

Wasabi's®

MENU PIZZA



MARGHERITA € 7

pomodoro San Marzano biologico,
mozzarella fior di latte,
olio EVO e basilico



BUFALA € 10

mozzarella di bufala campana,
pomodoro San Marzano biologico,
olio EVO e basilico



MARINARA FUSION € 13

pomodoro San Marzano biologico,
alici Cetara, stracciatella, olio EVO
basilico, olio all'aglio



ORIENTALE € 13

mozzarella fior di latte, avocado,
salmone crudo, ciuffi di
philadelphia, salsa teriyaki



BURRATA E CRUDO € 14

stracciatella, pomodoro
San Marzano biologico, mozzarella
di bufala, basilico, prosciutto
crudo di Parma 24 mesi,
olio EVO

RED PROWS € 15

stracciatella al lime e menta,
mozzarella fior di latte,
crudità di gambero locale,
salsa al mango



YELLOW TUNA € 16

mozzarella fior di latte, tartara
di tonno rosso, crema di pomodorini
gialli, fiori di zucca, zest di lime,
cipolla rossa di Tropea



PARMACOTTO € 12

mozzarella fior di latte,
Prosciutto Parmacotto, crema
di Parmigiano Reggiano Olio EVO



MORTAZZA € 12

mozzarella fior di latte,
mortadella DOP, crema di
pistacchio di Bronte, pistacchio
di Bronte a scaglie, stracciatella,
olio EVO e basilico



DON GAMBERO € 18

burrata, tartar di gambero rosso locale, lamelle di tartufo del lago Ampollino, olio evo



BELLA D'ESTATE € 15

salsa al mango, fior di latte campano crudo di Parma 24 mesi, terra di olive nere, olio evo



LA PORTA D'ORIENTE € 13

fior di latte campano, porchetta romana, mous di robiola e mango, burrata, basilico fresco, noci tostate, olio evo



SAMBA € 16

battuta al coltello di fassona piemontese (madama Bianca) stracciatella, perlage di tartufo nero, tartufo nero fresco



TUNA TATAKI € 14

cipolla rossa di Tropea caramellata, salsa guacamole, tonno rosso scottato, rucola, pistacchio di Bronte maionese japan



PERÙ € 16

ceviche di ricciola, stracciatella, fiori di zucca, cipolla rossa di Tropea caramellata, scaglie di mela verde, granella di pistacchio di bronte, olio evo



LOVE VEG € 13

crema di zucchini, mozzarella di bufala, chips di zucchini fritte, scaglie di provolone del monaco, basilico, olio evo



Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. E n. 1169/2001 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"



1 - Cereali contenente glutine e prodotti derivati

(granosegale, orzo, avena, farro, kamut)



2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei



3 - Uova e prodotti a base di uova



4 - Pesce e prodotti a base di pesce



5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi



6 - Soia e prodotti a base di soia



7 - Latte e prodotti a base di latte



8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci di acagiu,

di pecan, del Brasile, macadamia, pistacchi)



9 - Sedano e prodotti a base di sedano



10 - Senape e prodotti a base di senape



11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



12 - Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg



13 - Lupini e prodotti a base di lupini



14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Troverai nel menu, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° che troverai indicato con il simbolo *-20 conforme alle prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3. Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.