

## NIGIRI

SAKE (3pz) € 5,50  
Salmone, Teriyaki, Mandorle

MUMBAI ABURI SALMON (3pz) € 5,50  
Salmone scottato alla fiamma con maionese al curry

PONZU ABURI SALMON (3pz) € 5,50  
Salmone scottato alla fiamma con ponzu mayo e semi di sesamo

THAI SHRIMPS (3PZ) € 5,50  
Gambero\*\*, salsa al burro di arachidi, granella di cocco

SPICY MAGURO ABURI (3pz) € 5,50  
Tonno scottato alla fiamma con teriyaki e spicy mayo

TRUFFLE MAGURO (3pz) € 5,50  
Tonno, Olio al Tartufo, Granella di Pistacchio

TRUFFLE MAGURO

## SASHIMI

Servito con a parte salsa allo yuzu e riduzione di brodo miso

SASHIMI DI TONNO (5 fette) € 8,50

SASHIMI DI SALMONE (5 fette) € 8,50

SASHIMI MIX SMALL (3 salmone + 3 tonno) € 10,00

SASHIMI MIX LARGE (5 salmone + 5 tonno) € 16,00

## TARTARE

TARTARE DI TONNO € 12,00  
Tartare di Tonno marinato con riduzione al brodo miso, servito con riso giapponese, mango e semi di sesamo

TARTARE DI SALMONE € 12,00  
Tartare di Salmone marinato con salsa teriyaki, servito con riso giapponese, avocado e mandorle

CREA LA TUA POKE € 12,50

SCEGLI UNA BASE

• Riso Giapponese non condito

• Riso Giapponese condito con Poke dressing by Lime

• Riso Nero Venere non condito +€ 0,50

• Riso Nero Venere condito con Poke dressing by Lime + € 0,50

• Farro non condito

• Farro condito con Poke dressing by Lime

SCEGLI 2 PROTEINE

SI PUO' SCEGLIERE DUE VOLTE ANCHE LA STESSA PROTEINA

• Salmone crudo

• Tonno crudo

• Tartare di Gambero\*\* Rosso +€ 2,50

• Tartare di Spigola

• Salmone Affumicato

• Polpo al Vapore

• Tofu

• Feta Greca

• Humus di Ceci

SCEGLI 4 VEGETALI

• Carote

• Albicocche secche

• Cetrioli

• Mango

• Ananas

• Passion Fruit

• Melograno

• Avocado

• Guacamole

• Edamame\*\*

• Goma Wakame\*\*

• Pickled Onions

• Daikon

SCEGLI 1 CRUNCHY

• Anacardi

• Scaglie di Mandorle

• Scaglie di cipolla frita croccante

• Semi di Sesamo

• Semi di Papavero

• Granella di Cocco

• Granella di Pistacchio

SCEGLI 1 CONDIMENTO

SERVITO A PARTE

• Poke Dressing by Lime

• Spicy Teriyaki mayo

• Salsa Teriyaki

• Soia

• Salsa Harissa

• Salsa Sriracha

• Yogurt alle spezie

• Maionese al Tartufo

• Salsa allo Yuzu

• Salsa al burro di Arachidi

• Sweet Chili Sauce

• Maionese al Curry

• Riduzione al Brodo di Miso

## SNACKS

EDAMAME AL SESAMO\*\* (conditi con semi di sesamo, olio e sale) € 3,90

SPICY EDAMAME\*\* (conditi con sriracha, sale, semi di sesamo) € 3,90

SMOKEY TRUFFLE EDAMAME\*\* (conditi con sale maldon affumicato ed olio al tartufo bianco) € 3,90

GOMA WAKAME\*\* € 4,50

RISO BIANCO € 3,00

CHIPS DI MAIS, GUACAMOLE E SALSA HARISSA € 5,50

## DESSERTS

PASSION CHEESECAKE € 5,90  
Cheesecake al Passion Fruit non cotta e senza uova.

