

Menu Bar

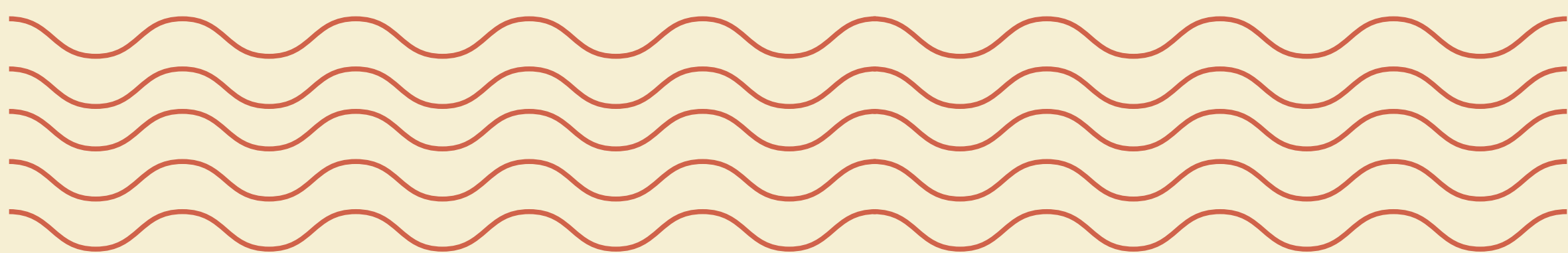
TERRAZZA



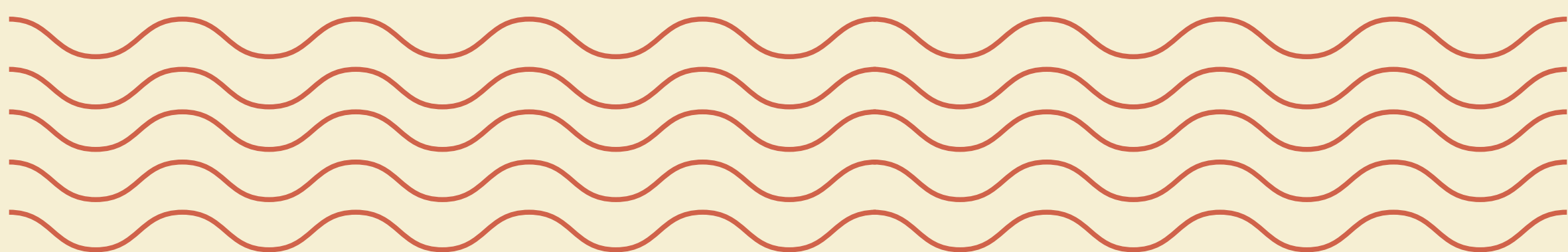
EST
2022
ROME

COCKTAILS
AT DINNER

MIRADORTM



designed by
Chef KOJI NAKAI
(Kobe - Japan)



~ BAO ~

WAGYU BAO - Allergeni(1-6-10).....€ 10

Hamburger di Keisan Wagyu, insalata e salsa teriyaki

GYU BAO* - Allergeni(1-6-10).....€ 10

Poulet beef alla Giapponese e avocado

FISH BAO* - Allergeni(1-3-4-6-10).....€ 10

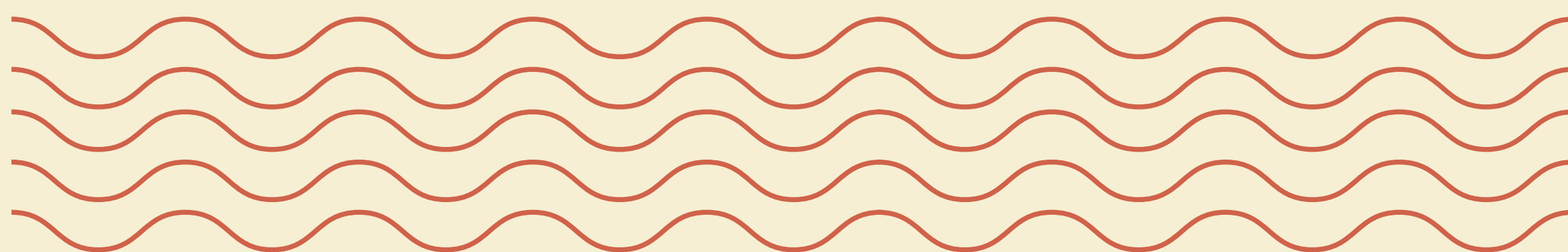
Tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki e mayo giapponese

