

Figo & Passatelli

INSIEME

I TAGLIERI

Il Tagliere della Norcineria Romagnola	12.00
<i>Salame di maiale brado, prosciutto ubriaco al sangiovese, coppa stagionata con chiodi di garofano e cannella, pancetta arrotolata con pepe, lombetto romagnolo squacquerone con fichi caramellati.</i>	
Il Tagliere della Norcineria di Parma	14.00
<i>Salame liberato ogm free, Mariola di salame, prosciutto Parma 20 mesi, Mortadella Bonfatti fiocco di culatello, scaglia di parmigiano reggiano e aceto balsamico Pedroni</i>	
Gran Tagliere del Passatelli ... <i>si mangia in due</i>	28.00
<i>Mortadella classica di Bologna, prosciutto Parma 20 mesi, salame di mora romagnola, coppa romagnola stagionata, Mariola di salame, speck dell'Alto Adige,robiola di Roccaverano, pecorino Giovinbacco al sangiovese Servito con gnocco fritto e piadina</i>	
Gran tagliere di formaggi	12.00
<i>Robiola di Roccaverano, Branzi giovane , Comtè , Pecorino Giovinbacco al Sangiovese, Whole Blue Shropshire, Il miele di Rondinini Tiziano</i>	
Selezione di Prosciutti	14.00
<i>Jamon Serrano 24 mesi (Spagna), Prosciutto ubriaco al Sangiovese (Romagna), Prosciutto di Parma dop "Corona Ducale" (Emilia)</i>	
Prosciutto di Parma 24 mesi e melone	9.00
Sarde dell'Adriatico scottadito, con piadina e cipolla caramellata	8.00
Salmone marinato alla camomilla e te nero con burrata e spinaci	12.00
Polipo arrostito servito con scquaquerone e bieta	12.00
Piadina	1.00

LE MINESTRE

Passatelli in Brodo	8.50
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	8.50
Passatelli in minestrone alla romagnola e verdure fresche di stagione	8.50

LE PASTE DELLA TRADIZIONE

Tagliatelle con ragù all'uso di Romagna	7.50
Cappelletti al ragù all uso di Romagna	8.50
Gnocchi al ragù di coniglio e asparago	9.50
Cappelletti con farina di farro, ripieni di ricotta e pinoli, zabaione e guanciale croccante	9.50
Sfoia Lorda (pasta ripiena), crema di piselli, fave e pecorino	8.50
Passatelli con fonduta di pecorino, scaglie di tartufo e culatello	10.50
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola, con pecorino scoparolo e crudo croccante 24 mesi	9.50

PRIMI DI PESCE

Risotto ai gamberi e profumo di limone	10.50
Tagliatelle al burro, alici, fior di zucca e pan fritto	10.50
Bottoni ripieni di ricotta e gamberi rossi, mandarino e latte d'aglio	11.50

LE PIETANZE DI CARNE

Gran grigliata romagnola	14.50
<i>(costine, pancetta, braciolina di coppa, salame fresco, salsiccia fresca di nostra produzione, spiedino di manzo, castrato, pollo e patate al cartoccio)</i>	
Salsiccia fresca di mora romagnola alla griglia con patate al forno	10.50
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori	13.50
Fegatelli nella rete alla griglia con alloro e cipolle al forno	12.50
Coniglio arrosto con aglio di Voghiera, rosmarino e patate al forno	12.50
Galletto allevato a terra alla brace con patate e rosmarino	12.50
Tagliata di manzo al sale di Cervia con verdure gratinate e patate al forno	19.50
1 kg di Fiorentina alla griglia con verdure gratinate <i>consigliata per 2 persone</i>	45.00
1 kg di costata di manzo romagnolo alla griglia con verdure gratinate <i>consigliata per 2 persone</i>	35.00
Tagliata di Filetto di manzo alla griglia con crostone di pane alla catalana e verdure gratinate	20.50
Filetto alla griglia con verdure gratinate	20.50

LE PIETANZE DI PESCE

Cozze e vongole veraci, pomodoro, basilico e crostoni di pane	10.00
Spiedini di gamberi e calamari	13.50
Tagliata di tonno con di erbe di campo, olive taggiasche e pomodorini	18.00

CONTORNI

Friccandò di verdure	5.00
Cipolle al forno	4.00
Verdure gratinate	4.00
Patate al rosmarino	4.00
Insalata mista	4.00

