

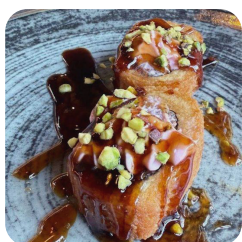


raquel experience

MENÙ

RAQUEL EXPERIENCE UN ESPERIENZA PER IL PALATO

PARA INICIAR STARTERS



Eleonora

nori,riso,kataifi,salmone,mousse,
barbabietola, teriyaki, granella di pistacchio

7 €
4 pz

— ALLERGENI —

- Glutine • Crostacei • Pesce • Soia • Frutta a guscio



verdura in tempura



6 €
4 pz

— ALLERGENI —

- Glutine

mela verde in tempura



tempura di panko

6 €
4 pz

— ALLERGENI —

- Glutine



gambero in tempura

con salsa mayo sriracha e mayo giapponese

8 €

4 pz

— ALLERGENI —

• Glutine • Crostacei • Pesce



Gamberi in pasta kataifi

in salsa agrodolce

10 €

4 pz

— ALLERGENI —

• Glutine • Crostacei • Pesce



Platano fritto



tipico dell'america latina

5 €



tartare di gambero argentino

Gambero argentino con guacamole, salsa al lime olio d'oliva, pepe

10 €

— ALLERGENI —

• Pesce • Crostacei



TRIS DI TARTARE

Gambero argentino ,tonno ,salmone ed altri ingredienti di accompagnamento a scelta dello chef

20 €

— ALLERGENI —

- Pesce • Uova • Arachidi • Latte e lattosio • Frutta a guscio • Semi di sesamo



Carpaccio di ricciola



in scorza di lime e arancio olio evo

15 €

— ALLERGENI —

- Pesce



Spiedino di carne Alcatra (scamone)

carne bovina

6 €
4 pz

YAKISOBA Noodles

Yakisoba salmone

10 €

Noodles, carote, zucchine, salmone, salsa yakisoba,soia

— ALLERGENI —

• Pesce • Soia • Arachidi • Latte e lattosio • Frutta a guscio • Sedano • Senape



Yakisoba gambero

10 €

Noodles, carote, zucchine, gambero, salsa yakisoba,soia

— ALLERGENI —

• Glutine • Latte e lattosio • Pesce • Arachidi • Soia • Sedano • Senape • Frutta a guscio

Yakisoba mix

12 €

Noodles, carote, zucchine, gambero, salmone, salsa yakisoba, soia

— ALLERGENI —

• Pesce • Glutine • Crostacei • Arachidi • Soia • Latte e lattosio • Frutta a guscio • Senape • Sedano

Yakisoba pollo

10 €



Noodles, carote, zucchine, pollo, salsa yakisoba, soia

— ALLERGENI —

• Glutine • Arachidi • Soia • Latte e lattosio • Senape • Sedano • Frutta a guscio

TROPICAL CEVICHE

by raquel - ispirato alla tradizione peruviana



CEVICHE SALMONE



Salmone, coriandolo, salsa ceviche, pomodori datterini, mango, ravanello, cipolla di tropea, Peperoncini rossi verdi dolci, patata viola

13,50 €

— ALLERGENI —

- Pesce



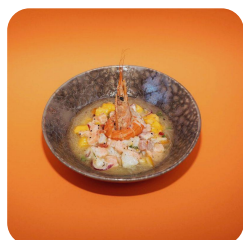
CEVICHE TONNO

Tonno, coriandolo, salsa ceviche, sedano, pomodori datterini, mango, cetrioli, fragole

13,50 €

— ALLERGENI —

- Pesce • Sedano



CEVICHE MIX



salmone, tonno, pesce bianco, gamberi Argentini, coriandolo, salsa ceviche, cipolla di Tropea, peperoncini rossi e verdi dolci, pomodoro datterini, mango, fragole

14,50 €

— ALLERGENI —

- Crostacei • Pesce

TROPICAL POKÈ

POKE SALMONE

13 €

Riso bianco, salmone, mango, avocado, fragole, maionese spicy, salsa Teriyaki, scaglie di mandorle

