

**/BAO**

Bao* con pollo panato ai cornflakes, mayo al curry rosso thai e sesamo tostato	5
Bao* con parmigiana di melanzane, sriracha e salsa basilico	5
Bao* con pancia di maiale slow cook, salsa teriyaki e fonduta di pecorino	5
Bao* con polpo* a la plancha, aioli, olive taggiasche e pimenton	5

**/KUBLA ROLLS 8pz**

CAJUN ROLL Uramaki, tartare di manzo, avocado*, nocciole e maionese al cajun	11
VEGGIE ROLL Uramaki, ripieno di wok di verdure, salsa di melanzane affumicate e chips di topinambur	10
KUBLA ROLL Uramaki, ripieno di ricciola, salsa tonnata, cipolle in carpione e salsa teriyaki	12
PARMIGIANA ROLL Uramaki di parmigiana, salsa al basilico, cremoso al parmigiano e melanzane affumicate	10
SALMON ROLL Uramaki di salmone e avocado, mayo soia e sfoglie di bonito	12
TIJUANA ROLL Uramaki di salmone in tempura, guacamole, e nachos sbriciolati	12
SUNFLOWER ROLL Uramaki di tonno, burrata, polvere d'olive e petali di fiori di zucca croccanti	12

**/GYOZA 5pz**

Gyoza di verdure* alla griglia e salsa teriyaki	9
Gyoza di pollo* alla griglia e salsa teriyaki	9
Gyoza di gamberi* alla griglia e salsa teriyaki	10

**/VINI BIANCHI**

PECORINO _Bakan Torri 13%	5	22
GEWURZTRAMINER _St.Michael Eppan 14%	7	28
RIBOLLA GIALLA _Scolaris 13%	6	26
VERMENTINO _Funtanaliras 13%	6	26

**/VINI ROSSI**

SHIRAZ bio _Le rose 13.5%	5	22
MONTEPULCIANO D'Abruzzo _Bakan 14.5%	6	24
NERO D'AVOLA _Corbera 13.5%	5	22
MORELLINO _Frescobaldi 13.5%	6	24
VALPOLICELLA ripasso _Bertani 13.5		26

**/BOLLICINE**

PROSECCO	5	20
FRANCIACORTA	8	35
CHAMPAGNE		55

**/RAW BAR**

Tartare di manzo, burrata, emulsione al basilico e pomodorino infornato	13
Carpaccio di gambero rosa, passion fruit, carpione di lamponi, mayo lime e crostini di pane al burro	17
Sashimi di ricciola, gazpacho di pomodoro e cocomero, mozzarella di Bufala e variazione di zucchine	14
Tartare di tonno, pico de gallo, mayo sriracha, yogurt, pistacchi e pane carasau soffiato	14

**/TACOS 2pz**

Tacos veggie con hummus di ceci, zucchine alla scapece e salsa al basilico	12
Tacos con burrata, polpo croccante, spezie cajun e cipolle in carpione	14
Tacos con tartare di manzo, *honey mustard, avocado e lime	13

**/PLATOS**

Polpo a la gallega	15
Salmone a la plancha marinato al miso, tzatziki, zucchine in tempura e honey mustard	16
Qube roll di manzo, fiori di zucca, latte di cocco e curry verde	17

**/BURGERS**

Tutti i nostri burgers vengono accompagnati con sweet fries

Wagyu burger, cheddar, guanciale, pomodori, iceberg e cherry bbq	14
Merluzzo in tempura, tzatziki, olive e mash potato	13
Pollo panato ai cornflakes, mayo lime, salsa teriyaki e wok verdure	12

**/SANGRIA 9%**

**/BIRRE**

San Miguel - chiara - 5%	3	5
Reale Extra - Birra del Borgo - 6,4%	3,5	6
Alhambra Reserva - rossa - 7,2%	3	5

**/SOFT DRINKS**

Coca cola / Coca cola zero / Schweppes lemon	
Schweppes tonica / Fever tree tonica / Fever tree ginger beer / Cedrata tassoni / Chinotto / Crodino	4

Avviso Allergeni (Reg.1169/11) Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere come costituenti alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Rivolgendosi al personale in servizio possibile consultare l'apposita documentazione nella quale sono stati riportati gli allergeni contenuti come materie prime in ciascuna pietanza. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con \* sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. Il pesce crudo sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva conforme alle disposizioni del regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, sezione VII, capitolo 3, punto 3. Data la varietà di lavorazioni effettuate nello stesso ambiente non si garantisce la completa assenza di tracce di allergeni. Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11. I numeri si riferiscono agli ingredienti per allergici e/o intolleranti: 1. Cereali contenenti glutine / 2. Crostacei e prodotti derivati / 3. Uova e prodotti derivati / 4. Pesce e prodotti derivati / 5. Molluschi e prodotti a base di mollusco / 6. Arachidi e prodotti derivati / 7. Soia e prodotti derivati / 8. Latte e prodotti derivati / 9. Frutta a guscio / 10. Sedano e prodotti derivati / 11. Senape e prodotti derivati / 12. Sesamo e prodotti derivati / 13. Lupino e prodotti a base di lupino / 14. Anidride solforosa e solfiti Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

**/PINSA GOURMET**

Pomodorino, mozzarella di bufala ed emulsione di basilico	9
Mortadella, mozzarella, granella di pistacchio e burrata	10
Tartare di salmone, mozzarella, pistacchi e lime	11
Verdure a la plancha, mozzarella, salsa confit e guacamole	10

**/FRIED**

Crocchetta di patate e jamòn*, fonduta di pecorino e lardo di patanegra	3
Sweet fries	4
Popcorn di pollo e salsa yogurt al jalapeño	5
Crocchette di pulled pork e cherry bbq	5
Camembert bites e mayo lime	5

**/SWEETV**

Sfera di tiramisù	6
Cheesecake, panna al mango, pesche sciropate e gelato al passion fruit, crumble alle mandorle e menta	7
Cremia catalana, croccante ai pinoli, ananas caramellato e lime	6
Torta alla nocciola, mousse al cioccolato e ganache di nocciola e cocco	8

**/SNACKS**

Taralli Pugliesi	3
Olive	3
Hummus di Ceci	4

**/AMARI**

Del Capo / Montenegro / Jannamico / Unicum	5
Jägermeister / Fernet / Fernet branca menta	5
Rabarbaro / Braulio / Ferro china / Cynar	5
Limoncello / Sambuca / Genziana / Jefferson	5

**/GRAPPE**

Castagner veneta bianca	5
Castagner prosecco	5
Castagner 3 anni	5
Castagner torba nera	6
Castagner barrique brunello	8

**FOR DREAMERS ONLY**

