

◆ MENÙ ◆

RAQUUEL

ALMA EXPERIENCE

◆ ***SPECIAL APERITIF*** ◆

DALLE ore 18:00 ALLE ore 20:00

MENÙ 15,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +

tempura di verdure 4 pz +

nachos

calice di vino / cocktail

VARIAZIONE PER COCKTAIL PREMIUM + 3,00 €

MENÙ 18,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +

1 tacos a scelta: salmone, pollo, gamberetti

nachos

calice di vino / cocktail

VARIAZIONE PER COCKTAIL PREMIUM + 3,00 €

MENÙ 20,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +

tempura di gambero 4 pz +

nigiri al salmone 2 pz +

nachos

calice vino / cocktail

VARIAZIONE PER COCKTAIL PREMIUM + 3,00 €

♦ PARA INICIAR STARTERS ♦

Eleonora:alga nori,riso,kataifi,salmone,mousse, barbarbietola, teriyaki, granella di pistacchio	4pz	7 ,00€
<i>Eleonora: futomaki, nori seaweed, rice, kataifi, salmon, mousse, beetroot, teriyaki, chopped pistachios</i>		
◆1◆2◆4◆6◆8		
Verdure in tempura	4pz	6 ,00€
<i>Tempura vegetables</i>		
TEMPURA DI MELA VERDE	4pz	6 ,00€
<i>green apple tempura</i>		
◆1◆2◆4		
Gamberi in tempura		
con salsa mayo sriracha e mayo giapponese	4pz	8,00€
<i>with sriracha mayo sauce and Japanese mayo</i>		
◆1◆2◆4		
Gamberi in pasta kataifi	4pz	10,00€
salsa agrodolce		
<i>Prawnsinkataifipaste, bittersweet</i>		
◆1◆2◆4		
Platano fritto		5,00€
<i>Fried plantain</i>		
Tartare di gambero		
Gambero argentino con guacamole, salsa al lime e olio d'oliva, pepe		10,00€
<i>Argentine shrimp tartare with guacamole, lime and olive oil sauce, pepper</i>		
◆2		
TRIS DI TARTARE:		
Gambero argentino ,tonno ,salmone ed altri ingredienti di accompagnamento a scelta dello chef		20,00€
<i>Trio ofwhitefishtartare,tuna,salmon and other ingredients accompaniment chosen by the chef</i>		
◆4◆3◆6◆7◆8◆11		
Carpaccio di ricciola		15,00€
<i>Amberjack carpaccio</i>		
◆4		
Spiedino di carne Alcatra (scamone) 1pz		1,50€
Minimo ordine 4 pezzi		
<i>Meat skewer (Minimum order 4 pieces)</i>		

YAKISOBA noodles

Yakisoba salmone 10,00€

Noodles, carote, zucchine, salmone, salsa yakisoba,soia

Noodles, carrots, courgettes, salmon, yakisoba sauce, soy

1 4 5 6 7 8 9 10

Yakisoba gambero 10,00€

Noodles, carote, zucchine, gambero, salsa yakisoba,soia

Noodles, carrots, courgettes, shrimp, yakisoba sauce, soy

1 4 5 6 7 8 9 10

Yakisoba mix 12,00€

Noodles, carote, zucchine, gambero, salmone, salsa yakisoba, soia

Noodles, carrots, courgettes, shrimp, salmon, yakisoba sauce, soy

1 4 5 6 7 8 9 10

Yakisoba pollo 10,00€

Noodles, carote, zucchine, pollo, salsa yakisoba, soia

Noodles, carrots, courgettes, chicken, yakisoba sauce, soy

1 4 5 6 7 8 9 10

TROPICAL CEVICHE

CEVICHE SALMONE

Salmone, coriandolo, salsa ceviche, pomodori datterini, mango, ravanello, cipolla di tropea, Peperoncini rossi verdi dolci, patata viola

Salmon ceviche:salmon,coriander,cevichesauce,datterinitomatoes,mango,radish, tropea onion, sweet green red chillies, purple potato

