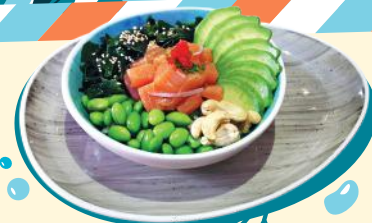




Pacifik Poke

HAWAIIAN INSPIRED FOOD



Pacifik Experience

Lasciati guidare dalla nostra "Ohana"

1 Hawaiian Tapas
oppure
1 Hawaiian Roll



1 Ceviche



1 Hawaiian Poke
in versione mini

18.9 €



Valido a cena dal lunedì al venerdì, sabato e domenica anche a pranzo.
Ogni portata a scelta tra quelle disponibili in menu. Bevande escluse.



Sfiziose Hawaiian Tapas

Salmon Spam

Sfoglie di pane azzimo accompagnate da un delizioso paté di salmone e mirtili rossi.

2,5 €

Salmon Balls*

Polpette di salmone, con salsa teriyaki e maionese special o salsa vulcano.

4,0 €

Salmon Twist

Guacamole special, salmone affumicato al profumo di tartufo, crème fraiche e pepe nero.

7,0 €

Tuna Catch

Tonno scottato, con maionese special o salsa vulcano.

7,0 €

Italian Maui

Crema di avocado, burrata e pomodorini.

6,0 €



Big Shrimp

Guacamole special, gamberoni, lime e sale rosso delle hawaii.

7,0 €

Avocado Flower

Hummus, avocado, olio Evo, sale rosso delle Hawaii ed un pizzico di peperoncino.

6,0 €

Fresh Ceviche

Salmone

Ceviche di salmone marinato con agrumi e zenzero, daikon, sedano, jalapeño, chips di platano e cipolla rossa di Tropea.

9,5 €

Tonno

Ceviche di tonno marinato con agrumi, mango, pomodorini e jalapeño.

10,0 €

Branzino

Ceviche di branzino marinato con agrumi e zenzero, daikon, sedano, jalapeño, chips di platano e cipolla rossa di Tropea.

9,5 €

Esplosivi Hawaiian Roll*



Avocado Roll

Delicata crema di avocado e pomodorini in tempura, accompagnata da salsa al tamarindo e lime.

6,0 €

Kalua Roll

Gustosa carne di maiale in tempura, accompagnata da salsa "aioli".

7,0 €

Lomi Lomi Roll

Paté di salmone e formaggio in tempura, accompagnato da salsa yuzu-miso.

7,0 €

Handmade Bagels*

Serviti con chips di platano



Salmon Bagel

Avocado, scalogno, rillette di salmone cotto, prezzemolo e pepe.

7,5 €

Tuna Bagel

Tonno cotto, mandorle, pomodoro, mozzarella, mirtili rossi, pepe.

8,0 €

Mrs. Veggie

Peperoni rossi*, halloumi, sriracha, avocado, hummus.

7,0 €

Cheesy Salmon

Salmone affumicato, formaggio fresco, capperi, aneto, cipolla in agrodolce.

8,5 €

Onion Jam Salmon

Tartare di salmone, curcuma, aneto, marmellata di cipolle fatta da noi, insalata e mayo piccante.

8,0 €

Lau Bagel

Planted.Pulled Pork* marinato con salsa BBQ, coleslaw, carote e cetrioli.

7,9 €



Hawaiian Tartare

con taglio hawaiano Poke

Salmon	8,0 €
Tuna	10,0 €
Salmon & Tuna	9,0 €

Scegli la tua salsa preferita tra:

🔥 **Hawaiian** al profumo di zenzero 🌿 **Pacifik** con note agrumate **🌋 Volcano** la nostra mayo piccante 🌶️

Special Tartare



Crunchy Salmon
Salmone, avocado, uova di salmone*, salsa teriyaki, "mayo" piccante e mandorle in scaglie. 9,0 €

Sweet & Spicy Tuna
Tonno, mango, salsa teriyaki, sriracha, erba cipollina e tobiko*. 10,0 €

Hawaiian Poke Gourmet

Hawaiian
Semplice e ricco di gusto, servito con salmone o tonno marinati con salsa Hawaiiana: soia, sesamo ed un'accentuata nota di ginger. Completano anacardi, alga wakame e cetriolo. SALMONE 12,5 € TONNO 13,5 €



Pacifik
Il nostro classico, servito con salmone o tonno marinati nella salsa Pacifik, per dare una nota fruttata ad esaltare il gusto delicato del pesce. Completano anacardi, alga wakame, avocado ed edamame*. SALMONE 13,0 € TONNO 14,0 €

Volcano 🌋
Un'esplosione di gusto con salmone o tonno, mayo piccante, edamame*, anacardi, alga wakame, cetriolo e ravanella a completare. SALMONE 12,5 € TONNO 13,5 €

Avocado Green
A scelta tra salmone o tonno, la crema all'avocado amalgama alla perfezione tutti gli ingredienti: edamame*, anacardi, alga wakame, cetriolo e ravanella. SALMONE 13,5 € TONNO 14,5 €



White Shrimps
Gamberetti* cotti accompagnati dalla salsa White Special, cremosa al punto giusto. Completano edamame*, anacardi, alga wakame, cetriolo, avocado e ravanella. 14,5 €

