

SEVERINO

menù

ANTIPASTI

SASHIMI

salmone, branzino, ricciola, capasanta
1, 4, 6, 14

20 11

SASHIMI SEVERINO

pescato del giorno, ricciola, tonno rosso, salmone,
capasanta, gambero viola
1, 2, 4, 6, 14

36

CARPACCIO

ricciola giapponese, yuzu, sansho, wasabi fresco, ponzu, cipollina
1, 4, 6

19 10

TATAKI

tonno rosso scottato, kimizu, daikon, verdure di stagione
1, 3, 4, 6

25 13

WAGYU TOAST

shokupan tostato, gambero argentino, maionese piccante,
wagyu A5, ponzu
1, 2, 3, 6, 8

18

PORTATA PRINCIPALE

ABURI

capasanta, miso, togarashi, asparago, mandorla
1, 6, 7, 14

19 10

GYOZA

ravioli tradizionali ripieni di ventresca di ricciola, gambero argentino,
cipollotto, miso, gambero viola e il suo fondo
1, 2, 4, 6

20 11

BLACK COD

carbonaro dell'alaska marinato, cotto a bassa temperatura,
piselli, menta, tsuyu
1, 4, 6

26

NIGIRI (2pz)

1, 2, 4, 6

OMAKASE (4pz)

selezione di nigiri di pesce e crostacei crudi, scottati e marinati

SALMONE

RICCIOLA

BRANZINO

GAMBERO ARGENTINO*

15

6

7

6

5

URAMAKI (4pz)

MAGURO

salmone, avocado, tonno rosso Balfego', wasabi

1, 4, 6

MEDITERRANEO

gambero argentino*, branzino, scampo, oliva taggiasca, lime

1, 2, 4, 6

TERIYAKI

salmone, avocado, teriyaki, ponzu

1, 4, 6

SPICY

tartare di salmone, avocado, carpaccio di pesce e crostacei, maionese piccante, sesamo

1, 2, 4, 6

SEVERINO

tartare di pesce bianco, ricciola, miso, togarashi

1, 4, 6

DOLCE

1, 3, 5, 7

Acqua €2,50 - Coperto €3

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

*alimento surgelato/congelato