TORI BAO - Allergeni(1-3-6-10).....€ 10

Pollo affumicato, insalata, mayo giapponese e salsa teriyaki

VEGGIE BAO 🌱 - Allergeni(1-5).....€ 10

Zucchine alla scapece, pomodori secchi e ricotta



Service and cover charge: € 2

~ **URAMAKI 8PZ.** ~

Roll di riso con pesce e/o verdure

AVOSALMON° - Allergeni(4-11).....€ 22

Uramaki salmone e avocado con top di crema di avocado e tobiko

SPICY TUNA° - Allergeni(1-4-6-11).....€ 21

Uramaki con cetriolo e avocado con top di spicy tuna

VEGGIE ROLL° - Allergeni(2-4-6-11).....€ 15

Uramaki con avocado, mango e foglie di shiso verde

~ **TACOS & YAKITORI** ~

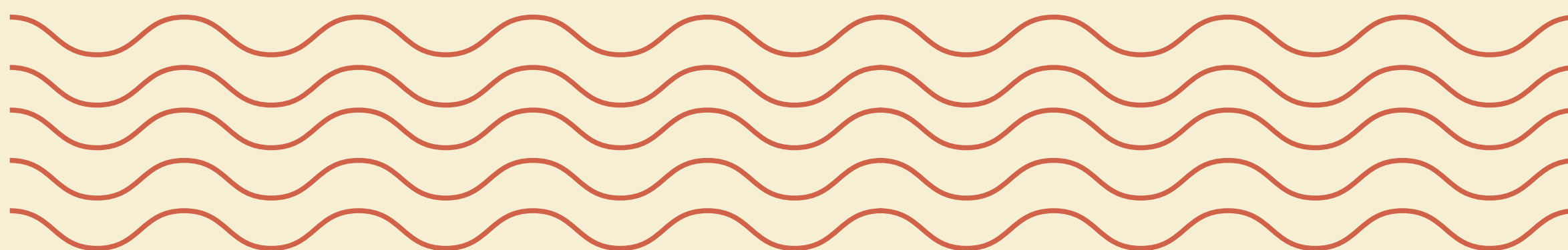
Tacos Ceviche€ 12

YAKITORI* (2 pz) - Allergeni(1-6)€ 10

Spiedini di pollo con salsa teriyaki

JAPANESE TACOS* - Allergeni(3-4-6-10).....€ 12

Tartare di salmone, guacamole, cavolo rosso e maionese giapponese piccante



Service and cover charge: € 2

~ TEMAKI CON MAME NORI ~

AVOCADO E SALMONE° - Allergeni(1-4-11)€ 12

SPICY TUNA° - Allergeni(1-4-11) € 12

MANGO, AVOCADO E SHISO - Allergeni(1-11).....€ 10

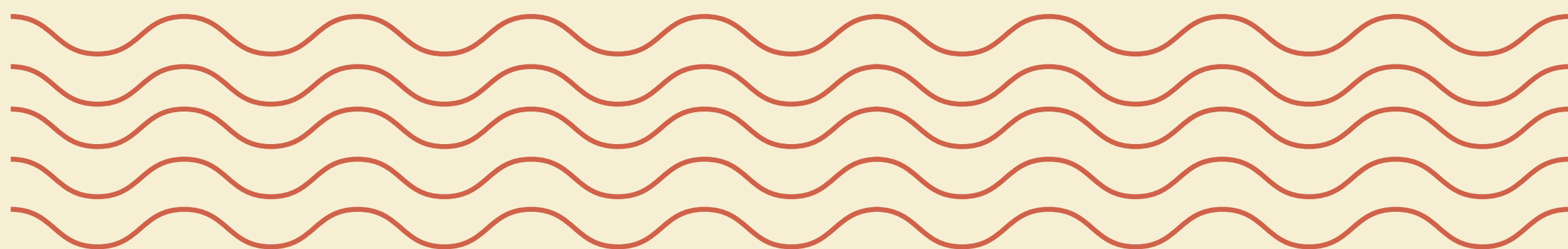
EDAMAME AL SALE AFFUMICATO* - Allergeni(6).....€ 6