LA PROPOSTA VEGANA E VEGETARIANA

Lasagne di farro con verdure di stagione	10.00
Strozzapresti al pesto di romagna	8.50
Burger vegetale (patate, legumi e verdure) con verdure gratinate	9.50
Melanzane alla parmigina	9.00
Insalatona passatelli	9.00
<i>(misticanza, pomodori, insalata verde, radicchio, carote, fagiolini verdi, feta, bocconcini di mozzarella, tonno, uovo sodo, piselli, pomodorini essiccati, aceto balsamico Pedroni)</i>	
Insalatona greca	8.00
<i>(cipolla rossa, cetrioli, o live nere, pomodoro, feta, origano)</i>	
Tagliere vegetariano	12.50
<i>(polpette vegetariane, crescioncino agli spinaci, pinzimonio, burrata, fricandò ee melanzane alla parmigiana estiva)</i>	

PIZZE

impasto classico 72 ore / impasto grezzo ai cereali integrali	
Marinara	5.50
<i>pomodoro, aglio, origano, pomodorini, basilico</i>	
Margherita	6.50
<i>San.Marzano, fior di latte</i>	
Regina Margherita	8.50
<i>San.Marzano, Mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico</i>	
Burrata	11.00
<i>San.Marzano, fiocco di culatello IGP, burrata campana</i>	
Margherita Sbagliata	11.00
<i>pomodoro giallo, stracciatella di bufala, datterino giallo, cornicione ripieno di ricotta</i>	
Parmigiana	10.00
<i>Fior di latte, parmigiana di melanzane, basilico</i>	
Mortadella	11.00
<i>Fior di latte, mortadella, pecorino, pesto di pistacchi</i>	
Affumicata	12.00
<i>Fior di latte, burrata campana affumicata, bacon croccante</i>	
Vecchia Napoli	11.00
<i>San Marzano, fiori di latte, alici di Cetara, olive taggiasche, basilico fresco</i>	
Sei stagioni	10.00
<i>pomodoro, fior di latte, salsiccia di mora, cuore di carciofo, funghi freschi, verdure di stagione, cotto igp</i>	
Tante verdure	9.00
<i>pomodoro, champignon, verdure di stagione, bufala in uscita, rucola</i>	
Tataki	13.00
<i>Fior di latte, tataki di tonno fresco, pomodorini gialli e rossi, cipolla di tropea stufata</i>	
Hoko	12.00
<i>fior di latte, crema di burro, salmone affumicato, cipolla rossa cruncy, aneto</i>	
Cetara	12.00
<i>Bis di pomodorini gialli e rossi del Piennolo, spuma di bufala, alici di Cetara, basilico</i>	
Gambero Verde	13.00
<i>passata verde, fior di latte, stracciatella pugliese, gambero in pasta kataifi, crema morbida di mandorle home made</i>	
Cacio e pepe	12.00
<i>fior di latte, bacon croccante, fonduta di cacio e pepe, tartufo estivo</i>	
Pourpes	13.00
<i>fior di latte, polipo arrostito piccante, pomodorini bruciati, chips di patata dolce, spugna di prezzemolo, fili di peperoncino</i>	
Tonno Tonka	11.00
<i>scamorza affumicata, insalatina di stagione, prosciutto di tonno marinato, polpa di arancia, fave di cacao</i>	
Eccellenza estate	11.00
<i>fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, fiocco di culatello, origano, bufala in uscita</i>	

BURGERS

Un classico	9.50
<i>Buns bianco, 200 gr. Di manzo, Tropea stufata al coriandolo, pomodoro, insalata iceberg</i>	
Cheese Burger	9.50
<i>Buns bianco, 200 gr. Di manzo, formaggio cheddar, pomodoro, insalata iceberg</i>	
Bacon Cheese	10.50
<i>Buns classico, 200 gr manzo, bacon croccante, formaggio cheddar, pomodoro, insalata iceberg</i>	
Stracciatella burger	13.00
<i>Buns integrale con segale, 160 gr manzo, stracciatella campana, melanzana croccante in pastella, pesto al basilico e pistacchio</i>	
Burrata burger	13.00
<i>Buns integrale, 160 gr manzo, burrata campana, pomodorino datterino giallo marinato al basilico olio cassiano, rucola fresca</i>	
Walnuts burger	12.50
<i>Buns integrale con segale, 160 gr di manzo, crema di mascarpone al gorgonzola, noci, cipolla di tropea caramellata, radicchio tostato, campana dop</i>	
Five burger	11.00
<i>Buns integrale, 160gr di manzo, funghi porcini, fonduta di pecorino,chips di pancetta</i>	
Pulled burger	13.00
<i>Buns integrale, 180 gr manzo, insalata iceberg, costine di maiale sfilacciate speziate al bbq, fontina filante</i>	
Green	12.50
<i>Buns di rapa rossa, svizzera di ceci e patate agli spinaci, avocado, maionese vegana, rucola fresca</i>	
<i>Trasformato in vegetariano aggiungendo a tua scelta:</i>	
<i>Burrata 2.00 € • Stracciatella 2.00 € • Uovo di faraona o di gallina livornese 1.50 € Formaggio a scelta 1.00 € • Parmigiana di melanzane 2.00 €</i>	

