



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, straciatella 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 OBBLIGATORIA - A DISPOSIZIONE ANCHE MENU' BIMBI

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

GIOVEDI

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, straciatella e riso integrale

SUSHIPIADA GOURMET

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
con rucola e squacquerone

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE
con straciatella, pomodoro e salsa rosa

SPECK DELL'ALTO ADIGE

porcini trifolati, spinacino, salsa tartara e fontina

VEGANA

Verdure grigliate, tofu e patè 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, straciatella,
insalata, pomodorini, avocado, mandorle

PULLED PORK

Piadina al carbone vegetale, straccetti 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
18 mesi, glassa di aceto balsamico

TAGLIATA DI TONNO

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

SALMONE TERIAKI

pomodorini e cruspiri 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
cruspiri ai cereali

Mini Burger Gourmet

CLASSIC

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

OCTOPUS

Pollo alla piastra, straciatella dop, pomodoro e rucola,

patè di olive

ITALIAN

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

SALMON

Tartare di salmone, avocado, insalata e salsa agrodolce

SHRIMP

Gamberone alla piastra, bacon, salasa rosa, burrata 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 burrata

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 18 mesi,
pecorino romano e pepe

RAVIOLI VEGANI

Pasta verde agli spinaci con ripieno di carciofi lessi

MINI POKE

SALMON

Riso giappo, salmone, mango, avocado, alga goma wakame,
germogli di soia, edamame, krispy onions, salsa ponzu,
salsa di soia, sesamo scuro, cruspiri 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, straciatella, pomodorini, avocado,
olive taggiasche, mais, cetrioli, mandorle tostate, anacardi, olio
extra vergine d'oliva, patè d'olive

OCTOPUS

Riso nero, polipo, straciatella, olive taggiasche, avocado,
zucchine julienne, germogli di soia, cruspiri ai cereali,
olio extra vergine d'oliva, sesami di sesamo chiaro

BACON SHRIMP

Riso integrale, gambero crudo, gambero cotto, insalata, mango,
doppio avocado, bacon, edamame, malinese al lime

HO-OKIPA ROYAL +7,90€

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