13,50€

4

CEVICHE TONNO

Tonno, coriandolo, salsa ceviche, sedano, pomodori datterini, mango, cetrioli, fragole

13,50€

Tunaceviche:tuna, coriander,cevichesauce,celery,datterinitomatoes,mango, cucumber, strawberries

4

CEVICHE MIX

salmone, tonno, pesce bianco, gamberi Argentini, coriandolo, salsa ceviche, cipolla di Tropea, peperoncini rossi e verdi dolci, pomodoro datterini, mango, fragole

14,50€

salmon, tuna, whitefish, Argentinian prawns,octopus,coriander,cevichesauce,

Tropea onion, red chillies and sweet greens, datterini tomatoes, mango, strawberries

4

TROPICAL POKè



POKE SALMONE

13,00€

Riso bianco, salmone, mango, avocado, fragole,
maionese spicy, salsa Teriyaki, scaglie di mandorle
*SalmonPoke: whiterice,salmon, mango, avocado,wakame,strawberries,
spicy mayonnaise, Teriyaki sauce, flaked almonds*



POKE TONNO

13,00€

Riso bianco, tonno marinato, avocado, mango,
salsa Teriyaki, fragole, granella di pistacchio
*Tuna Poke: white rice, marinated tuna, avocado, mango, wakame,
Teriyaki sauce, strawberries, chopped pistachios*



POKE MIX

14,00€

Riso bianco, salsa poke , salmone , tonno, pesce bianco,
gambero Argentino, avocado, mango,
salsa Teriaki, maionese spicy, semi di sesamo,
*Pokemix:whiterice,pokesauce,salmon,tuna,whitefish,Argentinian prawns, avocado,
mango, wakame, edamame, Teriaki sauce, spicy mayonnaise, sesame seeds, tobik*



POKE VEGGY

12,00€

Riso bianco, ceci, tofu, avocado, pomodori datterini,
basilico, scaglie di mandorle
*Veggy Poke:whiterice,chickpeas,tofu,avocado,datterinitomatoes,
basil, almond flakes*



◆ NIGIRI ◆

Nigiri salmone 2 pz	3,50€
<i>Salmon</i>	
Nigiri tonno 2 pz	3,50€
<i>Nigiri tuna</i>	
Nigiri avocado 2 pz	3,50€
SPECIAL NIGIRI DI PICANHA - SALSA CIMICHURRI 2 pz	4,00€
Nigiri gambero 2 pz	3,50€
<i>Shrimp nigiri</i>	
Nigiri di ricciola 2 pz	4,00€
<i>Amberjack nigiri</i>	

◆ I ROLLS ◆

uramaki

Salmone

BEIJA FLOR

Baccalà, alga Soya, riso rosa, salmone impanato, maionese giapponese, erba cipollina

Cod,soyaseaweed,pinkrice,breadedsalmon,Japanesemayonnaise,chives

1 2 4

13,50€
8pz

MEU AMOR

Alga nori, riso bianco, avocado, salmone, Philadelphia, fragole, salsa Teriyaki

Meu Love: Nori seaweed, white rice, avocado, salmon, Philadelphia, strawberries, Teriyaki sauce

2 4 6

12,00€
8pz

PACIFICO

Alga nori, riso bianco, salmone, gambero argentino, avocado, olio evo, scorza di lime arancia,

Pacific:nori seaweed,white rice, salmon,Argentinianprawn,avocado,extra virgin olive oil, orange lime zest, mint

2 4

12,50€
8pz

SABIA

Riso bianco, salmone, avocado, mango, mayonese giapponese, salsa teriyaki

Sabia: white rice, salmon, avocado, mango, japanese mayo, sauce teriyaki

4 6 2

11,00€
8pz



MEXICANO

12 ,00€

Alga nori, riso bianco, tortilla di nachos, salmone,
avocado, guacamole

8pz

*Mexican: noriseaweed,whiterice,nachotortilla ,salmon,
avocado, guacamole*



BRASIL

11,50€

Riso bianco, salmone, avocado, salsa agropiccante

8pz

Brazil: white rice, salmon, avocado, spicy and sour sauce



TROPICAL ROLL

14,50€

Riso bianco, salmone, tonno, erba cipollina, cavolo bianco e carota, philadelphia,
platano dolce, cipolla croccante, mayo giapponese e salsa teriyaki

