

סזש



JAPAN FUSION RESTAURANT

POKÈ

COMPONI LA TUA POKÈ A 15€

BASE FINO A 2 SCELTE

- Riso sushi
- Riso bianco
- Riso venere
- Insalata

PROTEINE 1 SCELTA (OGNI EXTRA 1.50€)

- Tonno
- Salmone
- Salmone cotto
- Gambero cotto
- Gambero in tempura
- Pulled pork
- Surimi
- Tonno sott'olio
- Pollo / Pollo fritto
- Polpo alla piastra
- Polpo in tempura

CONDIMENTO FINO A 3 SCELTE (OGNI EXTRA 1€)

- Cetriolo
- Carote
- Avocado
- Pomodorini
- Mango
- Frutti di bosco
- Zenzero
- Edamame
- Wakame
- Olive
- Philadelphia
- Mais

TOPPING 1 SCELTA (OGNI EXTRA 0.70€)

- Mandorle
- Anacardi
- Pistacchio
- Noci
- Nocciole
- Kataifi
- Erba cipollina
- Sesamo
- Tobiko
- Cipolla fritta
- Tarallo napoletano

SALSE 1 SCELTA (OGNI EXTRA 0.50€)

- Olio evo
- Aceto balsamico
- Teriyaki
- Ponzu
- Maionese
- Mayo lime
- Salsa spicy
- Guacamole
- Salsa agrodolce
- Soia

STARTERS

Edamame Ezu Fagioli di soia con cristalli di sale maldon	5
Goma Wakame* Insalata di alga nipponica con aromi ai lamponi	5
Ezu Bons* Croquette di crostacei* in tempura e salsa di accompagnamento	7
Karaage Pepite di pollo in tempura giapponese servito con salse Ezu	6
Gyoza Beef 4 PZ	6
Gyoza Gamberi 4 PZ	7
Gyoza Veggie 4 PZ	5
Gambero* in tempura con salsa in agrodolce	8
Polpo in tempura con salsa agrodolce	12,5
Verdure di stagione in tempura	5
Takoyaki 4 PZ Polpettine fritte di polpo con salsa teriyaki	6

TACOS

- Tacos Manzetta** 10
Battuta di manzetta prussiana, olio extra vergine, punte di mayo lime e sesamo kimchi
- Tacos Salmone** 7
Salmone, sale, olio, pepe, sesamo al wasabi, zeste di lime, mayo lime e songino
- Tacos Tonno** 8
Tonno, avocado, teriyaky e mandorle tostate

BUNS

- Bao Pulled** 5
Panino cotto al vapore , pulled pork, cipolla croccante, salsa Ezu e teriyaki
- Bao Salmone** 7
Panino cotto al vapore, salmone, sale, olio, pepe, sesamo al wasabi, succo lime, zeste di lime, salsa EZU, cipolla croccante
- Crispy Bao** 6
Panino cotto al vapore, gambero in tempura, insalata e salsa teriyaki
- Bao Tonno** 8
Panino cotto al vapore, tonno, avocado, sale, olio, pepe e mayo lime
- Lobster Roll** 24
Bun artigianale con astice, salsa homemade, insalata iceberg, olio extravergine di Altamura, sale e pepe.

SUSHI & SASHIMI

TARTARE

Gambero Rosso di Mazara*, germogli, salsa dello chef e pepe di sishuan 19

Gambero Rosa di Mazara*, olio extravergine di Altamura, salsa dello chef e pepe agli agrumi 19

Scampo*, germogli, salsa dello chef con olio, pepe e croccante di fresella napoletana 19

Salmone, avocado, mela verde, olio evo, ikura e salsa ponzu 15

Tonno*, mango, olio evo, pepe, mayo e mandorle 16

Battuta di manzetta prussiana, senape, cristalli di sale maldon e tartufo nero 19

Ricciola, avocado, Salsa Ponzu, zeste di lime, salsa umami e pepe 20

SUSHI & SASHIMI

NIGIRI 2 PZ

Salmone	6
Tonno	6
Capasanta e lime	7
Gambero Rosso di Mazara	8

SASHIMI 4 PZ

Salmone	9
Tonno	10
Capasanta*	12
Ricciola	12
Gambero Rosso di Mazara*	16

GUNKAN 2 PZ

Salmon / Salmon Flambè Bocconcini di riso avvolto da slide di salmone scottato con Philadelphia, ikura* e salsa teriyaki	6
Tonno / Tonno Flambè 🔥 Bocconcini di riso avvolti da slide di tonno con mayo spicy e sesamo wasabi	9

URAMAKI

	4 PZ	8 PZ
Salmon Roll Uramaki con salmone e avocado ricoperta da puff di Philadelphia, sesamo tostato e salsa teriyaki	7	14
Tuna Roll Uramaki con tonno, mango e cetriolo, ricoperto da slide di tonno e mayo giapponese	7	15
Spicy Salmon Roll 🔥 Uramaki con salmone avocado tartare di salmone salsa spicy	7	14
Spicy Tuna* Roll 🔥 Uramaki con tonno*, spicy mayo, cetriolo, avocado e tartare di tonno*	7	14
Tanjiro Roll Gambero* al vapore, maionese yuzu, avocado, capasanta* scottata, cipolla caramellata	7	14
Tiger Roll Uramaki con gambero* furai, cetrioli, avocado ricoperto da salmone scottato e mayo teriyaki	7	14
King Roll Gambero* in tempura, avocado, tartare di salmone, semi di sesamo e giappo mayo	7	14
Amalfi Lemon Maki Uramaki con salmone, gambero* furai mayo lime, ricoperto da slide di avocado e zeste di limone amalfitano	7	14

