

STREET FOOD

HAMBURGER CLASSICO

Bun (pane) al lievito madre con farina macinata a pietra, hamburger handmade, insalata, pomodoro fresco, bastardo del Grappa, bacon.
Proposto con salsa rosa e chips di patata 15€

CARBONARA FISH BURGER

Bun (pane) al lievito madre con farina macinata a pietra e nero di seppia, fish burger di nostra ricetta, zabaione salato, bacon, pecorino, pepe del Bengala
Proposto con salsa rosa e chips di patata 15€

HAMBURGER DI TERRA

Bun (pane) al lievito madre con farina macinata a pietra, guancetta di maiale brasata, verdura di stagione, pecorino, cipolla caramellata.
Proposto con salsa senape e miele e chips di patata 15€

VEGAN BURGER



Bun (pane) al lievito madre con farina di canapa, burger (200 gr di Quinoa, Bulgur, asparago bianco, ceci) hummus, spinacino.
Proposto con salsa di senape e sedano e chips di tubero 15 €

CLUB SANDWICH ALL'INGLESE

Pane di cereali, segale e semi oleosi, insalata di pollo, bacon affumicato, insalata, pomodoro, senape, mayonese.
Proposto con salsa senape e miele e chips di tubero 12€

CHICKEN BAO

Panino di riso cotto a vapore, Pollo marinato allo zenzero e Sake in crosta di mandorle tostate, menta, Honey Mustard, cavolo e zucchine.
Proposto con salsa Teriyaki e chips di tubero e chips di tubero 15€

HERB BAO

Panino di riso cotto a vapore, Samblé di Parmigiano 36 mesi, polvere di Olive di Taggia, basilico, carota in foglia, pomodorino confit.
Proposto con salsa ponzu e chips di tubero 15€

SUSHI BURGHER alle Capasante*

Carpaccio di Capasanta, salsa di olio di vinacciolo e tamarindo, chips croccante di parmigiano 36 mesi, radicchio di Castelfranco stufato, foglie di ibiscus, buns di riso crisp. Proposto con salsa ponzu, piselli al wasabi e chips di tubero 15€

SUSHI BURGHER PORK

maialino in doppia laccatura, crema di Blu di Montegalda, radicchio di TV all'agro, bun di riso sushi crisp.
Proposto con salsa ponzu, piselli al wasabi e chips di tubero 15€

PATATE RUSTICHE

Patate con buccia fritte, con salsa rosa 4,5€

FRIED SMOKED CHEESE

Quadrotti crisp di asiago alla paprika affumicata 8€

BOCCONCINI DI POLLO CRISP

Proposti con mayonese al rosmarino 9€

PORCINI FRITTI

Porcini in tempura di riso fritti, con mayonese al rosmarino 13€



MESCOLE

PORTOBELLO SLIM

Portobello gin, Thomas Henry tonic slim

PORTOBELLO SLIM

Portobello gin, Thomas Henry tonic slim

PANAMA DIXIT

Rum Abuelo 7, Rum Santa Teresa, Grand Marnier, 1 passion fruit, limone, orzata

MANDARIN MARGARITA

tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone, zucchero

LONDON OKINAWA

Portobello gin al miglio, kombucha Nigori Sake, sciroppo di amaranto

MANDARIN MARGARITA

Tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone, zucchero

RP

Rum J Wray Gold, shrub pera, gassosa W

JAMMY

JWray Gold Rum, zucchero, infuso di camomilla, limone

BOTANICAL

Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla salvia, lime

BOTANICAL

J Wray Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla salvia, lime

IL BELLO

Portobello Gin, Umami bitter, Wtonic

CACHANCARA

rum blanco Damoiseau, lime, miele millefiori

RUBUS

Bruxo Mezcal, Rubus sake, ibiscus, tepache, zucchero



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

ENTER BLACK DOT

Honjozo

SHIRAYUKI

TARUZAKE

Honjozo in botti di cedro

AZUMA RIKISHI

Junmai Tokubetsu da riso Gohyakumanseki

OKIMASAMUNE GINPA

Junmai mineralità e fragranza marina

VERO RISO SAKE

Junmai Ginjo da riso Carnaroli

HARMONIAE

RISO SAKE

Junmai Ginjo da riso Carnaroli

HOPE RISO SAKE

Dry hoping Ginjo da riso Carnaroli

MOVAT RISO SAKE

metodo classico Ginjo da riso Carnaroli

DEWANOUKI

Kimoto Junmai

KUROMATSU

KENBISHI honjozo del 1505

DEWANOUKI

kimoto Junmai

MASUMI YAWARAKA

Junmai Ginjo

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04