Bacche di soia al vapore con sale affumicato

CHIPS€ 5

~

~



Service and cover charge: € 2

Menu Ristorante

TERRAZZA



EST
2022
ROME

COCKTAILS
AT DINNER

MIRADORTM

~ STARTERS ~

GYOZA 4pz.

NIKU GYOZA* - Allergeni(1-6).....€ 9

Ravioli giapponesi cotti al vapore con carne di maiale e verdure

EBI GYOZA - Allergeni(1-2-4-6)€ 9

Ravioli giapponesi cotti al vapore con gamberi

GYOZA VEGETALE 🌱 - Allergeni(1-6).....€ 8

Ravioli giapponesi cotti al vapore con verdure

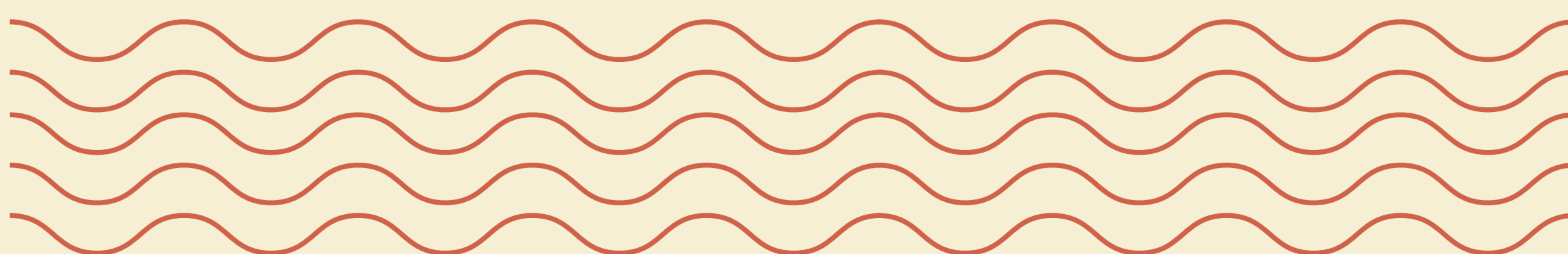
SALADS

WAKAME* 🌱 - Allergeni(4-6-11)€ 8

Insalata di alga wakame

AVO SALMON* - Allergeni(1-4-6-10-11).....€ 20

Insalata mista, avocado, salmone e salsa al sesamo bianco



~ KITCHEN ~

TANDOORI SALMON - Allergeni(1-4-7).....€ 23

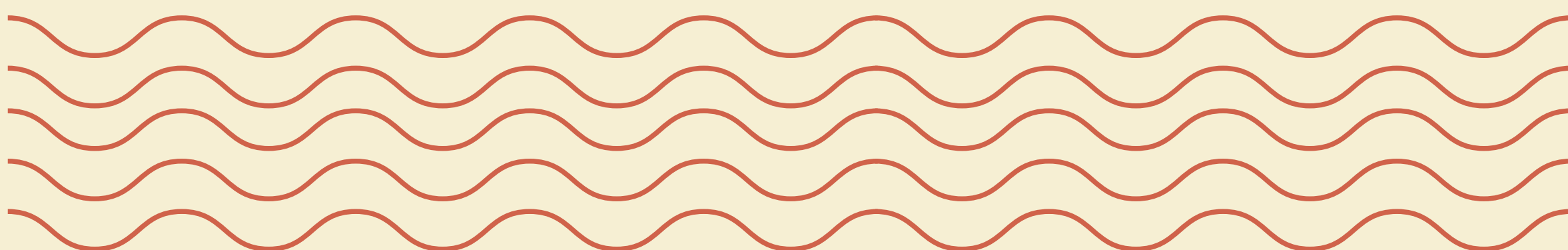
Filetto di salmone cotto al forno marinato con red curry thailandese, lime, menta e latte di cocco accompagnato da riso Venere