8pz

*Tropical: White rice, salmon, tuna, chives, white cabbage and carrot,
Philadelphia, sweet plantain, crispy onion, Japanese mayo and teriyaki sauce*



◆ I ROLLS ◆
uramaki
Gambero tempura

DELICIA

13,00€

Alga nori, riso al sesamo bianco, gambero in tempura,
mousse alla barbabietola, salsa Teriyaki, mango

8pz

*Delicia: nori seaweed, white sesame rice, tempura shrimp,
Beetroot mousse, Teriyaki sauce, mango*



RIO DE JANERIO

13,00€

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura, pasta kataifi
salmone, maionese giapponese, salsa Teriyaki

8pz

*RiodeJanerio:Nori seaweed,whiterice, tempurashrimp,kataifipaste
salmon, Japanese mayonnaise, Teriyaki sauce*



CORAÇÃO VERDE

14 ,00€

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura, avocado,
mousse alla barbabietola, salsa Teriyaki

8pz

*Green coração: Nori seaweed, white rice, tempura shrimp, avocado,
Beetroot mousse, Teriyaki sauce*



SAN PAOLO

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura, cetriolo, mango, tonno, salsa mango, salsa Teriyaki, erba cipollina e alga nori arrostita

14,00€

8pz

SanPaolo:nori seaweed,whiterice, tempurashrimp, cucumber,mango,tuna, mango sauce, Teriyaki sauce, chives and roasted nori seaweed

1246810

RAQUEL

Alga nori, riso bianco, avocado, gambero in tempura, fettina di tonno scottato nella salsa Teriyaki, granella di pistacchio

13,50€

8pz

Raquel: noriseaweed, whiterice,avocado,tempurashrimp, slice of seared tuna in Teriyaki sauce, chopped pistachios

12468

MIRIAM

Gambero tempura, platano dolce, insalata di cavolo bianco e carota(coleslaw), avocado, salsa teriyaki e mayo giapponese

14,00€

8pz

Miriam: Tempura shrimp, sweet plantain, coleslaw, avocado, teriyaki sauce and Japanese mayo

13671012

◆ I ROLLS ◆

uramaki

Tonno

NOITE CARIOCA

Alga nori, riso bianco al sesamo bianco, tartare di tonno, erba cipollina, mayo Sriracha, salsa Teriyaki

14 ,00€

8pz

Noite Carioca:noriseaweed,whitericewithwhitesesame,tunatartare, chives, Sriracha mayo, Teriyaki sauce

46

SABOROSO

Alga nori, riso bianco, tonno, avocado, fettina di tonno scottata alla maionese giapponese, pasta kataifi, olio alla menta e basilico, salsa Teriyaki

14 ,00€

8pz

Saboroso:nori seaweed,whiterice, tuna,avocado,seared tunaslice with Japanese mayonnaise, kataifi pastry, mint and basil oil, Teriyaki sauce

2468

ALYCE

Tonno impanato, ricciola scottata, avocado, scorza di lime, arancio, olio evo

14 ,00€

8pz

Alyce: Breaded tuna, seared amberjack, avocado, lime zest, orange, extra virgin olive oil

147

◆ *I ROLLS* ◆

uramaki

Pesce Bianco

VILA VELHA

10,00€

Alga nori, riso bianco, pesce bianco impanato al togarashi, maionese giapponese, datterini, sale rosa Himalaya

8pz

VilaVelha: Noriseaweed,white rice,white fishbreadedwithtogarashi, Japanese mayonnaise, datterini tomatoes, Himalaya salt

1 2 4 8

LUCÌA

12 ,00€

Alga nori, riso bianco, pesce bianco (impanato), avocado, guacamole e cipolla croccante

