

フグ
FUGU
JAPANESE • THAI • INTERNATIONAL FOOD

W
W
CLUB

MENÙ

Appetizer

<i>Edamame</i>	€ 5,00
<i>Goma wakame</i>	€ 5,00
<i>Spring rolls verdure e gamberi</i>	€ 8,00
<i>Gyoza verdure gamberi</i>	€ 9,00
<i>Gyoza maiale e tartufo</i>	€ 10,00
<i>Tacos con ceviche di polpo e coriandolo</i>	€ 14,00
<i>Tacos con pulled porck bbq sauce e cetriolini</i>	€ 9,00
<i>Hummus di ceci</i>	€ 6,00
<i>Babaganoush</i>	€ 6,00
<i>(purea di melanzane arrosto e spezie)</i>	
<i>Falafel con salsa allo yogurt 8pz</i>	€ 8,00
<i>Sfere di pulled porck</i>	€ 9,00
<i>con cavolo cappuccio marinato, salsa sweet & sour 3 pz</i>	
<i>Focaccia con jamon iberico</i>	€ 14,00
<i>concasse di pomodoro, cantalupo affumicato</i>	
<i>Tempura thai di pollo</i>	€ 9,00
<i>Tempura jappo di verdure e gamberi</i>	€ 22,00
<i>Fish & chips</i>	€ 14,00

Tartare e Carpacci

*Tartare di fassona,
uovo di quaglia affumicato, caviale caluga* € 25,00

*Tartare di tonno bluefin,
cetriolo, salsa alla clorophilla* € 25,00

*Tartare di salmone,
avocado con salsa aioli* € 16,00

*Carpaccio di ricciola
con concasse di pomodoro e mojo verde* € 20,00

*Carpaccio di tonno bluefin,
pesto di pistacchio e battuta di capperi* € 25,00

*Carpaccio di scampo
con polvere di pompelmo, pesche caramellate* € 28,00

*Battuta di gamberi viola,
barrata, uova di salmone , olio al basilico* € 28,00

Main Course

<i>Fried rice gamberi e verdure</i>	€ 12,00
<i>Pad thai gamberi, verdure, anacardi, lime</i>	€ 12,00
<i>Kai pad med mamuang (pollo fritto spadellato con misticanza di verdure)</i>	€ 12,00
<i>Pad gaprao neua (manzo al wok con verdure croccanti)</i>	€ 14,00
<i>Pollo tikka masala</i>	€ 14,00
<i>Tajine di mare e cous cous</i>	€ 18,00
<i>Yakisoba con verdure e pollo (spaghetti di grano saraceno)</i>	€ 10,00
<i>Yakisoba con verdure e gamberi (spaghetti di grano saraceno)</i>	€ 14,00
<i>Stir fried noodles verdure e manzo</i>	€ 14,00
<i>Fettuccina in salsa curcuma con zucchine e gamberi</i>	€ 16,00
<i>Calamarata al beurre blanc con caprino, gambero viola e sesamo agli agrumi</i>	€ 26,00

Grill e Affumicati

<i>Pollo tandori</i> <i>pollo grigliato con spezie indiane</i> <i>con riso bianco al vapore e salsa tzatziki</i>	€ 15,00
<i>Brisket</i> <i>punta di petto di manzo affumicata</i> <i>con insalata coleslaw e honey mustard</i>	€ 18,00
<i>Beef ribs</i> <i>costolette di manzo affumicate</i> <i>con bbq sauce e verdure croccanti al vapore</i>	€ 18,00
<i>Ribeye di manzo affumicato al faggio</i> <i>con porro e asparagi arrosto</i>	€ 10,00/etto
<i>Maialino iberico</i> <i>pluma di maialino iberico con coulis di ciliegie, mandorle e menta</i>	€ 18,00
<i>Tataki di tonno,</i> <i>pesto di pistacchi e pomodorini confit</i>	€ 25,00
<i>Sakè no shimofuri con crema di topinambur</i> <i>(salmone laccata alla soia)</i>	€ 16,00
<i>Anatra affumicata al Pecan</i> <i>e cipolla rossa di Tropea</i>	€ 20,00

Selezione Sushi

Uramaki 8pz

(roll di alga nori e ripieno con riso all'interno)

Tempura roll

(salmone, maionese, avocado in croccante panatura all'esterno)

€ 12,00

Salmon out

(salmone, philadelphia, e avocado al interno)

con sashimi di salmone scottato all'esterno con salsa teriyaki, ikura, katsuobushi)

