



Antipasti

Antipasti di terra / Appetizers from the Land

Sformatino di verdure di stagione con fonduta di pecorino € 13,00 ^{7,3}
Seasonal vegetable flan with pecorino cheese fondue

Coccoli con prosciutto crudo San Daniele DOP e stracciatella € 15,00 ^{1,7}
Fried dough bites with San Daniele DOP cured ham and stracciatella cheese

Uovo pochè al tartufo su crema di patate e sedano rapa € 17,00 ^{3,7,9}
Poached egg with truffle on potato and celeriac cream

Tartare di manzo del Via Vai battuta a coltello alla maniera classica € 19,00 ^{4,1,10}
"Via Vai" beef tartare hand-cut, classic style

Tartare di manzo battuta a coltello con stracciatella e tartufo nero € 24,00 ⁷
Beef tartare with stracciatella cheese and black truffle

Antipasti di mare / Seafood Appetizers

"Dynamite Shrimps" gamberi in tempura con maionese piccante € 15,00 ^{1,2,4}
"Dynamite Shrimps" - tempura shrimp with spicy mayonnaise

Fiore di zucca fritto ripieno, con provola e gamberi € 18,00 ^{1,2,3,7}
Fried stuffed zucchini flower with provola cheese and shrimp

Acciughe del Mar Cantabrico selezione Oro servite alla nostra maniera € 18,00 ^{1,4,7}
Cantabrian Sea anchovies, Gold selection

Tentacoli di polpo di scoglio con la sua crema e verdure di stagione € 19,00 ^{4,7,14}
Octopus tentacles with its cream and seasonal vegetables

Insalatina tiepida di mare con misticanza di stagione e pomodorino confit € 20,00 ^{2,4,14}
Seafood salad with seasonal mixed greens and confit cherry tomatoes

Primi Piatti

Primi piatti di terra / First Courses from the Land

Picio artigianale cacio e pepe macinato fresco € 18,00 ^{1,7}

Handmade pici pasta with fresh ground pecorino cheese and black pepper

Tortello di pasta fresca ripieno di patate mantecato con pomodorini pachino € 19,00 ^{1,3,7}

Fresh tortello pasta filled with potatoes, sautéed with pachino cherry tomatoes

Mezze maniche al ragù bianco di Cinta Senese e Chianina € 20,00 ^{1,3,9}

Mezze maniche pasta with white ragù of Cinta Senese and Chianina beef

Tagliolino di pasta fresca al tartufo nero, mantecato al burro di Beppino Occelli € 28,00 ^{1,3,7}

Fresh tagliolini with black truffle, sautéed with Beppino Occelli butter

Primi piatti di mare / Seafood First Courses

Spaghetti di grano saraceno "Soba" con gamberoni, verdure, uovo e salsa giapponese € 17,00 ^{1,2,3,4,6}

"Soba" buckwheat spaghetti with prawns, vegetables, egg, and Japanese sauce

Gnocchi di patate fatti in casa con crema di scampi siciliani € 18,00 ^{1,2,3,7}

Homemade potato gnocchi with Sicilian scampi cream

Chitarrine al nero di seppia e zest di lime € 19,00 ^{1,3,14}

Chitarrine pasta with cuttlefish ink and lime zest

Tagliolini di pasta fresca con vongole veraci e bottarga di Cabras € 20,00 ^{1,3,4,2,14}

Fresh pasta tagliolini with true clams and Cabras bottarga

"La Padellina" di linguine artigianali allo scoglio € 20,00 ^{1,2,4,14}

"La Padellina" — artisanal linguine with mixed seafood

Spaghetti "Michele Portoghese" aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso e la sua crema € 26,00 ^{1,2,4,7}

"Michele Portoghese" spaghetti with garlic, oil and chili, topped with red prawn tartare and its cream

Secondi Piatti

Secondi Piatti di Terra / Main Courses from the Land

Tagliata di pollo in Caesar salad € 18,00 ^{1, 3, 4, 7}
Sliced grilled chicken in Caesar salad

Hamburgerone del Via Vai € 22,00 ^{1, 7, 10}
"Via Vai" signature big burger

Hamburgerone vegano alla maniera dello chef € 24,00 ^{1, 8}
Chef's style vegan Big Burger

