



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

MENU' "TSUKIJI NO NEKO" 25 €

Tartare di salmone su crema mediterranea / tonno su salsa ponzu (+2€).

Tris dimsum: gambero, verdure, funghi.

6 nigiri misti + 7 fette di sashimi.



MENU' "FUJI-SAN" 26 €

Tartare di salmone su crema mediterranea / tonno su salsa ponzu (+2€).

Tris dimsum: gambero, verdure, funghi.

Cirashi con pesce misto.



MENU' "MAN IN DENSHA" 20 €

Tartare di salmone su crema mediterranea / tonno su salsa ponzu (+2€).

Tris dimsum: gambero, verdure, funghi.

12 pezzi di uramaki misti del giorno.



Business Lunch

MENU' "A QUALCUNO PIACE COTTO" 20 €

Tris dimsum: gambero, verdure, funghi.

Yaki Meshi con frutti di mare, uova e verdure.

Tempura mista con pesce del giorno e verdure.



MENU' "JULIENNE" 20 €

Tris dimsum di verdure.

Yaki Yasai, verdure di stagione cotte al forno su crema di patate.

Uramaki con verdure del giorno + 2 nigiri di avocado e olio EVO.



MENU' "HAPPY MEAT" 22 €

Tris dimsum: verdure, funghi e anatra.

Bao Burger karaaghe-Namban.

Ushi Caffè Pugliese.