— ALLERGENI —

• Pesce • Soia • Latte e lattosio • Frutta a guscio

POKE TONNO

13 €

Riso bianco, tonno marinato, avocado, mango, salsa Teriyaki, fragole, granella di pistacchio

— ALLERGENI —

• Pesce • Soia • Latte e lattosio • Frutta a guscio

POKE MIX

14 €

Riso bianco, salsa poke, salmone, tonno, pesce bianco, gambero Argentino, avocado, mango, salsa Teriyaki, maionese spicy, semi di sesamo

— ALLERGENI —

• Pesce • Crostacei • Soia • Latte e lattosio • Semi di sesamo • Frutta a guscio

POKE VEGGY

12 €

Riso bianco, ceci, tofu, avocado, pomodori datterini, basilico, scaglie di mandorle

— ALLERGENI —

• Soia • Frutta a guscio

NIGIRI



Nigiri salmone



3,50 €
2 pz

— ALLERGENI —

- Pesce



Nigiri tonno



3,50 €
2 z

— ALLERGENI —

- Pesce



Nigiri avocado



3,50 €
2 pz

— ALLERGENI —

- Crostacei



Nigiri gambero

3,50 €
2 pz



Nigiri di ricciola

scotato, scorza di lime e arancio

4 €

2 pz

— ALLERGENI —

- Pesce



SPECIAL NIGIRI DI PICANHA - SALSA CIMICHURRI

la salsa chimichurri è un condimento crudo, aromatico e leggermente piccante, originario dell'Argentina. È una salsa versatile a base di erbe, aglio, olio e aceto

4 €

2 pz

I ROLLS (URAMAKI) SALMONE



TROPICAL ROLL



Riso bianco, salmone, tonno, erba cipollina, cavolo bianco e carota, philadelphia, platano dolce, cipolla croccante, mayo giapponese e salsa teriyaki

14,50 €

8 pz

— ALLERGENI —

- Pesce • Uova • Soia • Latte e lattosio • Frutta a guscio • Senape • Semi di sesamo



PACIFICO

Alga nori, riso bianco, salmone, gambero argentino, avocado, olio evo, scorza di lime arancia

12,50 €

8 PZ

— ALLERGENI —

- Crostacei • Pesce



MEXICANO

MEXICANO

Alga nori, riso bianco, tortilla di nachos, salmone, avocado, guacamole

12,50 €
8 PZ

— ALLERGENI —

- Pesce



BEIJA FLOR

Baccalà, alga Soya, riso rosa, salmone impanato, maionese giapponese, erba cipollina

13,50 €
8 PZ

— ALLERGENI —

- Glutine • Crostacei • Pesce



BRASIL

Riso bianco, salmone, avocado, salsa agropiccante

11,50 €
8 PZ

— ALLERGENI —

- Pesce • Soia

I ROLLS (URAMAKI) GAMBERO IN TEMPURA



RAQUEL

Alga nori, riso bianco, avocado, gambero in tempura, fettina di tonno scottato nella salsa Teriyaki, granella di pistacchio

13,50 €
8 PZ

— ALLERGENI —

- Glutine • Crostacei • Pesce • Soia • Frutta a guscio



RIO DE JANERIO

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura,
pasta kataifi
salmone, maionese giapponese, salsa Teriyaki

13 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• **Glutine** • **Crostacei** • **Pesce** • **Soia**

MIRIAM

MIRIAM

Gambero tempura, platano dolce, insalata di
cavolo bianco e
carota(coleslaw), avocado, salsa teriyaki e mayo
giapponese

14 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• **Glutine** • **Uova** • **Soia** • **Latte e lattosio**



SAN PAOLO

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura,
cetriolo, mango,
tonno, salsa mango, salsa Teriyaki, erba
cipollina
e alga nori arrostita

14 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• **Glutine** • **Crostacei** • **Pesce** • **Soia** • **Frutta a guscio** • **Senape**



CORAÇÃO VERDE

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura,
avocado,
mousse alla barbabietola, salsa Teriyaki

