



1 Scegli la base

Riso Integrale Riso Bianco Riso Nero Riso Pacifik, riso condito con salsa Pacifik agrumata Cavolo "Kale" Lattuga Orzo

Scegli la proteina

Salmone Tonno

- Salmone "fat-belly" alla fiamma
- Salmone cotto
- ♦ Gamberetti* cotti
- ♦ Gamberi* in tempura Tonno in olio di oliva
- ♦ Tonno cotto
- Polpo*
- 👌 Uovo barzotto marinato in salsa di soia
- ♦ Pollo* alla griglia
- Pollo* teriyaki
- ♥ ♦ Vegan Chicken*
 ♥ ♦ Vegan Pulled Pork*

3 X Scegli gli ingredienti aggiuntivi

* Alga wakame Anacardi

Ananas Avocado a fette Bocconcini di mozzarella

Carote

- Cavolo cappuccio
- Cavolo "Kale"
- Cavolo rosso Cetriolo

Crema di avocado Edamame*

Fagiolini* lessati Germogli di soia

Goma wakame Lattuga

Mandorle

Mango Melagrana Olive nere

Philadelphia Pomodorini

Ravanelli * Zucchine

4X Scegli la salsa

- Hawaiian al profumo di zenzero
- Pacifik con note agrumate
- Volcano a base di mayo piccante Green delicata salsa di avocado della casa
 - Mayo Wasabi maionese profumata al wasabi

Maionese senapata

Olio Extra Vergine di Oliva

Ponzu

Salsa di soia a basso contenuto di sale

Salsa di soia senza glutine

Salsa Sriracha

Salsa Teriyaki



5 Concludi con il topping

Cipolla croccante Semi di sesamo neri Semi di sesamo bianchi Jalapeño

Mandorle in scaglie Granella di anacardi

Ingrediente aggiuntivo Extra: 1,00 €

Base Extra: 0,50 € Proteina Extra: 2,00 €

Salse Extra: 0,50 € Topping Extra: 0,25 €

Bevande

Acqua naturale, frizzante Acqua di Cocco 100% naturale Soft Drink: Coca Cola, Coca Cola Zero, EstaThé limone, EstaThé pesca



AL CALICE 3,50 € Prosecco Valdobbiadene Bernardi bollicine BOTTIGLIA 20,00 € Prosecco Rosè Bernardi bollicine BOTTIGLIA 22,00 € Arneis La Brenta bianco BOTTIGLIA 21,00 € Gewurztraminer Mori bianco BOTTIGLIA 24,00 €



Birretta?

Ichnusa bionda 3.50 € Corona 4,00 € Hawaiiana "Big Wave" la fruttata 4,50 € Hawaiiana "Longboard" la classica



Marinato con aceto di riso, sesamo, mayo senapata e furikake ** Marinato con olio di sesamo e aceto di riso Prodotto Poco / Medio / Molto Piccante Tutti i Poke possono contenere tracce di uova, latticini, semi di sesamo e frutta a guscio. Alcuni prodotti

Iutti i Poke possono contenere tracce di uova, latticini, semi di sesamo e rrutta a guscio. Alcuni prodotti freschi e stagionali potrebbero essere sostituiti in caso di non reperibilità. Prodotto itico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva così come previsto dal Regolamento CE 853/2004. Per qualsiasi informazione o dettaglio sugli allergeni, non esitate a rivolgervi al nostro personale. Le foto sono puramente illustrative.



Scopri di più su: www.pacifikpoke.com

Seguici sui canali social:

Ø ♂ f in



Menu Restaurant

iziosità Hawaiane

Salmon Spam

Crema di salmone servita con sfoglie di pane azzimo artigianale

Salmon Balls* 🔌: Polpette di salmone fatte in casa,

marinate in salsa flame. servite con maionese senapata o salsa volcano,

Avocado Roll*

Crema di avocado, pomodorini in tempura e scalogno, 6,00€ accompagnata da salsa al tamarindo

Gamberi* in tempura **∂**:

Teneri gamberi avvolti in una croccante impanatura dorata, accompagnati da salsa thai





3,00€

4,00€

7,00€

Vitello

Noodles in brodo di spalla di vitello*, alga wakame, cavolo cappuccio, uovo barzotto, carote ed erba cipollina

Noodles in brodo di pesce con tartare di gamberi*, alga wakame, cavolo cappuccio, uovo barzotto, zucchine ed erba cipollina 11.90 €

Noodles in brodo vegetale e miso, fettine di maiale e uovo barzotto marinati in salsa di soia, funghi shitake. alga wakame, cipollotto e olio piccante

Vegan ♥

Noodles in brodo di verdure con vegan Chicken*, germogli di soia, alga wakame, cavolo rosso, funghi shitake ed erba cipollina. 100% vegano!

