

# Menu Take Away 2026

## BENTO

1. YAKIZAKANA BENTO-SALMONE (allergeni:1,3,4,5,6,11) 25€  
(salmone alla griglia, frittatina di uova, antipastino, ortaggi in salamoia e riso bianco)
2. YAKIZAKANA BENTO-SGOMBRO (allergeni:1,3,4,5,6,11) 25€  
(sgombro alla griglia, frittatina di uova, antipastino, ortaggi in salamoia e riso bianco)
3. KARAAGE BENTO (allergeni:1,3,4,5,6,11) 20€  
(bocconcini di pollo marinato e fritto con impanatura, frittatina di uova, antipastino, ortaggi in salamoia e riso bianco)

## SUSHI E SASHIMI

SUSHI MISTO (allergeni 1,2,3,4,6,11,14) 47€  
(10 nighiri)

SASHIMI MISTO DI:

- A. 3 tipi di pesce assortiti (2 pezzi per tipo) (allergeni: 4,6) 25€
- B. 5 tipi di pesce assortiti (2 pezzi per tipo) (allergeni: 2,4,6) 30€
- C. 7 tipi di pesce assortiti (2 pezzi per tipo) (allergeni: 2,4,6,14) 40€

CHIRASHI misto (allergeni: 1,2,3,4,6,11,14) 42€  
(riso sushi ricoperto di sashimi misto di pesce pregiato)

CHIRASHI SALMONE E AVOCADO (allergeni:1,4,6) 32€  
(riso sushi ricoperto di sashimi di salmone e avocado)

## MAKI ROLL

(rotolini di riso e alghe con vari ingredienti)  
A SCELTA TRA HOSOMAKI(6PZ) OPPURE URAMAKI(8PZ)

- A. Umeboshi e cetriolo (allergeni: 1,6,11) 9€/10€
- B. Ortaggi in salamoia (allergeni:1,6,11) 9€/10€
- C. Cetriolo (allergeni: 1,6,11) 9€/10€
- D. Salmone (allergeni: 1,4,6,11) 14€/16€
- E. Salmone e avocado(con maionese) (allergeni: 1,3,4,6,11) 15€/17€
- F. Spicy salmone (salmone piccante) (allergeni: 1,4,6,11) 17€/20€
- G. Tonno (allergeni: 1,4,6,11) 17€/20€
- H. Tonno e porro (allergeni: 1,4,6,11) 17€/20€
- I. Spicy tonno (tonno piccante) (allergeni: 1,4,6,11) 17€/20€
- J. California (mazzancolla, maionese, avocado) 14€/16€  
(allergeni: 1,2,3,6,11,12)