



MENU

PER INIZIARE

- **Edamame piccante 5€**
- **Causa** . Impasto di patate farcito con pollo mayonese , sedano , aromi orientali , avocado e crema huancaina. **9€**
- **Taco di tonno o salmone** . Impasto di grano , con misticanza, cavolo cappuccio, arance, avocado e tonno o salmone a scelta. **11€/9€**
- **Crocchette** . Impasto di patate con pesce del giorno e aromi andini- asiatici con crema huancaina. **6€**
- **Gamberi in tempura e salsa mango** . Gamberi in tempura con panko e salsa di mango , sesamo e myrin. **10€**

I primi passi

L'ESPERIENZA CON LA FRESCHEZZA

- **Ceviche di Ricciola** . Dadolata di pesce con Aromi dell'oriente, latte di tigre e chips di Camote o patata americana con mais cancha e mais choclo. **20€**
- **Ceviche Mixto** . Dadolata di polpo cotto, ricciola , Gambero rosso , avocado e latte di tigre al rocoto (peperoncino andino trattato non piccante)guarnito con camote chips , mais cancha e mais choclo. **24€**
- **Ceviche Maguro** . Dadolata di Tonno, marinata con latte di tigre allo yuzu e ponzu , guarniti con avocado cipollotto e sesamo. **22€**

- **Subarashi Sashimi** . Sashimi di pesce ricciola tonno, polpo(cotto), salmone, gambero e capesante. **34€**
- **Tiradito Green** . Carpaccio di Branzino con latte di tigre al jalapeno guarniti con aji limo e chalaquita.(Peperoncini andini trattati non piccanti). **14€**
- **Tiradito Salmon** . Carpaccio di Salmone, marinato con salsa di soya nikkei a base di verdure e aromi Andini guarnito con cipollotto , jalapeno e ravanello. **14€**
- **Tiradito Nikkei** . Carpaccio di branzino, con Salsa Ponzu, pomodoro concassè Erba cipollina e olio al tartufo. **15€**
- **Tartare de gambero rosso e sorbetto al mandarino** . Gambero rosso marinato con evo e aromatizzato agli agrumi orientali e sorbetto al mandarino e croccante di gambero. **24€**
- **Tartare Amazonica** . dadolata di Tonno, avocado, Cetriolo, Mango, Mela verde,cocco, e vinaigrette nikkei. **20€**
- **Tartare Salmon** . Dadolata di Salmone marinato con salsa miso , battuta di avocado e wakame guarnito con ravanello. **14€**

MAKI ROLL

MAKIS

- **Dragon** . roll di riso farcito con philadelphia, gambero in tempura, guarnito con fette sottili di avocado, salmone tartare , ikura e teriyaki. **10€**
- **Uramaki sake avocado Andino** . roll di riso con semi di sesamo, farcito con salmone e avocado, e asparagi, guarnito con pasta kataifi, salsa teriyaki e pistacchi. **9€**
- **Veggie** . roll di riso farcito con pomodoro, asparagi, avocado e cetriolo , guarniti con mango, chips di patata viola, mandorle , maionese vegana e teriyaki. **8€**
- **Tiger Special** . roll di riso e sesamo, togarashi, farcito con gambero in tempura, philadelphia, avocado, guarnito tartare di salmone, uova di salmone, chips di patata e salsa senape. **10€**
- **Acevichado** . roll di riso farcito con avocado, gambero in tempura, guarnito con fette sottili di tonno, salsa acevichada e chalaquita. **15€**
- **Hot kani-tara** . roll di riso farcito con avocado, cetriolo, polpo, guarnito con surimi , mayo nikkei, perlage di yuzu , aji limo e cialde di chia. **13€**

NIGIRIS

L'espressione di due culture in un boccone

- ***Nigiri Sake Nikkei*** . bocconcino di riso, fetta di salmone, chalaquita, salsa mayonese nikkei e chalaquita con perlage di ponzu. (x2) **4€**
- ***Nigiri Maguro*** . bocconcino di riso con una fetta di tonno e terimamba , tartufo , chalaquita, erba cipollina. (x2) **6€**
- ***Nigiri Tako*** . bocconcino di riso con una fetta di polpo, philadelphia , avocado, sale maldon e salsa dragotimo. (x2) **4€**

