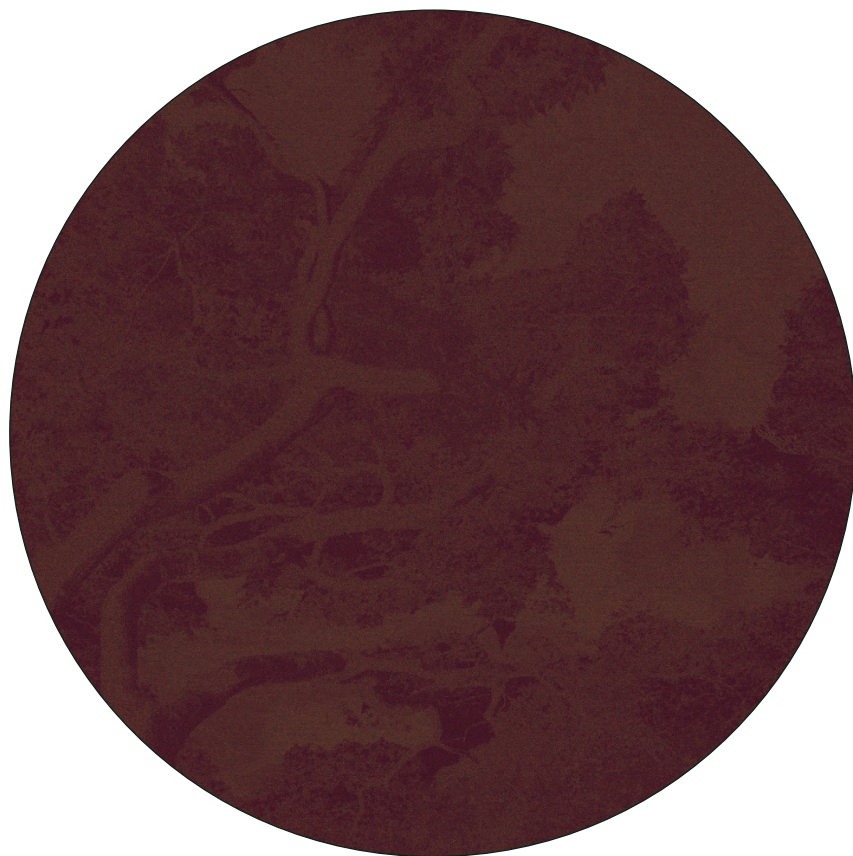




SACHI

Via Orefici, 26 - 20125, Milano
+39 351 761 8591



LUNCH

Da lunedì a sabato, 12:00 - 15:00
Maki roll, main, acqua e caffè: € 45 per persona.
Starter, maki roll, main, acqua e caffè: € 55 per persona.

VINO AL CALICE

Maison Saint Aix, AIX, 2024 - 12€
Côtes d'Aix-en-Provence, Provenza, Francia "Grenache, Syrah, Cinsault Blend"

STARTERS

tataki di salmone, oroshi, ponzu e shiso (S, SO2, F)
SALMONE SCOTTATO, DAIKON, SALSA PONZU E SHISO
cauli fries (S, G, E, SO2)
NUGGETS DI CAVOLFIORE, GOCHUJANG, BUBU ARARE
green salad bowl (S, G, SO2, N)
INSALATA VERDE DI STAGIONE, MANDORLE, PICKLED DRESSING, EDAMAME

MAKI ROLLS

spicy tuna maki (SO2, S, G, E, F)
TONNO FRESCO, CETRIOLO, MAIONESE PICCANTE
vegan maki (SO2)
ASPARAGI, AVOCADO, PUREA DI BROCCOLI E POMODORI ESSICCATI
salmon maki (S, SO2, F)
SALMONE, AVOCADO BRUCIATO, LIME DRESSING
maki del giorno (S, SO2, F)
PESCE SECONDO MERCATO, DRESSING DELLA CASA

MAIN COURSES

stir fry sushi rice (SO2, S, SE, G, ML)
SUSHI RICE, VERDURE DI STAGIONE SALTATE, SALSA SWEET & SOUR DELLA CASA
polletto al bbq (SO2)
POLLETTO MARINATO, KOJI, LIME E PEPERONCINO FRESCO
salmon teriyaki (S, SO2, F)
SALMONE MARINATO, SALSA TERIYAKI
black cod - supplemento 10€ (S, SO2, F)
MERLUZZO NERO MARINATO IN YUZU MISO

*Aggiungi bowl di sushi rice o di quinoa per 7€

Il pesce è sostenibile e di provenienza locale.
G – Glutine | D -Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E – Uovo e derivati | S – Soia e derivati
SE – Sesamo | M – Senape | C- Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR – Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine
Informiamo i nostri gentili clienti che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dal Regolamento CE Direttiva 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione
su sostanze e allergeni, è possibile consultare la documentazione specifica che sarà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Alcuni prodotti sono sottoposti a raffreddamento rapido a bassa temperatura in loco, per garantire la qualità e la sicurezza a tutela
del consumatore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità con i requisiti del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
*Prodotto congelato.