Portonovo	13.00
<i>Pane integrale, tonno scottato, Pomodorini Confit, Stracciatella, Pesto di Basilico e Rucola fresca</i>	
San Vito	14.00
<i>buns di grani antichi, 160gr. di cinta senese, cavolo viola marinato, creme fraiche affumicata, mortadella igp, battuta a coltello di pistacchi siciliani</i>	
Mostardino	12.00
<i>manzo, brie filante, scarola, noci tostate, mostarda di pesca</i>	
Quartirolo	14.00
<i>buns di grani antichi, 160 gr di cinta senese, barbabietola al forno, quartirolo lombardo, speck croccante, maionese homade alle cime di rapa e sesamo tostato</i>	
Il Salmone	13.00
<i>Salmone scottato, cavolo viola marinato, crema di robiola,maionese al mango</i>	

SUSHI

Gomma wakame	4.00
Edamame	4.00
Misto frito di gamberi e calamari in crosta di pankò e verdure miste e salsa agrodolce piccante	9.00

CHIRASHA

Chirasha pesce misti (salmone, ricciola, tonno) salsa verde, salsa ponzu lime grattugiato	8.00
Chirasha di salmone salsa verde, salsa ponzu, lime grattugiato	8.00
Chirasha di tonno salsa verde, salsa ponzu, teriaki, lime grattugiato	8.00
Chirasha di ricciola, salsa verde , salsa teriaki, lime grattugiato	8.00

TARTARE

Salmon tartare	9.00
<i>base avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Maguro tartare	9.00
<i>base avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Ricciola tartare	9.00
<i>base avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Tartare gamberi Mazzara	11.00
<i>Tartare gamberi Mazzara avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Tartare Delicious	10.00
<i>Salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, teriaki, Pistacchio, tobiko</i>	

SASHIMI

Sashimi salmone	7.00
Sashimi tonno	8.00
Sashimi Misto	16.00
<i>salmone, tonno, ricciola 12 Pz</i>	
Sashimi special	25.00
<i>salmone, tonno, ricciola, gamberi di mazara, capasanta 16 pz</i>	

GUNKAN

Gunkan Sake Classico	4.00
<i>Salmone tartare di salmone Erba cipollina e tobiko</i>	
Gunkan Tonno Classico	4.00
<i>Tonno tartare erba Cipollina e tobiko</i>	
Gunkan Ricciola	5.00
<i>Ricciola , philadelphia, erba cipollina olio tartufato</i>	
Gunkan Mazara	5.00
<i>cetrioli , gamberi di mazara, perle di tartufo</i>	

NIGIRI

Nigiri Salmone, tobiko	3.50
Nigiri Tonno, tobiko	3.50
Nigiri Ricciola, tobiko	3.50

TEMAKI

Temaki sake classico	6.00
<i>salmone avocado tobiko, sesamo, erbe cippolina</i>	
Temaki maguro	6.00
<i>tonno avocado tobiko, sesamo, erbe cippolina, maionese spicy</i>	
Temaki sake chizu	7.00
<i>salmone avocado philadelphia, tobiko, maionese spicy e teriaki, sesamo erba cippolina</i>	
Temaki buri	7.50
<i>ricciola avocado philadelphia, goma wakame tobiko sesamo e teriaki</i>	
Temaki Ebi super	7.50
<i>gamberi in tempura tartare di salmone avocado maionese, teriaki tobiko e pasta kataifi</i>	
Temaki Delicious	7.00
<i>salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, teriaki, tobiko e pistacchio</i>	

URAMAKI

Sake Classico	9.00
<i>salmone, avocado, tartare di salmone, sesamo e philadelphia</i>	
Sake tartare	11.00
<i>Salmone, avocado, mousse di avocado, tartare di salmone.</i>	