UN DOLCE RICORDO

- ***Pionono e gelato di mandarino e meringa agli agrumi.*** **7€**
- ***Il Maracuya in sette giorni*** . passiflora, conosciuto come Maracuya o passion fruit, fatto in sette Testure diverse. **8€**
- ***Mochi (x2)*** **6€**

SPECIAL

- ***Hirumaki Mamba*** . Roll di riso fritto avvolto da alga nori farcito con gamberi in tempura , philadelphia e avocado guarnito con crema guacamole , tartare di salmone , lime , salsa esotica e germogli di aneto e tobiko. **16€**
- ***King Maguro*** . Roll di riso farcito pomodoro, gambero in tempura , asparagi e philadelphia piccante guarnito con tonno in fette sottili , tartufo e salsa mayonikkee e chips di platano verde. **16€**
- ***Nigiri intruso*** . Bocconcino di riso con fette sottili di entraña sale maldon cipollotti e olio al tartufo. **5€**
- ***Chicharron de Cancho e tortino di patate*** . uno dei classici piatti dello street food , maialino cotto a bassa temperatura e accompagnato da un tortino di patate e radici andine. **18€**

BEVERAGE

| | |
|------------------------|--------------|
| Acqua Panna liscia. | 2€ |
| Acqua Panna bolle | 2€ |
| Coca cola. 20cl | 3€ |
| Coca cola zero 20cl | 3.50€ |
| Te al limone | 3.50€ |
| Te alla pesca | 3.50€ |
| Ginger beer | 4€ |
| Ginger ale | 4€ |
| Tonic water schweppes | 3€ |
| Tonic water Fever tree | 4€ |
| Lemon soda schweppes | 3€ |
| Red bull | 4€ |

BIRRE

| | |
|------------------------------|-----------|
| Lisa artigianale draft 33cl. | 6€ |
| Beck's. | 5€ |
| Corona. | 5€ |
| Tennent's. | 5€ |
| Budweiser | 5€ |

CAFFETTERIA

| | |
|-----------------|-----------|
| Caffè espresso | 2€ |
| Caffè macchiato | 2€ |
| Latte macchiato | 2€ |
| Decaffeinato | 2€ |
| Cappuccino | 3€ |
| Marocchino | 3€ |
| Shakerato | 4€ |
| Te e infusi | 3€ |
| Spremuta | 4€ |

VINI BIANCHI

| | | | | |
|--------------------|--------------------|------|-----------------------|------------|
| CERVARO DELLA SALA | MARCHESI ANTINORI | 2019 | UMBRIA | 90€ |
| VINTAGE TUNINA | JERMANN | 2020 | FRIULI VENEZIA GIULIA | 80€ |
| VERMENTINO DOC | AURDAYA | 2021 | SARDEGNA | 27€ |
| CHABLIS | VIELLES VIGNES | 2019 | FRANCIA | 40€ |
| FALANGHINA IGP | SAN SALVATORE 1988 | 2020 | CAMPANIA | 25€ |
| GEWURTZTRAMINER | VON BLUMEN | 2020 | TRENTINO ALTO ADIGE | 30€ |
| GEWURTZTRAMINER | KELLEREI BOZEN | 2021 | TRENTINO ALTO ADIGE | 30€ |

VINI ROSSI

| | | | | |
|----------------------|------------------|------|-----------|------------|
| MALBEC VIVE | ALTAVISTA | 2020 | ARGENTINA | 28€ |
| LE DIFESE IGT | TENUTA SAN GUIDO | 2019 | TOSCANA | 65€ |
| CHIANTI CLASSICO | LILLIANO | | TOSCANA | 26€ |
| CERRETO DI MORELLINO | DI SCANSANO DOCG | 2019 | TOSCANA | 24€ |

BOLLICINE

| | | | | |
|-------------------|---------------------|--|-----------|-------------|
| FRANCIACORTA BRUT | BELLAVISTA | | LOMBARDIA | 65€ |
| PROSECCO | SERENA SOPRALERIGHE | | VENETO | 26€ |
| CHAMPAGNE | RUINART | | FRANCIA | 145€ |
| CHAMPAGNE | DRAPPIER | | FRANCIA | 58€ |
| CHAMPAGNE ROSE | DRAPPIER | | FRANCIA | 70€ |

CALICE DA 7€

COCKTAIL

| | |
|-------------------------|--------------|
| DRINK+ SELEZIONE MAMBA | 10€ |
| COCKTAIL INTERNAZIONALI | DA 9€ |