STYLE - € 16

SALMONE SCOZZESE IN SALSA TERIYAKI. BALLS DI RISI. CLEMENTINA. SESAMO. ERBA CIPOLLINA

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

ITALIAN SUMMER - € 17

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 - € 14

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

DULCIS IN FUNDO

CHEESE CAKE JAPAN STYLE CON NAMELAKA - € 9
CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

JAPAN STYLE CHEESECAKE SERVED WITH WHITE CHOCOLATE AND CARDAMOM NAMELAKA

FLAN AL CARAMELLO. SALSA MOU. SPUMA ALLA VANIGLIA - € 8
CARAMEL FLAN. MOU SAUCE AND VANILLA MOUSSE

TIRAMISÙ CON CAFFÈ ALLA MORETTA FANESE - € 9
TIRAMISU WITH MORETTA COFFEE FROM FANO

TAGLIATA DI ANANAS AL PROFUMO DI RUM E COCCO - € 7
RUM & COCONUT FLAVOURED PINEAPPLE

THE COBB SALAD - € 15

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 - € 13

LATTUGA. POMODORO CILIEGINO. TOFU. NOCI PECAN. STRACCHINO DI RISI E MAYO DI SOIA ALLO ZAFFERANO. AVOCADO

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

SUPREME CHICKEN - € 15

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

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

CALDO ABBRACCIO - € 15

TORTELLINI DI CARNE IN BRODO

HOME MEAT TORTELLINI IN BROTH

SAY CHEESE! - € 15

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