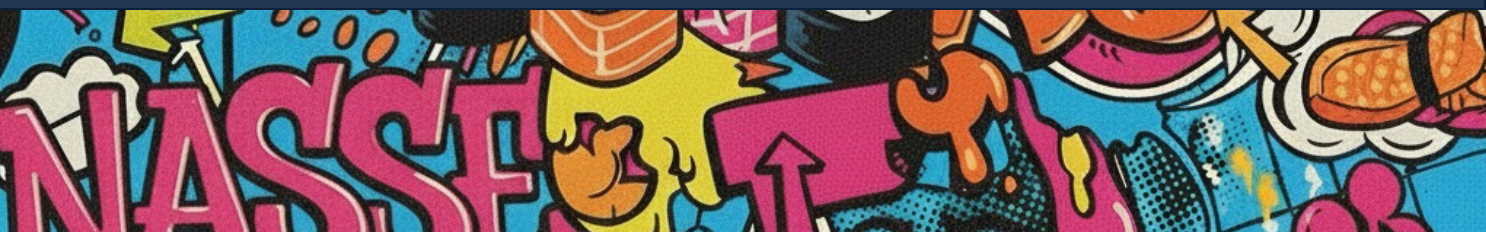




# LE NASSE - MENÙ

Scopri i nostri sapori audaci fronte la pineta...  
le cose buone richiedono sempre il loro tempo  
prenditi un momento per condividere con i tuoi  
commensali nell'attesa





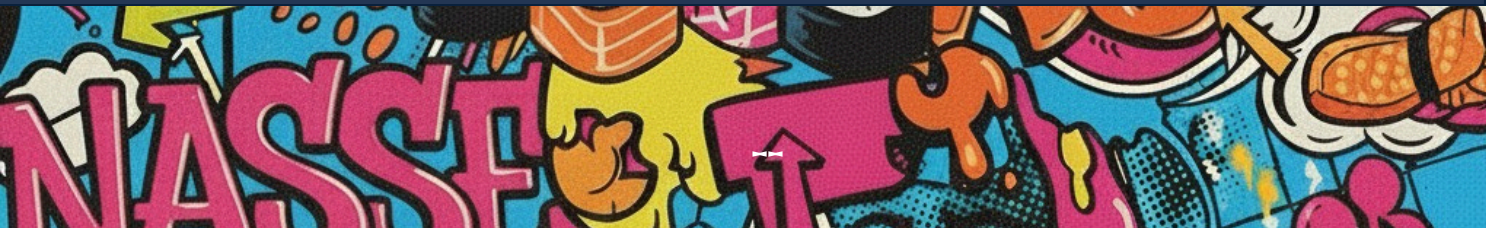
# ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI E DERIVATI
3. UOVA
4. PESCE E DERIVATI
5. ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
9. SEDANO E DERIVATI
10. SENAPE E DERIVATI
11. SEMI SESAMO E DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI

MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF. €48 A BASE DI 5 PORTATE A SCELTA DELLO  
CHEF( ESCLUSO DA OGNI PRENOTAZIONE THE FORK

SERVIZIO 2,5€.

PANE E OLIO AGRESTI € 3 GOLD MEDAL AL PREMIO BIOL 2025





# ANTIPASTI ESPLOSIVI

Prova i nostri antipasti unici, preparati con ingredienti freschi e di alta qualità. .

TARTARE DI TONNO (4-8) - €13 TARTARE DI TONNO CONDITA CON  
POMODORISECCHI E GRANELLA DI PISTACCHIO

TARTARE DI SALMONE (3-4) - €13 TARTARE DI SALMONE CON MAIONESE  
AROMATIZZATA AL WASABI E AVOCADO

CARPACCIO DI ORATA (4-6-11) - €14 CARPACCIO DI ORATA CON POMODORI , ALGA  
WAKAME E SESAMO

BACCALÀ (4-6)- €12 BACCALÀ MANTECATO CON CREMA DI PATATE E PORCINI

POLPO ROSTICCIATO (14) - €13 POLPO ROSTICCIATO SU HUMMUS E CICORIA  
BRUCIATA





# PRIMI PIATTI VIBRANTI

Scopri i nostri piatti freschi e creativi, dai sapori e colori audaci.

