

DATE

ALLERGENI

AUTUMN — WINTER
2025/26

**TROVERAI NEL MENÙ, GLI INGREDIENTI ALLERGENI
QUI SEGNALATI CON IL NUMERO IDENTIFICATIVO
CORRISPONDENTE.**

1_ GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut,
inclusi ibridati derivati

2_CROSTACEI E DERIVATI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi
e simili

3_UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese,
emulsionanti, pasta all'uovo

4_PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce,
anche in piccole percentuali

5_ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6_SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti
di soia e simili

7_LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt,
biscotti, torte, gelato e creme varie

8_FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù,
noci pecan, anacardi, pistacchi

9_SEDANO E DERIVATI

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe,
salse e concentrati vegetali

10_SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie
nella mostarda

11_SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono
in minima percentuale

12_ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come
conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti
ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle
bibite analcoliche e succhi di frutta

13_LUPINO E DERIVATI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini,
farine e similari

14_MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica,
patella, vongola, tellina, ecc...

HAPPY HOUR

APERI SUSHI E CALICE 1-2-3-4-6-7-8

SFIZI

CHIPS 1-6

Patatine tagliate a spicchi e fritte

GAMBERI IN TEMPURA 1-2-4

Gamberi in tempura accompagnate
da salsa agrodolce

SWEET POTATO FRIES 1-6

Patate americane tagliate a stick
e fritte

CHICKEN KARAAGE 1-6

Pepite di pollo marinate con zenzero
e soia panate e fritte, accompagnate
da mayo allo zenzero

GYOZA

QUATTRO RAVIOLI COTTI AL VAPORE

CLASSICO 1-6

Manzo, Zucchine, Carote, Cavolo Cappuccio,
Cipollotto, Teriyaki

SELVATICO 1-6-9

Brasato di Cinghiale, Fonduta al Pecorino

VEGANO 1-6

Cavolo Cappuccio, Carote, Zucchine, Verza,
Paprika Piccante

CARRAMBATA 1-6-9

Due Ravioli per tipo (sei pezzi)

SUSHI BAR

NIGIRI 2 PZ

Salmone 4

Tonno Rosso 4

Salmone Flambè & Spicy mayo 4-8

Gambero Mazara del Vallo 2-4

Salmone Flamé, Giappo mayo e Pistacchio 3-4-8

Tonno Flamé, Spicy Mayo e Jalapeño 3-4

SASHIMI 3 PZ

Salmone 4

Tonno Rosso 4

HOSOMAKI 8 PZ

Salmone 4

Tonno Rosso 1-4

Veggie

Gambero Blu 2-4

Gambero Mazara del Vallo 2-4

Da condividere

TRIS DI TARTARE 1-3-4

Tartare di Salmone, Tonno Rosso, Gambero Blu

SHARE NIGIRI 1-3-4

Mix di Nigiri scelti dallo Chef

SHARE URAMAKI 1-2-3-4-7-8

Mix di Uramaki scelti dallo Chef

HALF MIX 1-2-3-4-7-8

Mini selezione di Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Futomaki, Uramaki

