

THE PACIFIC

Business Lunch • 17,90

Pacific lunch 1

Huramaki

involtino fritto di pesce, cream cheese, legumi
(1,2,4,5,6,7,8,11)

Tartare di salmone

salmone, avocado, togarashi e salsa ponzu
(4, 6, 9, 12 tobiko, piccante)

Sushi mix

uramaki 6pz, hosomaki 2pz, nigiri 2pz
(2, 3, 4, 7, 11, 14 tobiko)

Pacific lunch 3

Tempura mix

tempura di calamari e verdure
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14)

Edamame

Edamame, sale
(6)

Yakimeshi di gambero

Riso, gambero argentino, baby verdure,
salsa di soia, salsa mirin
(1, 2, 5, 6, 11)

Churrasquinho de rua • 16,90

spiedino di picanha, pollo, verdure
Servito con farofa e riso.
(1)

Pacific lunch 2

Gyoza di pollo (3pz)

raviolo di carne alla piastra in salsa ponzu
(1, 2, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14)

Edamame al tartufo

Edamame, sale, tartufo
(6, 12)

Udon di carne

udon saltati con scamone, verdure, sesamo,
salsa di soia, mirin e yakiniku
(1, 2, 3, 5, 6, 8, 11)

Pacific lunch 4

Gyoza vegetariani (3pz)

raviolo di verdure alla piastra in salsa ponzu
(1, 2, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14)

Yakimeshi vegetariano

riso saltato con baby verdure in salse di soia e mirin
(1, 5, 6, 8, 11)

Veggie roll (8pz)

riso, alga, cetriolo, avocado, cream cheese, salsa
teriyaki
(1, 6, 7, 8, 11)

The pacific burger • 19,90

180gr hamburger di picanha, uovo, bacon croccante,
scamorza affumicata e cipolla caramellata
*Servito con patate fritte home made al tartufo e cetriolini marinati
in casa*
(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 13)

Acqua 0,5L e Caffè inclusi in tutti i menù

Menù poke • 16,90

Componi la tua poke

Scegli la tua base tra le nostre opzioni, 1 tra le proteine, 2 frutta/verdura, 1 salsa e 1 crunch

Base

Riso
Quinoa

Proteina

Tonno
Salmone
Gambero in tempura
Salmone fritto
Gambero cotto
Tofu

Extra +0,50€

Tonno spicy
Branzino
Polpo

Frutta e verdure

Pomodoro
Cetriolo
Edamame
Avocado
Wakame
Carota
Mais
Tofu
Ananas
Mango

Salse

Mayo tartufo
Mayo giapponese
Mayo spicy
Teriyaki
Ponzu
Agrodolce
Sriracha
Cream cheese
Olio evo
Olio tartufo
Olio di sesamo

Crunch

Anacardi
Cipolla crispy
Mandorle
Teriyaki
Nachos
Crispy platano
Massajo arare
Sesamo

Extra: Proteina 2€ - altro: 1€

Acqua 0,5L e Caffè inclusi in tutti i menù

Beverage

Acqua naturale • 2

Acqua frizzante • 2

Caffetteria

Caffè • 2

Caffè macchiato • 2

Caffè decaffeinato • 2

Ginseng • 2

Soft drinks

Coca cola • 3,50

Coca cola zero • 3,50

Three cents ginger beer • 4,50

Three cents Pink grapefruit soda • 4,50

Three cents pineapple soda • 4,50

Three cents tonic water • 4,50

Birre

HB pure (*Monaco di baviera, Lager 5,3%*) • 5,50

Green Dog Parkour (*Lugagnano Val d'Arda, indian pale ale artigianale, 5,3%*) • 7

Milf passion (*Dubino, strong ale artigianale 6,8%*) • 7

Coperto 2

Gentili clienti,

per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/II Allegato II.

1. Glutine e Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti/ingredienti presenti in menù, contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso e pinna gialla) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.