SPAGHETTONI AJO OLIO E VONGOLE (1-14) - €17

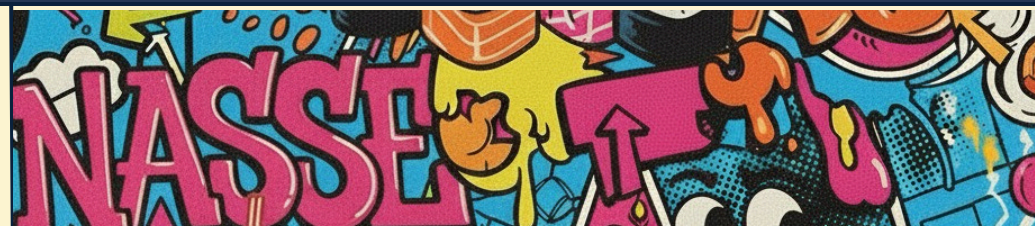
HAO KAO DI CROSTACEI CON ORATA (1-2-4-6-7-8-11) - €17 RAVIOLI GIAPPONESI

RIPIENI DI CROSTACEI CON ORATA, BURRO, E NOCCIOLE

PENNONI STRACOTTO DI CALAMARO SU HUMMUS DI CECI 4) - €18

TAGLIOLINO MELANZANE POMODORI PISTACCHIO CRUDO DI

GAMBERI (1-2-3-7) - €20





# SECONDI PIATTI AUDACI

Un'esplosione di creatività per il tuo palato! , con un tocco moderno e creativo.

