



Ad accompagnare

pane arabo
€ 1,50

bao*
€ 2,00

pane bruscato
€ 2,00

Bevande

Acqua 0,5L
€ 2,00

Soft Drink
€ 3,50

Caffè
€ 1,00

Birra
€ 5,00

Birra speciale
€ 6,00

Vino al calice
[consultare la nostra carta dei vini]

Cocktail analcolico
€ 5,00

Cocktails

Signora Samurai / € 8,00
Aperol, Bitter infuso in Genmaicha, spremuta d'arancia

Spritz "Amara" / € 8,00
Amara, Orange Bitter, Prosecco

Barba / € 8,00
Bitter Barbieri, Tanqueray infuso alle rose

Oli Americano / € 8,00
Olive, Cinzano 1757, Bitter Barbieri, soda al pepe della foresta Mascareigne

T-Relax / € 8,00
Infuso di Lapsang Souchong in Jameson Whiskey, Pierre Ferrand, miele alla camomilla, lime

Nori Negroni / € 8,00
Infuso di alga nori in Rabarbaro Zucca, Laphroaig, Punt e Mes

Basilikron / € 8,00
Fior de Caña 4 anni, sciroppo basilico home made, limone, ginger ale

Nano Mule / € 8,00
Stolichnaya Rossa aromatizzata allo zenzero, liquore al cetriolo home made, lime, miele, bitter alla menta

Pepperquila / € 8,00
Espolon Blanco aromatizzata ai peperoni, lime, Abbot's bitter, sciroppo d'agave, cannella cauterizzata

Bibi / € 8,00
Infuso di Timo e cannella in Old Overholt, pompelmo, Heering Cherry, sciroppo al pepe rosa

Maria che caldo! / € 8,00
Stolichnaya Rossa aromatizzata alla radice di kren e cardamomo nero, succo di pomodoro, salsa Worcester, limone, sale al sedano, tabasco, Sangue Morlacco

Gassosino Giappo / € 8,00
Junmai Ginjo aromatizzato alle foglie di Kaffir lime, bitter alla menta, gazzosa Spumador

10141 / € 8,00
Infuso di liquirizia nera in mezcal Vida, Cocchi Dopo Teatro, Fernet Branca



Spiedini & Cocktails

Pesce *

Gamberi al burro, miele, lime e soia

🌱 € 5,00

Ciuffi di calamari fritti, aioli al nero di seppia

🌱 € 3,00

Anguilla, shiso, teriyaki

🌱 € 4,50

Alici fritte, salsa di peperoncino verde fredda

🌱 € 3,00

Rana pescatrice, fungo shitake, patate al lime, salsa verde

🌱 € 3,50

Salmone, finocchio, ravanello, senape al miele

🌱 🌱 € 3,50

Polpo, funghi shimeji, aioli al nero di seppia, alga nori

🌱 🌱 € 4,00

Calamaro alla griglia in marinatura speziata, salsa mayo paprika al lime

🌱 🌱 € 3,50

Baccalà e asparago in tempura, salsa di peperoncino verde fredda

🌱 € 3,50



Carne *

Pancia di maiale, cipollotti, teriyaki

🌱 € 3,50

Bombetta altamurana, salsa alla nduja

🌱 € 3,00

Cotoletta milanese, salsa di pomodoro speziata

🌱 € 3,00

Arrosticini (x 3) con cumino o senape al miele

🌱 🌱 € 4,50

Gnummeridde, salsa di cipolla alla soia

🌱 🌱 € 3,00

Pollo fritto, salsa mayo paprika e limone

🌱 € 2,50

Bracioletta di coscia d'agnello e tarassaco all'uovo

🌱 🌱 € 3,50

Kofta di agnello e suino, salsa allo yogurt shakerato

€ 3,50

Veg

Melanzana perlina, patate al lime, salsa miso

🌱 🌱 🌱 € 2,50

Uovo di quaglia, asparago, teriyaki

🌱 € 3,50

Fungo shitake, salsa d'ostrica, rafano, katsobushi

🌱 € 3,00

Zucchina e tofu marinati e affumicati

🌱 🌱 🌱 € 3,00

Mango grigliato alla paprika dolce, fior di sale e lime

🌱 🌱 🌱 € 3,00



🌱 SENZA LATTOSIO 🌱 SENZA GLUTINE 🌱 VEGANO

* prodotto abbattuto e congelato

Dolce della casa

€ 3,50