

u-bahn street food

fritti

tempura di gamberi / 4pz €8

takoyaki di polpo / 5pz €5

(piatto giapponese per eccellenza e sono delle polpettine di polpo (tako), condite con salsa agrodolce, sesamo e katsuobushi)

money pocket / 4pz €5

(piatto della cultura Thai, sono dei fagottini di pasta fritti con ripieno di gamberi)

bocconcini di pollo in panko con salsa piccante €6

(il panko è una impanatura tipica della cucina giapponese che rende il fritto più croccante)

tartare di tonno in tempura / 4pz €13

(palline di tonno a cubetti pastellati e condite con spicy mayo, teriyaki, sesamo e katsuobushi)

calamari e gamberi €13

vegan

verdura in tempura con crema guacamole e salsa teriyaki €6

yakisoba con verdure €8

tofu fritto speziato €6

tutte le nostre proposte sono fatte in casa utilizzando ingredienti genuini e ricercati

u-bahn restaurant

antipasti

polpo alla plancia su parmantier alla barbabietola e passion fruit	€14
carne di manzo cruda arrotolata su verdura bok choy condita con salsa ponzu e sale al tartufo	€12
selezione di salumi	€13

primi

risotto al nero di seppia con calamaro al lime e corallo nero	€13
tagliatella alla barbabietola su fonduta di pecorino, salsa tartufata e gamberi in crosta di mandorle	€12
gnocco su crema di zucca, chips di guanciale e cialda di parmigiano	€11

secondi

ombrina al forno in crosta di quinoa nera	€16
picanha di manzo con salsa al lime e soia	€18
filetto di manzo su salsa bernese e riduzione di vino rosso	€19
fusi di pollo caramellati al peperoncino	€13

dolci

winter sunrise zuppa di cioccolato amaro, panna cotta e sorbetto alla frutta	€6
tiramisushi tiramisù agli agrumi, lingua di gatto e crumble al calvados	€6
azz... o babbà babbà con crema inglese e panna montata	€6
mascarino crema di mascarpone con crumble al cacao e fragole fresche	€6
japan ice cream selezione di gelati orientali	€5

u-bahn fusion food

per cominciare

tiradito di branzino e frutto della passione	€13
(piatto tipico peruviano a base di pesce crudo tagliato a forma di sashimi)	
salmone alla sudamericana	€13
(carpaccio di salmone, tartare di frutta fresca marinata con sale e lime, leche de tigre bianco)	
ceviche peruviana	€14
(piatto tipico dell'America Latina e consiste in piccoli cubetti di pesce crudo marinati)	
poké hawaiano	€14
(piatto tipico dei pescatori hawaiani a base di pesce crudo a cubetti marinato con soia e semi di sesamo su una base di riso bianco)	
tartare di tonno con frutta di stagione e riduzione di teriyaki	€14
tartare di salmone con avocado e crema di limone e wasabi	€13
sashimi new style	€16
(tonno salmone branzino gambero crudi tagliati a fettine sottilissime che vengono leggermente scottati dalla temperatura della miscela di oli con cui vengono conditi)	
insalata wakame	€6
edamame	€5
riso bianco	€2

tutte le nostre proposte sono fatte in casa utilizzando ingredienti genuini e ricercati

u-bahn sushi

temaki

cono ottenuto arrotolando una sfoglia di soia riempito di riso, pesce e verdure.

ebiteen	salmone, philadelphia, gambero tempura, mandorle	€6
kampai	polpa granchio, philadelphia, gambero tempura	€6
devil salmon	polpa granchio, tartare di salmone piccante	€6
spicy tonno	tartare di tonno piccante	€6

nigiri

sono un'altra tipologia di sushi dove il riso assume la forma di una polpetta allungata su cui poi vengono sistemate delle fettine di pesce crudo.

tradizionale — 2pz di:

- salmone o gambero €3

- tonno o branzino o capasanta €4

flambato — 6pz (2 salmon 2 tonno 2 branzino) €12

sashimi 3pz €4

piatto tipico della cucina giapponese che consiste principalmente in pesce freschissimo tagliato a fettine sottili

tutte le nostre proposte sono fatte in casa utilizzando ingredienti genuini e ricercati

uramaki — 8pz

sono preparati mettendo al centro un'alga nori che avvolge il ripieno mentre all'esterno sono ricoperti da uno strato di riso guarnito solitamente da pesce crudo.

crudi

spicy tonno tonno, cetriolo, spicy mayo, sesamo, katsuobushi €11

ceviche salmone, avocado, leche de tigre, capasanta, fragola, lime €12

white spicy tonno, mango, pesce bianco, salsa piccante €11

bonito tonno, avocado, salsa piccante, philadelphia, erba cipollina €11

cotti

harumaki hot roll salmone, philadelphia, granchio in sfoglia di riso fritta €11

hoso fry fragola hoso fritto, philadelphia, fragola €11

ebiteen gambero tempura, philadelphia, salmone scottato, salsa teriyaki €11

kampai gambero tempura, granchio, philadelphia, mandorle €11

ebi passion gambero tempura, granchio, mango, salmone, passion fruit €11

futomaki fritto granchio, salmone, tonno, avocado, mango, philadelphia, €11

tobiko, spicy mayo

u-bahn gambero in tempura, spicy salmon, tobiko rosso, tonno, salsa di rapa rossa €11

soy salmon sfoglia di soia, gambero in tempura, salmone, granchio, philadelphia, €12
salsa teriyaki

octopus roll polipo, salmone, salsa wasabi €13

combo uramaki (fantasia dello chef)

uramaki mix — 12pz €15

uramaki mix — 16pz €20

tutte le nostre proposte sono fatte in casa utilizzando ingredienti genuini e ricercati
in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di alta qualità
nelle nostre preparazioni sono contenuti allergeni: per intolleranze o allergie siete pregati di
chiedere il libro unico degli ingredienti