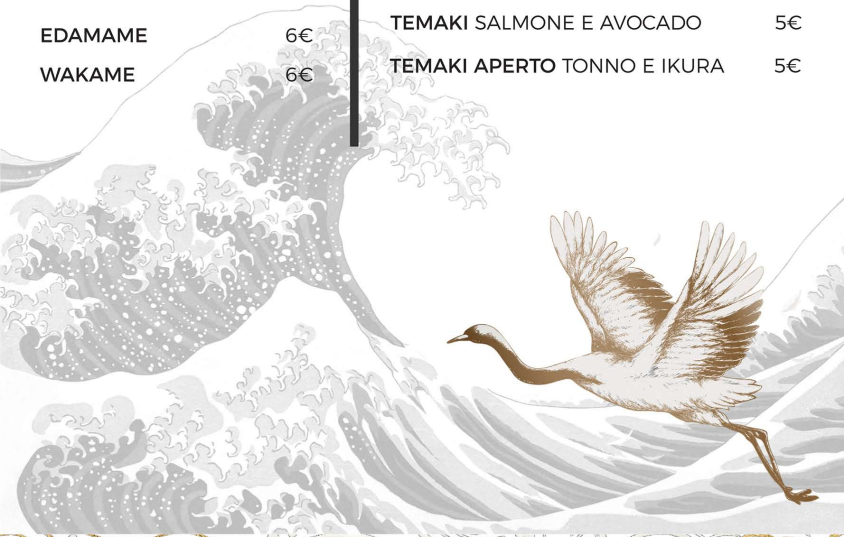
CavaRè

SUSHI BAR

TRADITIONAL

NIGIRI TONNO (2)	8€
NIGIRI MIX (4)	12€
NIGIRI MIX (10)	25€
HOSOMAKI (8)	12€
EDAMAME	6€
WAKAME	6€

URAMAKI CLASSIC (8)	16€
URAMAKI, FUTOMAKI SPECIAL (8)	20€
GUNKAN	4€
TEMAKI SALMONE E AVOCADO	5€
TEMAKI APERTO TONNO E IKURA	5€



CRUDIRE

OSTRICHE Gillardeau	*4€*
CAPESANTE (9)	*12€*
GAMBERO ROSSO (1)	*8€*
(4)	*32€*
SCAMPO (1)	*6€*
(4)	*24€*
PLATEAU ROYAL (1)	*30€*
PLATEAU ROYAL (4)	*100€*
CRUDITE + SASHIMI (2)	*60€*

i prezzi varieranno in base al mercato

SASHIMI

SASHIMI SALMONE (4)	*8€*
SASHIMI RICCIOLA (4)	*12€*
SASHIMI TONNO (4)	*16€*
SASHIMI MIX (12)	*24€*

USUZUKURI DI SALMONE	*16€*
CARPACCIO DI POLIPO	*16€*
TATAKI DI TONNO, PONZU	*25€*
CHIRASHI	*25€*

EXPERIENCE

GOHAN (riso)	*6€*
FOGLIA DI SHISO IN TEMPURA BATTUTO DI TONNO ROSSO OLIO AL TARTUFO (1)	*6€*
TAKORè RISO, POLIPO IN TEMPURA, MIELE, LIME, IKURA	*4€*
SALMONE SCOTTATO CON GAMBERO TERIAKI, ERBA CIPOLLINA ,LIME	*3€*
NORI TEMPURA CON GRANCHIO LIME	*3€*

Il nostro prodotto è stato sottoposto a processo di abbattimento termico che permette di raggiungere valori di temepratura pari od inferiori a -18°C (processo di surgelazione), in osservanza alla normativa italiana (D.Lgs. 110/1992), dopo essere stato congelato ad una temperatura non superiore a -20° C in ogni parte della massa per almeno 24 ore in osservanza al Reg. CE 853/04

ITERNATIONAL

CEVICHE DI RICCIOLA	20€
TARTARA DI SALMONE	15€
TARTARA DI TONNO	20€
TARTARA DI GAMBERI ROSSI	25€
POKè DI SALMONE	14€
POKè DI TONNO	18€
EBI FRY: GAMBERO IN TEMPURA PANKO	3€
EBI FRY CON SALMONE: GAMBERO, SALMONE, FORMAGGIO	4€