8pz

Lucia:noriseaweed,whiterice,whitefish,avocado,guacamoleandcrispy onion

1 2 4 8

◆ *I ROLLS* ◆

uramaki

Veggy

VEGGY TOFU

12 ,00€

Tofu affumicato, olio Evo, sale rosa, mayo vegana rosa, fili di peperoncino

8pz

Smokedtofu, extravirginoliveoil,pinksalt,pinkveganmayo, chilli pepper threads

6

VEGGY GOSTOSA

11,50€

Alga Soya, riso rosa, mango, avocado, fragole, salsa mango

8pz

Soya seaweed, pink rice, mango, avocado, strawberries, mango sauce

6

GREEN VEGGY

alga nori, avocado,cetriolo,guacamole,maionese vegan,salsa teriyaki
avocado-cucumber-guacamole-vegan mayo-teriyaki

11,50€

8 pz

1-6-10-8

◆ PRATOS DE PICANHA ◆

FILETTO DI PICANHA

20,00€

Pure di patate dolci, riso basmati e platano fritto.

Mashed sweet potatoes, basmati rice, fried plantain.



SPIEDINO DI PICANHA

12,00€

Vinagrette , insalatina

4pz

Vinagrette, salad



ROLL PICANHA

15,00€

Riso bianco, alga nori, tartara di picanha, erba cipollina, picanha scottata all'olio stesso della carne, sale rosa Himalaya, porro fritto e vinagrette

8pz

White rice, nori seaweed, picanha tartare, chives, picanha seared

in the same oil as the meat, Himalaya salt, fried leek and vinaigrette



ROLL AÏCHA

15,00€

Picanha scottata, avocado, salsa chimichurri (Salsa a base di prezzemolo, aglio, origano, peperoncino, lime e olio d'oliva, sale e pepe)

8pz

Seared picanha, avocado, chimichurri sauce (a sauce made with parsley, garlic, oregano, chili pepper, lime, and olive oil, salt and pepper)



PRATO DE FRANGO

Pollo panato saltato con soia, riso basmati e purè di patata dolce

Breaded chicken sautéed with soy, basmati rice and sweet potato puree

14,00€



PICANHA EXPERIENCE - DEGUSTAZIONE

30,00€

SPIEDINI DI PICANHA - 4 PZ

FILETTO DI PICANHA -PLATANO FRITTO CON PICO DE GALLO

URAMAKI (ROOL) DI PICANHA CON SALSA CHIMICHRURRI

picanha skewers 4 pieces, picanha filet, fried platain with pico de gallo, picanha uramaki whit chimichrri sauce.

1-3-5

MENÙ TROPICAL X2

MENÙ 33,00€ A PERSONA

platano fritto
ceviche mix
nigiri avocado 2 pz
nigiri salmone 2 pz
nigiri tonno 2 pz
nachos
gambero tempura 4pz
verdura in tempura 4pz
roll pacifico 8 pz
roll tropical 8 pz
roll rio de janeiro 8 pz
roll mexicano 8 pz
roll miriam 8 pz

MENÙ 25,00€ A PERSONA

verdure in tempura 4 pz
nigiri salmone 2 pz
nigiri tonno 2 pz
nigiri avocado 2 pz
nachos
roll eleonora 4pz
roll lucia 8 pz
roll saporoso 8 pz
roll raquel 8 pz

MENU TROPICAL 33,00€ A PERSONA

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ PROMO SFIDA X2
UNA COPPIA -UN MENU COMPLETO - ZERO SCUSE.
FINITE TUTTO?
PAGHI 33 EURO INVECE DI 66 EURO
AVANZI NEL PIATTO? PREZZO PIENO.
E PORTI A CASA IL RESTO.
HAI IL CORAGGIO DI PROVARCISI?

◊ BIRRE ◊

Asahi super dry birra giapponese 0,5 7,00€

◊ DOCES ◊

CHEESECAKE

7,00€

Cioccolato *Chocolate*

147

Frutti di bosco *Berries*

147

Mango

147

Fragole *Strawberries*

147

Caramello cioccolato bianco *White chocolate caramel*

1478

Tiramisù

Classico dessert italiano con savoiardi, crema al mascarpone e caffè.

