

THINGZ

Azabu Oyster	6 €	Vegan Ceviche	16 €
		<i>Verdure di stagione con leche de Tigre</i>	
Rice Bowl	6 €	Octopus e Friggitello	18 €
<i>Ciotola di riso cotto a vapore</i>		<i>Polpo e Friggitello alla brace con salsa alla mostarda</i>	
Soup of the day	8 €	IDGF Carpaccio	22€
<i>Zuppa del giorno</i>		<i>Ad ispirazione dello chef settimanale con i seguenti budget</i>	
Yellow Tail Tiradito	23 €	IDGF Hot Appetizer	25€
<i>Sashimi di ricciola con salsa al friggitello</i>		<i>Ad ispirazione dello chef settimanale con i seguenti budget</i>	
Ceviche	15 €	Smoked Thing	28 €
<i>Tartar mista di pesce marinata in leche de tigre accompagnata con frutta e verdura di stagione</i>		<i>Ad ispirazione dello chef settimanale con i seguenti budget</i>	
Charcoal Veggie	12 €		
<i>Verdure miste alla brace</i>			
Sando	14 €		
<i>Sandwich del giorno</i>			

Mettiamo in chiaro un paio di cose; i nigiri si leggono nighiri e i nigiri si mangiano o con le bacchette o con le mani. Chi utilizzerà la forchetta e sarà colto in flagranza sarà invitato gentilmente ad uscire dal locale...

SUSHI & SASHIMI SET

Selezioni di Sushi e Sashimi dello Chef con premium toppings

Omakase Nigiri 3 pz	12 €	Sashimi Moriawase 3 pz	10 €
Omakase Nigiri 6 pz	22 €	Sashimi Moriawase 9 pz	28 €
Omakase Nigiri 10 pz	38 €	Sashimi Moriawase 15 pz	45 €

SUSHI & SASHIMI A LA CARTE

Nigiri o Sashimi al Pezzo con con premium topping

Orata	4 €	Tonno - Akami	7 €
Branzino	4 €	Tonno - Chutoro	9 €
Trota	3,50 €	Tonno - Otoro	10 €
Sgombro	3,50 €		
Ricciola	6 €	Capasanta	6 €
Triglia	6 €		
Seppia	6 €	Fish of the day	5 €

TEMAKI

Masu Temaki <i>Temaki di trota e le sue uova</i>	8 €	Maguro Takuan Temaki <i>Tartar di Tonno con Ravanello Fermentato</i>	12 €
Unagi Temaki: <i>Temaki di Anguilla viva trattata con metodo ikejime accompagnato con cioccolato</i>	12 €	Temaki of the Day	10 €

MAINS

Unagi Don <i>Anguilla Alla brace con la sua salsa dolce su letto di riso</i>	30 €	Sakana Of the Day <i>Pesce frollato del giorno alla brace "Prezzo variabile in base alla pezzatura, per maggiori informazioni rivolgersi al personale"</i>	- €
Chirashi Don <i>Selezione di Sashimi dello chef su un di letto riso</i>	45 €		
Turbot Steak <i>Costata di Rombo frollata alla brace "Prezzo variabile in base alla pezzatura, per maggiori informazioni rivolgersi al personale"</i>	- €		

DESSERTS

Fruit Thing	8 €
Dessert of the day	10 €

Coperto 4,00 €
Per eventuali allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala