02.23665235 3314970425

PIATTI A 2,50€

1

NIGIRI AL TONNO* (2 pz)

2

NIGIRI AL GAMBERO* (2 pz)

3

NIGIRI AL BRANZINO* (2 pz)

4

NIGIRI AL SALMONE* (2 pz)

5

HOSOMAKI AL TONNO* (3 pz)

6

HOSOMAKI AL SURIMI* (3 pz)

7

HOSOMAKI ALL'AVOCADO (3 pz)

8

HOSOMAKI AL SALMONE* (3 pz)

9

EDAMAME*
FAGIOLI DI SOIA BOLLITI

10

RAVIOLI DI CARNE* (4 pz)

11

RAVIOLI DI GAMBERI E CARNE* (4 pz)

12

RAVIOLI DI VERDURE* (4 pz)

13

INVOLTINO PRIMAVERA
CON VERDURE (2 pz)

14

NUVOLE DI GAMBERI

15

PATATINE FRITTE*

16

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI*

17

RISO BIANCO AL VAPORE

18

TEMAKI AL SALMONE E AVOCADO* (1 pz)

19

TEMAKI AL SURIMI E AVOCADO* (1 pz)

ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12-14.30 E 19-22 - Si consiglia di ordinare almeno un'ora prima

ORDINE MINIMO: 25€ | CONSEGNA: 3€
CONSEGNA GRATUITA
PER ORDINI SUPERIORI A 50€

Officina dei Sapori rispetta le normative dei DPCM in materia di prevenzione per la diffusione del Covid-19, sia in fase di lavorazione dei prodotti che in fase di consegna ai clienti.

officina dei sapori

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

NB: Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

02.23665235 3314970425

PIATTI A 3,50€

20

FUTOMAKI SALMONE SURIMI* E AVOCADO* (2 pz)

21

FUTOMAKI PHILADELPHIA TONNO E AVOCADO* (2 pz)

22

URAMAKI SALMONE E AVOCADO* (4 pz)

23

URAMAKI TONNO E CETRIOLO* (4 pz)

24

URAMAKI VEGETARIANO (4 pz)

25

URAMAKI SALMONE PICCANTE* (4 pz)

26

URAMAKI SALMONE E PHILADELPHIA* (4 pz)

27

URAMAKI SURIMI E CETRIOLO* (4 pz)

28

GUNKAN ALGA E SALMONE* (2 pz)

29

GUNKAN ALGA E TOBIKO* (2 pz)

30

CHIRASHI SALMONE E SESAMO*

31

CHIRASHI TONNO SALMONE E SESAMO*

32

YAKI UDON CON VERDURE MISTE E UOVA

33

SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

34

ALGHE PICCANTI*

35

RISO CANTONESE CON PROSCIUTTO E PISELLI

36

SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE MISTE

37

SPIEDINI DI POLLO IN SALSA TERIYAKI*

38

CHELE DI GRANCHIO FRITTE* (5 pz)

39

NUGGETS DI POLLO* (5 pz)

ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12-14.30 E 19-22 - Si consiglia di ordinare almeno un'ora prima

ORDINE MINIMO: 25€ | CONSEGNA: 3€
CONSEGNA GRATUITA PER ORDINI SUPERIORI A 50€

Officina dei Sapori rispetta le normative dei DPCM in materia di prevenzione per la diffusione del Covid-19, sia in fase di lavorazione dei prodotti che in fase di consegna ai clienti.

officina dei sapori

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

NB: Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

02.23665235 3314970425

PIATTI A 4,50€

40

GUNKAN SALMONE E PHILADELPHIA* (2 pz)

41

GUNKAN SALMONE E TARTARE DI SALMONE* (2 pz)

42

URAMAKI GAMBERO FRITTO, AVOCADO, CIPOLLE E SALSA TERIYAKI* (4 pz)

43

URAMAKI GAMBERO FRITTO, SALMONE E SALSA TERIYAKI* (4 pz)

44

URAMAKI SALMONE E INSALATA CON TARTARE DI SALMONE* (4 pz)

45

URAMAKI SURIMI E AVOCADO CON BRANZINO* (4 pz)

46

URAMAKI TONNO CON TARTARE DI SALMONE* (4 pz)

47

URAMAKI SALMONE E AVOCADO CON SALMONE SCOTTATO* (4 pz)

48

URAMAKI FRITTO CON SURIMI E AVOCADO* (4 pz)

49

URAMAKI VEGETARIANO CON ALGHE WAKAME* (4 pz)

50

URAMAKI RISO VENERE CON GAMBERO FRITTO E SALMONE SCOTTATO* (4 pz)

51

URAMAKI RISO VENERE CON SALMONE COTTO E PHILADELPHIA* (4 pz)

52

SUSHI FRITTO CON TARTARE DI SALMONE* (4 pz)

53

SASHIMI DI SALMONE* (5 pz)

54

SASHIMI DI TONNO* (5 pz)

55

SASHIMI DI BRANZINO* (5 pz)

ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12-14.30 E 19-22 - Si consiglia di ordinare almeno un'ora prima

ORDINE MINIMO: 25€ | CONSEGNA: 3€
CONSEGNA GRATUITA PER ORDINI SUPERIORI A 50€

Officina dei Sapori rispetta le normative dei DPCM in materia di prevenzione per la diffusione del Covid-19, sia in fase di lavorazione dei prodotti che in fase di consegna ai clienti.