4 PZ 8 PZ

California Roll

Uramaki con polpa di granchio, cetriolo e avocado

7 14

Capasanta Roll

Uramaki con capasanta*, avocado, cetriolo, jappo mayo e semi di sesamo

8 15

HOT ROLL

Sake Maki Hot

Hosomaki in tempura ripieno di salmone, avvolto in granella di nocciola, ricoperto da tartare di salmone e teriyaki

9 17

Crispy-Fruit Roll

Hosomaki di salmone*, avvolta in pasta kataifi ricoperto da puff di philadelphia teriyaki e frutta

8 14

Vesuvio

Salmone cotto, philadelphia, avvolto in polvere di tarallo napoletano, salsa agro dolce, sesamo wasabi

9 17

Eren

Pasta harumaki, salmone, granchio* philadelphia , erba cipollina e salsa agrodolce

11 -

EZU BOX

Crispy Box 12PZ - TUTTO COTTO **17**

4PZ hosomaki fritti, 4 PZ rolls gambero in tempura e 4PZ rolls polpa di granchio

Salmon Box 12PZ **18,5**

4PZ rolls salmone, 4PZ hosomaki salmone, 2PZ nigiri e 2PZ sashimi

Friendly Box 24PZ **35**

4PZ rolls salmone, 4PZ rolls tonno, 4PZ rolls gambero in tempura, 4PZ hosomaki tonno, 4PZ hosomaki salmone, 2PZ nigiri tonno e 2PZ nigiri salmone

Crazy Box 34PZ **55**

4PZ rolls salmone, 4PZ rolls tonno, 4PZ rolls gambero in tempura, 4PZ rolls polpa di granchio, 4PZ rolls tarallo, 6PZ mix di nigiri, 2PZ sashimi salmone, 2PZ sashimi tonno, 4PZ mix gunkan

Ezu Box 50PZ **80**

8PZ rolls salmone, 8PZ rolls tonno, 8PZ rolls gambero in tempura, 4PZ hosomaki fritti, 6PZ mix hosomaki, 6PZ mix nigiri, 6PZ mix sashimi, 4PZ gunkan mix

ALL'INTERNO DELLE BOX TROVI:

Rolls Salmone - Salmone e avocado con topping di philadelphia e teriyaki

Rolls Tonno - Tonno e cetriolo con topping di tartare di tonno e mayo spicy

Rolls Gambero in Tempura - Gambero in tempura con topping di salmone scottato e mayo lime

Rolls Polpa di Granchio - Surimi, cetrioli, avocado con topping di mayo e cipolla croccante

Rolls Tarallo - Salmone cotto, philadelphia, avocado, panato con tarallo napoletano sbriciolato e topping di teriyaki

YAKIMESHI

Riso saltato con:

Verdure di stagione	10
Verdure e gambero*	14
Verdure e pollo	12

DESSERTS

Cheesecake	8
Mochi 2 PZ	5
Tortino al cioccolato	6
Tortino al pistacchio	6
Churros 5PZ (accompagnato da 1 crema a scelta)	7
Extra crema	2

BEVERAGE

Acqua Lete Effervescente naturale	1,5
Acqua Sorgesana Naturale	1,5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	2,5
Fanta	2,5
Birra	5

LISTA DEGLI ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI, O COADIUVANTI TECNOLOGICI, CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011UE

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Anidride solforosa e solfiti

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni, utilizzati per i singoli piatti e bevande proposti in menù, al personale in servizio oppure al Titolare.

TRATTAMENTO DEL PESCE CRUDO

I prodotti a base di pesce crudo che vengono preparati in questo esercizio, a partire dal pesce fresco, sono sottoposti a un processo di abbattitura (congelamento rapido) che prevede un raffreddamento rapido del prodotto a temperatura di $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ e conservato a temperatura non superiore a $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ per 36 ore.

I prodotti della pesca, oggetto di operazioni di eviscerazione, sfilettatura, tranciatura o affettatura, sono sottoposti ad un esame visivo, per la ricerca di parassiti visibili, in modo da escludere dalla commercializzazione o somministrazione i prodotti o le parti manifestanti parassiti.

Siamo dotati di apparecchiature di abbattimento termico esclusivamente destinate allo scopo, idonee a portare nel tempo più rapido possibile le parti interne del prodotto ad una temperatura non superiore a $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Siamo dotati inoltre di specifica procedura scritta di autocontrollo che dettagli tecnologia utilizzata, modalità di preparazione, di abbattimento, identificazione e di scongelamento dei prodotti, modalità di monitoraggio e di registrazione dei punti critici di controllo (HACCP) individuati.

Le misure di prevenzione e controllo di tale rischio sono contenute nel Reg (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di alimenti di origine animale e che nell'allegato IU sez. VIU, capitolo 3, lettera d, punto 1 prescrive che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi siano sottoposti ad un trattamento preventivo mediante congelamento e conservazione per almeno 36 ore ad una temperatura non superiore a $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Tutti i prodotti ittici sono abbattuti.

***I prodotti segnati con asterisco sono congelati e/o abbattuti**