



Cariño

nikkei

Cocktail List

La Piazzetta de Cariño € 14

Pisco, lemon juice, sugar syrup, angostura

Monte Fato € 12

Punt 'e mes, amaro al peperoncino, campari, angostura

Raver Trip € 12

Grapefruit Tonic, lime, passion fruit, gin

Peruvian Shine € 13

Mango, Schweppes Lemon, pisco, pepe, orange Bitter

Bandicoot € 12

Lemon Tonic, Basilico, lime, Black rum, Orange bitter

Red Wood € 11

Cranberry, lime, Vodka, Schweppes Lemon

Sweet Toxin € 11

Coca Buton, Lemon Tonic, Angostura

God's Plum € 14

Gin "Premium" Elephant Sloe, Indian Tonic, Angostura

Dessert Drink

Bevimisú € 12

Kahlua, latte (no lattosio), chocolate liquor, cacao, chocolate bitter

Drunk Rocher € 12

Frangelico, chocolate liquor, cocco, latte (no lattosio), chocolate bitter

Para Picar

- Edamame** Fagioli di Soia ⁶ €5
- Wakame** ¹¹ €5
Insalata di Alghe con Sesamo
- Guacamole e chips di platano** €8
- Tiko Tako 2 pz.** ⁴⁻⁶ €10
Tacos homemade con tartare di salmone, cipolla croccante e salsa teriyaki
- Los Locos 4 pz.** ²⁻³⁻⁶ €9
Gamberi croccanti in salsa dello Chef
- Tempura di Gamberi 4pz.** ¹⁻²⁻⁶ €12
Gamberi Argentini in croccante e leggera pastella
- Puesta del Sol 4 pz.** ¹⁻³⁻⁷ €10
Crocchette di prosciutto iberico al panko con salsa mango e zenzero
- La Bomba 4 pz.** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁸ €10
Polpette ripiene di salmone e camote con panatura al panko e salsa Cariño
- Harumaki Verdure** ⁷ €10
Involtini di pasta Fillo ripieni di verdure e formaggio filante in salsa agrodolce
- Harumaki Gambero NEW** ²⁻⁷ €12
Involtini di pasta Fillo ripieni di gamberi, verza, carote e formaggio filante in salsa agrodolce
- Cubo Rock 6 pz.** ⁴⁻⁶ €18
Cubetti di riso fritto con tartare miste
- Furu-Maki Fragola** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷ €15
Salmone in tempura con Creme Fraiche e fragole
- Furu-Maki Tartare NEW** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶ €15
Salmone in tempura con tartare di salmone, crunch e spicy mayo
- Manga 8pz NEW** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸ €15
Roll in croccante panatura di granella di mandorle con salmone all'interno e ricoperto di salsa al mango, pasta kataifi e philadelphia.
- Las Pepitas 4 pz.** ¹⁻³⁻⁷ €8
Bocconcini di pulled pork in marinatura spicy con salsa cheddar

Ceviche

Ceviche Cariño 4-9

€16

Salmone, Avocado, Lime, cipolla rossa, marinati con Aji Amarillo, cancha e chips di platano

Puro 4-9

€18

Spigola marinata con Leche de Tigre, coriandolo e cipolla rossa, cancha e chips di platano

Amazonico 2-4-9-14

€22

Capasanta, gamberi, ricciola, salmone, spigola, mango, lime, cipolla rossa e Leche de Tigre, cancha e chips di platano



Tiradito & Tartare

Tiradito di salmone 8 pz. ⁴⁻⁶ €15

Salmone in salsa Nikiri e perlage di tartufo

Tiradito Deluxe 14 pz. ²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴ €28

Gamberi, capasanta, spigola, salmone, tonno, ricciola e perlage di tartufo in marinatura peruviana