Tagliata di manzo nel filetto classica € 28,00
Fillet steak

Tagliata rucola, grana e aceto balsamico di Modena IGP € 29,00 ^{7, 12}
Sliced steak with arugula, Parmigiano and Modena IGP balsamic vinegar

Filetto di vitello irlandese alla griglia (circa 250 g) € 30,00
Grilled Irish veal tenderloin (approx. 250 g)

Filetto (circa 250 g) con tartufo nero € 35,00 ^{7, 1}
Tenderloin (approx. 250 g) with black truffle

Filetto al "Chianti" con pecorino di fossa € 35,00 ^{7, 12, 1, 10}
Tenderloin with Chianti wine sauce and fossa-aged pecorino cheese

Filetto al "Blu" e nocciole IGP del Piemonte € 38,00 ^{7, 8, 10}
Tenderloin with blue cheese and IGP Piedmont hazelnuts

Secondi Piatti di Mare / Main Courses from the Sea

Trancio di salmone glassato con patate al forno € 20,00 ^{4, 6, 1}
Glazed salmon fillet with roasted potatoes

Filetto di branzino in crosta di mandorle e salsa di sesamo "Goma" € 24,00 ^{1, 3, 4, 8, 11}
Sea bass fillet in an almond crust with "Goma" sesame sauce

Filetto di tonno con insalata di finocchi, arancia, avocado e granella di pistacchi € 25,00 ^{4, 8}
Tuna fillet with fennel, orange, avocado and pistachio

Filetto di "pescato del giorno" all'isolana € 25,00 ⁴
Fillet of "catch of the day" prepared "Isolana" style (with cherry tomatoes, olives, capers, and herbs)

I Nostri Contorni / Our Side Dishes

Patate al forno **€ 5,00**
Roasted potatoes

Chips **€ 5,00** ₅
Potato chips

Insalata mista **€ 5,00**
Mixed salad

Spinaci freschi saltati in padella **€ 6,00**
Sautéed fresh spinach

Verdure grigliate di stagione **€ 7,00**
Grilled seasonal vegetables

Dessert

Tiramisù "Espresso" **€ 8,00** _{1, 3, 5, 7, 10}
Tiramisù

Semifreddo artigianale al pistacchio flambé **€ 8,00** _{3, 7, 8}
Homemade pistachio semifreddo flambé

Fondente al cioccolato con crema inglese **€ 8,00** _{3, 7}
Dark chocolate fondant with crème anglaise

Tortino al cioccolato dal cuore caldo con gelato alla crema **€ 8,00** _{1, 3, 7}
Chocolate cake with vanilla gelato

Cheesecake crudo con salse a scelta (cioccolato, frutti di bosco, caramello salato) **€ 8,00** _{1, 3, 4, 5, 7}
Raw Cheesecake with a choice of sauces (chocolate, berries, salted caramel)

Cheesecake cotto con salse a scelta (cioccolato, frutti di bosco, caramello salato) **€ 8,00** _{1, 3, 7}
Baked cheesecake with a choice of sauces (chocolate, berries, salted caramel)

Panna cotta al latte di cocco con salsa di mango **€ 8,00** _{4, 7}
Coconut milk panna cotta with mango sauce

Tartelletta di mele tiepida con gelato alla crema **€ 8,00** _{1, 3, 7}
Warm apple tartlet with vanilla gelato

Menù Sushi

Per Iniziare / Appetizer

EDAMAME fagioli di soia cotti al vapore € 5,00⁶
EDAMAME steamed soybeans

EDAMAME PICCANTI fagioli di soia cotti al vapore con salsa piccante € 6,00⁶
SPICY EDAMAME steamed soybeans with spicy sauce

WAKAME insalata di alghe € 5,00
WAKAME seaweed salad

GYOZA DI CARNE ravioli di pasta ripieni di carne (manzo e maiale) e verza € 10,00^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14}
MEAT GYOZA dumplings filled with beef, pork, and cabbage

GYOZA DI GAMBERI ravioli di pasta ripieni di gamberi e verza € 13,00^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14}
SHRIMP GYOZA dumplings filled with shrimp and cabbage

