

ANTIPASTI - APPETIZER

101 - HURAMAKI 2 PZ euro 6

Involtini primavera fritti con verdure

Spring Rolls with vegetables

102 - DIM SUM 3 PZ - euro 7

Ravioli con petto d'anatra, foie gras, cipolotto, zenzero con salsa teriyaki -
Ravioli with duck breast, foie gras, spring onion, ginger with teriyaki sauce

200 - EDAMAME euro 4,50

Bacelli di soia - Soy pods

201 - HIYASHI WAKAME euro 4

Alga Wakame - Wakame seaweed

MISO SOUP

202/203/204/205 - MISO+TOFU/SALMONE/TONNO/VERDURE euro 5

Miso soup with tofu/salmon/tuna/vegetables

215 - TOM YUM euro 7,50

Zuppa con latte di cocco, galangal, lemon gras, foglie di lime, chili e gamberi
Soup with coconut milk, galangal, lemon gras, lime leaves, chili and prawns

MAIN COURSE

208 - YELLOW CURRY CHICKEN euro 12

Straccetti di pollo in salsa al curry e riso

Chicken with curry sauce and rice

209 - DEGUSTAZIONE DI TARTARE DI PESCE - euro 13

Tonno, avocado, salmone, riso

Tuna, avocado, salmon tartare and rice

SASHIMI

211 - SALMONE - 6 PZ. - euro 9

Salmon

212 - TONNO - 6 PZ. - euro 11

Tuna

213 - CAPASANTA - cad./each - euro 3,50

Scallop

214 - GAMBERO ROSSO - cad./each - euro 4

Red prawn

TEMAKI

221 - VEGETARIANO - euro 5,50

Vegetarian

222 - SAKE AVOCADO (salmone e avocado) - euro 6

Salmon, Avocado

223 - TEKKA AVOCADO (tonno e avocado) - euro 6

Tuna, Avocado

224 - CALIFORNIA (polpa di granchio, cetriolo, mayo, avocado) - euro 10

Crab meat, cucumber, mayo, avocado

225 - SPICY SALMON (salmone, tobiko, maionese, tabasco) - euro 7

Salmon, tobiko, mayo, spicy sauce

226 - SPICY TUNA (tonno, tobiko, mayo, tabasco) - euro 7

Tuna, tobiko, mayo, spicy sauce

NIGIRI (2 PZ.)

230 - SALMONE - euro 5

Salmon

231 - GAMBERO COTTO - euro 5

Cooked prawn

232 - CAPASANTA - euro 5

Scallop

233 - TONNO - euro 6

Tuna

234 - SALMONE SCOTTATO E MAYO - euro 6

Burned salmon and mayo

HOSOMAKI (1 ROLL-8PZ.)

240 - AVOCADO - euro 7

Avocado

241 - KAPPA (cetriolo) - euro 7

Cucumber

242 - SAKE (salmone) - euro 8

Salmon

243 - TEKKA (tonno) - euro 10

Tuna

244 - EBI (gambero cotto) - euro 10

Cooked prawn

U R A M A K I (1 R O L L - 8 P Z .)

250 - VEGETARIANO - euro 10

Philadelphia, avocado, tamago, sesamo, oshinko (rapa gialla)
Vegetarian roll: Philadelphia, avocado, tamago, sesame, oshinko

251 - CALIFORNIA - euro 16

Polpa di granchio, cetriolo, avocado, mayo al tartufo e yuzu
Crab meat, avocado, cucumber, truffle mayo and yuzu

252 - BEEF ROLL - euro 15

Tempura di gambero, avocado, tartare di manzo condita, salsa unagi,
kimuchi, erba cipollina, sale, pepe
*Prawn tempura, avocado, beef tartare seasoned, unagi sauce,
kimuchi, chives, salt, pepper*

253 - GUACAMOLE ROLL - euro 13

Gambero in tempura, guacamole e sopra ricci di patate
Prawn tempura, guacamole and sliced potatoes on top