Kataifi maki	12.00
<i>Salmone, mayonese al sesamo spicy, tartare di gambero rosso, carpaccio di avocado avvolto in pasta kataifi.</i>	
Akami classico	11.00
<i>tonno avocado, tartare di tonno sesamo e philadelphia</i>	
Ricciola maki	11.00
<i>ricciola goma wakame, tobiko gold, salsa verde e teriaki</i>	
Salmon flambe	11.00
<i>Gambero croccante, Philadelphia, sashimi di avocado, tartare salmone flambè, mayonese, salsa teriaki.</i>	
Maguro Flambé	12.00
<i>Gambero croccante, Philadelphia, tonno flambato, katsuobushi, mousse di avocado e bottarga di muggine.</i>	
Salmon spicy	11.00
<i>Salmone piccante, cetrioli, Philadelphia rosa spicy, tobiko, togarashi, sesamo rainbow.</i>	
Eby Maki	11.00
<i>Gambero in tempura, mayonese homemade, carpaccio di salmone, wakame, tobiko.</i>	
Ricciola Maki	11.00
<i>Zucchini in tempura, avocado, philadelphia, ricciola scotata, tartufo</i>	
Pistacchio Maki	10.00
<i>Tonno, cetrioli, teriaki, mousse di avocado, pistacchio</i>	
Delicious Roll	10.00
<i>Salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, teriaki, tobiko</i>	

URAMAKI SPECIAL

Black Ebi	12.00
<i>Salmone condito con il tobiko, riso al nero di seppia, furikake di salmone, gamberi saltati al brandy, salsa verde, teriaki e sesamo</i>	
Lobster Roll	22.00
<i>L'astice,insalata,tobiko,maionese spicy,salsa agrodolce piccante</i>	
Super Rainbow	12.00
<i>Gamberi in tempura,avocado,carpaccio di pesci misto, salsa agrodolce piccanti,teriaki tobiko e sesamo rainbow</i>	
Viera Special	16.00
<i>Tartare di capasanta,tobiko,insalata,maionese spicy e erba cipollina e lime gratugiato</i>	
Kani Special	15.00
<i>Granchio moeca, Insalata, avocado, maionese spicy, salsa agrodolce e tobiko</i>	
Vegan Max	10.00
<i>Riso condito alla barbietola, Zucchine in tempura, avocado, tataki di Tofu</i>	

HOT ROLL

Hot special	10.00
<i>futomaki con il salmone avocado e philadelphia in crosta di pankò teriaki, erba cipollina</i>	
Hot Salmon	8.00
<i>Philadelphia,avocado,salmone e teriaki pasta sfoglia</i>	

HOSOMAKI

Ebi Flavour Poke	13.00
<i>Riso, Gambero in tempura, mango, cetrioli, edamame, daikon, maionese spicy, salsa poke</i>	
Salmone Green poke	13.00
<i>Riso, Salmone, avocado, philadelphia, edamame, pistacchi, wakame, cetrioli, daikon, salsa poke</i>	
Salmon & tuna poke	13.00
<i>Riso, Salmone, tonno avocado, mango, cetrioli, sesamo, salsa poke</i>	
Vegan Poke	13.00
<i>Riso, Tofu, avocado, mango, barbietola, Salsa poke</i>	
Aloha Poke	13.00
<i>Riso, Tonno marinato alla salsa ponzu, Wakame, mango, ravanelli, avocado, tobiko</i>	
Max Poke	13.00
<i>Riso, Salmone, Mango, avocado, cetrioli, edamame, wakame, daikon, Ravanelli, barbabietola, sesamo, salsa poke</i>	
Fruit Poke	13.00
<i>Salmone, mango, avocado, kiwi, mela, salsa citronette sesamo</i>	
Mega Poke	13.00
<i>Salmone, Tonno, Carote, pomodorini, Olive taggiasche, cetrioli marinato, avocado, ravanelli e sesamo, salsa citronette (Olio di oliva, lime, pepe)</i>	
Crab Poke	13.00
<i>Granchio moeca, avocado, mango, edamame, wakame, carote, maionese spicy e sesamo</i>	

I DOLCI

Zuppa inglese	5.00
Latte imperiale	5.00
Ghiacciato di fragole con latte di capra e polline	5.00
Mascarpone marsala e fragole	5.00
Bavarase al cioccolato bianco e zafferano	5.00
Torta robiola ai frutti di bosco	5.00
Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	4.00
Gelato: assortimento tre gusti tradizionali	7.00
Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	5.00
Gelato alla crema mantecato con Saba di Romagna	5.00