13 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• **Crostacei** • **Glutine** • **Pesce** • **Soia** • **Latte e lattosio**

I ROLLS (URAMAKI) TONNO



NOITE CARIOCA

Alga nori, riso bianco al sesamo bianco, tartare di tonno, erba cipollina, mayo Sriracha, salsa Teriyaki

14 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• Pesce • Soia • Semi di sesamo



SABOROSO

Alga nori, riso bianco, tonno, avocado, fettina di tonno scottata alla maionese giapponese, pasta kataifi, olio alla menta e basilico, salsa Teriyaki

14 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• Crostacei • Pesce • Soia • Frutta a guscio



ALYCE

Tonno impanato, ricciola scottata, avocado, scorza di lime, arancio, olio evo

14 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• Glutine • Pesce • Soia • Latte e lattosio

I ROLLS (URAMAKI) PESCE BIANCO IMPANATO



LUCIA

Alga nori, riso bianco, pesce bianco, avocado, guacamole e cipolla croccante

12,50 €
8 PZ

— ALLERGENI —

• Glutine • Crostacei • Pesce • Frutta a guscio

I ROLLS (URAMAKI) VEGGY



VEGGY GOSTOSA



Alga Soya, riso rosa, mango, avocado, fragole, salsa mango

11,50 €
8 PZ

— ALLERGENI —

- Soia

GREEN VEGGY



alga nori,
avocado, cetriolo, guacamole, maionese
vegan, salsa teriyaki
avocado

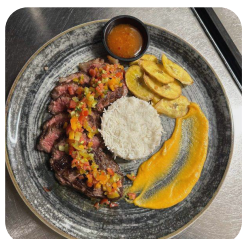
11,50 €
8 PZ

— ALLERGENI —

- Soia

PRATOS DE PICANHA

la picanha è il taglio di carne bovina più iconico del Brasile, corrispondente al codone di manzo o punta di sottofesa



FILETTO DI PICANHA

Pure di patate dolci, riso basmati e platano fritto

20 €

— ALLERGENI —

- Latte e lattosio



SPIEDINO DI PICANHA

Vinagrette , insalatina

14 €

4 pz

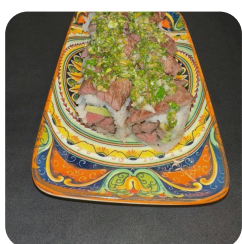


ROLL PICANHA

Riso bianco, alga nori, tartara di picanha, erba cipollina, picanha scottata all'olio stesso della carne, sale rosa Himalaya, porro fritto e vinagrette

15 €

8 pz



ROLL AÏCHA

Picanha scottata, avocado, salsa chimichurri (Salsa a base di prezzemolo, aglio, origano, peperoncino, lime e olio d'oliva, sale e pepe)

15 €

8 pz

— ALLERGENI —

- Sedano

PICANHA EXPERIENCE - DEGUSTAZIONE

SPIEDINI DI PICANHA - 4 PZ

FILETTO DI PICANHA -PLATANO FRITTO CON

PICO DE GALLO

URAMAKI (ROOL) DI PICANHA aïcha CON SALSA

CHIMICHRURRI

30 €



PRATO DE FRANGO

Pollo panato saltato con soia, riso basmati e purè di patata dolce

14 €

— ALLERGENI —

- Glutine • Uova

MENÙ CENA TROPICAL X2

un'esperienza completa che unisce sapori latini-tropicali e sushi fusion

33,00€ A PERSONA

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ PROMO SFIDA X2

UNA COPPIA - UN MENU COMPLETO - ZERO SCUSE.

FINITE TUTTO?

PAGHI 33 EURO INVECE DI 66 EURO

AVANZI NEL PIATTO? PREZZO PIENO.

E PORTI A CASA IL RESTO.

