

APPETIZERS

Edamame

Lollipop di pesce, mandorle e sesamo

Crispy Nigiri, tartare di salmone** e tonno*, salsa spice, salsa teriyaki e tobiko

ANTIPASTI

Calamari fritti*, sale e pepe rosa con Wasabi mayo

Tempura di gamberi* con sweetchili mayo

Polpo* scottato, hummus di ceci e chorizo iberico

Burrata d'Andria, pomodorini tricolore ed olio al basilico

INSALATE

Misticanza pachino colorato, cipolla di tropea, avocado, cetriolo, ravanelli, pinoli e scaglie di parmigiano Reggiano

Capasanta* scottata, mango, avocado, misticanza orientale, noci e citronette di lime e miele

Poke bowl al salmone** o tonno*, avocado, cetriolo, carotine, ravanelli, edamame con quinoa o riso

PRIMI PIATTI

Linguine, pomodorino, bufala di Battipaglia e basilico croccante

Trofie al pesto, patate e fagiolini

Paccheri frutti di mare (gambero rosso*, cozze, vongole), acqua di prezzemolo, olio al peperoncino ed aglio nero

SECONDI PIATTI

Salmone ai ferri caramellato in salsa teriyaki ed asparagi

Grigliata di mare (tonno*, salmone, gambero*, scampo*, spigola, capasanta*), olio alle erbe e profumo di lime e verdure

Tagliata di Wagyu Australiano con sweet potato e verdure, accompagnata con salsa chimichurri

Yakitori di pollo marinati in salsa Sampei e sesamo con verdure grigliate

Special Mini Burgers di Wagyu Australiano con insalatina Cole Slaw, cipolle caramellate, formaggio e patate novelle

SUSHI CORNER

Special Tartare di Salmone** o Tonno* con avocado, germogli e salsa ponzu

Ceviche misto di pesce (salmone**, spigola**, tonno*, gambero rosso*) agli agrumi, menta, basilico, salsa di soia leggermente piccante

Eight Selection dello Chef (misto di sashimi e nigiri) 15 pezzi * **

ROLLS

Amaebi (zenzero, cetriolo, avocado, salmone** e gambero rosso*)

Eight Maki (salmone**, avocado, spicy mayo, tobiko e granella noci)

CalifornEight (snow crab*, cetriolo, avocado, tobiko, sesamo, basilico e pinoli)

Maguro Maki (tonno*, avocado, Philadelphia, tobiko colorato, spicy mayo e salsa teriyaki)

Sake Roll (gambero*, avocado, salmone**, salsa teriyaki, spicy mayo e chips)

GreenEight (gambero*, salmone**, tobiko, maionese al basilico)

Black Maki (salmone**, spigola**, spicy mayo, tartufo ed olio al tartufo)



DESSERT

Tagliata di frutta esotica fresca

Cheesecake Fragola o Cioccolato

Eightmisù

Coppa gelato con granella alle mandorle (cioccolato, tè verde, tè verde affumicato, vaniglia, limone, pistacchio)

Mochi Ice (tè verde, cioccolato, banana, mango, pistacchio, mirtillo)

Prezzi con IVA inclusa, Coperto € 3,00

* prodotto surgelato di qualità.

** il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.

“Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.”

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.