

PICCOLE DELIZIE , PERCORSO SUSHI;

NIGHIRI DI GAMBERO ROSSO, MAKI DI SALMONE, URAMAKI DI TONNO, TEMAKI DI POLIPO, OSHI DI VERDURE

SASHIMI;

CARPACCIO CRUDO ALL'OLIO IMPAZZITO CON SUCCO DI CETRIOLO E VERDURINE CROCCANTI

ASARI DI VONGOLE;

VONGOLE COTTE IN VINO CON ERBA CIPOLLINA E CROSTINI DI PANE GRIGLIATO

TEMPURA;

GAMBERI IN TEMPURA DI ALGHE CON SALSA DI SOYA E WASABY

TATAKI;

TATAKI DI TONNO E PESCE AZZURRO SU NISHIKI, PROFUMI E COLORI AGRODOLCE

MOCHI;

DOLCETTI DI RISO CON CUORE DI CONFETTURA