254 - TUNA SPICY ROLL - euro 14

Tonno, oshinko, kimuchi mayo e scorzonera (asparago invernale)
Tuna, oshinko, kimuchi mayo and winter spargle

255 - SALMON ROLL - euro 13

Asparago in tempura, sopra fette di salmone, mayo
Spargle tempura, salmon on top, mayo

OUR SELECTIONS

270 - DEGUSTAZIONE SUSHI 10 PZ. - euro 10

2 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki

Sushi tasting - 2 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki

271 - DEGUSTAZIONE NIGIRI - euro 14

8 nigiri misti

Nigiri tasting - 8 mixed nigiri

277 - DEGUSTAZIONE VEGETARIANA 12 PZ. - euro 14

4 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki

Mixed vegetarian Sushi - 4 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki

272 - SUSHI MISTO 15 PZ. - euro 18

5 nigiri, 6 hosomaki, 4 uramaki

Mixed sushi - 5 nigiri, 6 hosomaki, 4 uramaki

273 - SASHIMI MISTO 12 PZ. - euro 19

12 fettine di pesce misto

Mixed sashimi - 12 pieces of mixed fish

274 - SUSHI & SASHIMI 17 PZ. - euro 22

6 sashimi, 5 nigiri, 6 hosomaki

Sushi & Sashimi mix - 6 sashimi, 5 nigiri, 6 hosomaki

275 - LARICE'S FRIENDS 50 PZ. - euro 65

Sushi misto

50 pieces of mixed sushi

276 - LARICE'S FRIENDS 80 PZ. - euro 100

Sushi & sashimi misto

80 pieces of mixed sushi & sashimi

CHIEDICI LA TUA SELEZIONE SENZA GLUTINE!

Please, ask us in case you need to have a gluten free selection!

menù

DESSERT

40 - MOCHI (2 PZ.) - euro 6

Dolce di riso ripieno - Japanese rice dessert

42 - ANNI 60 - BAVARESE AL CIOCCOLATO, CREMA ALLE NOCCIOLE
E GEL ALL'ANETO - euro 8

Chocolate bavarian cream, hazelnuts cream and dill's gel

43 - ILLUSIONE - CREMOSO ALL'ALGA KOMBU, CUORE AL MISO
E PROFUMO DI OLIO AL SESAMO E CARDAMOMO - euro 8

Kombu seaweed mousse, miso heart and oil with parfume of sesame and cardamom

45 - IL SENTIERO - PANNA COTTA CON LATTE LIVIGNO, CREMOSO AL POLLINE,
DULCE DE LECHE AL MIELE E GEL ALLE MELE VERDI VALTELLINESI euro 9

*Panna cotta with Livigno milk, pollen mousse, dulce de leche with honey
and Valtellina's green apple gel*

46 - CREME BRULE' ALLA VANIGLIA - euro 5

Vanilla cream brulèe

47 - PIATTO DI FORMAGGI ASSORTITI CON MIELE E CONFETTURE - euro 12

Cheese tasting with honey and chutney

VINO PASSITO VERTEMATE - Mamete Prevostini - euro 40 (bott.)/euro 8 (bicch.)

Dessert Passito wine from Valtellina region

UMESHU KIUCHI - liquore giapponese alle prugne - euro 4 (bicch.)

