

STARTERS

EDAMAME CON SALSA SWEET CHILI	7 €
EDAMAME CON OLIO DI SESAMO E SALE MALDON	7 €
ZUPPA DI MISO Wakame essiccato, tofu bio, funghi enoki, erba cipollina	8 €
CEVICHE Assortimento sinfonico di pesce fresco: salmone, tonno, spigola e capesante marinate con lime, limone, succo di arancia e “leche de tigre”, salsa di mango, foglie di coriandolo, cipolle rosse con patate dolci e cornflake di riso croccante	8 €
TARTARE 1: Tonno rosso con succo di lime, olio vergine di oliva, basilico fresco, pepe nero, sale maldon	15 €
TARTARE 2: Ricciola con olio di sesamo, salsa di soia, aceto di riso, zenzero fresco, topinambur croccante	13 €
TARTARE 3: Salmone marinato con salsa al frutto della passione, salsa sweet chilly e barbabietola croccante	13 €
TRIS DI TARTARE Degustazione delle nostre tartare	25 €

NEWKKEY SIGNATURES ROLLS

18 € (8 PZ)

1. RED NORWEGIAN Salmone piccante, avocado, ricoperto con salmone marinato in barbabetola
2. SCENARIO Salmone affumicato home made, newkkey cream cheese, ricoperto con avocado, patata dolce croccante e salsa piccante
3. WABI AND SABI Ripieno di tonno piccante e cetriolo, ricoperto con tonno scottato e topinambur croccante
4. THE REAL CALIFORNIA ROLL Con carne di granchio reale, avocado, ricoperto con massago e maionese flambe giapponese

URAMAKI

16 € (8 PZ)

1. BALANCE Salmone, homemade creamcheese, ricoperto con mix di sesamo
2. INVERSO Tempura di gambero, avocado sovrapposto con tartare di tonno rosso

ROLLS CROCCANTI FRITTI (tempura senza glutine pastellata con panko)

19 € (8 PZ)

1. SALMONE, AVOCADO
2. TONNO ROSSO, AVOCADO

* Opzioni per le salse (massimo 2)

Maionese al curry, maionese sweet chili, salsa teriyaki, guacamole homemade

SASHIMI MIX

- | | |
|--|------|
| 1. SASHIMI MIX (consigliato per 1 pax) | 25 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola | |
| 2. SASHIMI MIX (consigliato per 2 pax) | 48 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola | |
| 3. SASHIMI MIX (consigliato per 4 pax) | 95 € |
| Salmone, tonno rosso, ricciola, gambero rosso siciliano, capesante, salmone marinato in barbabietola | |

COMBINATIONS

- | | |
|---|------|
| ROMANTIK PACK (2 pax) | 65 € |
| Porzione di edamame, piccolo sashimi del giorno x2, nigiri mix 8 pz, red norwegian roll e the real california roll, roll croccante di salmone | |

MAIN COURSES

CARNE

1. PICAHNA BLACK ANGUS (200gr) 22 €
2. FILETTO ARGENTINO (200g) 28 €
3. PETTO D'ANATRA (220gr) 32 €

PESCE

1. MERLUZZO MARINATO CON PASTA DI MISO 22 €
2. FILETTO DI SALMONE CON PATATA DOLCE GRIGLIATA, SALSA GUACAMOLE E TERIYAKI* 16 €

Contorni a scelta

*Purè edamame o insalata mista o patate dolci fritte. Tutti i nostri main courses dishes verranno serviti in una roccia vulcanica ben calda, i contorni da voi scelti come patate dolci fritte o l'insalata verranno serviti con salse incluse

DESSERT

ORCHIDEA BIANCA

7 €

Home made uramaki roll dolce con cioccolato bianco e cocco essiccato grattato all'esterno, ripieno con mango fresco, fragola e kiwi con salsa specchio al cocco.