Coperto	1.50
---------	------

Figo & Passatelli

INSIEME

I TAGLIERI

Il Tagliere della Norcineria Romagnola	12.00
<i>Salame di maiale brado, prosciutto ubriaco al sangiovese, coppa stagionata con chiodi di garofano e cannella, pancetta arrotolata con pepe, lombetto romagnolo squacquerone con fichi caramellati.</i>	
Il Tagliere della Norcineria di Parma	14.00
<i>Salame liberato ogm free, Mariola di salame, prosciutto Parma 20 mesi, Mortadella Bonfatti fiocco di culatello, scaglia di parmigiano reggiano e aceto balsamico Pedroni</i>	
Gran Tagliere del Passatelli ... <i>si mangia in due</i>	28.00
<i>Mortadella classica di Bologna, prosciutto Parma 20 mesi, salame di mora romagnola, coppa romagnola stagionata, Mariola di salame, speck dell'Alto Adige,robiola di Roccaverano, pecorino Giovinbacco al sangiovese Servito con gnocco fritto e piadina</i>	
Gran tagliere di formaggi	12.00
<i>Robiola di Roccaverano, Branzi giovane , Comtè , Pecorino Giovinbacco al Sangiovese, Whole Blue Shropshire, Il miele di Rondinini Tiziano</i>	
Selezione di Prosciutti	14.00
<i>Jamon Serrano 24 mesi (Spagna), Prosciutto ubriaco al Sangiovese (Romagna), Prosciutto di Parma dop "Corona Ducale" (Emilia)</i>	
Prosciutto di Parma 24 mesi e melone	9.00
Sarde dell'Adriatico scottadito, con piadina e cipolla caramellata	8.00
Salmone marinato alla camomilla e te nero con burrata e spinaci	12.00
Polipo arrostito servito con scquaquerone e bieta	12.00
Piadina	1.00

LE MINESTRE

Passatelli in Brodo	8.50
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	8.50
Passatelli in minestrone alla romagnola e verdure fresche di stagione	8.50

LE PASTE DELLA TRADIZIONE

Tagliatelle con ragù all'uso di Romagna	7.50
Cappelletti al ragù all uso di Romagna	8.50
Gnocchi al ragù di coniglio e asparago	9.50
Cappelletti con farina di farro, ripieni di ricotta e pinoli, zabaione e guanciale croccante	9.50
Sfoia Lorda (pasta ripiena), crema di piselli, fave e pecorino	8.50
Passatelli con fonduta di pecorino, scaglie di tartufo e culatello	10.50
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola, con pecorino scoparolo e crudo croccante 24 mesi	9.50

PRIMI DI PESCE

Risotto ai gamberi e profumo di limone	10.50
Tagliatelle al burro, alici, fior di zucca e pan fritto	10.50
Bottoni ripieni di ricotta e gamberi rossi, mandarino e latte d'aglio	11.50

LE PIETANZE DI CARNE

Gran grigliata romagnola	14.50
<i>(costine, pancetta, braciolina di coppa, salame fresco, salsiccia fresca di nostra produzione, spiedino di manzo, castrato, pollo e patate al cartoccio)</i>	
Salsiccia fresca di mora romagnola alla griglia con patate al forno	10.50
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori	13.50
Fegatelli nella rete alla griglia con alloro e cipolle al forno	12.50
Coniglio arrosto con aglio di Voghiera, rosmarino e patate al forno	12.50
Galletto allevato a terra alla brace con patate e rosmarino	12.50
Tagliata di manzo al sale di Cervia con verdure gratinate e patate al forno	19.50
1 kg di Fiorentina alla griglia con verdure gratinate <i>consigliata per 2 persone</i>	45.00
1 kg di costata di manzo romagnolo alla griglia con verdure gratinate <i>consigliata per 2 persone</i>	35.00
Tagliata di Filetto di manzo alla griglia con crostone di pane alla catalana e verdure gratinate	20.50
Filetto alla griglia con verdure gratinate	20.50

LE PIETANZE DI PESCE

Cozze e vongole veraci, pomodoro, basilico e crostoni di pane	10.00
Spiedini di gamberi e calamari	13.50
Tagliata di tonno con di erbe di campo, olive taggiasche e pomodorini	18.00

CONTORNI

Friccandò di verdure	5.00
Cipolle al forno	4.00
Verdure gratinate	4.00
Patate al rosmarino	4.00
Insalata mista	4.00