12,90 €

10,90 €

11.90 €



AvoChicken

Pollo* grigliato, pomodoro, lattuga, avocado, maionese

Salmon bagel

Avocado, scalogno in agrodolce, rillette di salmone cotto, maionese, prezzemolo e pepe

Cheesy Salmon

Salmone affumicato, Philadelphia, capperi, aneto, scalogno in agrodolce

Tuna bagel

Tonno in olio d'oliva, mandorle, pomodoro, mozzarella, maionese, pepe

Bubba Bagel 🔌

Gamberetti* cotti, pomodoro, avocado, lattuga, salsa agrodolce, maionese

Lau Vegan bagel 🞖

Vegan Pulled Pork* marinato con salsa BBQ, insalata di cavolo rosso, cavolo cappuccio, carote, cetrioli e mayo vegana. 100% vegano!

Ancora chips di platano?



dello Chef

Hawaiian

Il tradizionale, con salsa Hawaiian al profumo di zenzero, alga wakame, anacardi, cetrioli, topping di tobiko* ed erba cipollina.

A scelta salmone o tonno su base di riso bianco

Volcano 🔊

Il deciso, con salsa Volcano a base di mayo piccante, edamame*, cetrioli, alga wakame, anacardi, ravanello, topping di tobiko* ed erba cipollina.

A scelta salmone o tonno su base di riso bianco



Pacifik L'originale, con salsa Pacifik dalle note agrumate, edamame*, avocado, alga wakame, anacardi, topping di tobiko* ed erba cipollina. A scelta salmone o tonno su base di riso bianco

Avocado Green

L'avvolgente, con la nostra crema di avocado fatta sul momento, edamame*, anacardi, alga wakame, cetrioli, ravanelli, topping di tobiko* ed erba cipollina.

A scelta salmone o tonno su base di riso" bianco

Teriyaki Chicken

Il quistoso, con pollo marinato in salsa teriyaki, carote, pomodorini, cetrioli, cavolo kale, mandorle, cipolla 13.50 € croccante ed erba cipollina. Base di riso bianco

Bubba Shrimps

Il premiato oscar, con gamberetti* cotti, salsa ponzu, edamame*, avocado, alga wakame, cetrioli, anacardi, ravanelli, topping di tobiko* ed erba cipollina. Base di riso bianco 13,50 €

Octo Poke

L'estivo, polpo* marinato con olio, limone e prezzemolo, pomodorini ciliegini, edamame*, cetriolo, cavolo rosso, semi di sesamo bianco e salsa mayo senapata. Base di riso bianco

Mr.Tempura

Flame salmon 3: Il passionale, con salmone

Fat-belly alla fiamma, salsa teriuaki, peperoncino, uovo barzotto marinato in salsa di soia, mandorle, cetriolo, daikon, carote, topping di tobiko*. Base di riso bianco

Il croccante, con gamberi* in tempura, maionese al wasabi, avocado, alga wakame, cavolo rosso, zucchine, salsa thai e melagrana. Base di riso bianco

Huli Vegan Poke ♀ 🎉 Vegan Chicken*, salsa al mango, alga wakame, mandorle, avocado, cavolo rosso, germogli di soia, pomodorini, lime, topping li ialapeño e sale rosso delle Hawaii. Base di riso bianco. 100% vegano!

Freschissime

Chicken

Insalata iceberg con straccetti di pollo*, cavolo rosso, cetrioli, carote, una delicata riduzione di miele, senape e maionese

Honolulu

Insalata iceberg con fagiolini*, pomodorini, olive nere, bocconcini di mozzarella, tonno in olio di oliva, uovo barzotto, basilico e olio evo

12,50 €

13,50 €

13.50 €

13,50 €

13,50 €

14.50 €

14.50 €

14.50 €

Misticanza di iceberg, carote e cavolo rosso con burrata, pomodori, olive nere, basilico e olio evo 10,40 €

Octopus

Cavolo kale con polpo, goma wakame, cavolo rosso, pomodoro ciliegino, salsa di soia, aceto balsamico, olio evo e basilico

11,00€

8,40 €

9,40 €

Prova anche la nostra Tartare Crunchy Salmon 3: Salmone, avocado, salsa volcano piccante, salsa

teriyaki e mandorle in scaglie. Servita su riso bianco



Hawaiian style

I gusti: mango, the verde matcha, cocco, vaniglia, caramello salato e cioccolato 2.00€ 🖊 Mochi Partu

Scelta difficile? Prova tre mochi a scelta e senti che gusto!

Sweet bagel* Nutella

Nutella e granella

Fruit Poke

Macedonia a base di ananas, mango, melagrana, 3.50 € arance e mandorle in scaglie

Mousse al mango

Deliziosa mousse al mango su base di biscotto croccante



Tortino al cioccolato Con cuore fondente, guarnito con sciroppo al mango, melagrana e

zucchero a velo 3,50 €

5,00€

3.50 €

3.90 €

3,90 €