THE ITALIAN MOCHI

7 €

Mochi assortiti alla frutta con crema spumosa chantilly homemade e sciroppo di amarena Fabbri

CREAM BRULEE AL SESAMO FATTA IN CASA

7 €

Con salsa di frutti di bosco

ASSORTED CHEF SELECTION DESSERT BOX (consigliato per 2pax)

20 €

Selezione di dessert dello Chef all'interno del Bento Box

STARTERS

EDAMAME SEASONED WITH SWEET CHILI SAUCE	7 €
EDAMAME BEANS SEASONED WITH SESAME OIL AND MALDON SALT	7 €
MISO SOUP Dried wakame, bio soft tofu, enoki, green onions	8 €
CUBE CRUNCHY CEVICHE Assorted simphony fresh fish: salmon, tuna, sea bass, scallops marinated with lime,lemon and orange juice and “leche de tigre sauce”, mango sauce, coriander leaf, red onions and crunchy sweet potato fry and Crunchy rice cornflake	8 €
TARTARE 1: Yellowtail tuna fish flavored with lime juice, vergin olive oil, fresh basil, black pepper, maldon salt	15 €
TARTARE 2: Amberjack flavored with sesam oil, soy sauce, rice vinegar, fresh ginger, crispy topinambur	13 €
TARTARE 3: Salmon Marinated with Passion fruit sauce. Sweet chilly sauce crispy beetroot	13 €
TRIO OF TARTARES Combination of our tartares	32 €

NEWKKEY SIGNATURES ROLLS

18 € (8 PZ)

1. RED NORWEGIAN Salmon spicy, avocado, covered with beetroot cured salmon
2. SCENARIO Home made smoked salmon, newkkey cream cheese, covered with avocado, sweet potato crunch and spicy sauce
3. WABI AND SABI Spicy tuna and cucumber inside, covered with tuna flambe and crispy topinambur
4. THE REAL CALIFORNIA ROLL With king crab meat, avocado, covered with massago, japanese mayo flambe mirror

URAMAKI

16 € (8 PZ)

1. BALANCE Salmon, homemade creamcheese, covered with mix sesame
2. INVERSO Fried shrimp tempura, avocado, tuna tartar on top

DEEP FRIED CRUNCHY ROLLS

Battered gluten free tempura with panko

19 € (8PZ)

1. SALMON, AVOCADO
2. TUNA, AVOCADO

* Options for sauces (maximum 2 options)

Curry mayo, sweet chili mayo, teriyaki sauce, homemade guacamole

SASHIMI MIX

- | | |
|--|------|
| 1. SASHIMI MIX 1 pax suggested | 25 € |
| Salmon, tuna, amberjack, sicilian red shrimp, scallops, cured beetroot salmon | |
| 2. SASHIMI 2 pax suggested | 48 € |
| Salmon, tuna, amberjack, sicilian red shrimp, scallops, cured beetroot salmon | |
| 3. SASHIMI 4 pax suggested | 95 € |
| Salmon, tuna, amberjack, sicilian red shrimp, scallops, scampy cured beetroot salmon | |

COMBINATIONS

- | | |
|--|------|
| ROMANTIK PACK | 65 € |
| Edamame portion, small sashimi of the day x2, nigiri mix 8 pz, red norwegian and the real california roll, salmon crunchy roll | |

MAIN COURSES

MEAT

- | | |
|--------------------------------|------|
| 1. PICAHNA BLACK ANGUS (200gr) | 22 € |
| 2. ARGENTINIAN FILET (200g) | 28 € |
| 3. DUCK BREAST (220gr) | 32 € |

FISH

- | | |
|---|------|
| 1. BLACK COD MARINATED WITH MISO PASTE | 22 € |
| 2. SALMON FILET WITH GRILLED SWEET POTATO, GUACAMOLE AND TERIYAKI SAUCE | 16 € |

SIDES TO CHOICE*

*All our main courses dishes will be served on a hot volcan stone also you can choose your side dishes like:
Edamame puree, mix salad of the day or sweet potatoes fries. Assorted Sauces are included

DESSERT

WHITE ORCHIDEA

7 €

Home made sweet uramaki roll whit white chocolate and grated dry cocco uramaki outside filled with fresh mango, strawberry and kiwi inside mirrow of coconut sauce.

THE ITALIAN MOCHI

7 €

Assorted fruit mochi in home made Chantilly foam creeme with Fabry amarena syrup

HOME MADE SESAME CREAM BRULEE

7 €

With wild berries sauce

ASSORTED CHEF SELECTION DESSERT BOX (Suggested for two pax)

20 €

Sweet bento box desert Selection from the chef