DATE SUSHI 1-2-3-4-7-8

Experince

4 Sashimi • 4 Nigiri • 8 Hosomaki

8 Futomaki • 24 Uramaki

SPICY LOVER 4-1-3

© Salmone e Avocado

○ Spicy Salmon, Ponzu, Ikura, Lime zest

NATURE VIBES 4-11-7

© Salmone, Avocado, Philadelphia

○ Salmone, Sesamo nero e bianco

VELVET BASIL 4-3

© Salmone e Avocado

○ Tartare di Salmone e Basil cream

FLOWER ROLL 2-4-7-1-6

© Salmone, Fiori Zucca in tempura

○ Gambero Rosso di Mazara, Avocado, Philadelphia

CRISPY DATE 1-3-4-7

© Salmone, Philadelphia, Erba cipollina

○ Avocado, Cipolla croccante, Giapponese mayo, Teriyaki

RED BOOM 1-3-4-6

© Tonno Rosso, Mango, Pomodorini confit

○ Tobiko, Chips, Lime Zest, Mayo

PISTACCHIO CHIC 4-3-8

© Avocado, Tonno Rosso

○ Mayo, Pistacchio

RAINBOW 1-2-3-4-6-7-8

© Gamberi in tempura e Avocado

○ Salmone, Tonno Rosso, Gambero, Avocado, Salse

FLAMBE' ROLL 1-2-3-4-6-7

© Gamberi in tempura, Philadelphia, Erba cipollina

○ Salmone Flambé, Avocado, Giapponese mayo, Teriyaki

GAMBERO PICCANTE 1-2-3-4-6-7-8

© Gambero in tempura, Philadelphia, Avocado

○ Teriyaki, Spicy mayo, Tobiko

BLUE ROLL 2-4-7

© Avocado, Philadelphia

○ Gambero Blu della Nuova Caledonia, Lime Zest

ZUCCHI ROLL 8

© Zucchine grigliate, Avocado

○ Pomodorini confit, Pesto Noci e Basilico

GOLDEN FLAME 1-2-4-6-8

⊙ Mango e Gamberi in tempura

○ Salmone Flambé, Teriyaki, petali di Mandorle

ASPARA GO 1-2-3-4-6

⊙ Asparagi e Gamberi in tempura

○ Avocado, mayo, salsa piccante o Teriyaky

RED WAVE 1-2-4-6-11

⊙ Gambero in tempura

○ Spicy Tuna, Ponzu

DRAGON FIRE ROLL 4-7-8-11

⊙ Avocado

○ Salmone Flambé, Philadelphia, Teriyaki, Petali di Mandorle

ABOKADO 1-4-7-8

⊙ Salmone e Philadelphia

○ Avocado, Mandorle e salsa Teriaki

GUNKAN 2 pz

TERIYAKI KISS 1-4-8

Salmone, Tartare di Salmone, Mandorle e Teriyaki

IKURA DREAM 4-7

Salmone, Philadelphia Tartare di Salmone, Ikura

CITRUS TOUCH 2-4-7

Salmone, Philadelphia,
Gamberi Rossi di Mazara e Lime zest

SICILIAN CRUNCH 1-4-8

Tonno Rosso, Tartare di Tonno e Pistacchio

TARTARE

GOLDEN DATE 3-4

Tonno Rosso, Avocado, Erba Cipollina,
tuorlo d'uovo di Quaglia e Tartufo

TARTARE SALMONE 1-4

Salmone, Avocado, Ikura, Ponzu

TARTARE TONNO 4

Tonno Rosso, Mango, Tobiko, Lime zest

PINSE

*Ottima da
condividere*

PINSA ARTIGIANALE
SEMI INTEGRALE
CON 36H DI LIEVITAZIONE
DIVISA IN SEI PEZZETTI

BACON PARK 1-3-6-7-11

Pancetta di Norcia croccante, Scamorza affumicata, Mozzarella Fiordilatte, Patate saltate, Spinaci

ORTO RIBELLE 1-3-6-7-11

Crema di Zucca, Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini confit, filetti di Peperoni arrostiti, Carciofi croccanti

FORMAGGIO CRIMINALE 1-3-6-7-11-12

Ciauscolo, Mozzarella fiordilatte, Pecorino a scaglie, Pomodori secchi, Polvere di Olive Nere

BOLOGNA 1-3-6-7-8-11-12

Mortadella DOP, Stracciatella di Burrata e granella di Pistacchio

PATATA SELVAGGIA 1-3-6-7-11-12

Salsiccia, crema di Patate, Pleorotus arrosto, riduzione al Prezzemolo

IBERICO KILLER 1-3-6-7-11

Lardo di Patanegra, Mela verde marinata, granella di Noci

VENTO 1-3-6-7-8-11

Pomodorini confit, Stracciatella di Burrata, pesto di basilico e noci

VENTO GAMBERI 1-2-3-6-7-11

Tartare di Mazzancolle, Pomodorini confit, Stracciatella di Burrata

Per eventuali intolleranze e/o allergie comunicalo al momento dell'ordine al personale di sala.

TACOS

Croccanti!

DUE TORTILLAS

TATACOS 3-7-10-11

Tataki di filetto di manzo con semi di papavero, mayo alla rapa rossa, iceberg, carote caramellate

MANGO ATTACK 2-10

Gamberi flambé, Crema di Mango piccante, iceberg, Pepe rosa

CARROT & ROCKS 7-11

Cavolo viola in agrodolce, Crema di Carote alla libanese, Feta, semi di Sesamo tostati

EL POLLO LIMONERO 1-10

Straccetti di Pollo al limone, Crema di Fagioli rossi, salsa Chimichurri

BURGER

*Bun
Artigianale*

ORIGINAL PULLED PORK 1-3-6-7-10

Bun con pulled pork, coleslaw e cipolla croccante

CHEESEBURGER 1-3-7-11

Bun con Burger di manzo home made 200g, bacon croccante, caciotta di Norcia, insalata, pomodoro e mayo

CHICKEN WRAP 1-3-10

Wrap arrotolata con Pollo croccante, salsa burger, insalata e pomodoro

Per eventuali intolleranze e/o allergie comunicalo al momento dell'ordine al personale di sala.

CHEESE CAKE 1-5-6-7-8-10

CRUMBLE ALLE MANDORLE, CREMA DI FORMAGGIO CON
-CAMELLO SALATO E ARACHIDI
-COULIS DI LAMPONE
-NUTELLA

WAFFLE 1-3-6-7

CON NUTELLA, COCCO E FRAGOLE

TIRAMISÙ 1-3-6-7-10

MONOPORZIONE SERVITO IN VASETTO

DATE

Empire

WIFI:
Date Wifi Clienti
Socialfood2021