

STARTERS

CAMARÃO BAIANINHO 5pz mazzancolla panata con salsa banana piccante	10
SANTA TERESA 5pz pesce azzurro panato e salsa tartara al cetriolo	9
EDAMAME SALATI  fagioli di soia lessati con flocchi di sale	6
EDAMAME <small>au piccante</small>   fagioli di soia lessati con flocchi di sale e salsa sriracha	6
CHIPS DI PLATANO chips di platano con maionese giapponese	6.5
PASTEL DE QUEIJO 5pz raviolo artigianale ripieno di formaggio con salsa di banana piccante	9
CAMARÃO POPCORN mazzancolla panata, erba cipollina e mayo kimchi	10
GUACAMOLE  tortilla di mais fritta e guacamole	7
CORN RIBS 3pz pannocchia marinata in salsa barbeque con sriracha vegan mayo	12
GYOZA DI GAMBERO 5pz fritti ripieni di mazzancolla e salsa spicy al mango	15
GYOZA DI CARNE 5pz fritti ripieni di maiale e salsa spicy al mango	14
TEMPURA MIXTA <small>to share</small> mazzancolle tropicali, shitake, cotoletta di fungo, zucca, broccoli, foglia di shiso e pesce azzurro con sriracha vegan mayo	22

NIGIRI & SUSHI JOE

NIGIRI SALMONE 2pz anche scottato salmone, ikura, germogli e salsa panzu	7.5
NIGIRI RICCIOLA 2pz ricciola oceanica, salsa miso e yuzu e salsa panzu	7.5
NIGIRI TONNO 2pz tonno a pinne gialle, wasabi kizami e salsa panzu	7.5
SUSHI JOE GAMBERO 2pz gambero argentino, salmone scottato con umami di maionese giapponese, ikura e tagarashi	10
SUSHI JOE SALMONE 2pz salmone, ikura e croccante di tenkasu	10
SUSHI JOE GAMBERO ROSSO 2pz gambero rosso e ricciola oceanica	10
JOE E NIGIRI SELECTION 6pz nigiri di salmone, ricciola e tonno, joe con gambero rosso, gambero argentino e salmone	25

TACOS

TACOS DI GAMBERO 2pz tortilla di grano, avocado, mazzancolla tropicale panata, kimchi mayo, pico de gallo e lime	10
TACOS DI POLLO FRITTO 2pz tortilla di grano, cavolo cappuccio, avocado, pollo fritto speziato, maionese giapponese e tagarashi	10
TACOS SALMÃO GOSTOSO 2pz foglio di pasta di gyoza, salmone, Philadelphia vegetale, maionese piccante, mandarle, salsa sushi e tobiko	10
TACOS DE ATUM 2pz foglio di pasta di gyoza, tonno a pinne gialle, guacamole e maionese wasabi	10
TACOS MIX 4pz tacos di gambero, tacos di pollo fritto, tacos salmao gostoso, tacos de atum	17

TEMAKINHO

CAPO D'ORLANDO

POKE

POKE DE SALMÃO <small>au piccante</small>  riso, avocado, alghe wakame, edamame, mango, salmone, semi di sesamo, erba cipollina e salsa kimchi	16
POKE MIXTO riso, avocado, alghe wakame, edamame, mango, salmone, tonno, semi di sesamo e erba cipollina	17
POKE MEU AMOR  quinoa, mango, avocado, tofu, alghe wakame, edamame, pomodorini cherry, cipolla marinata e vegan mayo all'avocado	15

SPECIAL ROLLS

ATLANTICO tonno a pinne gialle, ricciola oceanica, sesamo e il suo olio caldo	18
SALMÃO GOSTOSO salmone, Philadelphia vegetale, avocado, mandarle, salsa sushi, tobiko e spicy mayo	17
VIOLETA  broccolini e funghi in tempura, avocado, pomodori seochi, Philadelphia vegetale e alghe wakame	13
SALMÃO COM CAMARÃO salmone, mazzancolla tropicale panata, salsa sushi e sesamo	16
SALMÃO ABACATE salmone, avocado, tobiko e sesamo	16
ATUM CROCANTE tonno a pinne gialle, avocado e tenkasu	16
CAMARÃO ABACATE mazzancolla tropicale panata, avocado e sesamo	16
SIN ARROZ salmone, ricciola e tonno a pinne gialle, mango, ikura e wasabi kizami	15
SPICY ATUM tonno, avocado, tartare piccante di tonno al coltello, salsa sriracha e fili di peperoncino	16
SPICY SALMÃO salmone, avocado, tartare piccante di salmone al coltello, salsa sriracha e fili di peperoncino	16
ILHA salmone, gambero rosso, avocado, maionese al basilico, pistacchio e stracciatella	17

TEMAKI

SALMÃO GOSTOSO TEMAKI salmone, Philadelphia vegetale, avocado, mandarle, salsa sushi, tobiko e spicy mayo	13
SALMÃO COM CAMARÃO TEMAKI salmone, mazzancolla tropicale panata, salsa sushi e sesamo	13