HAWAIIAN TUNA

URAMAKI ROLLS DAL MONDO 8PZ

HAWAIIAN SALMON € 11,80  
Salmone, mango, tartare di salmone marinato con teriyaki, zenzero, semi di sesamo

TERIYAKI SALMON € 11,80  
Salmone, avocado, daikon, tartare di salmone, glassa teriyaki, scaglie di mandorle

HONOLULU SPICY SALMON € 11,80  
Salmone, ananas, tartare di salmone, teriyaki e spicy mayo onions

CURRY SALMON € 10,90  
Salmone, mango, maionese al curry indiano, granella di cocco

HAWAIIAN TUNA € 11,80  
Tonno, mango, tartare di tonno marinato con teriyaki, zenzero, semi di sesamo

CREAMY SCANDINAVIAN € 10,90  
Salmone affumicato, philadelphia, cetriolo, aneto e menta, pickled onions

SPICY TUNA € 11,80  
Tonno, avocado, spicy mayo

TAKO PONZU € 11,80  
Polpo al vapore, mango, avocado, goma wakame\*\*, ponzu mayo

YUZU SPIGOLA € 11,80  
Avocado, tartare di spigola marinata con salsa allo yuzu, semi di sesamo

GAMBERI ROSSI € 13,80  
Avocado, tartare di gamberi\*\* rossi marinati con salsa allo yuzu, semi di papavero, granella di pistacchi

MEDIORIENTE € 10,90  
Gamberi\*\* cotti, humus di ceci, yogurt con mix di spezie, melograno

MAGHREB € 10,90  
Gamberi\*\* cotti, cetriolo, albicocche secche, salsa harissa, mandorle

CREAMY AVOCADO € 8,90  
Avocado, philadelphia, scaglie di cipolla frita croccante

CHINA SPRING ROLLS € 8,90  
Daikon, ananas, cetriolo, sweet chili sauce

TUNA & POPPY € 11,80  
Tartare di tonno, mango, semi di papavero, maionese al tartufo, edamame\*\*

TACO PONZU

## ALLERGENI

Questo esercizio utilizza ingredienti che contengono allergeni (Arachidi, Anidride Solforosa, Cereali, Crostacei, Frutta a guscio, Latte e Derivati, Lupini, Molluschi, Pesce, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Soia, Uova), non possiamo per tanto escluderne l'eventuale presenza accidentale nelle pietanze.

In caso di allergie alimentari bisogna avvisare preventivamente il personale LIME.

## LEGENDA

✔ Piatto veg o disponibile in variante veg

\*\*Prodotto Surgelato all'origine

Il nostro pesce e' regolarmente abbattuto secondo regolamento CE 853-2004

APRI UN LIME IN FRANCHISING

franchising@limerestaurantbar.com

COCKTAILS NIO 100ML € 6,50

Ogni Cocktail e' gia' pronto: basta agitare la confezione, strappare lungo la linea tratteggiata e versare il contenuto in un bicchiere con ghiaccio.

- Spicy Margarita LIME

- Waikiki Beach LIME

- Pisco de Maracuja LIME

- Yuzu Matcha Gin Sour LIME

- Negroni

- Manhattan

- Boulevardier

- Cosmopolitan

- Daiquiri

- Vodka Sour

- Old Fashioned

- Gin Sour

- Gimlet

- Whiskey Sour

BEVERAGE

BIRRE

Corona 35,5 cl € 3,50

Guinness 33cl € 3,80

Asahi 33cl € 3,50

Franziskaner Weiss 50cl € 4,50

SAKE

Sake Banshu 180ml € 3,90

BOLLICINE

Prosecco Le Vigne di Alice

Extra dry valdobbiadene

Docg Veneto € 18,50

VINI BIANCHI

Chardonnay Torrontes

Bousquet Tupungato

Mendoza | Argentina € 20,00

Ribolla Gialla

Ferdinand | Slovenia € 20,00

Gewurtztraminer

Willm | Francia € 22,00

VINI ROSSI

Syrah

Masserie del Feudo | Sicilia € 16,50

Lagrein

Terre del Fohn | T. Alto Adige € 18,50

Malbec

Bousquet | Argentina € 21,50

SOFT DRINKS

Acqua Naturale in lattina da 330 ml € 1,50

Acqua Lievemente Frizzante in lattina da 330ml € 1,50

Succo di Aloe Vera 500ml € 4,50

Acqua di Cocco 310ml € 3,90

Ginger Beer Lattina 330ml € 3,90

The Verde Giapponese Amaro in Lattina 340ml € 3,90

Coca Cola Vetro 330ml € 3,20

Coca Cola Zero Vetro 330ml € 3,20

NIO BY LIME

COCKTAILS READY TO SERVE