TACOS DI MARE 2 tacos di farina di mais, pesce misto, salsa guacamole, cavolo verza e coriandolo € 18,00^{4, 6}
SEAFOOD TACOS 2 corn tacos with mixed fish, guacamole, cabbage, and coriander

INVOLTINI GIAPPONESI DI VERDURE € 9,00^{1, 6}
JAPANESE VEGETABLE SPRING ROLLS

INVOLTINI GIAPPONESI DI GAMBERI € 10,00^{1, 2, 4, 6, 14}
JAPANESE SHRIMP SPRING ROLLS

Solo Crudo / Raw Fish

SAKE TATAKI filetto di salmone scottato in crosta di sesamo servito con le sue salse € 19,00^{1, 4, 6, 8, 11}
SAKE TATAKI seared salmon fillet in sesame crust served with house sauces

TUNA TATAKI filetto di tonno scottato in crosta di sesamo servito con le sue salse € 22,00^{1, 4, 6, 8, 11}
TUNA TATAKI seared tuna fillet in sesame crust served with house sauces

Le Nostre Tartare

TARTARE DI SALMONE con avocado, lime grattugiato, kimchi e salsa piccante dello Chef € 15,00^{1, 4, 6}
SALMON TARTARE with avocado, grated lime, kimchi, and Chef's spicy sauce

TARTARE DI TONNO con avocado, lime grattugiato, kimchi e salsa piccante dello Chef € 17,00^{1, 4, 6}
TUNA TARTARE with avocado, grated lime, kimchi, and Chef's spicy sauce

TARTARE DI RICCIOLA con avocado, limone grattugiato, uova di Ikura e olio aromatico € 17,00^{1, 4, 6}
AMBERJACK TARTARE with avocado, grated lemon, Ikura roe, and aromatic oil

TARTARE DI GAMBERO ROSSO con avocado, limone grattugiato, uova di Ikura e olio aromatico € 25,00^{1, 2, 6}
RED PRAWN TARTARE with avocado, grated lemon, Ikura roe, and aromatic oil

Tempura

TEMPURA EBI (7 pz) € 15,00 _{1, 2, 3}
EBI TEMPURA (7 pcs)

TEMPURA GAMBERO ARGENTINO (7 pz) € 20,00 _{1, 2, 3}
ARGENTINIAN SHRIMP TEMPURA (7 pcs)

TEMPURA ALMOND gamberi in crosta di mandorle (5 pz) € 16,00 _{1, 2, 3, 8}
ALMOND SHRIMP TEMPURA almond-crust shrimp (5 pcs)

Brasilian Sushi Fusion Experience

Sashimi (6 pezzi)

SALMONE (Salmon) € 11,00 ₄

TONNO (Tuna) € 14,00 ₄

RICCIOLA (Amberjack) € 14,00 ₄

GAMBERO ROSSO (Red Prawn) € 25,00 ₂

POLPO SCOTTATO AL VAPORE (Steamed Seared Octopus) € 12,00 ₁₄

CAPASANTA (Scallop) € 14,00 ₁₄

SASHIMI MISTO 25 pz (Mixed Sashimi 25 pcs) € 42,00 _{2, 4, 14}

SASHIMI MISTO 15 pz (Mixed Sashimi 15 pcs) € 30,00 _{2, 4, 14}

SASHIMI-NIGIRI MIX € 35,00 _{2, 4, 14}

Sashimi di salmone (3pz), tonno (3 pz) e ricciola (3 pz), Nigiri di tonno, salmone, ricciola e gambero cotto
Sashimi of salmon (3 pcs), tuna (3 pcs), and amberjack (3 pcs), Nigiri of tuna, salmon, amberjack, and cooked prawn

Nigiri (2 pezzi)

SALMONE (Salmon) € 5,00 ₄

SALMONE SCOTTATO con Philadelphia e Kataifi € 6,00 _{1, 4, 7}
(Seared Salmon with Philadelphia Cheese and Kataifi)