LA PROPOSTA VEGANA E VEGETARIANA

Lasagne di farro con verdure di stagione	10.00
Strozzapresti al pesto di romagna	8.50
Burger vegetale (patate, legumi e verdure) con verdure gratinate	9.50
Melanzane alla parmigina	9.00
Insalatona passatelli	9.00
<i>(misticanza, pomodori, insalata verde, radicchio, carote, fagiolini verdi, feta, bocconcini di mozzarella, tonno, uovo sodo, piselli, pomodorini essiccati, aceto balsamico Pedroni)</i>	
Insalatona greca	8.00
<i>(cipolla rossa, cetrioli, o live nere, pomodoro, feta, origano)</i>	
Tagliere vegetariano	12.50
<i>(polpette vegetariane, crescioncino agli spinaci, pinzimonio, burrata, fricandò ee melanzane alla parmigiana estiva)</i>	

PIZZE

impasto classico 72 ore / impasto grezzo ai cereali integrali	
Marinara	5.50
<i>pomodoro, aglio, origano, pomodorini, basilico</i>	
Margherita	6.50
<i>San.Marzano, fior di latte</i>	
Regina Margherita	8.50
<i>San.Marzano, Mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico</i>	
Burrata	11.00
<i>San.Marzano, fiocco di culatello IGP, burrata campana</i>	
Margherita Sbagliata	11.00
<i>pomodoro giallo, stracciatella di bufala, datterino giallo, cornicione ripieno di ricotta</i>	
Parmigiana	10.00
<i>Fior di latte, parmigiana di melanzane, basilico</i>	
Mortadella	11.00
<i>Fior di latte, mortadella, pecorino, pesto di pistacchi</i>	
Affumicata	12.00
<i>Fior di latte, burrata campana affumicata, bacon croccante</i>	
Vecchia Napoli	11.00
<i>San Marzano, fiori di latte, alici di Cetara, olive taggiasche, basilico fresco</i>	
Sei stagioni	10.00
<i>pomodoro, fior di latte, salsiccia di mora, cuore di carciofo, funghi freschi, verdure di stagione, cotto igp</i>	
Tante verdure	9.00
<i>pomodoro, champignon, verdure di stagione, bufala in uscita, rucola</i>	
Tataki	13.00
<i>Fior di latte, tataki di tonno fresco, pomodorini gialli e rossi, cipolla di tropea stufata</i>	
Hoko	12.00
<i>fior di latte, crema di burro, salmone affumicato, cipolla rossa cruncy, aneto</i>	
Cetara	12.00
<i>Bis di pomodorini gialli e rossi del Piennolo, spuma di bufala, alici di Cetara, basilico</i>	
Gambero Verde	13.00
<i>passata verde, fior di latte, stracciatella pugliese, gambero in pasta kataifi, crema morbida di mandorle home made</i>	
Cacio e pepe	12.00
<i>fior di latte, bacon croccante, fonduta di cacio e pepe, tartufo estivo</i>	
Pourpes	13.00
<i>fior di latte, polipo arrostito piccante, pomodorini bruciati, chips di patata dolce, spugna di prezzemolo, fili di peperoncino</i>	
Tonno Tonka	11.00
<i>scamorza affumicata, insalatina di stagione, prosciutto di tonno marinato, polpa di arancia, fave di cacao</i>	
Eccellenza estate	11.00
<i>fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, fiocco di culatello, origano, bufala in uscita</i>	

BURGERS

Un classico	9.50
<i>Buns bianco, 200 gr. Di manzo, Tropea stufata al coriandolo, pomodoro, insalata iceberg</i>	
Cheese Burger	9.50
<i>Buns bianco, 200 gr. Di manzo, formaggio cheddar, pomodoro, insalata iceberg</i>	
Bacon Cheese	10.50
<i>Buns classico, 200 gr manzo, bacon croccante, formaggio cheddar, pomodoro, insalata iceberg</i>	
Stracciatella burger	13.00
<i>Buns integrale con segale, 160 gr manzo, stracciatella campana, melanzana croccante in pastella, pesto al basilico e pistacchio</i>	
Burrata burger	13.00
<i>Buns integrale, 160 gr manzo, burrata campana, pomodorino datterino giallo marinato al basilico olio cassiano, rucola fresca</i>	
Walnuts burger	12.50
<i>Buns integrale con segale, 160 gr di manzo, crema di mascarpone al gorgonzola, noci, cipolla di tropea caramellata, radicchio tostato, campana dop</i>	
Five burger	11.00
<i>Buns integrale, 160gr di manzo, funghi porcini, fonduta di pecorino,chips di pancetta</i>	
Pulled burger	13.00
<i>Buns integrale, 180 gr manzo, insalata iceberg, costine di maiale sfilacciate speziate al bbq, fontina filante</i>	
Green	12.50
<i>Buns di rapa rossa, svizzera di ceci e patate agli spinaci, avocado, maionese vegana, rucola fresca</i>	
<i>Trasformalo in vegetariano aggiungendo a tua scelta:</i>	
<i>Burrata 2.00 € • Stracciatella 2.00 € • Uovo di faraona o di gallina livornese 1.50 € Formaggio a scelta 1.00 € • Parmigiana di melanzane 2.00 €</i>	

