

## DINNER MENU

### ROLLS

1 - YUZU ROLL MAKI DI SALMONE, AVOCADO E YUZU (8 pz)	14,00 euro
2 - AVOCADO PRAWN URAMAKI DI GAMBERO ROSSO E AVOCADO (8 PZ)	16,00 euro
3 - SPICY FISH TOMATO MAKI DI RICCIOLA, KETCHUP PICCANTE (8 pz)	16,00 euro
4 - THE GREEN & RED URAMAKI DI POMODORO E PESTO (8 pz)	12,00 euro
5 - INDIAN SUMMER MAKI DI TONNO, CETRIOLO E CURRY (8 PZ)	14,00 euro
6 - FISH & PEACH MAKI DI ORATA, PESCA, PEPE E BASILICO (8 pz)	14,00 euro

### NIGIRI

NIGIRI - tonno / branzino / polpo / salmone / ricciola / gamberi	5,00 euro (2 pz)
NIGIRI - anguilla	6,00 euro (2 pz)

### RAWBAR

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, BURRATA, LIME E ANGURIA*	16,00 euro
TARTARE DI TONNO, FRUTTA ESOTICA E PEPERONCINO	16,00 euro
TARTARE DI MANZO, SENAPE, RISTRETTO DI POMODORO	14,00 euro
POLPO MEXICAN STYLE	12,00 euro
CARPACCIO DI TONNO, LIMONE, MIELE E LAMPONI	14,00 euro
CARPACCIO DI RICCIOLA, PEPE ROSA, ZUCCHINE E POMODORI	16,00 euro
CEVICHE DI PESCATO, AVOCADO IN AGRODOLCE servito con tacos di mais	18,00 euro

### SPECIAL

HUMMUS, TAHINA, YOGURT E LIMONE / con POLPO	12,00 euro / 16,00 euro
GAZPACHO DI POMODORO FREDDO / con 3 OSTRICHE	10,00 euro / 16,00 euro

### DESSERT

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA	7,00 euro
GELATO ALLO ZENZERO/THÉ VERDE E CRUMBLE	6,00 euro
TORTA VEGANA DI CAROTA E FRUTTA SECCA	8,00 euro

Le informazioni circa la presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.  
Tutto il pesce crudo è stato regolarmente abbattuto in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sez. VIII cap. 3, lettera D punto 3  
\*il prodotto potrebbe essere congelato

TERRAZZA  
YUGO  
a san pancrazio  
sushi rawbar & cocktails

# DRINK MENU'

**TERRAZZA  
YUGO**  
a san pancrazio  
sushi rawbar & cocktails

## VINI BIANCHI

	calice - bottiglia
PECORINO - ILLUMINATI	6.00 / 28.00
CHARDONNAY - TERLAN	7.00 / 32.00
PINOT GRIGIO - LIVON	6.00 / 30.00
GEWURZTRAMINER - J.HUTTE	7.00 / 34.00
RIBOLLA GIALLA - JERMAN	40.00
ARNEIS BLANGE' CERETTO	38.00
VERMENTINO CAPICHERA CLAS RAGNEDDA	55.00

## VINI ROSSI

	calice - bottiglia
BARDOLINO - BERTANI	6.00 / 25.00
PINOT NERO - ALOIS LAGEDER	8.00 / 35.00
BONARDA MANSUPELLO	6.00 / 27.00
BRUNELLO DI MONTALCINO Pian delle Vigne	80.00

## BOLLICINE

	calice - bottiglia
PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT	6.00 / 30.00
PROSECCO VALDOBBIADENE ROSE'	7.00 / 35.00
FRANCIACORTA Uberti Francesco I° BRUT	10.00 / 40.00
CHAMPAGNE PERRIER JOUET BRUT	90.00
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER ROSE'	120.00
CHAMPAGNE DOM PERIGNON vintage 2006	280.00

## BIRRE SOFT DRINK CAFFE' E AMARI

HEINEKEN	6.00
CORONA	7.00
ERDINGER	8.00
LEFFE (doppio malto)	8.00
SOFT DRINK	4.00
CAFFE'	2.00
AMARI e LIQUORI	5.00 / 7.00
PREMIUM SPIRITS	10.00 / 12.00

## ACQUA

ACQUA - PANNA/SAN PELLEGRINO	4.00
------------------------------	------

## PREMIUM BOTTLE

VODKA BELVEDERE  
VODKA CHOPIN  
VODKA BELUGA  
GIN HENDRIX  
GIN MARE  
TEQUILA DON JULIO BLANCO  
WHISKEY BULLEIT BOURBON  
MEZCAL NUESTRA SOLEDAD

150.00

## DRINK LIST

### MY FRIEND

1 - Vodka, passion fruit, lime, shrub di vaniglia, essenza di arancia

### GREEN HEMINGWAY

2 - Rum H. M. Infuso alla mela verde, liquore di ciliegie, mix di agrumi

### THE DETOX

3 - Pisco, calvillo, lime, simple Syrup, albume

### THE ULTIMATE

4 - Rum, Liquore di Mandorle, estratto di ananas, lime

### MIDNIGHT IN TRASTEVERE

5 - Vodka infusa al lemongras, estratto di sedano e cetriolo, angostura, bitter al cardamomo, ginger beer

### 2012

6 - Mezcal infuso al wasabi/vaniglia/pimento, liquore d'arancia, lime, agave

### MEXICAN MULE

7 - Tequila, lime, agave, pompelmo, ginger beer

### YUGO

8 - Gin infuso al kafir, Liquore al sambuco, Sakè allo yuzu, tonica original yuzu

### YUGA

9 - Pimm's, sumomo, simple syrup, lime, celery bitter, prosecco

### IS COMING

10 - Gin, Sumomo, simple syrup, limone, plum bitter, soda

### CLASSIC DRINKS

12.00