



MINE & YOURS

MENU PRANZO / LUNCH MENU

*DA MARTEDÌ AL SABATO DALLE ORE 12:00 ALLE ORE 15:00
TUESDAY TO SATURDAY FROM 12 PM TO 3.00 PM*

MENU DELLA SETTIMANA / WEEKLY MENU

2 portate € 25.00, 3 portate € 30.00 / 2 courses € 25.00, 3 courses € 30.00

PIATTI UNICI

Poke di riso venere, alghe wakame, pesce bianco del giorno, julienne di carote, avocado e dressing allo zenzero <i>Venus rice Poke, wakame seaweed, white fish, carrot julienne, avocado and ginger dressing</i>	18
Pescato del giorno alla piastra, timballo di riso basmati e verdure di stagione <i>Grilled catch of the day, basmati rice timbale and seasonal vegetables</i>	24
Club Sandwich: Pane in cassetta, petto di pollo, uovo sodo, pancetta affumicata, lattuga, maionese, pomodori <i>Sandwich loaf, chicken breast, hard boiled egg, smoked bacon, lettuce, mayonnaise, tomatoes</i>	18

DALLA CARTA

Tartare di tonno rosso, cetriolo marinato, olio al basilico, guacamole e crackers di riso <i>Red tuna tartare, marinated cucumber, basil olive oil, guacamole and rice crackers</i>	20
Parmigiana di melanzane, peperoni arrostiti, battuto di olive, pomodoro e basilico <i>Eggplant parmigiana, roasted peppers, olive tapenade, tomato and basil</i>	14
Bucatini "Benedetto Cavaliere" (18 min.), vongole, ricci e tobiko nero <i>"Benedetto Cavaliere" bucatini (18 min.), fresh clams, sea urchin and black flying fish roe</i>	28
Stracotto di guancia di manzo alla birra e purè di patate <i>Beer braised beef cheek and potato purée</i>	24

DESSERTS

Crème brûlée al pistacchio di Bronte e sorbetto alla pera <i>Pistachio from Bronte crème brûlée and pear sorbet</i>	10
Carpaccio di ananas profumato agli agrumi e menta, gelato alla vaniglia <i>Citrus and mint scented pineapple carpaccio, vanilla ice cream</i>	8
Dessert del giorno / Dessert of the day	10

SNACKS GOURMET

DISPONIBILE DALLE ORE 12.00 / AVAILABLE FROM 12.00 PM

CRISPY BRIOCHES (2 PZ)	16
Brioche croccante, carpaccio di manzo alle erbe, fonduta al pecorino, vinaigrette al lampone <i>Crispy brioche, herb crusted carpaccio, pecorino cheese fondue, raspberry vinaigrette</i>	
TOAST DI BACCALÀ	18
Toast con baccalà, salsa tonkatsu, insalata di rucola e verza, maionese agli agrumi <i>Cod toast, tonkatsu sauce, rocket and savoy cabbage salad, citrus fruit mayo</i>	
TUNA TACOS (2 PZ)	14
Tacos croccante, tartare di tonno fresco e guacamole, profumato agli agrumi e spezie <i>Crispy tacos, red tuna tartare and guacamole, citrus and spices flavors</i>	
GYUDON TACOS (2 PZ)	12
Tacos croccante, crema di patate, straccetti di manzo alla giapponese e olio di sesamo speziato <i>Crispy tacos, potato purée, Japanese-style beef strips and spicy sesame oil</i>	
WAGYU BUNS (2 PZ)	24
Panino al latte artigianale cotto al vapore con burger di Wagyu, salsa tonkatsu, rucola e wasabi mayo <i>Homemade steamed bun stuffed with Wagyu burger, tonkatsu sauce, rocket and wasabi mayo</i>	
CHICHARRON BUNS (2 PZ)	16
Panino al latte artigianale cotto al vapore, con crocchetta di gambero e branzino in crosta di panko, lattuga e salsa creola all' Aji amarillo <i>Steamed homemade bun, stuffed with Panko breaded prawn croquette and seabass, lettuce, Aji amarillo creole sauce</i>	

MY SUSHI

DISPONIBILE DALLE ORE 12.00 ALLE 15.00

AVAILABLE FROM 12.00 PM TO 3.00 PM

- SUMMER** 16
Uramaki con gambero viola, crema di formaggio, fiocchi di tempura, fettine esterne di salmone, lime e salsa di soia dolce
Uramaki with purple prawn, cream cheese, tempura flakes, sliced salmon, lime and sweet soy sauce
- SPICY TUNA** 16
Maki con tartare di tonno leggermente piccante, avocado, alga Nori e salsa spicy lime
Maki with slightly spicy red tuna tartare, avocado, asparagus, Nori weed and spicy lime sauce
- KATANA** 16
Uramaki con crema di formaggio e avocado, tartare di salmone, salmon skin e salsa di soia dolce
Uramaki with cream cheese and avocado, salmon tartare, salmon skin and sweet soy sauce
- HARUSAME** 16
Uramaki con gambero in crosta di Panko, avocado e crema di formaggio, noodles di riso croccanti e salsa di soia dolce
Uramaki with Panko crusted prawns, avocado and cream cheese covered with crispy rice noodles and sweet soy sauce
- ACEVICHADO** 18
Uramaki con gambero viola e avocado, branzino esterno ed emulsione al leche de tigre
Uramaki with raw purple prawns and avocado, covered with sea bass and leche de tigre emulsion

MY SUSHI

CHIPOTLE	18
Uramaki con branzino in crosta, avocado e cetriolo, tonno esterno, salsa di peperoncino piccante affumicato "Chipotle" e mais "Chullpi" pralinato <i>Uramaki with crusted sea bass, cucumber and avocado, covered with tuna, smoked chili pepper Chipotle sauce, praline Chullpi corn</i>	
CHIFA	16
Uramaki con branzino in crosta, crema di formaggio e avocado, fiammeggiato con salsa di ostriche, lime, erba cipollina e semi di sesamo <i>Uramaki with crusted sea bass, cream cheese and avocado, oyster sauce flambé, lime, chives and sesame seeds</i>	
CRABBY	18
Uramaki con gambero in crosta e avocado, fettine di tonno rosso esterno, tartare di granchio e Masago <i>Uramaki with crusted prawn and avocado, covered with red tuna slices, king crab tartare and Masago</i>	
TARTARE	20
Tartare di salmone, asparagi e gamberi in crosta, avvolti in carta di riso e lattuga, salsa al frutto della passione e paglietta croccante <i>Salmon tartare, asparagus and crusted prawns, wrapped in rice paper and lettuce, passion fruit sauce and crunchy gyosa skin</i>	
JALAPEÑO	18
Uramaki con salmone, avocado, crema di formaggio, Hamachi esterno, peperoncino Jalapeño, salsa kaizen e uova di salmone. <i>Uramaki with salmon, avocado and cream cheese, covered with Hamachi, Jalapeño chili pepper, kaizen sauce and salmon roe</i>	

MY SUSHI

INKA	18
Uramaki con gambero in crosta, polpa di granchio e avocado, fettine di salmone affumicato esterno, salsa di aji amarillo, panko profumato agli agrumi <i>Uramaki with crusted prawn, crabmeat and avocado, covered with slices of smoked salmon, aji amarillo sauce, citrus panko</i>	
GYNZA	20
Uramaki con unagi, foie gras e mela, salmone fiammeggiato esterno, chutney di mela e tobiko wasabi <i>Uramaki with unagi, foie gras and apple, covered with flamed salmon, apple chutney and wasabi tobiko</i>	
CHIC	24
Nigiri di manzo giapponese Wagyu flambé, salsa Ponzu e sale rosa di Maras <i>Japanese Wagyu beef flambé nigiri, Ponzu sauce and pink salt from Maras</i>	
AMAEBI	24
Nigiri con gambero rosso, caviale, soia agli agrumi, erba cipollina e olio d' oliva <i>Red prawn nigiri, caviar, citrus soy sauce, chives and olive oil</i>	

SASHIMI & NIGIRI (2 PZ)

Salmone, orata <i>Salmon, Sea bream</i>	6
Tonno Rosso, Unagi, Hamachi <i>Red Tuna, Unagi, Hamachi</i>	8
Sashimi mix (12 pz)	25

SIGNATURE COCKTAILS

- 14 -

BUTTERFLY

Gin London Dry, lime, tonka bean, Butterfly pea flower tea

LIMA

Ron Peruviano Millonario 10 yo, passion fruit, mango, lime,
angostura, ginger beer