TONNO (Tuna) € 7,00 ₄

RICCIOLA (Amberjack) € 7,00 ₄

SPIGOLA (Seabass) € 5,00 ₄

GAMBERO ROSSO (Red Prawn) € 9,00 ₂

GAMBERO COTTO (Cooked Prawn) € 5,00 ₂

GAMBERO ARGENTINO (Argentinian Shrimp) € 8,00 ₂

POLPO COTTO A VAPORE (Steamed Octopus) € 6,00 ₁₄

CAPASANTA (Scallop) € 6,00 ₁₄

NIGIRI MISTO (8 PEZZI) € 24,00 _{2, 4, 14}

Salmone, tonno, ricciola, spigola, gambero cotto, gambero rosso, polpo, capasanta

Mixed nigiri: salmon, tuna, amberjack, seabass, cooked prawn, red prawn, octopus, scallop

Gunkan (2 pezzi)

SAKE GUNKAN FLAMBÈ € 7,00 _{1, 4, 6}

PHILADELPHIA GUNKAN € 6,00 _{4, 7}

SPICY SAKE GUNKAN € 6,00 ₄

SPICY TUNA GUNKAN € 6,00 ₄

Temaki

SAKE PHILADELPHIA tartare di salmone, philadelphia e avocado € 8,00 _{4, 7}
Salmon tartare, Philadelphia cheese, and avocado

TUNA SPICY tartare di tonno piccante, maionese e avocado € 9,00 _{3, 4}
Spicy tuna tartare, mayonnaise, and avocado

SPICY SAKE tartare di salmone piccante, maionese e avocado € 8,00 _{3, 4}
Spicy salmon tartare, mayonnaise, and avocado



Hosomaki (8 pezzi)

SAKE MAKI (salmone - salmon) € 8,00 ₄

TEKKA MAKI (tonno - tuna) € 9,00 ₄

KAPPA MAKI (cetriolo - cucumber) € 5,00

EBI MAKI (gambero cotto - cooked prawn) € 7,00 ₂

EBI MAKI (cooked prawn)

AVOCADO MAKI € 7,00

Uramaki Rolls (8 pezzi)

ARGENTINA ROLL € 22,00 ^{1, 2, 3, 4, 8}

gambero fritto, salmone, maionese piccante, pistacchio, ricoperto con salmone marinato, tartare di gambero rosso, salsa al passion fruit
fried prawn, salmon, spicy mayonnaise, pistachio, topped with marinated salmon, red prawn tartare, passion fruit sauce

ASTICE ROLL € 24,00 ^{1, 2, 3, 4}

astice in tempura, tartare di gambero cotto, avocado, maionese piccante, ricoperto con salmone marinato
tempura lobster, cooked prawn tartare, avocado, spicy mayonnaise, topped with marinated salmon

AVOCADO ROLL € 19,00 ^{4, 7}

avocado, salmone, Philadelphia, ricoperto con salmone e Philadelphia
avocado, salmon, Philadelphia cheese, topped with salmon and Philadelphia

STRAWBERRY SPECIAL € 18,00 ^{1, 2, 4, 7}

gambero fritto, salmone, Philadelphia, ricoperto con salmone e fragole
fried prawn, salmon, Philadelphia cheese, topped with salmon and strawberries

BLUE ROLL € 18,00 ^{1, 2, 3, 4}

riso blu, gambero in tempura, tartare di salmone piccante, ricoperto con tartare di salmone, salsa blu agrodolce e farina tempura
blue rice, tempura prawn, spicy salmon tartare, topped with salmon tartare, sweet-and-sour blue sauce and tempura flakes

CALIFORNIA € 14,00 ^{4, 7, 11, 14}

salmone, Philadelphia, cetriolo, avocado, surimi, sesamo
salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, surimi, sesame

CALIFORNIA PRIMAVERA € 15,00 ^{4, 7, 11}

salmone, cetrioli, Philadelphia, fragole, ricoperto con sesamo, fragole e tobiko
salmon, cucumber, Philadelphia cheese, strawberries, topped with sesame, strawberries, and tobiko

CALIFORNIA VIA VAI € 19,00 ^{2, 4, 7, 11}

salmone marinato, gambero cotto, avocado, cetrioli, Philadelphia, ricoperto di sesamo e tobiko
marinated salmon, cooked prawn, avocado, cucumber, Philadelphia cheese, topped with sesame and tobiko

