

NIGIRI

SAKE (2pz) € 3,80
Salmone*, Teriyaki, Mandorle

MUMBAI ABURI SALMON (2pz) € 3,80
Salmone* scottato alla fiamma con maionese al curry

PONZU ABURI SALMON (2pz) € 3,80
Salmone* scottato alla fiamma con ponzu mayo e semi di sesamo

XIM XIM ABURI (2pz) € 3,80
Salmone* scottato alla fiamma, salsa al burro di arachidi, granella di cocco

SPICY MAGURO ABURI (2pz) € 3,80
Tonno* scottato alla fiamma con teriyaki e spicy mayo

TAIWAN TUNA (2pz) € 3,80
Tonno*, salsa alle 5 spezie cinesi, semi di sesamo

PULPO A LA GALLEGA (2pz) € 3,80
Fetta di Polpo* cotto al vapore, paprika affumicata

NIGIRI BOX (5PZ) € 8,90
2pz Sake, 2pz Taiwan Tuna, 1pz Pulpo a la Gallega

SASHIMI

Servito con Salsa Ponzu a parte.

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 salsa ponzu, 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

URAMAKI ROLLS DAL MONDO 8 PZ

URAMAKI BOX (24PZ) € 32,90
4PZ Hawaiian Tuna, 4PZ Gambero Rosso, 4PZ Teriyaki Salmon, 4PZ Asian Pulled Pork, 4PZ Creamy Avocado, 4PZ Salvador de Bahia

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 € 11,80
Salmone* affumicato, philadelphia, cetriolo, aneto e menta, pickled onions

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

SALVADOR DE BAHIA € 11,80
Surimi di granchio*, mango, salsa al burro di arachidi, granella di arachidi

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

NEW ORLEANS CRAB € 10,90
Surimi di granchio*, ananas, salsa cajun

GAMBERO ROSSO € 13,80
Tartare di gambero* rosso marinato con salsa ponzu, avocado, philadelphia allo zafferano, granella di pistacchi

ASIAN PULLED PORK € 11,80
Sfilacci di maiale, ananas, salsa alle 5 spezie cinesi, semi di sesamo, granella di arachidi

CREA LA TUA POKE 12.8

SCEGLI UNA BASE

- Riso Giapponese non condito
- Riso Giapponese condito con Poke dressing by Lime
- Riso Nero Venere non condito
- Riso Nero Venere condito con Poke dressing by Lime
- Noodles non condito
- Noodles condito con Poke dressing by Lime

SCEGLI 2 PROTEINE

SI PUO' SCEGLIERE DUE VOLTE ANCHE LA STESSA PROTEINA

- Salmone* crudo
- Tartare di Salmone*
- Tonno* crudo
- Tartare di Tonno*
- Tartare di gambero* rosso marinato con salsa ponzu + € 2,50
- Salmone affumicato
- Polpo* cotto al Vapore
- Feta
- Pollo alle Spezie zaata'r
- Pollo alle Spezie Jerk

SCEGLI 4 VEGETALI

- Carote
- Cetrioli
- Mango
- Ananas
- Kiwi
- Pico de Gallo
- Avocado
- Maracuja
- Guacamole
- Edamame*
- Goma wakame*
- Pickled Onions
- Daikon

SCEGLI 1 CRUNCHY

- Scaglie di Mandorle
- Granella di Chips di Mais
- Granella di Cocco
- Granella di Pistacchio
- Granella di Arachidi
- Scaglie di Cipolla frita croccante

SCEGLI 1 CONDIMENTO

SERVITO A PARTE

- Poke dressing by Lime
- Spicy teriyaki mayo
- Salsa teriyaki
- Salsa ponzu
- Soia
- Salsa sriracha
- Tzatziki alla menta
- Salsa al Burro di Arachidi
- Maionese al Curry
- Salsa alle 5 Spezie Cinesi
- Salsa Cajun
- Salsa bbq al Chipotle

SNACKS

EDAMAME* AL SESAMO** (conditi con semi di sesamo, olio e sale) 3,9

SPICY EDAMAME* con sriracha sale, semi di sesamo) 3,9

GOMA WAKAME*** 4,5

RISO BIANCO 3,0

CHIPS DI MAIS, GUACAMOLE E SALSA BBQ AL CHIPOTLE 5,9

DESSERTS

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

ALLERGENI

1. Arachidi 2. Anidride Solforosa 3. Cereali 4. Crostacei
5. Frutta a guscio 6. Latte e Derivati
7. Lupini 8. Molluschi 9. Pesce 10. Sedano 11. Senape
12. Semi di sesamo 13. Soia 14. Uova

Questo esercizio utilizza ingredienti che contengono allergeni, non possiamo per tanto escluderne l'eventuale presenza accidentale nelle pietanze

LEGENDA

🌱 Piatto veg o disponibile in variante veg

1. TAPA porzione ridotta

€ tutti i prezzi sono espressi in euro.

*Prodotto Surgelato all'origine

APRI UN LIME IN FRANCHISING
franchising@limerestaurantbar.com

NIO BY LIME
COCKTAILS READY TO SERVE

COCKTAILS NIO 100ML 6.9

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 3,5

Heinecken 33cl 3,5

Ipa Lagunitas 33cl 4,5

SAKE

Sake 180ml 3,9

BOLLICINE

Prosecco 22

Doc Treviso Follador Carta oro

Franciacorta 35

Bosio Brut Nature

VINI BIANCHI

Chardonnay Le Langhe 24,5

Luna D'agosto Ca del Baio - Piemonte

Ribolla Gialla 26,5

Ronco dei Tassi - Friuli Venezia Giulia

Chablis 31,5

Domaine Hamelin - France

Gewurtztraminer 34

Bessererhof - Trentino

VINI ROSATI

Lagrein Rosato 26

Dorigati - Trentino

VINI ROSSI

Syrah 24

Principi di Spadafora Terre siciliane

Teroldego Rotaliano 25,5

Dorigati - Trentino

Pinot Nero 29,5

Kossler - Alto Adige

Sancerre Rouge Pinot Noir 34

Domaine du pre-semele - France

SOFT DRINKS

Acqua Naturale in lattina da 330 ml 1,5

Acqua Lievemente Frizzante in lattina da 330ml 1,5

Coca Cola Vetro 330ml 3,2

Coca Cola Zero Vetro 330ml 3,2