HAI IL CORAGGIO DI PROVARCICI?

menu tropical BIG

platano fritto
cevice mix
nigiri avocado 2 pz
nigiri salmone 2 pz
nigiri tonno 2 pz
naschos
gambero tempura 4pz
vedura in tempura 4pz
roll pacifico 8 pz
roll tropical 8 pz
roll rio de janeiro 8 pz
roll mexicano 8 pz
roll miriam 8 pz

66 €

*antipasti mix ed
40 roll*

— ALLERGENI —

• **Pesce** • **Soia** • **Crostacei** • **Glutine** • **Latte e lattosio** • **Uova**

menu tropical piccolo

verdure in tempura 4 pz
nigiri salmone 2 pz
nigiri tonno 2 pz
nigiri avocado 2 pz
nachos
roll eleonora 4pz
roll lucia 8 pz
roll saporoso 8 pz
roll raquel 8 pz

50 €

24 roll 6 nigiri 4
roll fritto

— ALLERGENI —

• **Glutine** • **Crostacei** • **Soia** • **Pesce** • **Latte e lattosio**

SPECIAL APERITIF

I MIGLIORI APERISUSHI DI PIAZZA BOLOGNA BY RAQUEL

MENÙ 15,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +
tempura di verdure 4 pz +
nachos
calice di vino / cocktail
VARIAZIONE PER COCKTAIL PREMIUM + 3,00 €

15 €

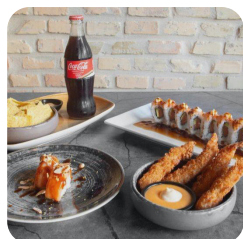
— ALLERGENI —

• Crostacei • Soia • Glutine • Pesce • Latte e lattosio

MENÙ 18,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +
1 tacos a scelta: salmone, pollo, gamberetti
nachos
calice di vino / cocktail
VARIAZIONE PER COCKTAIL PREMIUM + 3,00 €

18 €



MENÙ 20,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +
tempura di gambero 4 pz +
nigiri al salmone 2 pz +
nachos
calice vino / cocktail
VARIAZIONE PER COCKTAIL PREMIUM + 3,00 €

20 €



Bevande

Analcoliche



ACQUA LISCIA - FRIZZANTE

3 €
1 L



**Coca Cola - Fanta - pompelmo rosa-
tonica**

4 €
Lattina 33 cl

CAFFÈ

1,20 €

zafia cocktail analcolico

Limone, sciroppo passion fruit, lemon soda e
pompelmo rosa

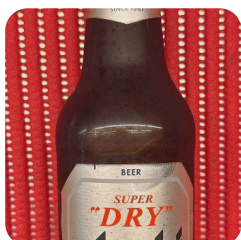
8 €

pablo cocktail analcolico

Succhi tropicali, fragola sciroppo, cranberry,
pesca

8 €

BIRRA



BIRRA ASAHI DRY

La Asahi Super Dry è la birra giapponese più
conosciuta al mondo, celebre per il suo gusto
"Karakuchi" (estremamente secco), ispirato al
profilo dei vini secchi

7 €
0,5 cl

VINI BIANCHI

Chardonnay Igt

Di unbelgiallo paglierino cristallino. Al naso esprime aromaticità, finezza e morbidezza. Al gusto è fresco, persistente e sapido. Finale vellutato e leggermente sapido

6 €
calice

25 €
bottiglia

Ribolla Gialla Igt

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso è intenso, con profumi di frutta fresca e fiori. Persistente, leggermente aromatico, rotondo e di equilibrata acidità.

6 €
calice

26 €
bottiglia



Pinot Nero V.B. Petillant

Dal gusto delicato enetico con aromi di frutta acerba ed un lieve sentore di pane tostato. Piacevolmente acido e armonico con un retrogusto ammandorlato, tipico del vitigno

7 €
calice

34 €
bottiglia



Riesling Renano Doc Bio

Le intense note floreali rivelano appieno l'aromaticità caratteristica del vitigno, conferendo al vino un profilo olfattivo distintivo. Al palato, si presenta sapido ed elegante

30 €
bottiglia

Pecorino Igp

Bouquet intenso e complesso, con sentori di frutta fresca ed esotica e fiori gialli. Note minerali e salmastre. Al gusto è corposo con piacevole freschezza e spiccata acidità. Alta bevibilità e giusta persistenza.