CORAL € 18,00 ^{1, 2, 3, 4, 7}

gambero fritto, Philadelphia, avocado, ricoperto con tonno e maionese
fried prawn, Philadelphia cheese, avocado, topped with tuna and mayonnaise

DIABLO ROLL € 17,00 ^{1, 4}

peperone verde in tempura, avocado, tartare di tonno piccante, ricoperto di tonno
tempura green pepper, avocado, spicy tuna tartare, topped with tuna

DRAGO SPICY € 18,00 ^{1, 2, 3, 4}

gambero fritto, tartare di tonno piccante, avocado, ricoperto con pesce misto e avocado
fried prawn, spicy tuna tartare, avocado, topped with mixed fish and avocado

Uramaki Rolls (8 pezzi)

FLORENCE SPICY € 19,00 ^{1, 2, 4, 7, 8}

riso al nero di seppia, gambero cotto, salmone marinato, Philadelphia, pistacchio, ricoperto con tartare di gambero e salsa piccante
squid ink rice, cooked prawn, marinated salmon, Philadelphia cheese, pistachio, topped with prawn tartare and spicy sauce

HOTATE MAKI € 19,00 ^{1, 3, 4, 14}

capasanta, avocado, ricoperto con salmone scottato, zest di limone e maionese al limone
scallop, avocado, topped with seared salmon, lemon zest, and lemon mayonnaise

HOT DELLO CHEF € 20,00 ^{1, 2, 3, 4, 7, 14}

tartare di polpo cotto a vapore, avocado, maionese piccante, patata dolce frita, ricoperto con gambero cotto
steamed octopus tartare, avocado, spicy mayonnaise, fried sweet potato, topped with cooked prawn

LEMON MAKI € 19,00 ^{1, 2, 3, 4}

gambero in tempura, tartare di salmone piccante, ricoperto con salmone, zest di limone, maionese e farina tempura
tempura prawn, spicy salmon tartare, topped with salmon, lemon zest, mayonnaise, and tempura flakes

MANGO ROLL € 18,00 ^{1, 2, 3, 4, 7}

gambero in tempura, salmone, mango, Philadelphia, ricoperto con mango e mora
tempura prawn, salmon, mango, Philadelphia cheese, topped with mango and blackberry

NAGOYA ROLL € 18,00 ^{1, 4, 7}

salmone cotto, cetriolo, Philadelphia, ricoperto con avocado e tobiko
cooked salmon, cucumber, Philadelphia cheese, topped with avocado and tobiko

NEW SPICY TUNA € 20,00 ^{1, 2, 4, 7}

riso al nero di seppia, gambero fritto, avocado, tartare di tonno piccante, ricoperto di tartare di tonno, maionese piccante, sriracha, miele e cipolla croccante frita
squid ink rice, fried prawn, avocado, spicy tuna tartare, topped with tuna tartare, spicy mayonnaise, sriracha, honey, and crispy fried onion

OCTOPUS € 19,00 ^{1, 3, 14}

tartare di polpo cotto a vapore, avocado, ricoperto di tartare di polpo cotto a vapore e pasta kataifi
steamed octopus tartare, avocado, topped with more steamed octopus tartare and kataifi pastry

ORANGE SPECIAL € 18,00 ^{1, 2, 4, 7}

salmone cotto, gambero cotto, Philadelphia, ricoperto con salmone marinato, marmellata di zenzero e limone
cooked salmon, cooked prawn, Philadelphia cheese, topped with marinated salmon, ginger and lemon marmalade

HAMACHI ROLL € 18,00 ^{1, 2, 4}

riso, gambero fritto, shiso, tartare di salmone, avocado, ricoperto con ricciola
rice, fried prawn, shiso leaf, salmon tartare, avocado, topped with yellowtail

Uramaki Rolls (8 pezzi)

PISTACCHIO ROLL € 19,00 ^{1, 2, 3, 4, 7, 8}

gambero in tempura, salmone, Philadelphia, avocado, ricoperto di granella di pistacchio e salsa blu dello chef

tempura prawn, salmon, Philadelphia cheese, avocado, topped with crushed pistachios and the chef's blue sauce

