

**FOOR
NADA**

Special thanks to





FoorNada è un Experience Bar ispirato
al fascino del design retrò degli anni '70,
concepito per offrire un'immersione
multisensoriale unica.

L'ambiente fonde una curata esperienza
sonora con una drink list d'autore,
valorizzando l'arte
della mixology contemporanea.

Il percorso si arricchisce con proposte
gastronomiche che spaziano dai sapori
autentici del territorio e del Mediterraneo
fino a suggestioni orientali e fusion,
in un dialogo costante tra qualità,
ricerca e contaminazione culturale.

A completare l'esperienza, la presenza di
opere d'arte contemporanea,
che trasformano lo spazio in un luogo
in cui musica, gusto e visione estetica
si incontrano e si esaltano reciprocamente.

APPETIZERS

Cotolette di alici in Panko
(accompagnate da mayo
giapponese zenzero e lime) 7

Frittura di Gamberoni in panko (5 pezzi)
(accompagnati da salsa teriyaki o
salsa agrodolce a scelta) 14

Tagliere di Patanegra (100gr)
pan y tomate 25

Sushi mix (10 pezzi) 10

MINI MARITOZZI baked by Criscia

Baccalà mantecato -
pomodorino confit - olive taggiasche 6,50

Mortadella Bologna IGP -
pomodoro secco -robiola -
pesto di basilico 5,50

Alici di Cetara - robiola - lime 6,50

Wok di verdure saltate alla soia 6,50

Tartare di gambero rosso - burrata -
capperi - lime 9,50



SANDO

Sandwich giapponese realizzato con il nostro soffice Shokupan baked by Criscia dorato in padella farcito e accompagnato con chips di patata dolce

Salmon Sando

Filetto di salmone impanato in Panko -
cavolo croccante marinato - salsa Carlos

12

Chicken Sando

Filetto di petto di pollo impanato in panko -
cavolo croccante marinato - salsa Carlos

13



PRIMI PIATTI

Spaghettone trafilato al bronzo
Aglio-olio e peperoncino
guarnito con quenelle di scampi
al lime **16**

Spaghettone trafilato al bronzo
bisque di crostacei
e tartare di gambero rosso **15**

Pad thai Gambero
Gambero Mazzancolla -
Tagliatelle di riso - germogli di soia -
zucchine - carote - arachidi **14**

Pad thai VEG
Tagliatelle di riso - germogli di soia -
zucchine - carote - arachidi **12**

Riso yaki meshi Gambero
Riso saltato - zucchine - carote -
peperoni - gamberi **14**

Riso yaki meshi VEG
Riso saltato - zucchine - carote -
peperoni **12**



SECONDI PIATTI

Filetto di branzino

con verdure croccanti marinate alla soia 18

Carlos Beef

Vitello brasato in salsa orientale -
zenzero - cipollotto - olio di sesamo 16



CRUDI

Tartare di Gambero Rosso 24

Tartare di Tonno
servita su letto di avocado 17

Tartare di Spigola 16

Tartare di Salmone
servita su letto di avocado 15

Ceviche
spigola marinata al lime - cipolla rossa -
coriandolo - peperoncino - peperone -
pomodorini 16

Carpacci

Carpaccio Salmone
salmone - erba cipollina - salsa ponzu 15

Carpaccio Tonno
tonno - erba cipollina - salsa ponzu 17

Carpaccio Spigola
spigola - erba cipollina - salsa ponzu 15



URAMAKI

URAMAKI SPECIAL

Alice Roll

Riso - avocado - alice in panko - burrata -
pomodori secchi - acciuga -
olio al basilico - scorza di limone **18**

Winter Nic

Riso - asparagi in panko - branzino -
mayo giapponese - tonno -
tartare di gambero rosso - tobiko nero **18**

Super Santos

Riso - branzino - gambero in panko -
avocado - zucchine in panko -
mayo al lime - tartare di tonno spicy **18**

Foor Nada Roll

Riso - gambero in panko - masago -
avocado - tartare di gambero rosso -
scorza di lime **18**

Simonello

Riso - tonno - asparago - avocado -
tartare di scampi - burrata - olio EVO -
granella di pistacchi **18**

Miss Scampi Roll

Esterno avocado - tartare di scampo -
burrata - lamelle di tartufo - interno
tempura di branzino - mayo po' **17**

Benny

Filetto di spigola in tempura ricoperto di
mango - alga nori - riso - patata dolce
croccante - fettina di lime **17**

HOSOMAKI

Hosomaki Avocado

Alga nori - riso - avocado

5

Hosomaki Cetriolo

Alga nori - riso - cetriolo

5

Hosomaki Gambero Cotto

Alga nori - riso - gambero in tempura

7

Hosomaki Salmone

Alga nori - riso - salmone

5

Hosomaki Spigola

Alga nori - riso - spigola

5

Hosomaki Tonno

Alga nori - riso - tonno

5



NIGIRI

Nigiri Gambero Rosso

2pz riso - gambero - ikura

9

Nigiri Salmone

2pz riso - salmone - ikura

5

Nigiri Gambero Spigola

2pz riso - spigola - ikura

5

Nigiri Tonno

2pz riso - tonno

6

Edamame

5

Wakame

6



DOLCI

Brownies al cioccolato

by Raffaella Bilotta

7



INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

**in conformità alla legge italiana
sull'etichettatura degli alimenti
(Decreto Legislativo n. 109/1992 e
successive modifiche), siamo tenuti a
informarvi che i nostri prodotti possono
contenere allergeni comuni, come
grano, uova, latte, frutta a guscio, soia e
pesce. In caso di allergie o intolleranze
alimentari, si prega di consultare il
personale o di contattarci direttamente
per ulteriori informazioni sui nostri
ingredienti.**



pesce



uova



crostacei



glutine



arachidi



latte



frutta a
guscio



sedano



senape



molluschi



sesamo



glutine



a.solforosa



soia