28 €
bottiglia

Gewürztraminer

Dicolore giallopaglierino carico con un profumo intenso, persistente e speziato che ricorda i chiodi di garofano e i fiori d'arancio. Sapore morbido ed equilibrato con una persistenza aromatica intensa.

34 €
bottiglia

VINI ROSSI

Chianti IGP

Al naso si apre con un bouquet intenso e vinoso

5 €
calice

25 €
bottiglia

barbera d'asti

Un vino rosso scuro, al tatto secco intenso.

6 €
25

Montepulciano d'Abruzzo

Sentori di frutta rossamatura, ciliegie, prugne e note floreali. Al gusto i tannini morbidi regalano grande bevibilità e piacevolezza

28 €
bottiglia

Primitivo Doc

Finca ricca fruttata oltre a note balsamiche e speziate. Al gusto, colpisce per i tannini importanti e morbidi. Bella sapidità e freschezza. Piacevoli sentori di frutti rossi. Al palato risulta piacevolmente asciutto, rotondo e delicatamente brioso.

26 €
bottiglia

AMARI

Jefferson

5 €
BICCHIERE

Braulio

5 €
BICCHIERE

Limoncello

5 €
BICCHIERE

Amaro Del Capo

5 €
BICCHIERE

DISTILLATI

VODKA Beluga

8 €
BICCHIERE

VODKA Grey Goose

8 €
BICCHIERE

RUM papa baroko

8 €
BICCHIERE

RUM Baron samedi

8 €
BICCHIERE

Rum El Dorado invecchiato 12 anni

9 €
BICCHIERE

WHISKEY Laphoraig 10 anni

9 €
BICCHIERE

Talisker 10 anni

9 €
BICCHIERE

Tenjaku WHISKEY JAPPONESE

Japanese Blended Whisky

9 €

BICCHIERE

TEQUILA Espolon Blanco

7 €

BICCHIERE

Casamigos

9 €

BICCHIERE

Don Julio

9 €

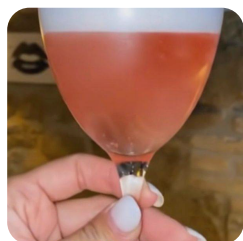
BICCHIERE

MEZCAL

8 €

BICCHIERE

DRINK LIST SIGNATURE



RAQUEL SOUR

Vodka
Succo di Lime
Sciroppo ai petali di rose e frutti rossi

12 €



RAQUEL STAR

Vodka
Succo di Lime
Estratto di passion fruit
Top di spumante

12 €



TOMMY ROYAL

Mezcal
Succo di Lime
Sciroppo d'Agave
Estratto di Tamarindo

12 €



PURPLE MULE

Vodka infusa ai butterfly prea flowers tea
Succo di Lime
Ginger beer

12 €

SCEGLI IL TUO GIN

quello che non ce.. chiedi al barman

Tanqueray 10- Roku -Hendrick's-
Elephant -Monkey 47 -Gin Mare

13 €

Bulldog

10 €

GRANDI CLASSICI

Negroni -caipirinha - paloma - gin tonic

ecc

per il resto chiedere al barman

9 €

martini cocktail

10 €

spriz

8 €

LEGENDA



congelato

Contiene alimenti congelati o surgelati all'origine



abbattuto

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1



vegetariano

Indica una portata che contiene solo alimenti compatibili con la dieta vegetariana



vegano

Indica una portata che contiene solo alimenti compatibili con la dieta vegana



senza glutine

Indica una portata che non contiene glutine



piccante

Indica una portata dal gusto piccante



senza lattosio

Indica una portata che non contiene lattosio



biologico

Indica una portata che contiene solo alimenti di origine biologica

ALLERGENI

Glutine

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova

Uova e prodotti a base di uova

Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia

Soia e prodotti a base di soia

Latte e lattosio

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

Frutta a guscio

Sedano

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Anidride solforosa e solfiti

Lupini

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi

Molluschi e prodotti a base di molluschi
