



**MU** fish

---

taste oriental

“Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,  
ma solo in pochi sono in grado di capire  
che cosa abbia sapore.”

*Confucio*

Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere:

 cereali con glutine (**grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**)


 crostacei

 uova

 pesce

 arachidi


 soia


 Latte e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**)

 Frutta a guscio (**mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland**)

 sedano

 senape

 semi di sesamo

 anidride **solforosa** e **solfiti** (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

 lupini

 molluschi

 funghi

 cipolla

Per tanto si prega la rispettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie alimentari.

Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine \*

# Business Lunch

Ogni menù verrà accompagnato del giorno realizzato dallo chef.  
Si prega di specificare eventuali allergie e intolleranze. Grazie!

## MENU' TEMPURA 14€

Yaki soba e tempura mista con gamberi e verdure.



## MENU' YAKI SAKE / YAKI SUZUKI 15€

Yaki meshi e salmone/branzino alla griglia.



## MENU' SUSHI 15€

Sushi misto da 12 pezzi.



## MENU' URAMAKI 15€

12 pezzi di uramaki + 3 pezzi di hossomaki.



## MENU' SASHIMI 17€

Sashimi misto da 13 pezzi e gohan.



## MENU' CHIRASHI 20€

Chirashi di pesce misto su letto di riso sushi.