ORIENTAL NEGRONI

Bitter del ciclista, sakè, umeshu, nikka gin, orange essence

CLASSIC COCKTAILS

- 12 -

MOCKTAILS

- 12 -

FREE TONIC

Distillato analcolico al ginepro, cardamomo e coriandolo
Tonica Mediterranea, estratto di ibisco
*Non-alcoholic distillate with juniper, cardamom and coriander
Mediterranean tonic, hibiscus extract*

RED FOREST

Estratto frutti di bosco, mirtillo rosso, acai, soda agrumata
Wild berry extract, cranberry, acai, citrus soda

TROPICAL

Purea di mango e passion fruit, lime, ginger beer
Mango and passion fruit purée, lime, ginger beer

GIN & TONIC

- 12 -

PEAKY BLINDER SPICED DRY GIN, UK 40%

Ginepro, pepe nero, zenzero, agrumi

Juniper, black pepper, ginger, citrus fruits

TANQUERAY RANGPUR DISTILLED, UK 41,3%

Ginepro, liquirizia, coriandolo, rangpur lime, zenzero

Juniper, liquorice, coriander, rangpur lime, ginger

PLYMOUTH GIN, UK 41,2%

Buccia di limone, buccia d'arancia, cardamomo, coriandolo, ginepro

Lemon peel, orange peel, cardamom, coriander, juniper

135 EAST HYŌGO DRY GIN, JAPAN 42%

Ginepro, yuzu, shiso, pepe sansho, coriandolo, angelica

Juniper, yuzu, shiso, sansho pepper, coriander, angelica

MARTIN MILLER'S SUMMERFUL, UK 40%

Ginepro, agrumi, rosmarino inglese, timo artico dell'Islanda, menta inglese

Juniper, citrus, english rosemary, Icelandic arctic thyme, english mint

EDINBURGH SEASIDE DISTILLED, SCOTLAND 43%

Alga bladderwrack, edera terrestre, scorbuto

Bladderwrack seaweed, ground ivy,, scurvy grass

FIFTY POUNDS LONDON DRY GIN, UK 43%

Ginepro, agrumi, cannella, cumino, cardamomo, chiodi di garofano

Juniper, citrus, cinnamon, cumin, cardamom, cloves

GIN & TONIC

- 14 -

PORTOFINO DRY GIN, LIGURIA 43%

Ginepro, lavanda, agrumi, salvia, iris, maggiorana
Juniper, lavender, citrus, sage, iris, marjoram

PETER IN FLORENCE LONDON DRY GIN, TOSCANY 43%

Ginepro Toscano, bergamotto, iris, bacche di rosa, limone essiccato
Tuscan juniper, bergamot, iris, rose berries, dried lemon

SABATINI LONDON DRY GIN, TOSCANY 41%

Ginepro toscano, finocchietto selvatico, coriandolo, salvia, timo
Tuscan juniper, wild fennel, coriander, sage, thyme

VALLOMBROSA DRY GIN, TOSCANY 47%

Ginepro toscano, rovo, mandorla, agrumi / *Tuscan juniper, bramble, almond, citrus peel*

LA GASSA LONDON DRY GIN, FRIULI VENEZIA GIULIA 40%

Ginepro, coriandolo, agrumi, menta, rosmarino / *Juniper, coriander, citrus, mint, rosemary*

SIPSMITH LONDON DRY, UK 41,6%

Arancia di Siviglia, ginepro, cardamomo, cannella, cassia
Seville orange, juniper, cardamom, cinnamon, cassia

BROOKLYN GIN SMALL BATCH, USA 40%

Ginepro, scorze di agrumi, coriandolo / *Juniper, citrus peel, coriander*

ELEPHANT GIN LONDON DRY, GERMANY 45%

Sapore floreale, angelica, agrumi, sentori di lavanda, zenzero, tiglio
Floral flavour, angelica, citrus, hints of lavender, ginger, linden

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN, FRANCE 42%

Mela, rosa, limone, zenzero, vaniglia, cannella e mandorle, ginepro
Apple, rose, lemon, ginger, vanilla, cinnamon and almonds, juniper

MONKEY 47 DISTILLED, GERMANY 47%

47 botaniche tra le quali, ginepro, pino, menta piperita, eucalipto, finocchio
47 botanicals including juniper, pine, peppermint, eucalyptus, fennel