

THE PACIFIC

# Business Lunch

(16,90)

## Lunch 1

### Harumaki

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

### Tartare di salmone

salmone\*, avocado, togarashi, salsa ponzu,  
mayo, tobiko  
(3, 4, 6, 9, 12 tobiko)

### Sushi mix

uramaki, hosomaki, nigiri  
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 14, tobiko)

## Lunch 2

### Gyoza di pollo <sup>(3pz)</sup>

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

### Edamame al tartufo

edamame, sale maldon, 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)

## Lunch 3

### Tempura mix

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

### Edamame

edamame, sale maldon  
(6)

### Yakimeshi di gambero

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

## Lunch 4 veggie

### Bao

avocado, cream cheese, teriyaki,  
chips di cipolla crispy  
(1, 6, 7, 8)

### Edamame al tartufo

edamame, olio al tartufo, sale maldon  
(6, 12)

### Sushi mix <sup>(12pz)</sup>

uramaki e hosomaki  
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 14)

## Lunch 5

### Calamarata

pasta, calamari\*, pomodorini, prezzemolo, aglio,  
peperoncino  
(1, 4)

### Branzino

branzino\*, purè di patate  
(1, 4, 7, 11)

## Lunch 6

### Carpaccio di salmone

salmone\*, olio al tartufo, scorza di limone  
(4, 12)

### Tacos di gambero

guacamole, gambero\* fritto, teriyaki, cipolla crispy  
(1, 2, 4, 6)

### Sushi mix dello Chef

4 hot roll, 4 uramaki, 2 nigiri, 2 hosomaki  
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 14, tobiko)

## Lunch gluten free

### Edamame

edamame, sale maldon  
(6)

### Temaki shake

salmone\*, maio, tobiko, erba cipollina  
(3, 4, 7, tobiko)

### Sushi mix <sup>(12pz)</sup>

nigiri, joy, uramaki  
(2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 14, tobiko)

## 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)

## Junior burger • 9,00

cotoletta di pollo, maio, patatine fritte  
(1, 3, 5, 8)

## Caesar salad • 12,90

lattuga, crostini di pane, parmigiano, pollo, salsa yogurt  
(1, 7, 10, 11, 12)

## Insalata greca • 12,90

pomodoro, feta, crostini di pane, olio evo  
(1, 7, 12)

## Hamburger di polpo • 17,90

pane, polpo, stracciatella, maio all'aglio, rucola, patate baby, pomodorino secco, cipolla caramellata  
(1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 13, 14)

# Componi il tuo Poke • 16,90

Personalizza la tua scelta: seleziona 1 base, aggiungi 1 proteina, 2 porzioni tra frutta e verdura, 1 salsa e 1 elemento crunch

### Base

Riso  
Quinoa

### Proteina

Tonno  
Salmone  
Gambero in tempura  
Salmone fritto  
Gambero cotto  
Tofu

Extra +0,50€

Tonno spicy  
Branzino  
Polpo

### Frutta e verdura

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 al tartufo  
Olio di sesamo

### Crunch

Anacardi  
Cipolla crispy  
Mandorle  
Nachos  
Crispy platano  
Masago arare  
Sesamo

Extra: Proteina 2€ - altro: 1€

Acqua 0,5L e Caffé inclusi in tutti i menù - il coperto è escluso (2€)

# 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

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.