13678

BOLLICINE

Spumante Rosé Extra Dry

 30,00€

Al naso si presenta riccamente fruttato, more, marasca e ciliegie, ricordi di frutta fresca. E poi, fini sentori floreali di rose. In bocca è un'esplosione di frutta matura, sorretto da una sorprendente vena acida e delicatamente tannica.

The nose is richly fruity, blackberries, morello cherries and cherries, memories of fresh fruit. And then, fine floral hints of roses. In the mouth it is an explosion of ripe fruit, supported by a surprising acidic and delicately tannic vein

Prosecco Docg extra dry

calice 5,00€ 28,00€

un vino spumante dal gusto secco, che si racconta nel suo colore giallo paglierino, nell'aspetto brillante, nella spuma fine e persistente, preceduta e percorsa da un profumo fruttato, con note di mela verde.

a sparkling wine with a dry taste, which is told in its straw yellow color, in its brilliant appearance, in the fine and persistent foam, preceded and permeated by a fruity aroma, with notes of green apple.

Laurent - Perrier Champagne Brut

 110,00€

Colore brillante giallo oro, le bollicine fine alimentano una mousse persistente, al palato è suadente con note di fiori bianchi, frutta, note fruttate di pompelmo agrume, note leggere di pan briosche.

F.lli Berlucchi Franciacorta Freccianera Blanc De Blancs Brut 25 DOCG

 45,00€

Bianco spumante brut Lombardia DOCG

Brut white sparkling wine Lombardia DOCG

VINI BIANCHI

Chardonnay Igt



6,00€



25,00€

Chardonnay | Villa Gianna, Lazio

Di unbelgiallo paglierino cristallino. Al naso esprime aromaticità, finezza e morbidezza. Al gusto è fresco, persistente e sapido. Finale vellutato e leggermente sapido.

Ofa beautiful crystalline straw yellow. On the nose it expresses aromaticity and finesse and softness. The taste is fresh, persistent and savory. Velvety finish and slightly savory.

Pecorino Igp



28,00€

Pecorino | Marchesi de' Cordano, Abruzzo

Bouquet intenso e complesso, con sentori di frutta fresca ed esotica e fiori gialli. Note minerali e salmastre. Al gusto è corposo con piacevole freschezza e spiccata acidità. Alta bevibilità e giusta persistenza.

Intense and complex bouquet, with hint of fresh and exotic fruit and yellow flowers.

Mineral and brackish notes. The taste is full-bodied with pleasant freshness and marked acidity. High drinkability and correct persistence.

Pinot Nero V.B. Petillant



7,00€



34,00€

Isimbarda | Lombardia

Dal gusto delicato e netto con aromi di frutta acerba ed un lieve sentore di pane tostato. Piacevolmente acido e armonico con un retrogusto ammandorlato, tipico del vitigno

Delicate and clean taste with aromas of unripe fruit and a light hint of toasted bread.

Pleasantly acidic and harmonious with an almond aftertaste, typical of the grape variety.

Gewürztraminer



34,00€

Gewürztraminer

Dicolore giallo paglierino carico con un profumo intenso, persistente e speziato che ricorda i chiodi di garofano e i fiori d'arancio. Sapore morbido ed equilibrato con una persistenza aromatica intensa.

Deep straw yellow in color with an intense aroma, persistent and spicy reminiscent of cloves and orange blossoms. Soft and balanced flavor with an intense aromatic persistence.

Riesling Renano Doc Bio

 30,00€

Riesling Renano | Isimbarda, Lombardia

Le intense note florealirivelano appieno l'aromaticità caratteristica del vitigno, conferendo al vinoun profilo olfattivo distintivo. Al palato, si presenta sapido ed elegante.

Theintensefloral notesfully revealthe characteristic aroma of thegrapevariety, giving the wine a distinctive olfactory profile. On the palate, it is savory and elegant.

Ribolla Gialla Igt

 6,00€  26,00€

Ribolla Gialla | Valpanera, Friuli

Giallopaglierinotenue con riflessiverdolini. Al naso è intenso, con profumi di frutta fresca e fiori.Persistente, leggermente aromatico, rotondo e di equilibrata acidità.

