

TRATTORIA  
*Svinadora*

# Srinadora

~ entrées ~

## AGEDASHI

*Tofu fritto servito su brodo vegetale, mirin, soia, zenzero ed erbe*

~ primo piatto ~

## GYOZA

*Ravioli di carne cotti al vapore e grigliati, accompagnati con salsa di soia*

~ secondo piatto ~

## TEMPURA ESTIVA

*Gamberi in tempura e fiori di zucca con mayo al mojito, verdure al wok*

~ terzo piatto ~

## SUSHI GOURMET

*Composizione di uramaki, hosomaki, nigiri e crudità 15pz.*

~ dessert ~

## MATCHA ICE

*Gelato al tè verde con biscotto croccante, melone e cioccolato*

Tokyo

# Srinadora

~ entrées ~

## EBI PANKO

*Gambero fritto nel panko, con spinaci e maionese di miso*

~ primo piatto ~

## SUSHI GOURMET

*Composizione di uramaki, nigiri, tartare e sashimi 12 pz.*

~ secondo piatto ~

## GYOZA

*Ravioli di carne in brodo di granchio*

~ terzo piatto ~

## UNAGI

*Anguilla teriyaki, con riso sushi e cavolo marinato*

~ dessert ~

## MATCHA CAKE

*Torta al tè verde, con formaggio e fragole*



€ 30,00

# Srinadora

~ entrées ~

## TENAGAEBI

*Cruditè di gambero rosa con passion fruit, cacao e caviale di soia*

~ primo piatto ~

## SUSHI GOURMET

*Composizione di uramaki, hosomaki, nigiri, temari e sashimi 8 pz.*

~ secondo piatto ~

## YAKISOBA

*Spaghetti di grano saraceno con gamberi, salmone e verdure*

~ terzo piatto ~

## KUSHIYAKI

*Spiedini misti giapponesi grigliati di pesce e carne, con verdure al wok*

~ dessert ~

## ANMITSU

*Gelatina alla frutta con sorbetto al lime e biscotto croccante*



€ 30,00