

a Different Sushi Bar

una nuova esperienza di sushi, completamente vegetale, naturalmente senza glutine

Snacks

Black Edamame

fagioli neri di soia tostati e salati

Caviale

*A scelta tra: caviale di alghe rosa, caviale di alghe nere, caviale al wasabi
serviti con blinis senza glutine dello Chef e panna acida vegetale*

*25 per 20gr
60 per 50 gr
110 per 100 gr*

Starters

Neptuno

daikon, tonno e salmone vegetali, avocado Hass, cetriolo, mango, guacame, shiitake, salsa ponzu Linfa, sesamo bianco e nero, shichimi togarashi, caviale di alghe rosa

Tartare Nikkei

quinoa bianca e rossa, shiitake, enoki, baby corn, bamboo, avocado Hass, germogli di soia, vinaigrette allo yuzu, dragon fruit

Sashimi

tonno vegetale, mix di verdure orientali al salto, dressing al sesamo, germogli di soia, foglie di shiso

Yasai Tataki

patata viola alla griglia al sesamo verde, taro alla griglia al sesamo bianco e nero, chutney di frutto del drago e nashi, patata viola al sesamo in crema, taro in crema al wasabi

Uramaki

8 pezzi

serviti con zenzero marinato e wasabi

Tropical

alga nori qualità superiore, riso da sushi italiano qualità premium, salmone vegetale affumicato, platano marinato e fritto, salsa ponzu Linfa, chips di cocco, platano maturo essiccato a bassa temperatura, foglia di platano scottata

Hokkaido Karaage

alga nori qualità superiore, riso da sushi italiano, zucca giapponese marinata, oro edibile, maionese piccante, sakura mix

I-G

alga nori qualità superiore, riso da sushi italiano qualità premium, tofu biologico affumicato, foglia di shiso, sesamo bianco, nero e al wasabi, salsa cashew e togarashi, itogiri togarashi

Smoker

alga nori qualità superiore, riso da sushi italiano qualità premium, planted.pulled, salsa barbecue Linfa, cavolo cappuccio rosso

Ahi no Salmon

alga nori qualità superiore, riso da sushi italiano qualità premium, avocado Hass, salmone vegetale, cetriolo, maionese piccante, salsa teriyaki, sesamo bianco e nero

Mediterraneo

alga nori qualità superiore, riso da sushi italiano qualità premium, battuto di tonno vegetale con capperi, olive e pomodori secchi, shichimi togarashi, pistacchi sgusciati e tritati, stracciatella di mandorle e anacardi, foglie di rucola da agricoltura verticale ed il suo pesto