Portonovo	13.00
<i>Pane integrale, tonno scottato, Pomodorini Confit, Stracciatella, Pesto di Basilico e Rucola fresca</i>	
San Vito	14.00
<i>buns ai grani antichi, 160gr. di cinta senese, cavolo viola marinato, creme fraiche affumicata, mortadella igp, battuta a coltello di pistacchi siciliani</i>	
Mostardino	12.00
<i>manzo, brie filante, scarola, noci tostate, mostarda di pesca</i>	
Quartirolo	14.00
<i>buns ai grani antichi, 160 gr di cinta senese, barbabietola al forno, quartirolo lombardo, speck croccante, maionese homade alle cime di rapa e sesamo tostato</i>	
Il Salmone	13.00
<i>Salmone scottato, cavolo viola marinato, crema di robiola,maionese al mango</i>	

SUSHI

Gomma wakame	4.00
Edamame	4.00
Misto frito di gamberi e calamari in crosta di pankò e verdure miste e salsa agrodolce piccante	9.00

CHIRASHA

Chirasha pesce misti (salmone, ricciola, tonno) salsa verde, salsa ponzu lime grattugiato	8.00
Chirasha di salmone salsa verde, salsa ponzu, lime grattugiato	8.00
Chirasha di tonno salsa verde, salsa ponzu, teriaki, lime grattugiato	8.00
Chirasha di ricciola, salsa verde , salsa teriaki, lime grattugiato	8.00

TARTARE

Salmon tartare	9.00
<i>base avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Maguro tartare	9.00
<i>base avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Ricciola tartare	9.00
<i>base avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Tartare gamberi Mazzara	11.00
<i>Tartare gamberi Mazzara avocado, tartare di salmone, tobiko erbe cippolina</i>	
Tartare Delicious	10.00
<i>Salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, teriaki, Pistacchio, tobiko</i>	

SASHIMI

Sashimi salmone	7.00
Sashimi tonno	8.00
Sashimi Misto	16.00
<i>salmone, tonno, ricciola 12 Pz</i>	
Sashimi special	25.00
<i>salmone, tonno, ricciola, gamberi di mazara, capasanta 16 pz</i>	

GUNKAN

Gunkan Sake Classico	4.00
<i>Salmone tartare di salmone Erba cipollina e tobiko</i>	
Gunkan Tonno Classico	4.00
<i>Tonno tartare erba Cipollina e tobiko</i>	
Gunkan Ricciola	5.00
<i>Ricciola , philadelphia, erba cipollina olio tartufato</i>	
Gunkan Mazara	5.00
<i>cetrioli , gamberi di mazara, perle di tartufo</i>	

NIGIRI

Nigiri Salmone, tobiko	3.50
Nigiri Tonno, tobiko	3.50
Nigiri Ricciola, tobiko	3.50

TEMAKI

Temaki sake classico	6.00
<i>salmone avocado tobiko, sesamo, erbe cippolina</i>	
Temaki maguro	6.00
<i>tonno avocado tobiko, sesamo, erbe cippolina, maionese spicy</i>	
Temaki sake chizu	7.00
<i>salmone avocado philadelphia, tobiko, maionese spicy e teriaki, sesamo erba cippolina</i>	
Temaki buri	7.50
<i>ricciola avocado philadelphia, goma wakame tobiko sesamo e teriaki</i>	
Temaki Ebi super	7.50
<i>gamberi in tempura tartare di salmone avocado maionese, teriaki tobiko e pasta kataifi</i>	
Temaki Delicious	7.00
<i>salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, teriaki, tobiko e pistacchio</i>	

URAMAKI

Sake Classico	9.00
<i>salmone, avocado, tartare di salmone, sesamo e philadelphia</i>	
Sake tartare	11.00
<i>Salmone, avocado, mousse di avocado, tartare di salmone.</i>	