SAKE AVOCADO € 16,00 ^{4, 7, 11}

salmone, avocado, Philadelphia e sesamo

salmon, avocado, Philadelphia cheese, and sesame

SCAMPO ROLL € 22,00 ^{1, 2, 3, 4, 7}

scampo in tempura, avocado, Philadelphia, salmone marinato, ricoperto con salmone scottato e tobiko

tempura scampi, avocado, Philadelphia cheese, marinated salmon, topped with seared salmon and tobiko

SCORPION € 18,00 ^{1, 2, 3, 4}

gambero in tempura, tartare di salmone piccante, ricoperto di tartare di gambero cotto, zest di limone e pasta kataifi

tempura prawn, spicy salmon tartare, topped with cooked prawn tartare, lemon zest, and kataifi pastry

SHISO ROLL € 18,00 ^{1, 3, 4, 14}

polpo cotto, avocado, maionese piccante, ricoperto di salmone marinato

cooked octopus, avocado, spicy mayonnaise, topped with marinated salmon

SOFT CRAB € 20,00 ^{1, 2, 3}

granchio fritto in tempura, avocado, tartare di gambero cotto piccante, ricoperto con tartare di gambero cotto e chips

tempura fried soft-shell crab, avocado, spicy cooked prawn tartare, topped with cooked prawn tartare and chips

SPECIAL GOLD € 19,00 ^{1, 2, 3, 4}

gambero fritto, tartare di salmone, maionese, ricoperto di tonno dorato e miele piccante

fried prawn, salmon tartare, mayonnaise, topped with golden tuna and spicy honey

SPICY SAKE € 18,00 ^{1, 2, 3, 4}

tartare di salmone piccante, avocado, farina tempura, ricoperto con salmone

spicy salmon tartare, avocado, tempura flakes, topped with salmon

SPICY TUNA € 19,00 ^{1, 3, 4}

tartare di tonno, avocado, farina di tempura, ricoperto con tonno

tuna tartare, avocado, tempura flakes, topped with tuna

TUNA AVOCADO € 18,00 ^{1, 4, 7}

tonno, avocado, Philadelphia, farina tempura piccante, ricoperto con tonno

tuna, avocado, Philadelphia cheese, spicy tempura flakes, topped with tuna

TUNA SPECIAL ROLL € 22,00 ^{1, 2, 3, 4}

gambero in tempura, tartare di salmone piccante, ricoperto di tonno scottato leggermente piccante, bottarga di tonno grattugiata, salsa di limone e farina tempura

tempura prawn, spicy salmon tartare, topped with lightly spicy seared tuna, grated tuna bottarga, lemon sauce, and tempura flakes

Uramaki Rolls (8 pezzi)

VIA VAI ROLL € 20,00 1, 2, 3, 4

gambero argentino in tempura, tartare di gambero cotto, ricoperto con salmone marinato e avocado
Argentinian prawn in tempura, cooked prawn tartare, topped with marinated salmon and avocado

VIA VAI SPECIAL € 20,00 1, 2, 3, 4, 7

gambero in tempura, tartare di polpo, Philadelphia, ricoperto con salmone marinato, salsa al limone, farina tempura piccante

Tempura prawn, octopus tartare, Philadelphia cheese, topped with marinated salmon, lemon sauce, and spicy tempura flakes

KIWI ROLL € 19,00 1, 2, 3, 4, 7

gambero argentino in tempura, Philadelphia, salmone marinato, ricoperto con salmone e kiwi
Argentinian prawn in tempura, Philadelphia cheese, marinated salmon, topped with salmon and kiwi

Uramaki Fritti / Fried Uramaki

ALMOND SPECIAL 4 pz € 12,00 1, 3, 4, 7, 8, 14

salmone e Philadelphia fritto in crosta di mandorle, ricoperto di tartare di polpo, salsa agrodolce e kataifi

Salmon and Philadelphia cheese, fried in an almond crust, topped with octopus tartare, sweet and sour sauce, and kataifi pastry