SIDES

NIKKEI SALAD  misticanza, mango, avocado, pomodorini confit e semi di sesamo	6
SUNOMONO  slices di cetriolo marinato e semi di sesamo	6

CRUDO

SASHIMI RICCIOLA ricciola oceanica, salsa ceviche e brunoise di verdure	18
SASHIMI DI GAMBERO ROSSO battuto di gambero rosso al latte di cocco, aromatizzato con zenzero, zest di lime e coriandolo	27
SASHIMI SALMONE salmone servito con salsa panzu, wasabi kizami, fiori e semi di sesamo	20
SASHIMI TONNO tonno a pinne gialle, salsa panzu, ikura e wasabi kizami	19
TARTARE SALMÃO GOSTOSO tartare di salmone, avocado, mandarle, maionese piccante, salsa sushi e tobiko, servita con alga nari crispy	20
TARTARE SEMPLICIDADE ricciola, avocado, zest di lime	24
CEVICHE SALMONE E RICCIOLA salmone, ricciola oceanica in salsa ceviche e verdure croccanti	20

DOLCI

CHEESECAKE MAIS AMOR  vegan cake con mango e maracuja	8
MOCHI MARACUJA 2pz mochi gelato giapponesi al gusto di maracuja	7
MOCHI CIOCCOLATO 2pz mochi gelato giapponesi al gusto di cioccolato	7
PRESTIGIO torta brasiliana al cioccolato e cocco	8
CHURROS churros, dulce de leche, zucchero e cannella	7.5

BIRRA

VIOLA BIONDA CL 75 - 5,6% birra bianca lager	22
VIOLA 10th ANNIVERSARY CL 75 - 5,7% birra bianca pale ale non filtrata	22

SIGNATURE COCKTAIL

CAIPIRINHA CLASSICA cachaça Mais Amor BIO, lime fresco	8
CAIPIRINHA MARACUJA cachaça Mais Amor BIO, lime fresco, polpa di maracuja	8.5
CAIPIRINHA MANGO E PEPE ROSA cachaça Mais Amor BIO, lime fresco, polpa di mango, pepe rosa	8.5

Tutti i prodotti evidenziati in "grassetto" sono decongelati. Le pietanze e le bevande servite possono contenere sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. Per maggiori informazioni consultare la documentazione disponibile in cassa, sul nostro sito nella sezione dedicata o chiedere al nostro personale. Tutti i prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono stati sottoposti al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004. Il peso della carne potrebbe essere suscettibile a leggere variazioni. Servizio 4 euro.



ACQUA

ACQUA NATURALE PANNA	3.5
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO	3.5

BEVANDE

COCA-COLA	3
COCA-COLA ZERO	3
CHINOTTO LURISIA	3
GASSOSA LURISIA	3
ARANCIATA ROSSA LURISIA	3

BIANCHI

CAYEGA – TENUTA CARRETTA Roero Arneis – Piemonte	27
CHARDONNAY – GROSJEAN Chardonnay – Valle d'Aosta	29
CAVA BIANCA – TERRE CARSICHE Bianco d'Alessano, Chardonnay, Fiano – Puglia	30
FIANO DI AVELLINO – ROCCA DEL PRINCIPE Fiano – Campania	31
GEWURZTRAMINER – PETER ZEMMER Gewurztraminer – Alto Adige	32
VOGLAR – PETER DIPOLI Sauvignon – Alto Adige	32
ETNA BIANCO – NERI Carricante, Cataratto – Sicilia	33
GRAND ARDÈCHE – LOUIS LATOUR Chardonnay – Francia	35

ROSATI

PRIME ALBE – TENUTE SAN GIOVANNI Nero Calabrese – Calabria	28
ETNA ROSATO – NERI Nerello Mascalese – Sicilia	33
ROSÈ – CHATEAU MIRAVAL Cinsault, Grenache, Syrah e Rolle – Provenza, Francia	40

BOLLICINE

PROSECCO CUVÉE DI BOJ- VALDO Glera – Veneto	28
CUVÉE PRESTIGE – CA' DEL BOSCO Franciacorta – Lombardia	70
GRAND CORDON – G.H. MUMM Champagne – Francia	100

ROSSI

NIRÙ – TENUTE SAN GIOVANNI Nero Calabrese – Calabria	27
ETNA ROSSO – NERI Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – Sicilia	33

CAFFÈ e LIQUORI

ESPRESSO	2
DECAFFEINATO	2
AMARO JEFFERSON	6
LIMONCELLO	5
PASSITO	6
RUM APPLETON ESTATE 8 YO.	13

COCKTAIL

IBA DRINK	10
GIN Hendrick's, Mare, Malfy Rosa, Roku	12
GIN Portofino, Adamus	15
VODKA Grey Goose, Beluga	12

TEMAKINHO

CAPO D'ORLANDO