Kataifi maki	12.00
<i>Salmone, mayonese al sesamo spicy, tartare di gambero rosso, carpaccio di avocado avvolto in pasta kataifi.</i>	
Akami classico	11.00
<i>tonno avocado, tartare di tonno sesamo e philadelphia</i>	
Ricciola maki	11.00
<i>ricciola goma wakame, tobiko gold, salsa verde e teriaki</i>	
Salmon flambe	11.00
<i>Gambero croccante, Philadelphia, sashimi di avocado, tartare salmone flambè, mayonese, salsa teriaki.</i>	
Maguro Flambé	12.00
<i>Gambero croccante, Philadelphia, tonno flambato, katsuobushi, mousse di avocado e bottarga di muggine.</i>	
Salmon spicy	11.00
<i>Salmone piccante, cetrioli, Philadelphia rosa spicy, tobiko, togarashi, sesamo rainbow.</i>	
Eby Maki	11.00
<i>Gambero in tempura, mayonese homemade, carpaccio di salmone, wakame, tobiko.</i>	
Ricciola Maki	11.00
<i>Zucchina in tempura, avocado, philadelphia, ricciola scotata, tartufo</i>	
Pistacchio Maki	10.00
<i>Tonno, cetrioli, teriaki, mousse di avocado, pistacchio</i>	
Delicious Roll	10.00
<i>Salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, teriaki, tobiko</i>	

URAMAKI SPECIAL

Black Ebi	12.00
<i>Salmone condito con il tobiko, riso al nero di seppia, furikake di salmone, gamberi saltati al brandy, salsa verde, teriaki e sesamo</i>	
Lobster Roll	22.00
<i>L'astice,insalata,tobiko,maionese spicy,salsa agrodolce piccante</i>	
Super Rainbow	12.00
<i>Gamberi in tempura,avocado,carpaccio di pesci misto, salsa agrodolce piccanti,teriaki tobiko e sesamo rainbow</i>	
Viera Special	16.00
<i>Tartare di capasanta,tobiko,insalata,maionese spicy e erba cipollina e lime gratugiato</i>	
Kani Special	15.00
<i>Granchio moeca, Insalata, avocado, maionese spicy, salsa agrodolce e tobiko</i>	
Vegan Max	10.00
<i>Riso condito alla barbietola, Zucchine in tempura, avocado, tataki di Tofu</i>	

HOT ROLL

Hot special	10.00
<i>futomaki con il salmone avocado e philadelphia in crosta di pankò teriaki, erba cipollina</i>	
Hot Salmon	8.00
<i>Philadelphia,avocado,salmone e teriaki pasta sfoglia</i>	

HOSOMAKI

Ebi Flavour Poke	13.00
<i>Riso, Gambero in tempura, mango, cetrioli, edamame, daikon, maionese spicy, salsa poke</i>	
Salmone Green poke	13.00
<i>Riso, Salmone, avocado, philadelphia, edamame, pistacchi, wakame, cetrioli, daikon, salsa poke</i>	
Salmon & tuna poke	13.00
<i>Riso, Salmone, tonno avocado, mango, cetrioli, sesamo, salsa poke</i>	
Vegan Poke	13.00
<i>Riso, Tofu, avocado, mango, barbietola, Salsa poke</i>	
Aloha Poke	13.00
<i>Riso, Tonno marinato alla salsa ponzu, Wakame, mango, ravanelli, avocado, tobiko</i>	
Max Poke	13.00
<i>Riso, Salmone, Mango, avocado, cetrioli, edamame, wakame, daikon, Ravanelli, barbabietola, sesamo, salsa poke</i>	
Fruit Poke	13.00
<i>Salmone, mango, avocado, kiwi, mela, salsa citronette sesamo</i>	
Mega Poke	13.00
<i>Salmone, Tonno, Carote, pomodorini, Olive taggiasche, cetrioli marinato, avocado, ravanelli e sesamo, salsa citronette (Olio di oliva, lime, pepe)</i>	
Crab Poke	13.00
<i>Granchio moeca, avocado, mango, edamame, wakame, carote, maionese spicy e sesamo</i>	

I DOLCI

Zuppa inglese	5.00
Latte imperiale	5.00
Ghiacciato di fragole con latte di capra e polline	5.00
Mascarpone marsala e fragole	5.00
Bavarase al cioccolato bianco e zafferano	5.00
Torta robiola ai frutti di bosco	5.00
Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	4.00
Gelato: assortimento tre gusti tradizionali	7.00
Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	5.00
Gelato alla crema mantecato con Saba di Romagna	5.00

Coperto	1.50
---------	------