



EXENZ

Menü

“

Non riesco a sopportare
quelli che non prendono
seriamente il cibo.

Oscar Wilde

APPETIZER

Edamame* in baccello con sale rosa dell'Himalaya	5€
Patate* croccanti con buccia	5€
Patate* croccanti con buccia, servite con fonduta e togarashi	8€
Patate* al forno con scamorza affumicata e bacon croccante	8€
Verdure* in pastella	6€
Insalata di alga* wakame	6€
Tempura di gamberi* in cereali	12€
Tempura di gamberi* in panko	12€
Gyoza* ripieni di maiale e spezie, serviti con salsa teriyaki e sesamo (6pz)	12€
Nuvolette di farina di gambero con tartare di salmone** spicy e tonno** condito alla siciliana (4pz)	12€

TARTARE

Salmone** marinato, avocado, tobiko*, Philadelphia, erba cipollina, mix sesamo, mandorle	12€
Tonno** condito con sale, olio e limone	12€
Tris di mini tartare di salmone**, tonno**, ricciola**	14€

CARPACCI

Carpaccio di salmone**, servito con olio di yuzu, soia, pepe rosa, sesamo verde e perlage di yuzu	14€
Carpaccio di tonno** condito alla siciliana (<i>olio, sale e limone</i>)	16€
Carpaccio mix (<i>salmone**, tonno**, ricciola**</i>)	20€

SASHIMI

Sashimi di salmone** con ikura	9€
Sashimi di tonno** con tobiko*	9€
Sashimi di ricciola** marinata al lime e scorza d'arancia	10€
Sashimi di gambero* rosso	12€
Sashimi mix (<i>4 salmone**, 4 tonno**, 2 ricciola**, 2 gambero* rosso</i>)	25€
Sushi sashimi (<i>2 nigiri ricciola**, 2 nigiri salmone** scottati, 4 sashimi salmone**, 4 sashimi tonno**</i>)	25€

NIGIRI

Nigiri di salmone** con alga* wakame	5€
Nigiri di tonno** con riduzione di mango e pistacchio	5€
Nigiri di ricciola** con scorza di lime	6€
Nigiri di salmone** scottato	5€

*Congelato e/o surgelato | **abbattuto in azienda per garantire la sicurezza alimentare

GUNKAN

Gunkan di salmone** con tartare di salmone**spicy e ikura	5€
Gunkan di tonno** con tartare di tonno** spicy e tobiko*	5€

HOSOMAKI

Cetriolo, avocado e mango	7€
Ricciola**	9€
Salmone**	9€
Tonno**	9€

TEMAKI

Salmone**, avocado, Philadelphia, teriyaki e mandorle	12€
Tonno**, mango, avocado e cipolla croccante	12€

URAMAKI

Salmone**, avocado, top di salmone**, Philadelphia, erba cipollina, mandorle e salsa teriyaki	15€
Tonno**, mango, top di tonno** con salsa mango, olio di sesamo, teriyaki e pistacchio	15€
Polpa di granchio (surimi)*, maionese, tobiko*, cetriolo, mango e cipolla croccante	15€
Salmone** cotto, cetrioli, togarashi, maionese piccante e sesamo	15€
Salmone** in tempura, avocado, maionese e scorza di limone	15€
Ricciola**, mango, cetriolo, salsa mango teriyaki e pistacchio	15€
Gambero* in tempura, avocado, salsa chili e cipolla croccante	15€
Gambero* in tempura, avocado, top di salmone** scottato, maionese piccante e cereali	15€
Hosomaki fritto ripieno di salmone**, top di Philadelphia, cipolla caramellata, pistacchio, mandorle e salsa mango	15€
Vegano: alga di soia rosa, riso con crema di barbabietola, carota** in tempura, zucchina, top di maionese di soia e alga* wakame	15€
Crema di tonno** (<i>tonno** cotto, soia maionese, erba cipollina</i>) carota Julienne, avocado con top di maionese e cipolla croccante	15€
Combo 24 pz	42€
Combo 50 pz	79€

*Congelato e/o surgelato | **abbattuto in azienda per garantire la sicurezza alimentare

URAMAKI GOURMET

Gambero* rosso, avocado, mango con top di gambero* rosso, salsa mango e pistacchio	21€
Salmone**, avocado con top di tartare di salmone** spicy (<i>condita con coriandolo, maionese piccante ed erba cipollina</i>)	18€
Tonno**, avocado con tartare di tonno** alla siciliana (<i>olio, sale, limone e cipollotto</i>)	18€
Gambero* in tempura, avocado, top di salmone** scottato, maionese piccante, cipolla croccante e teriyaki	18€
Riso alla barbabietola con salmone** in tempura e maionese	19€
Ricciola**, cetriolo, avocado con top di tartare di ricciola**, tobiko* e yuzu	22€

CHEF TASTING

3 Uramaki, 3 fette di sashimi di salmone**, 3 fette di sashimi di tonno**, 2 Nigiri di ricciola**	59€
---	-----

ASIAN SPAGHETTI

Spaghetti di soia con gambero* e verdure*	15€
Spaghetti di soia con pollo, verdure e funghi shiitake	14€