Pale straw yellowwith greenishreflections.Thenose isintense, with aromas of fresh fruit and flowers. Persistent, slightly aromatic, round and with balanced acidity.

VINI ROSSI

Primitivo Doc

 26,00€

Finecarica fruttata oltre a notebalsamiche e speziate. Al gusto, colpisce per i tannini importantie morbidi. Bella sapidità e freschezza. Piacevoli sentori di frutti rossi.Alpalato risulta piacevolmente asciutto, rotondo e delicatamente brioso.

Fine fruitycharge aswellasbalsamicand spicy notes.Thetasteis striking for its important and soft tannins. Nice flavor and freshness. Pleasant hints of red fruits. On the palate it is pleasantly dry, rounded and delicately lively.

Chianti IGP

 5,00€  25,00€

Al naso si apre con un bouquet intenso e vinoso.

The nose opens with an intense and vinous bouquet.

Montepulciano d'Abruzzo

 28,00€

Sentori di frutta rossamatura,ciliegie,prugneenote floreali. Al gusto i tannini morbidi regalano grandebevibilità e piacevolezza.

Hintsof ripe redfruit,cherries, plumsand floralnotes.

On the palate, the soft tannins give great drinkability and pleasantness

◆ AMARI ◆

Jefferson	5,00€
Braulio	5,00€
Limoncello	5,00€
Amaro Del Capo	5,00€

◆ DISTILLATI ◆

VODKA

Beluga	8,00€
Grey Goose	8,00€

RUM

Rum papa baroko	8,00€
rum Baron samedi	8,00€
Rum El Dorado invecchiato 12 anni	9,00€

WHISKEY

Laphoraig 10 anni	9,00€
Talisker 10 anni	9,00€
Oban 14 anni	9,00€
Akashi Oak Blended	8,00€

TEQUILA

Espolon Blanco	7,00€
Casamigos	9,00€
Don Julio	9,00€

MEZCAL

Mezcal	9,00€
--------	-------

◆ DRINK LIST SIGNATURE ◆

12 ,00€

RAQUEL SOUR

Vodka
Succo di Lime
Sciroppo ai petali di rose e frutti rossi

PURPLE MULE

Vodka infusa ai butterfly prea flowers tea
Succo di Lime
Ginger beer

RAQUEL STAR

Vodka
Succo di Lime
Estratto di passion fruit
Top di spumante

TOMMY ROYAL

Mezcal
Succo di Lime
Sciroppo d'Agave
Estratto di Tamarindo

CALVADOS DAIQUIRI

Calvados
Succo di Lime
3 teaspoon di zucchero

SOFT DRINKS:

4.€

Coca Cola Zero
Coca Cola
Tonica
Tonica Lemon
Ginger Beer
Pompelmo Rosa
Succo Ananas
Succo Arancia
Caffè 1,20€

SCEGLI IL TUO GIN:

Tanqueray 10	13,00€
Roku	13,00€
Hendrick's	13,00€
Elephant	13,00€
Monkey 47	13,00€
Gin Mare	13,00€
Bulldog	10,00€

GRANDI CLASSICI:

Negroni	9,00€
Negroni Sbagliato	9,00€
Vodka Tonic/ Lemon	9,00€
Gin Tonic / Lemon	9,00€
Martini Cocktail	10,00€
Daiquiri	9,00€
Paloma	9,00€
Mojito	9,00€
Caipiroska	9,00€
Caipirinha	9,00€
Aperol Spritz / Campari / Limoncello	8,00€

Per il resto chiedere al nostro barman.

COCKTAIL ANALCOLICO

Zakia	
Limone, sciroppo passion fruit, lemon soda e pompelmo rosa	8,00€
Pablo	
Succhi tropicali, fragola sciroppo, cranberry, pesca	8,00€

LISTA ALLERGENI

1 glutine 2 crostacei 3 uova 4 pesce 5 arachidi 6 soia
7 latte 8 frutta a guscio 9 sedano 10 senape 11 sesamo
12 solfiti 13 lupini 14 molluschi