SALMONE BRUCIATO CON MELE E ZENZERO (1-4-6) - €18

TONNO CICORIA AMARENA E NOCCIOLE (4-8) - €19

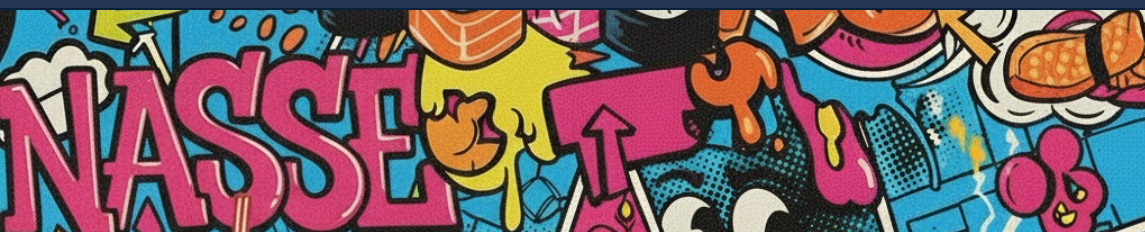
TONNO ALLA TAILANDESE (4-11) - €19

TONNO SCOTTATO CON SALSA AL LATTE DI COCCO E CURRY

PESCE BIANCO AL LARDELLATO E CICORIA (4) - €22

PESCE BIANCO CON GUANCIALE E CICORIA SU HUMMUS DI CECI

FRITTO DI CALAMARI (1-2-14) - €18 CALAMARI FRITTI





# NIGIRI & SASHIMI

un piccolo tocco delle nostre esperienze

NIGIRI ORATA - €5 2PZ

NIGIRI SALMONE - €5 2 PZ

NIGIRI SALMONE FLAMBE' - €5 2PZ

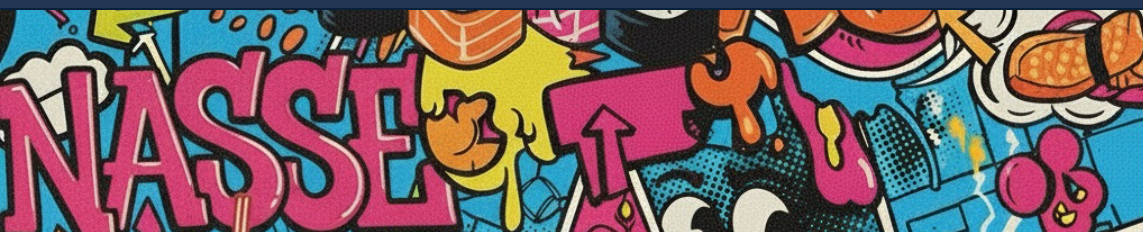
NIGIRI TONNO - €5 2PZ

NIGIRI GAMBERO CRUDO - €13 2PZ

SASHIMI SALMONE - €12 6PZ

SASHIMI TONNO - €12 6PZ

SASHIMI MISTO - €14 6 PZ





# URAMAKI

un piccolo tocco delle nostre esperienze

URAMAKI CON SALMONE, AVOCADO E TERIYAKI - €10 8PZ

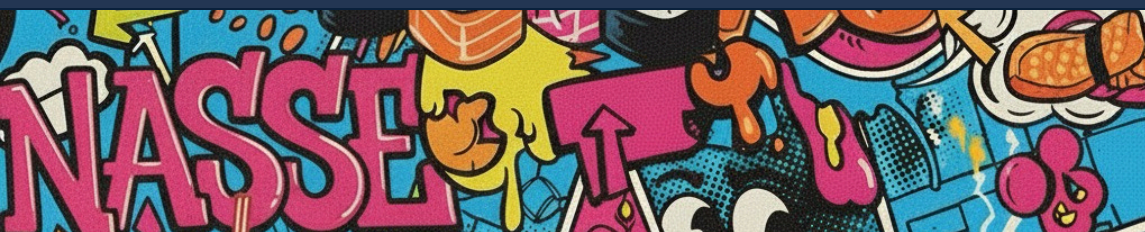
URAMAKI CON SALMONE E FORMAGGIO CREMOSO (7) - €10. 8PZ

URAMAKI SPICY SALMON - €10,50 SALMONE, CETRIOLO E MAIONESE PICCANTE 8PZ

URAMAKI TONNO ED AVOCADO - €11 8PZ

URAMAKI SPICY TUNA - €10 TONNO, CETRIOLO E MAIONESE PICCANTE 8PZ

URAMAKI EBI TEMPURA (2) - €10 GAMBERO IN TEMPURA E SALSA TERIYAKI 8PZ





# URAMAKI SPECIALI

un piccolo tocco delle nostre esperienze

URAMAKI RED PASSION (2-7) - €18 PESCE BIANCO, AVOCADO, BURRATA E GAMBERO CRUDO

URAMAKI MEDITERRANEO (1-2-8) - €16 GAMBERO IN TEMPURA, POMODORO SECCO, PESTO DI BASILICO E MANDORLE

URAMAKI TUNA TRUFFLE - €16 TONNO, SESAMO E SALSA AL TARTUFO

URAMAKI EBI TRUFFLE (1-2-7) - €16 GAMBERO IN TEMPURA, SALSA AL TARTUFO E FORMAGGIO

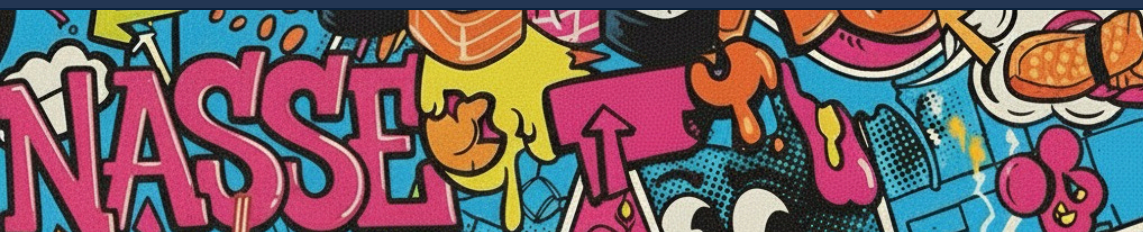
URAMAKI EBI SPECIAL (1-2-6) - €16 GAMBERO IN TEMPURA, TARTARE DI SALMONE SFIAMMATA IN MAIONESE PICCANTE E SALSA TERIYAKI

SALMONE 2.0 (6-8) - €16 SALMONE, SESAMO E AVOCADO CON SALMONE SFIAMMATO E GRANELLA DI PISTACCHIO

URAMAKI CON TARTARE DI MANZO, POMODORO SECCO E TARTUFO - €16

URAMAKI CON TARTARE DI MANZO, CAPPERO E SENAPE (10) - €14

URAMAKI CON TARTARE DI MANZO, ALGA WAKAME E PISTACCHIO (6-8-11) - €16







# CHIRASHIZUSHI

L'Arte del Riso Sparso. È un piatto tradizionale giapponese, con una storia che risale a secoli fa. Fa parte della complessa e raffinata cultura del sushi e della cucina Kaiseki.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF E TI DARÀ IL FOGLIO PER COMPORRE IL TUO CHIRASHI CON TUTTI GLI INGREDIENTI CHE PUOI USARE !!!!!





# DOLCI DELIZIE POP

CONCLUDI IN BELLEZZA CON I NOSTRI DESSERT! SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI DOLCI , LASCIATI CONSIGLIARE DAL NOSTRO PERSONALE CHE VI GUIDERÀ IN UNA CHIUSURA DI UNA ESPERIENZA CON POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO ALCOLICO SU RICHIESTA

DOLCE. €7

DOLCE PIÙ ABBINAMENTO ALCOLICO €12

