

DATE

FOOD
Menù

**SUMMER
2026**

SOCIAL FOOD

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

sfizi

CHIPS di patate fritte €5

SWEET POTATOES patate dolci americane fritte €6

EDAMAME €5

gyoza 4 pz

CLASSICO manzo, zucchine, carote, cavolo cappuccio, cipollotto €8

VEGANO cavolo cappuccio, carote, zucchine, verza, paprika piccante €8

SURF & PORK gamberi, maiale, cavolo cappuccio e carote €9

terra

KARAAGE pollo marinato con zenzero e soia, fritto e servito con mayo allo zenzero €8

PROSCIUTTO GRAND FUMÉ E BURRATA con focaccia €14

BATTUTA DI MANZO al coltello, senape in grani, crumble di cetriolini, tuorlo di quaglia, fiori di capperi e focaccia €16

mare

GAMBERI IN TEMPURA 6 pz con salsa agrodolce e mayo al lime €10

SUSHI MIX 10 pz con 4 uramaki, 2 nigiri, 2 futomaki, 2 gunkan selezionati dallo chef €20

TRIS DI TARTARE salmone, tonno e ricciola €28

SHARE URAMAKI 24 pz selezionati dallo chef €35

SHARE NIGIRI 12 pz selezionati dallo chef €35

MAIN

PIATTI UNICI

noodles

BLUE WAVE NOODLES gamberi blu, zucchine, carote, yakisoba sauce, uova e germogli €15

TOKYO CHICKEN NOODLES pollo, uova, verdure, yakisoba sauce e teriyaki €14

bun & burger

BAO SHRIMP gambero in tempura, verdure croccanti, shiso, cipollotto e spicy mayo 2 pz €14

JAPANESE CRAB BAO granchio giapponese, verdure croccanti e sweet chili 2 pz €14

OCTO BUN polpo arrostito, squacquerone al lime, pomodorini confit, rucola e patate al prezzemolo servito con verdure di stagione €18

DATE PULLED PORK maiale cotto a bassa temperatura, coleslaw di cavolo e chips €15

DATE BURGER hamburger 200 g, caciotta e pancetta di Norcia, mayo, pomodoro, insalata con patate arrosto alla paprika €16

VEGGY MISO burger con melanzane al miso, tzatziki alla menta con insalata di carote marinate €14

DATE WRAP pollo croccante, pomodoro, insalata, salsa burger, servito con chips €12

tataki

TONNO scottato, riso al sesamo, ponzu e verdure croccanti €20

SALMONE scottato, riso al sesamo, ponzu e verdure croccanti €18

PINSA GOURMET

HOMEMADE

date best sellers

VENTO pomodorini confit, burrata, pesto di basilico con mandorle €14

BOLOGNA mortadella DOP, burrata e pistacchio €14

POMODORO CLUB date tomato sauce, mix di pomodorini semi-dry, crema di burrata al basilico €13

VIA DEL CAMPO squacquerone, zucchine e squacquerone, zucchine e prosciutto affumicato Gran Fumè €15

date signature

VENTO GAMBERI pomodorini confit, burrata, tartare di gamberi €18

TONNARA sashimi di tonno rosso, pomodorini, burrata e rucola €20

SUSHI BAR

DATE PREMIUM

uramaki signature

BLUE CRUSH €18

⦿ tonno rosso, gambero blu e avocado

○ salmone, ikura e lime zest

SUMMER VIBES €18

⦿ avocado e philadelphia

○ gambero rosso di Mazara, capasanta e lime zest

OCEAN BITE €18

⦿ ricciola e avocado

○ capasanta, jalapeño, giappo mayo e ikura

nigiri 2 pz

salmone flambé e spicy mayo €6

salmone flambé, giappo mayo e pistacchio €6

tonno flambé, tartufo e ponzu €8

gambero rosso di mazara €14

gambero blu, tobiko e lime zest €14

capasanta e ikura €14

sashimi 3 pz

tonno rosso €8

salmone €6

gambero blu Nuova Caledonia euro 14

capasanta €7

gambero rosso di Mazara del Vallo €18

hosomaki 6 pz

veggy €6

gambero rosso di Mazara del Vallo €14

URAMAKI

DATE CLASSIC

uramaki

SPICY LOVER €14

⦿ salmone e avocado

○ salmone piccante, ponzu, lime zest

DRAGON FIRE ROLL €14

⦿ avocado

○ salmone flambé, philadelphia, teriyaki, mandorle

NATURE VIBES €12

⦿ salmone, avocado

○ avocado, philadelphia, sesamo nero

CRISPY DATE €12

⦿ salmone, philadelphia e erba cipollina

○ avocado, cipolla croccante, giappo mayo, teriyaki

PISTACCHIO CHIC €13

⦿ avocado e tonno rosso

○ mayo e pistacchio

RAINBOW €15

⦿ gamberi in tempura e avocado

○ salmone, tonno, gambero blu, avocado, salse

FLAMBÉ ROLL €13

⦿ gamberi in tempura, philadelphia, erba cipollina

○ salmone flambé, avocado, giappo mayo, teriyaki

GAMBERO PICCANTE €13

⦿ gamberi in tempura, philadelphia, avocado

○ teriyaki, spicy mayo, tobiko

GOLDEN FLAME €15

⦿ mango e gamberi in tempura

○ salmone flambé, teriyaki, petali di mandorle

DATE

Enjoy

SUMMER
2026