officina dei sapori

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

NB: Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

02.23665235 3314970425

PIATTI A 4,50€

56

INSALATA DI SASHIMI MISTO*

57

CARPACCIO DI SALMONE*

58

TARTARE DI SALMONE*

59

TARTARE DI TONNO*

60

GAMBERI CON VERDURE MISTE*

61

GAMBERI CON SALSA PICCANTE*

62

GAMBERI SALE E PEPE*

63

GAMBERI FRITTI IN PASTELLA*

64

POLLO CON SALSA PICCANTE*

65

POLLO ALLE MANDORLE*

66

POLLO AL LIMONE*

67

POLLO AL CURRY*

68

YAKI UDON CON MISTO MARE VERDURE E UOVA*

69

SPAGHETTI DI RISO CON MISTO MARE*

70

RISO SALTATO CON POLLO VERDURE E UOVA*

71

RISO SALTATO CON MISTO MARE VERDURE E UOVA*

72

MANZO CON FUNGHI E BAMBU'

73

MANZO CON SALSA PICCANTE

ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12-14.30 E 19-22 - Si consiglia di ordinare almeno un'ora prima

ORDINE MINIMO: 25€ | CONSEGNA: 3€
CONSEGNA GRATUITA PER ORDINI SUPERIORI A 50€

Officina dei Sapori rispetta le normative dei DPCM in materia di prevenzione per la diffusione del Covid-19, sia in fase di lavorazione dei prodotti che in fase di consegna ai clienti.

officina dei sapori

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

NB: Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

02.23665235

3664999845

PIATTI A 6,50€

POLIPO
CON PATATE*

INSALATA MISTA
DI MARE*

ROAST
BEEF

VITELLO
ARROSTO

SEPPIE
ALLA PIASTRA*

GAMBERONI
ALLA PIASTRA* (5 pz)

SPIEDINI DI GAMBERI
ALLA PIASTRA* (4 pz)

SALMONE
ALLA PIASTRA*

MERLUZZO
FRITTO*

FRITTURA MISTA
DI PESCE*

PACCHERI AI
FRUTTI DI MARE*

ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12-14.30 E 19-22 - Si consiglia di ordinare almeno un'ora prima

ORDINE MINIMO: 25€ | CONSEGNA: 3€
CONSEGNA GRATUITA
PER ORDINI SUPERIORI A 50€

Officina dei Sapori rispetta le normative dei DPCM in materia di prevenzione per la diffusione del Covid-19, sia in fase di lavorazione dei prodotti che in fase di consegna ai clienti.

officina dei sapori

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

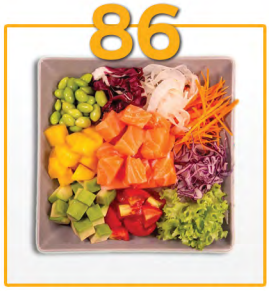
NB: Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

PIATTI SPECIALI

85

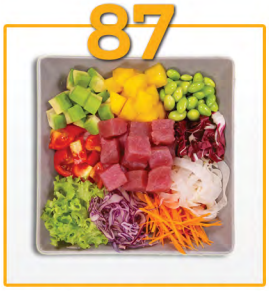
SASHIMI MISTO*
SALMONE 3 pz TONNO 3 pz BRANZINO 3 pz
7€

86



SAKE POKE*
POKE BOWL CON SALMONE,
AVOCADO, RISO, CETRIOLI E CAROTE
6,50€

87



MAGURO POKE*
POKE BOWL CON TONNO,
RISO, AVOCADO E FAGIOLI
6,50€

88

SUSHI BOX
46 PEZZI*
URAMAKI MIX 16 pz
NIGIRI MIX 18 pz
SASHIMI MIX 12 pz
35€

89

SUSHI BOX
78 PEZZI*
URAMAKI MIX 24 pz
HOSOMAKI MIX 6 pz
NIGIRI MIX 32 pz SASHIMI MIX 16 pz
55€

ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12-14.30 E 19-22 - Si consiglia di ordinare almeno un'ora prima

ORDINE MINIMO: 25€ | CONSEGNA: 3€
CONSEGNA GRATUITA
PER ORDINI SUPERIORI A 50€

Officina dei Sapori rispetta le normative dei DPCM in materia di prevenzione per la diffusione del Covid-19, sia in fase di lavorazione dei prodotti che in fase di consegna ai clienti.

officina dei sapori

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

NB: Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

BEVANDE

ACQUA NATURALE - FRIZZANTE 0,50 L	1,00€
COCA COLA - FANTA - SPRITE 0,33 L	2,00€
THE' AL LIMONE - PESCA 0,33 L	2,00€
BIRRA TSINGTAO 0,66 L	4,00€
BIRRA HEINEKEN - MORETTI 0,66 L	4,00€
BIRRA ASAHI 0,50 L	4,70€

VINI IN BOTTIGLIA

CABERNET (ROSSO)	10,00€
PRIMITIVO DEL SALENTO (ROSSO)	10,00€
PINOT GRIGIO (BIANCO)	10,00€
CHARDONNAY (BIANCO)	10,00€
FALANGHINA (BIANCO)	15,00€
GEWÜRZTRAMINER (BIANCO)	20,00€

ORARI DI CONSEGNA: TUTTI I GIORNI 12-14.30 E 19-22 - Si consiglia di ordinare almeno un'ora prima

ORDINE MINIMO: 25€ | CONSEGNA: 3€
CONSEGNA GRATUITA
PER ORDINI SUPERIORI A 50€

Officina dei Sapori rispetta le normative dei DPCM in materia di prevenzione per la diffusione del Covid-19, sia in fase di lavorazione dei prodotti che in fase di consegna ai clienti.

officina dei sapori

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

NB: Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.