SELECTION PLATE GOURMET

Tagliata di picanha brasiliana servita con patate* al forno, verdure grigliate e sale dell'Himalaya	25€
Pluma di suino scottata con contorno di patate* al forno e verdure grigliate	25€
Ribs di suino marinate in salsa bbq, servite con contorno di patate* fritte	25€
Filetto di tonno** scottato al sesamo, marinato con crema di arancia e servito con insalata di finocchio, julienne di zucchine, menta, honey mustard, pepe rosa, olio evo	25€
Salmone** alle erbe aromatiche servito con riso venere, guacamole e pomodoro bruschettato	25€
Polpo* cotto a bassa temperatura aromatizzato alla menta e al pepe rosa, adagiato su crema di ceci e servito con tartare di gambero* condita con olio, sale e scorza di lime	25€

HAMBURGER (servito con contorno di patate* fritte)

Hamburger di bovino adulto scottona, scamorza, melanzane e zucchine grigliate, cipolla caramellata, mozzarella di bufala, salsa honey mustard	16€
Hamburger di bovino adulto scottona, pomodoro, guanciale fondata di parmigiano, songino, scaglie di parmigiano	16€
Hamburger di bovino adulto scottona, pomodoro cipolla caramellata, guanciale, songino, fondata di pecorino allo zafferano, scaglie di pecorino allo zafferano	16€
Hamburger di bovino adulto scottona, scamorza, pesto di pistacchio, guanciale, burrata, polvere di pistacchio	18€
Stracetti di maiale cotti a bassa temperatura, cipolla fresca, scamorza, songino, honey mustard	16€
Filetto di pollo** croccante ai cereali, pesto di pistacchio, mozzarella di bufala guanciale, iceberg, maionese	16€

CHEF BOWL GOURMET

Riso venere, gambero* rosso del mediterraneo, straciatella di bufala, avocado, zenzero rosa, mango, sesamo, wasabi e riduzione di mango	23€
Riso alla barbabietola, branzino** o ricciola**, papaya, edamame*, erba cipollina, patata dolce, granella di pistacchio e salsa honey e mustard	22€
Riso bianco per sushi, rosa di salmone** scottato, avocado, wakame*, ikura, Philadelphia, mix sesamo e salsa teriyaki	18€
Riso venere, tonno**, ananas, cipolla agrodolce, cetriolo, datterino rosso e giallo insaporito, katsuobushi e maionese spicy	18€
Riso bianco, gambero* in tempura in panko, olive, cipolla agrodolce, wakame*, surimi di granchio, mandorle tostate a lamelle e salsa sweet chili	20€
Insalata (iceberg radicchio e rucola), picanha* in tempura, carote, Philadelphia, patata dolce datterino rosso e giallo insaporito, scaglie di pecorino allo zafferano, salsa yogurt e togarashi	20€

POKE

Crea il tuo poke

Scegli il numero di proteine per comporre la tua bowl e segui gli step.

14€ 1 Proteina, 16€ 2 proteine, 18€ 3 proteine.

Ogni bowl include anche:

- 1 base
- Max 4 condimenti
- 1 Topping
- 1 Salsa

Scegli le proteine

- Salmone**
- Tonno**
- Salmone** marinato +0,50€
- Tonno** marinato +0,50€
- Petto di pollo aromatizzato
- Tofu
- Gambero* cotto
- Uovo sodo
- Salmone** cotto (con Philadelphia, menta e zenzero) +0,50€
- Tonno** cotto (con olio, limone e prezzemolo) +0,50€
- Polpo** marinato

Scegli la base

- Riso bianco
- Riso venere
- Riso integrale
- Riso alla barbabietola
- Insalata mista (radicchio, iceberg)

Scegli i condimenti (max 4)

- Edamame*
- Feta greca +0,50€
- Pomodorini
- Tobiko* +0,50€
- Erba cipollina
- Cipolla agrodolce
- Cetriolo
- Olive nere
- Zenzero rosa +0,50€
- Carote
- Goma wakame* +0,50€
- Olio evo
- Guacamole
- Mais
- Ananas
- Mango +0,50€
- Avocado +0,50€
- Crab avocado* +0,50€
- Finocchio
- Patata dolce
- Surimi di granchio* +0,50 €
- Alga nori
- Julienne di zucchine
- Philadelphia +0,50€

Scegli il topping

- Mix sesamo
- Mandorle a lamelle tostate
- Granella di nocciole
- Granella di pistacchio
- Nachos
- Cipolla croccante
- Arachidi
- Anacardi
- Noci
- Wakame dry

Scegli la salsa

- Soia
- Teriyaki
- Ponzu
- Yogurt
- Mayo di soia
- Spicy mayo
- Honey e mustard
- Glassa di aceto balsamico
- Spicy

DESSERT

Chiedere la selezione al personale 8€

BIBITE

Birre

Chiedere la selezione al personale 7€

Vini

Chiedere la selezione al personale

Calice di vino o prosecco 8€

Acqua naturale 75cl 3€

Acqua Lete 75cl 3€

Coca Cola 33cl 4€

Coca Cola zero 33cl 4€

Coperto 2€

*Congelato e/o surgelato | **abbattuto in azienda per garantire la sicurezza alimentare

LISTA ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze.



Ogni portata è una fusione
di culture, preparata in equilibrio
tra leggerezza e gusto.

EXENZ