

# NON IL SOLIT SUSHI



  **jadore**

# HANA

## DEGUSTAZIONE



### \*GYOZA

**Raviolo con verdure e gamberi**

*Vegetables and prawns ravioli*

*Ravioli mit Gemüse und Garnelen*



### \*TARTARE MIX

**Tartare di tonno e salmone, avocado, mango, maionese giapponese, salsa teriyaki**

*Tuna and salmon tartar, avocado, mango, Japanese mayonnaise, teriyaki sauce*

*Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Mango, japanische Mayonnaise, Teriyaki-Sauce*



### \*TEMPURA MANDORLE

**Mazzancolle tropicali, tempura mandorle, salsa in agrodolce**

*Tropical prawns, almond tempura, sweet and sour sauce*

*Tropische Garnelen, Mandel-Tempura, süß-saure Sauce*



### \*SUSHI MIX

**8 pezzi di sushi misti: uramaki, hosomaki, nigiri, gio**

*8 sushi mix pieces: uramaki, hosomaki, nigiri, gio*

*8 Stück gemischtes Sushi: Uramaki, Hosomaki, Nigiri, Gio*



## \*CARPACCIO MIX

**Tonno, branzino, salmone, ricciola marinati in salsa ponzu**

*Tuna, seabass, salmon, amberjack marinated in ponzu sauce*

*Mariniert Thunfisch-Branzino (wolfsbarsch)*

*Lachs-Ricciola in Ponzu-Sauce*



## \*GYOZA

**Raviolo con verdure e gamberi**

*Vegetables and prawns ravioli*

*Ravioli mit Gemüse und Garnelen*



## \*TARTARE MIX

**Tartare di tonno e salmone, avocado, mango, maionese giapponese, salsa teriyaki**

*Tuna and salmon tartar, avocado, mango, Japanese mayonnaise, teriyaki sauce*

*Thunfisch- und Lachstatar, Avocado, Mango, japanische Mayonnaise, Teriyaki-Sauce.*



## \*RICCIOLA ALLA PIASTRA

**Filetto di ricciola kejime giapponese, kizami wasabi**

*Japanese kejime yellowtail fillet, kizami wasabi*

*Japanisches Kejime-Gelbschwanzfilet, Kizami-Wasabi*



## \*URAMAKI JO MIX

**Riso, salmone, pomodoro secco, avocado, spolverata di crostacei e capasanta**

*Rice, salmon, dried tomato, avocado, finished with a light shellfish garnish and scallop*

*Reis, Lachs, getrockneten Tomaten, Avocado, garniert mit Krustentieren und Jakobsmuschel*



## \*SAMBA ROLL

**Mazzancolle in panko, avocado passion fruit e gelatina allo yuzu, con sopra capasanta e gambero rosso.**

*Panko-crusted prawns, avocado and passion fruit, and yuzu jelly, topped with scallops and red prawns*

*Garnelen in Panko-Panade, Avocado und Passionsfrucht sowie Yuzu-Gelee, garniert mit Jakobsmuscheln und roten Garnelen.*





# NON IL SOLITI SUSHI



## YUME

DEGUSTAZIONE



### \*GYOZA

Raviolo con verdure e gamberi

*Vegetables and prawns ravioli*

*Ravioli mit Gemüse und Garnelen*



### \*OSTRICA

In tempura, maionese al wasabi & togarashi

*Tempura oyster, wasabi & togarashi  
mayonnaise*

*Tempura-Auster,  
Wasabi & Togarashi Mayonnaise*



### \*CARPACCIO CAPASANTA

Carpaccio di capasanta,  
marinatura di dressing wasabi

*Scallop's carpaccio,  
wasabi dressing marinade*

*Jakobsmuschel-Carpaccio,  
Wasabi-Dressing-Marinade*





## \*RICCIOLA ALLA PIASTRA

**Filetto di ricciola kejime giapponese, kizami wasabi**

*Japanese kejime yellowtail fillet, kizami wasabi*

*Japanisches Kejime-Gelbschwanzfilet, Kizami-Wasabi*



## \*GIO MIX

**Tris di gunkan dai sapori raffinati**

*Gunkan trio of refined flavours*

*Gunkan-trio mit raffinierten Aromen*



## \*NIGIRI MIX

**Selezione di nigiri, salse giapponesi**

*Nigiri selection, japanese sauces*

*Nigiri Selektion, Japanischen Saucen*



## \*SAMBA ROLL

**Mazzancolle in panko, avocado passion fruit e gelatina allo yuzu, con sopra capasanta e gambero rosso**

*Panko-crusted prawns, avocado and passion fruit, and yuzu jelly, topped with scallops and red prawns*

*Garnelen in Panko-Panade, Avocado und Passionsfrucht sowie Yuzu-Gelee, garniert mit Jakobsmuscheln und roten Garnelen.*



## \*DESSERT

**Mousse al cioccolato fondente, nocciole Pugliesi, sorbetto mango e lampone**

*Dark chocolate mousse, Apulian hazelnuts, mango and raspberry sorbet*

*Mousse aus dunkler Schokolade, apulische Haselnüsse, Mango- und Himbeersorbet*