KEISAN BURGER - Allergeni(6-9).....€ 19

Hamburger di Keisan Wagyu con funghi shiitake e salsa ponzu

TOFU TERIYAKI 🌱 - Allergeni(1-6-11).....€ 14

Filetto di tofu con salsa teriyaki e sesamo



~ RAW FISH ~

SHAKE° - Allergeni (4-6-11)€ 25

Tartare di salmone con avocado e salsa ponzu

SUZUKI° - Allergeni(4-6)€ 25

Ceviche di spigola con pomodorini confit due colori,
avocado e passion fruit

CHIRASHI DON° - Allergeni(1-2-4-6-11-12)€ 36

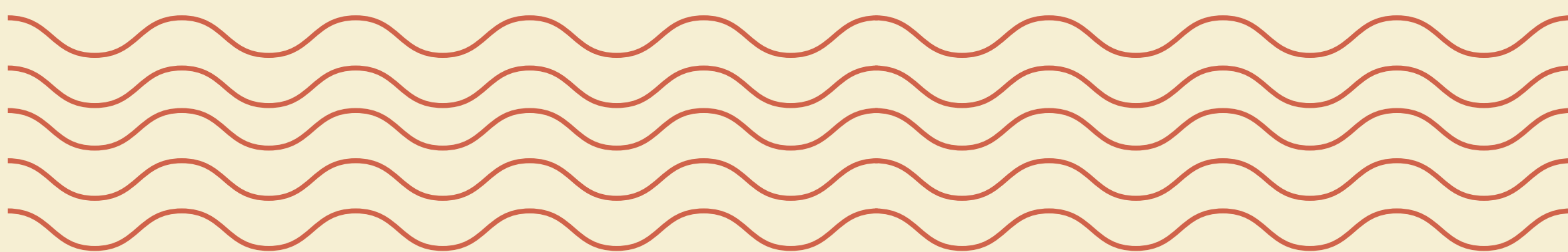
Ciotola di riso con pesce crudo e avocado

SUSHI MORIAWASE° - Allergeni(1-2-4-6-11-12)€ 30

6 nigiri / 4 uramaki

SASHIMI MISTO° - Allergeni(4-14)€ 30

Salmone, tonno e spigola



~ **SUSHI** ~

NIGIRI 2PZ.

polpetta di riso con pesce

SALMONE° - Allergeni(4).....€ 10

TONNO° - Allergeni(4).....€ 10

SPIGOLA° - Allergeni(4).....€ 10

EBI° - Allergeni (2-12).....€ 9

HOSOMAKI 6PZ.

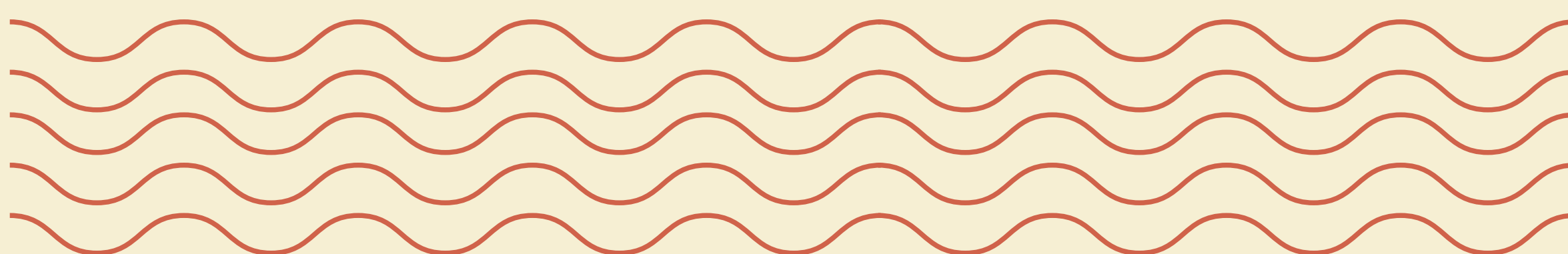
rotolini di riso avvolti nell'alga nori

SALMONE° - Allergeni(4).....€ 11

TONNO° - Allergeni(4).....€ 11

SPIGOLA & SHISO° - Allergeni(4).....€ 11

AVOCADO 🌿 - Allergeni (2).....€ 8



~ SUSHI ~

URAMAKI 8PZ.