AMERICAN ROLL 8 pz € 18,00 1, 2, 3, 4, 7

roll fritto con tonno, avocado, Philadelphia e ricoperto con tartare di salmone e kataifi

fried roll with tuna, avocado, Philadelphia cheese, topped with salmon tartare and kataifi pastry

BLACK ROLL 8 pz € 15,00 1, 2, 3, 4, 7

salmone, Philadelphia, mango fritti

Fried salmon, Philadelphia cheese and mango

FRIED FLORENCE ROLL 8 pz € 20,00 1, 2, 4, 7

uramaki fritto senza riso, con gambero cotto, salmone marinato, Philadelphia, avocado, ricoperto con tartare di gambero argentino

fried uramaki without rice, with cooked prawn, marinated salmon, Philadelphia cheese, avocado, topped with Argentinian prawn tartare

FRIED PHILADELPHIA SPECIAL 4 pz € 10,00 1, 2, 3, 4, 7

salmone, Philadelphia, tutto fritto, ricoperto con tartare di salmone, salsa al limone e kataifi

salmon, Philadelphia cheese, all deep-fried, topped with salmon tartare, lemon sauce, and kataifi pastry

FRIED TUNA SPECIAL 4 pz € 12,00 1, 2, 3, 4, 7

Philadelphia, tonno, tutto fritto, ricoperto di tartare di tonno, salsa agrodolce e cipolla fritta

Philadelphia cheese, tuna, all deep-fried, topped with tuna tartare, sweet and sour sauce, and fried onion

Uramaki Fritti / Fried Uramaki

URAMAKI SPECIAL 6 pz € 16,00 1, 2, 4, 7

involtino di pasta sfoglia con gambero cotto, salmone, surimi e Philadelphia, tutto fritto e ricoperto di tartare di gambero argentino

puff pastry roll with cooked prawn, salmon, surimi, and Philadelphia cheese, all deep-fried and topped with Argentinian prawn tartare

HOT PISTACCHIO SPECIAL 4 pz € 12,00 1, 2, 3, 4, 7, 8

salmone, Philadelphia, fritto in crosta di pistacchio, ricoperto con tartare di gambero cotto, salsa al limone e kataifi

salmon, Philadelphia cheese, deep-fried in a pistachio crust, topped with cooked prawn tartare, lemon sauce, and kataifi pastry

HOT PHILADELPHIA 8 pz € 15,00 1, 3, 4, 7

salmone, Philadelphia (tutto fritto)

salmon and Philadelphia cheese (all deep-fried)

Super Pablo (60 pezzi) € 140,00

SASHIMI: salmone (4 pz), tonno (4 pz), ricciola (4 pz), polpo (4 pz) 4, 14

SASHIMI: salmon (4 pcs), tuna (4 pcs), yellowtail (4 pcs), octopus (4 pcs)

NIGIRI: salmone (2 pz), tonno (2 pz), ricciola (2 pz), gambero cotto (2 pz) 2, 4

NIGIRI: salmon (2 pcs), tuna (2 pcs), yellowtail (2 pcs), cooked prawn (2 pcs)

URAMAKI MISTI DELLO CHEF: 4 pz 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14

CHEF'S MIXED URAMAKI: 4 pcs

ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine - Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Sono esclusi gli sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio; le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base di orzo e i cereali utilizzati per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei - Tutti i prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.

3 Uova e prodotti a base di uova - Prodotti che possono contenere uova anche in tracce.

4 Pesce e prodotti a base di pesce - Ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi - Tutti i prodotti che contengono arachidi o possono contenere anche tracce di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia - Tuttavia non vi è obbligo di segnalare la presenza di olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; o estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte - In questo punto sono inclusi il lattosio ma non il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici né il latticolo.

8 Frutta a guscio - Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di agaciù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti

9 Sedano e prodotti a base di sedano - Tutti i prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.

10 Senape e prodotti a base di senape - Tutti i prodotti che contengono senape anche in tracce.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sesamo e semi di sesamo anche in tracce.

12 Anidride solforosa e solfiti - Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 Lupini e prodotti a base di lupini - Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi - Tutti i prodotti che possono contenere molluschi anche in tracce.