€ 15,00

Violet

(gambero viola, avocado, maionese, olio evo, all'esterno gambero viola e mandorle)

€ 20,00

Ebiten plus

(gamberone in tempura, maionese, sashimi di salmone,

all'esterno granella croccante e salsa teriyaki)

€ 14,00

Salmon skin

(pelle di salmone alla griglia, insalata, philadelphia, sesamo all'esterno)

€ 15,00

Tataki

(gamberone in tempura, avocado e maionese con tartare di tonno scottato all'esterno e sesamo)

€ 14,00

Dragon

(anguilla grigliata, avocado con salsa teriyaki all'esterno)

€ 16,00

Bronte

*(Gambero in tempura, avocado e philadelphia
con granella di pistacchio e salsa teriyaki all'esterno)*

€ 16,00

Barbecue

(Pollo in salsa barbecue e maionese con avocado all'esterno)

€ 12,00

Philadelphia

(Salmone, avocado e philadelphia con tobiko e sesamo all'esterno)

€ 10,00

Rainbow

(Polpa di granchio in tempura, maionese e avocado con sashimi misto all'esterno)

€ 14,00

Spicy salmon

(Salmone e avocado con tobiko, erba cipollina e salsa piccante all'esterno)

€ 12,00

Spicy tuna

(Tonno e avocado con tobiko, erba cipollina e salsa piccante all'esterno)

€ 12,00

Zushi

(Tonno, salmone e maionese con alghe wakame e tobiko all'esterno)

€ 10,00

Fugu

(Polpa di granchio in tempura e maionese con germogli e tobiko all'esterno)

€ 10,00

Tiger

(Salmone in tempura e avocado con sashimi di orata e ikura all'esterno)

€ 14,00

Nigiri 2pz

(Polpette di riso con pesce)

<i>Salmone</i>	€ 4,00
<i>Tonno</i>	€ 4,00
<i>Ricciola</i>	€ 5,00
<i>Ombrina</i>	€ 4,00
<i>Capasanta</i>	€ 6,00
<i>Anguilla</i>	€ 5,00
<i>Gambero rosso (L2)</i>	€ 8,00

Sashimi 1pz

(Filetto di pesce abbattuto freschissimo

accompagnato da zenzero, wasabi e salsa di soia)

<i>Salmone</i>	€ 1,50
<i>Tonno</i>	€ 1,80
<i>Ricciola</i>	€ 1,80
<i>Ombrina</i>	€ 1,80
<i>Gambero rosso</i>	€ 4,00

Hosomaki 6pz

(Roll piccolo ripieno con alga nori e riso all'esterno)

<i>Salmone</i>	€ 7,00
<i>Tonno</i>	€ 8,00
<i>Ricciola</i>	€ 9,00
<i>Gambero cotto</i>	€ 6,00
<i>Gambero viola</i>	€ 12,00
<i>Anguilla</i>	€ 9,00

Chirashi

(Ciotola di riso con sashimi di pesce e verdure e sesamo)

<i>Sakedon</i>	€ 14,00
<i>Riso, salmone e avocado</i>	
<i>Tekkadon</i>	€ 14,00
<i>Riso, tonno e cetriolo</i>	
<i>Mix fish</i>	€ 16,00
<i>Riso, pesce misto e alghe wakame</i>	
<i>Thaidon</i>	€ 16,00
<i>Riso, orata e cetriolo</i>	


JAPANESE • THAI • INTERNATIONAL FOOD


CLUB

DESSERT

Baklava

Dessert tipico turco

Fagottino di pasta fillo
con crema di pinoli e mandorle

€ 7,00

Kanafeh

Dessert tipico arabo

Scrigno di pasta fillo
con crema di riso e pistacchio

€ 7,00

CheeseCake

Frolla e crema di formaggio

nutella
pistacchio
frutti rossi
caramello salato

€ 5,00

Il Pomo

Sfera di meringa con crumble alla vaniglia,
semifreddo allo yuzu, gel, passion fruit, lampone

€ 8,00

W Gold

Pannacotta alla vaniglia, cremoso all'arachide,
spuma di limone, cremoso esotico e caramello

€ 8,00

Oney - Cheese - Chocolate

Semifreddo al formaggio di capra
con tuille di cioccolato bianco e miele, crumble alle noci

€ 9,00

Dream Forest

Crumble al cacao e cardamomo, té Matcha,
gelato al cioccolato, sfere di cremoso al latte, namelaka,
creme prince, spugna al cioccolato e prezzemolo

€ 9,00