Japanese plum liqueur

menù

ANTIPASTI - STARTERS

105. CARPACCIO PRIMITIVO -
STRACCETTI DI CARNE DI MANZO MARINATO AI PROFUMI D'ABETE
E CREMA ALL'UOVO- euro 12

Marinated beef meat with fir's perfume and egg cream

106. SEPIA, CREMA DI FEGATINI DI POLLO AL PORTO COTTI A BASSA
TEMPERATURA E FAVETTE- euro 13

Cuttlefish, cream of chicken livers cooked at low temperature and fava beans

107. BATTUTA DI GAMBERI ROSSI, NOCCIOLE TOSTATE,
CETRIOLI E MAIONESE ALLO YUZU - euro 13

Red prawns tartare, toasted hazelnuts, cucumbers and yuzu mayo

108. SAN MARZANO ALLA BRACE, OLIO AL BASILICO
E MOUSSE DI RICOTTA VACINA- euro 12

San Marzano grilled tomato, basil oil and Ricotta mousse

ZUPPE - SOUPE

110. MINISTRONE MEDITERRANEO CON VERDURE E LEGUMI - euro 8

Mediterranean vegetable soup

111. CREMA DI POMODORI, PANE E PANNA ACIDA - euro 7

Tomatoes cream, bread and sour cream

112. POLENTINO AL GRANO DURO E RISTRETTO DI PESCE- euro 8

Polenta with fish soup

113. MINISTRA DI LATTE CON ORZO, PATATE E VERZA - euro 8

Milk soup with barley, potatoes and savoy cabbage

menù

PRIMI PIATTI-ENTRÉE

**114. FUSILLONI INTEGRALI AL NERO DI SEPPIA
E RAGOUT DI VITELLO - euro 12**

Squid Ink pasta with Veal Ragout

**115. SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI, MISO DI SEGALE,
BOTTARGA E PROFUMO DI AGRUMI - euro 12**

Spaghetti, rye miso, Bottarga and citrus aroma

**116. RAVIOLI DI GAMBERI ROSSI, BURRO DELLE MALGHE
AL GIN E FIORI DI ELICRISO - euro 13**

Ravioli with red prawn, traditional butter with gin and helichrysum flower

**117. GNOCCHI DI PATATE, VONGOLE VERACI
E ASPARAGI DI MARE. - euro 12**

Potato dumplings with clams and sea asparagus

menù

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

**120. LOMBATINA DI AGNELLO LACCATO AL MIELE DI CASTAGNO
E CENERE DI CAVOLO - euro 18**

Lamb steak glazed with chestnut honey and cabbage powder

**121. TONNO TATAKI, BURRO CHIARIFICATO AL CIPOLLOTTO
E NOCCIOLE TOSTATE ALLO YUZU - euro 20**

Tataki Tuna, spring onion butter, toasted hazelnuts with yuzu

**122. MISO BLACK COD - BACCALA' MARINATO AL MISO
E VERDURINE SALTATE - euro 16**

Cuttle-fish marinated with miso and sauté vegetables

**123. MAIALINO 72 - GUANCIA DI MAIALINO DA LATTE COTTO A BASSA
TEMPERATURA CON PATATE E BERNESE AL PONZU - euro 18**

Pork's cheek cooked at low temperature with potatoes and Bernese sauce with Ponzu

**124. MAI BANALE MA SENZA CICCIA - RAPA VIOLA MARINATA ALLA
BARBABIETOLA E GRIGLIATA CON CREMA AL CAPRINO - euro 12**

Violet turnip marinated with beet and grilled with caprino cheese cream

menù

K I D S M E N U

2018. PENNETTE TOPOLINO - POMODORO, PANNA E PISELLI - euro 8
MICKEY MOUSE PASTA - tomato sauce, cream and green peas

2019. GNOCCHI DI PATATE AL PESTO - euro 8
Potato dumplings with pesto sauce

2020. CHUPA CHICKEN - SPIEDINO DI POLLO FRITTO - euro 8
Chicken fried

2021. SOGLIOLA BURRO E TIMO - euro 8
Sole with butter and thyme

C O N T O R N I

130. PATATINE FRITTE - euro 6
French fried potatoes

131. INSALATA MISTA DI STAGIONE - euro 6
Mixed Salad

132. VERDRURE AL VAPORE - euro 6
Steamed Vegetables

133. INSALATA DI PATATE - euro 6
Potato salad