



MENU' PESCE 24,90 VENERDI & SABATO

ANTIPASTI

Impepata di cozze - Polipo alla catalana

Tartare di salmone con riso nero ed avocado

Sushipiada con tartare di tonno, avocado, stracciatella pugliese, pomodorini e mandorle tostate

PRIMI

Ravioli di salmone al nero di seppia con salsa di teriaki

Carbonara di mare

SECONDI

Fritto misto

Salmone tariyaki

DOLCE

Pancake con nutella, frutta di stagione e panna montata

PRENOTAZIONE OBLIGATORIA - A DISPOSIZIONE ANCHE MENU' BIMBI

PIAZZA DELLA TRIVULZIANA 5 - MILANO - INFO & PRENOTAZIONI: 02 4966 9025

GIOVEDÌ

24,90€ ALL YOU CAN EAT

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TARTARE D'ANGUS

Riso integrale, acciughe e mustard honey

TARTARE DI SALMONE

riso nero, avocado e sesamo chiaro

TARTARE DI TONNO

pomodorini, stracciatella e riso integrale

SUSHIPIADA GOURMET

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
con rucola e squalacquerone

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

con stracciatella, pomodoro e salsa rosa

SPECK DELL'ALTO ADIGE

porcini trifolati, spinacino, salsa tartara e fontina

VEGAN

Verdure grigliate, tofu e paté d'olive

SALMON

Piadina all'alga spirulina, tartare di salmone rucola, Philadelphia, avocado, krispy onion

BLACK ANGUS IRLANDESE

Piadina al kamut, tartare d'angus, mustard honey, cipollotto, insalata, porcini trifolati, bacon croccante

TUNA

Piadina all'olio evo, tartare di tonno, stracciatella, insalata, pomodorini, avocado, mandorle

PULLED PORK

Piadina al carbone vegetale, stracciotti di maiale affumicato a lenta cottura, insalata, pomodoro, korean barbecue, crauto, cipolla

SECONDI

TAGLIATA D'ANGUS

Tagliata d'angus con rucola, pomodorini, scaglie di grana 18mesi, glassa di aceto balsamico

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno al sesamo rucola e con glassa di aceto balsamico

SALMONE TERIAKI

pomodorini e cruspi ai cereali

IMPEPATA DI COZZE

con prezzemolo e limone

FRITTURA DI CALAMARI

POLPO ALLA CATALANA

zucchine julienne, carote, olive taggiasche, pomodorini, cipollotto

CARPACCIO D'ANGUS

con rucola, pomodorini, scaglie di grana e cruspi ai cereali

Mini Burger Gourmet

CLASSIC

hamburger di fassona, pomodoro, insalata, fontina, bacon croccante e salsa burger

OCTOPUS

Pollo alla piastra, stracciatella dop, pomodoro e rucola, paté di olive

ITALIAN

Hamburger di fassona, burratina pugliese, pomodoro, basilico, crudo di Parma dop croccante e rucola

SALMON

Tartare di salmone, avocado, insalata e salsa agrodolce

SHRIMP

Gamberone alla piastra, bacon, salsa rosa, burratina e insalata

COUS COUS

con verdure di stagione, pomodorini, pollo alla piastra e gamberetti

ORECCHIETTE ALLA CARBONARA DI MARE

Salmone, tonno, gamberetti, uovo e scaglie di grana

PACCHERO AL POMODORINO SALATATO

Basilico e burratina

SPAGHETTI ALLA TARANTINA

Cozze, pomodorino, prezzemolo e peperoncino

RAVIOLI DI PESCE

Pasta al nero di seppia con salmone norvegese

RAVIOLI DI CARNE

Con fassona piemontese e salumi italiani

RAVIOLI CACIO E PEPE

Pasta gialla allo zafferano con grana padano 18mesi, pecorino romano e pepe

RAVIOLI VEGANI

Pasta verde agli spinaci con ripieno di carciofi lessi

MINI POKE

SALMON

Riso giapponese, salmone, mango, avocado, alga goma wakame, germogli di soia, edadame, krispy onions, salsa ponzu, salsa di soia, sesamo scuro, cruspi ai cereali

BLACK ANGUS

Insalata, riso integrale, tartare angus, uovo sodo, salsa agro dolce, olio extra vergine d'oliva, carote julienne, cavolo, funghi porcini, avocado, platano croccante, ito toga rashi

CHICKEN CHEESE

Riso nero, pollo grigliato, stracciatella, pomodorini, avocado, olive taggiasche, mais, cetrioli, mandorle tostate, anacardi, olio extra vergine d'oliva, paté d'olive

OCTOPUS

Riso nero, polpo, stracciatella, olive taggiasche, avocado, zucchine julienne, germogli di soia, cruspi ai cereali, olio extra vergine d'oliva, sesami di sesamo chiaro

BACON SHRIMP

Riso integrale, gambero crudo, gambero cotto, insalata, mango, doppio avocado, bacon, edadame, maionese al lime

HO-OKIPA ROYAL +7,90€

Ostriche, gambero argentino, sashimi di salmone, sashimi di tonno, Polpo, avocado