

STARTERS

EDAMAME CON SALSA SWEET CHILI	7 €
EDAMAME CON OLIO DI SESAMO E SALE MALDON	7 €
ZUPPA DI MISO Wakame essiccato, tofu bio, funghi enoki, erba cipollina	8 €
CEVICHE Assortimento sinfonico di pesce fresco: salmone, tonno, spigola e capesante marinate con lime, limone, succo di arancia e “leche de tigre”, salsa di mango, foglie di coriandolo, cipolle rosse con patate dolci e cornflake di riso croccante	8 €
TARTARE 1: Tonno rosso con succo di lime, olio vergine di oliva, basilico fresco, pepe nero, sale maldon	15 €
TARTARE 2: Ricciola con olio di sesamo, salsa di soia, aceto di riso, zenzero fresco, topinambur croccante	13 €
TARTARE 3: Salmone marinato con salsa al frutto della passione, salsa sweet chilly e barbabietola croccante	13 €
TRIS DI TARTARE Degustazione delle nostre tartare	25 €

NEWKKEY SIGNATURES ROLLS

18 € (8 PZ)

1. RED NORWEGIAN Salmone piccante, avocado, ricoperto con salmone marinato in barbabetola
2. SCENARIO Salmone affumicato home made, newkkey cream cheese, ricoperto con avocado, patata dolce croccante e salsa piccante
3. WABI AND SABI Ripieno di tonno piccante e cetriolo, ricoperto con tonno scottato e topinambur croccante
4. THE REAL CALIFORNIA ROLL Con carne di granchio reale, avocado, ricoperto con massago e maionese flambe giapponese

URAMAKI

16 € (8 PZ)

1. BALANCE Salmone, homemade creamcheese, ricoperto con mix di sesamo
2. INVERSO Tempura di gambero, avocado sovrapposto con tartare di tonno rosso

ROLLS CROCCANTI FRITTI (tempura senza glutine pastellata con panko)

19 € (8 PZ)

1. SALMONE, AVOCADO
2. TONNO ROSSO, AVOCADO

* Opzioni per le salse (massimo 2)

Maionese al curry, maionese sweet chili, salsa teriyaki, guacamole homemade

SASHIMI MIX

- | | |
|--|------|
| 1. SASHIMI MIX (consigliato per 1 pax) | 25 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola | |
| 2. SASHIMI MIX (consigliato per 2 pax) | 48 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola | |
| 3. SASHIMI MIX (consigliato per 4 pax) | 95 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola | |

COMBINATIONS

- | | |
|---|------|
| ROMANTIK PACK (2 pax) | 65 € |
| Porzione di edamame, piccolo sashimi del giorno x2, nigiri mix 8 pz, red norwegian roll e the real california roll, roll croccante di salmone | |

MAIN COURSES

CARNE

- | | |
|--------------------------------|------|
| 1. PICAHNA BLACK ANGUS (200gr) | 22 € |
| 2. FILETTO ARGENTINO (200g) | 28 € |
| 3. PETTO D'ANATRA (220gr) | 32 € |

PESCE

- | | |
|---|------|
| 1. MERLUZZO MARINATO CON PASTA DI MISO | 22 € |
| 2. FILETTO DI SALMONE CON PATATA DOLCE GRIGLIATA, SALSA GUACAMOLE E TERIYAKI* | 16 € |

Contorni a scelta

*Purè edamame o insalata mista o patate dolci fritte. Tutti i nostri main courses dishes verranno serviti in una roccia vulcanica ben calda, i contorni da voi scelti come patate dolci fritte o l'insalata verranno serviti con salse incluse

DESSERT

ORCHIDEA BIANCA

7 €

Home made uramaki roll dolce con cioccolato bianco e cocco essiccato grattato all'esterno, ripieno con mango fresco, fragola e kiwi con salsa specchio al cocco.

THE ITALIAN MOCHI

7 €

Mochi assortiti alla frutta con crema spumosa chantilly homemade e sciroppo di amarena Fabbri

CREAM BRULEE AL SESAMO FATTA IN CASA

7 €

Con salsa di frutti di bosco

ASSORTED CHEF SELECTION DESSERT BOX (consigliato per 2pax)

20 €

Selezione di dessert dello Chef all'interno del Bento Box