Roll di riso con pesce e/o verdure

AVOSALMON° - Allergeni(4-11).....€ 22

Uramaki salmone e avocado con top di crema di avocado e tobiko

PERFUMES° - Allergeni(4-11).....€ 22

Uramaki con avocado, radicchio e cetriolo con top di spigola, crema di avocado e capperi

SALMON CREAM° - Allergeni(1-2-4-6-7).....€ 22

Uramaki con salmone, gambero cotto, avocado, philadelphia e tobiko

OCEANS° - Allergeni(2-4-6-11).....€ 22

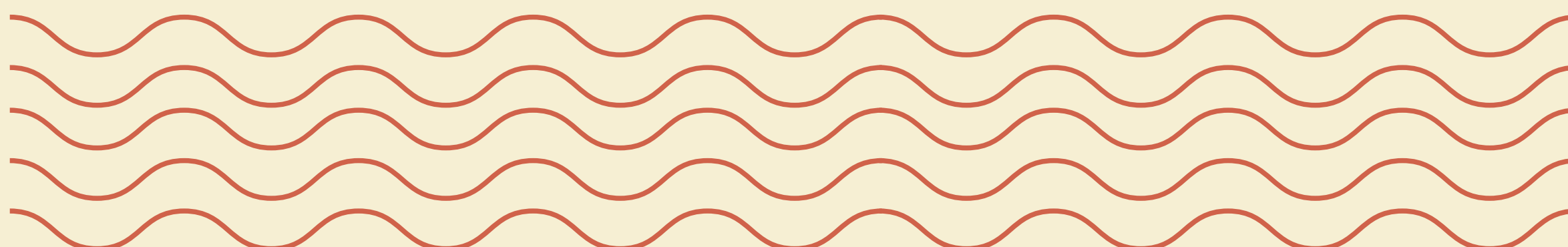
Uramaki con avocado, finocchio e radicchio con top di astice, tobiko e salsa teriyaki

SPICY TUNA° - Allergeni(1-4-6-11).....€ 22

Uramaki con cetriolo e avocado con top di spicy tuna

VEGGIE ROLL° 🌿 - Allergeni(2-4-6-11).....€ 15

Uramaki con avocado, mango e foglie di shiso verde



~ DESSERT ~

AMARO DIGESTIVO€ 11

House Amaro Mix, Martini Riserva Speciale Ambrato, Citrus,
Gelato alla Vaniglia

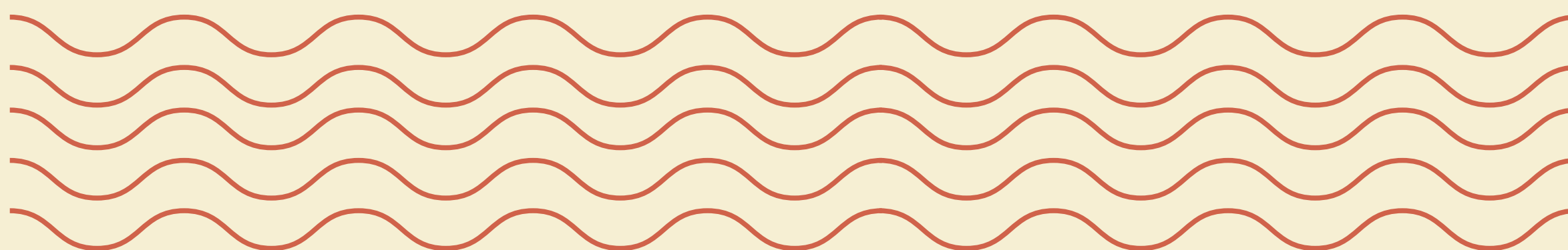
MOCHI€ 6

Cioccolato - Fragola - Te verde - Cocco

GELATO.....€ 6

Cioccolato - Vaniglia

TAGLIATA DI FRUTTA€ 12



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)