



I PREZZI NEL MENU SONO DA INTENDERSI IN EURO (€)

Antipasti

CRUDO MISTO

[2,3,4,6,9,10,14]*

(Carpacci e tartar di pesce, molluschi, crostacei)

32

CEVICHE DI RICCIOLA

[4,6,9]

(Leche de Tigre, sedano, cipolla marinata, i nostri nachos e salsa
piccante)

22

IMPEPATA DI COZZE

[1,12,14]

(Crostini di pane all'aglio e basilico fresco)

14

POLPO ALLA PIASTRA

[7,14]*

(La sua acqua, purè di patate e verdure di stagione in padella)

18

KRICK KROCK

[1,2,3,6,11]*

(Gamberi in Kataifi, Filangè di carote al sesamo
e la nostra maionese)

16

JAMÒN DE CEBO IBÉRICO, RODILLA & GONZALEZ

[1]

(Tagliato al coltello, servito con Pa Amb Tomàquet
- pane, pomodoro, olio Evo Catalunya)

18

Tushi Experience

NIGIRI E SASHIMI CLASSICI

Maguro (Tonno) – 2 pz
[4]*

€ 4

Sake (Salmone) – 2 pz
[4]*

Shiromi (Branzino) – 2 pz
[4]*

Amaebi (Gambero) – 2 pz
[2]*

MAKI

Camaron Rojo (Tiger) – 8 pz
[2,4]

(Carpaccio di Gambero rosso,
avocado, mousse di burrata
e arancia fresca)
€ 12

Spicy Tuna (Tiger) – 8 pz
[1,3,4,6,11]

(Carpaccio di Tonno,
filangè di carote al sesamo
e salsa piccante)
€ 10

Salmon Ebi (Tiger) – 8 pz
[1,2,3,4]

(Carpaccio di Salmone, gambero in tempura, maionese e avocado)
€ 10

SIGNATURE CREATIONS

Ball di Gambero rosso – 2 pz
[2,3]
(maionese e arancia fresca)
€ 5

Guncan di Salmone – 2 pz
[4]
(le sue uova e guacamole)
€ 5

Nigiri Tuna Shiseki – 2 pz
[1,2,3,4]
(Sesamo e salsa piccante)
€ 5

ACCOMPAGNAMENTI

Edamame
€ 3

Insalata di alghe Wakame
[1,6,11]
€ 3

Riso bianco
€ 3

La nostra pasta fresca

GNOCCHI “GIARDINO”

[1,2,3,7,9]*

(Agli scampi e la loro salsa)

16

TAGLIOLINO

[1,2,3]*

(All’aglio, olio e peperoncino, “capsula”
e tartare di gambero rosso)

18

MALTAGLIATI

[1,2,3,4,9,14]*

(Ai frutti di mare con pomodoro e basilico fresco)

16

TAGLIATELLA

[1,3,9,12]

(Al nostro ragù di cinghiale)

16

Secondi

PESCE IN CROSTA DI SALE

[4,9,12]

(Trancio di pescato a seconda del mercato, salsa alla vernaccia, con verdure, capperi, olive e pomodoro secco)

26

SALMONE SCOTTATO

[1,4,6]*

(Glassato alla Teriyaki, in nido di Kataifi e verza spadellata)

22

TATAKI DI TONNO

[4]*

(Fagioli in padella, cipolla rossa di Tropea marinata e pomodoro all'arrabbiata)

24

FRITTO MISTO DI BARCA

[1,2,3,4,14]*

(Verdure e la nostra maionese speziata)

20

CONTROFILETTO DI SCOTTONA

[8,9,12]

(Rösti al wasabi, carote glassate e riduzione al vino rosso)

22

CARRÈ DI AGNELLO IRLANDESE NATURE'S MEADOW

[8,9,12]

(Fondo bruno alle erbe aromatiche, purè di patate e brunoise di verdure)

28

Bevande

ACQUA

NATURALE / FRIZZANTE 0,7L

3 €

VINO

BIANCO ALLA SPINA, FERMO/ BOLLICINE 1 L

10 €

BIBITE ANALCOLICHE

3,50 €

AMARI

4 €

GRAPPA

5 €

WHISKY / RUM

8 €

CAFFE

2 €

COPERTO

3 €

LA SELEZIONE DEI DESSERT VARIA OGNI GIORNO:
VI INVITIAMO A SCOPRIRE LE PROPOSTE DEL MOMENTO
DIRETTAMENTE DAL NOSTRO PERSONALE DI SALA.

Allergeni

- 1** CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2** CROSTACEI e prodotti derivati
- 3** UOVA e prodotti derivati.
- 4** PESCE e prodotti derivati, tranne:
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 5** ARACHIDI e prodotti derivati.
- 6** SOIA e prodotti derivati
- 7** LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
- 8** FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- 9** SEDANO e prodotti derivati
- 10** SENAPE e prodotti derivati
- 11** Semi di SESAMO e prodotti derivati
- 12** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come So₂.
- 13** LUPINI e prodotti derivati
- 14** MOLLUSCHI e prodotti derivati
- *** Per garantire qualità e sicurezza, alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti a trattamento di abbattimento o conservazione a bassa temperatura, in base alla disponibilità del mercato.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO.
LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE:
NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI
NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA.
IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI