

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 ^(3pz)

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 ^(12pz)

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 ^(12pz)

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 incluso

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 1169/11 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.