Mr. Avocado 🌿
Scelta vegetariana, con tofu fritto e crema di avocado. Un'ottima scelta... perché vegetariano per noi significa mangiare bene e con gusto. Completano alga wakame, cetriolo, ravanella, edamame* ed anacardi. 13,0 €



Huli Vegan Poke 🌱
Scelta vegana con Planted.Chicken*, salsa al mango, alga wakame, noci brasiliane, avocado, cavolo rosso, germogli di soia, pomodorini e topping di jalapeño, lime e sale. 15,5 €

Seabass Passion
Dal sapore esotico, con base riso venere, salsa agrumata, branzino, frutto della passione, avocado, granella di anacardi e cavolfiore. 14,5 €

Octo Poke
Polpo* marinato in sake e salsa di soia, cuore di pomodorini, edamame*, katsubushi e semi di sesamo. 14,5 €

Teriyaki Chicken 🌶️
Tenero pollo grigliato* condito con salsa teriyaki, cetriolo, cavolo kale, mandorle, pomodorini e carote. Completano cipolla crunchy ed erba cipollina. 15,5 €

Flame Salmon
Salmone scottato a fiamma viva. Salsa a base di ponzu e leggera piccantezza. Completano uovo barzotto marinato in salsa di soia, uova di salmone*, mandorle, daikon, carote e cetriolo. 15,0 €



Drink List

Acqua Naturale 0,75 L, Frizzante 0,75 L	2,0 €
Acqua di Cocco 100% naturale	3,5 €
The Matcha	3,0 €
Soft Drink: Estathè Limone, Estathè Pesca, Coca Cola, Coca Cola Zero	2,5 €
Birra Hawaiiana "Big Wave" la fruttata	4,5 €
Birra Hawaiiana "Longboard" la classica	4,5 €
Birra Hawaiiana "Hanalei" l'IPA	4,5 €
Birra Ichnusa bionda	3,5 €

Wine List

Prosecco Valdobbiadene Bernardi bollicine	AL CALICE 6,0 €	BOTTIGLIA 20,0 €
Prosecco Rosè Bernardi bollicine	AL CALICE 5,0 €	BOTTIGLIA 22,0 €
Franciacorta Brut La Fiorita bollicine	AL CALICE 7,0 €	BOTTIGLIA 38,0 €
Arneis Massucco bianco	AL CALICE 5,0 €	BOTTIGLIA 21,0 €
Chardonnay Massucco bianco	AL CALICE 5,0 €	BOTTIGLIA 17,0 €
Gewurztraminer Mori bianco	AL CALICE 6,0 €	BOTTIGLIA 24,0 €
Sauvignon Mosole bianco	AL CALICE 6,0 €	BOTTIGLIA 20,0 €
Grillo Costantino bianco	AL CALICE 5,0 €	BOTTIGLIA 18,0 €

Build your own

2 basi + 3 ingredienti principali
+ 5 ingredienti aggiuntivi
+ 2 salse classiche o special + 2 guanzioni. 15,0 €

Basi

Riso Integrale
Riso Bianco
Riso Venere
Lattuga
Mix con Quinoa, Orzo e Miglio
Cavolo "Kale"

Ingredienti principali

🔥 **Ingrediente cotto**
Salmone
Tonno
Branzino
🔥 Salmone "fat-belly" alla fiamma
🔥 Gamberetti sbollentati*
🔥 Polpo marinato in Sakè e Soia*
🔥 Tofu fritto
🔥 Pollo alla griglia*
🔥 Pollo teriyaki*
🌱 **Planted.Chicken***

Ingredienti aggiuntivi

Alga wakame
Anacardi
Carote
Cavolo rosso
Cetriolo
Edamame*
Mais
Pomodorini
Ravanelli
Germogli di soia
Noci Brasiliane
Avocado
Cavolo "Kale"
Mango
Peperoni al forno*
Pomodorini confit
Melagrana
Ananas
Watermelon radish in agrodolce
Cavolfiore in agrodolce
Halloumi
Lattuga

Salse

🌿 **Salsa special**
Ponzu
Sriracha
Olio Extra Vergine di Oliva
Salsa di soia (a basso contenuto di sale)
Salsa di soia (senza glutine)
Salsa Teriyaki
Mayonese
🌿 **Hawaiian** al profumo di zenzero
🌿 **Pacifik** con note agrumate
🌶️ **Volcano** a base di mayo piccante
🌿 **Green** crema di avocado fatta sul momento
🌿 **White** salsa cremosa con bottarga

Guanzioni

Tobiko*
Erba cipollina
Cipolla croccante
Ikura - Uova di salmone*
Mandorle in scaglie
Semi di sesamo neri
Semi di sesamo bianchi
1/2 Frutto della Passione
Granella di anacardi
Jalapeño

* Prodotto Congelato 🌿 Prodotto a Base di Carne 🌱 Prodotto Vegetariano 🌱 Prodotto Vegano 🌿 Gluten Free

🌶️🌶️🌶️ Prodotto Poco / Medio / Molto Piccante

Tutti i Poke possono contenere tracce di uova, latticini, semi di sesamo e frutta a guscio. Alcuni prodotti freschi e stagionali potrebbero essere sostituiti in caso di non reperibilità. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Per qualsiasi informazione o dettaglio sugli allergeni, non esitate a rivolgerci al nostro personale.