CavaRè
SUSHI BAR

SUSHI MIX

COMBO SUSHI (20) mix dello chef (OMAKASE)	32€
COMBO SUSHI (40) mix dello chef (OMAKASE)	64€

COMBI + SASHIMI (20) sashimi, nigiri, uramaki	38€
COMBO + SASHIMI (30) sashimi, nigiri, uramaki, takorè	60€
COMBO TUTTO COTTO (20) mix dello chef (OMAKASE)	30€

APERISUSHI (6) + DRINK	**12€**
APERITIVO CON TAGLIERE + DRINK	**10€**

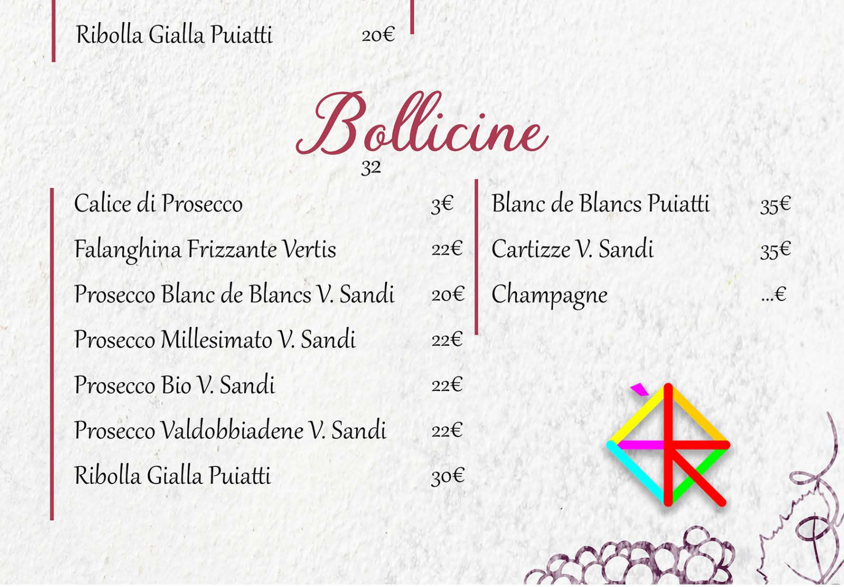
CavaRè

SUSHI BAR

INFO 366.1846299

Vini Bianchi

Calice di Vino	3€
Falanghina Herculia	16€
Bozzovich Bianco	18€
Falanghina Bonee Frattasi	18€
Donnalaura Frattasi	25€
SVG Frattasi	25€
Coda di Volpe Frattasi	25€
Chardonnay Puiatti	20€
SVG Puiatti	20€
Traminer Puiatti	20€
Coda di Volpe Macchialupa	22€
Greco di Tufo Macchialupa	22€
Fiano di Avellino Macchialupa	22€
Bianchi St Paul	25€
Valdichiesa Salina Bianco	32€
Punta Croce Costa d'Amalfi	35€
Verdicchio Castelli di Jesi Riserva	35€



Ribolla Gialla Puiatti	20€

Bollicine

32

Calice di Prosecco	3€
Falanghina Frizzante Vertis	22€
Prosecco Blanc de Blancs V. Sandi	20€
Prosecco Millesimato V. Sandi	22€
Prosecco Bio V. Sandi	22€
Prosecco Valdobbiadene V. Sandi	22€
Ribolla Gialla Puiatti	30€
Blanc de Blancs Puiatti	35€
Cartizze V. Sandi	35€
Champagne	...€

Vini Bianchi

Falanghina Frattasi Bonee	16€
Falanghina Frattasi Donnalaura	25€
Coda di Volpe Macchialupa	18€
Greco di Tufo DOCG Macchialupa	22€
Fiano di Avellino DOCG Macchialupa	22€
Ribolla Gialla Puiatti	20€
Chardonnay Puiatti	20€

Vini Rossi

Aglianico Frattasi	18€
Aglianico Iovitonan Frattasi	35€

Bollicine

Falanghina Zero Frattasi	25€
Prosecco Millesimato Villa Sandi	25€
Ribolla Gialla Brut Puiatti	35€
Chardonnay M/C Puiatti	35€
Cartizze Vigna La Rivetta Villa Sandi	40€

al calice : Falanghina, Greco di Tufo, Aglianico, Prosecco 3€