



# MARASUSA

## PANINI DI MARE / FISH BUNS

### POLPO / OCTOPUS

Panino di grano tenero, polpo arrostito alle erbe, pomodorini al basilico, rösti di patate, maionese ai pomodori secchi - 16,00 €

*Wheat bread bun, grilled octopus with herbs, basil cherry tomatoes, potato rösti, sun-dried tomato mayonnaise - 16,00 €*

### SALMONE / SALMON

Panino di grano tenero, tartare di salmone, zucchine, panna acida, avocado, cipolla caramellata, caviale nero, salsa di limone - 16,00 €

*Wheat bread bun, salmon tartare, courgette, sour cream, avocado, caramelized onion, black caviar, lemon sauce - 16,00 €*

### TONNO / TUNA

Panino di grano tenero, tartare di tonno, cipolla caramellata, salsa di pomodoro crudo al basilico e lime, misticanza - 16,00 €

*Wheat bread bun, tuna tartare, caramelized onion, raw tomato sauce with basil and lime, mixed salad - 16,00 €*

### GAMBERI / PRAWNS

Pane al burro, gamberi crudi, guacamole, maionese alla menta e paprika, insalatina verde - 16,00 €

*Butter roll, raw prawns, guacamole, mint and paprika mayonnaise, green salad - 16,00 €*

I panini di mare sono serviti con patate fritte

*Sea burgers are served with French fries*



# MARASUSA

## POKE / POKE BOWLS

### TONNO E POLPO / TUNA AND OCTOPUS

Riso basmati, sashimi di tonno, polpo alle erbe, ciliegino con olio al basilico, cetrioli, lattuga di mare, semi di sesamo nero, melone, dressing al limone - 14,00 €

*Basmati rice, tuna sashimi, octopus with herbs, cherry tomatoes with basil oil, cucumber, sea lettuce, black sesame seeds, cantaloupe, lemon dressing - 14,00 €*

### SALMONE E SEPPIA / SALMON AND CUTTLEFISH

Riso basmati, sashimi di salmone, seppia al prezzemolo, zuccina spinosa, cipolla marinata, zenzero, cetrioli, frutti di bosco, aceto balsamico - 14,00 €

*Basmati rice, salmon sashimi, cuttlefish with parsley, chayote, marinated onion, ginger, cucumber, mixed berries, balsamic vinegar - 14,00 €*

### PESCE SPADA E GAMBERI / SWORDFISH AND SHRIMPS

Riso basmati, sashimi di pesce spada, gamberi scottati, avocado, melanzane sott'olio, olive taggiasche, ciliegino, mango, dressing al basilico - 14,00 €

*Basmati rice, swordfish sashimi, seared shrimps, avocado, aubergine in oil, Taggiasca olives, cherry tomatoes, mango, basil dressing - 14,00 €*

### SPIGOLA E CALAMARI / SEA BASS AND SQUID

Riso nero, sashimi di spigola, calamari saltati, zucca marinata, gari, germogli di soia, pomodori secchi, bacche di goji, ananas, dressing al limone - 14,00 €

*Black rice, sea bass sashimi, sautéed squid, marinated pumpkin, gari, soybean sprouts, sun-dried tomatoes, goji berries, pineapple, lemon vinegar - 14,00 €*