Tiradito di Tonno 8 pz. ⁴⁻⁶ €16

Tuna shot tiradito di tonno con marinatura Nikkei e perlage di tartufo

Tiradito di Gambero ² € 16

con olio EVO, sale dell'Himalaya e scorza di lime

Carpaccio di Scampo **NEW** ² € 22

Con lime, sale rosa dell'Himalaya e olio evo

Tartare di Salmone ¹⁻⁴⁻⁶ €15

Cubetti di salmone in salsa ponzu con avocado, lime e tobiko

Tartare di Tonno ¹⁻⁴⁻⁶ €22

Tonno rosso del Mediterraneo, guacamole e croccante di gyoza

Tartare di Ricciola ⁴ €20

Ricciola, tobiko, sale dell'himalaya, olio evo e zeste di lime

Tartare di Gambero di Mazara **NEW** ² €22

Con olio evo, zest di arancia e sale nero

Tartare di Gambero Rosa **NEW** ² €18

Con olio evo, lime e perlage di tartufo



URAMAKI SPECIAL

O' Tiro a Giro 8 pz. ²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴ €30

Polpa di granchio reale ricoperto di avocado e tartare di capasanta in salsa Carlito's

La Isla Bonita 8 pz. ¹⁻²⁻⁶ €25

Gambero furai, polpa di Granchio, Avocado, ricoperti di Gambero di Mazara crudo, Tartufo e Tobiko rosso

No Pasa Nada 8 pz. ²⁻⁴ €25

Salmone e Avocado, ricoperti di Gamberi Argentini marinati al Lime

Tuna que Tuna 8 pz. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶ €28

Gambero furai, tonno, avocado con salsa Nikkei

Habanero 8 pz. ²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴ €25

Gambero cotto al vapore, polpa di granchio reale e avocado ricoperto di salmone scottato, tartare di capasanta e salsa mango, habanero e lime

Yaranga 8 pz. NEW ²⁻⁴ €30

Salmone marinato, polpa di granchio, tobiko, ricoperti di Avocado e tartare di Gambero di Mazara

Real Playa 8 pz. NEW ²⁻⁴⁻¹⁴ €30

Salmone marinato agli agrumi, capasanta, avocado, ricoperti di Scampo crudo, gel all'arancia e sale dell'Himalaya

Samba Roll 8 pz. NEW ²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴ €25

Ricciola marinata e avocado, ricoperto di salmone scottato, salsa teriyaki tartare di king crab e capasanta

Exagerado 4 pz. NEW ⁴⁻¹⁴ €15

Avocado, tartare di salmone ricoperto da gambero di Mazara marinato con salsa carpaccio



Uramaki cotti

Tempura Dream 8 pz. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹ €20

Salmone, Philadelphia, wakame, gambero cotto e salsa teriyaki

Montecarlo Baby 8 pz. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴ €22

Capasanta furai, Avocado ricoperti di tartare di Salmone scottato, pasta kataifi e spicy mayo

Jungle 8 pz. ⁶⁻¹¹ €20

Mango, Avocado, Carote, ricoperti di pulled pork e salsa teriyaki

El Dorado 8 pz. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶ €22

Gambero in tempura, Avocado, ricoperti di Ricciola scottata, spicy mayo e salsa teriyaki

Tu Si Que Vales 8 pz. ¹⁻⁴⁻⁶ €20

Salmone marinato, Avocado ricoperti di Salmone scottato in Sweet sauce

Besame Mucho 8 pz. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁴ €24

Tartare di Capasanta, Granchio Reale e Zucchine croccanti, ricoperti di Salmone flambè e salsa Hot Teriyaki

Mamacita 8 pz. ²⁻⁴⁻⁶⁻⁸ €20

Salmone cotto e marinato con avocado, ricoperto di gambero cotto, mandorle a scaglie, salsa Teriyaki e mayo agrodolce

El Sueño 4 pz. ¹⁻²⁻³⁻⁶ €15

Roll in croccante tempura con cuore di gambero, avocado e tobiko, top di gambero furai e salsa teriyaki

Blanco 8 pz. ¹⁻²⁻⁴ €20

King crab, avocado e chips cariño ricoperti di perlage di riso e salsa honeymoon

Habla Bien 8pz. NEW ¹⁻³⁻⁶ €22

Pulled pork e avocado cotti in tempura ricoperti di salsa teriyaki

Uramaki crudi

Green Roll 8 pz. ¹⁻¹¹ €18

Asparago in tempura, avocado, rucola, ricoperti di zucchine marinate al sesamo

Cariño Rolls 8 pz. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶ €22

Gambero in tempura, Avocado, ricoperti di Salmone e Patate croccanti in salsa Cariño

Cariño Sbagliato 8pz. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶ €22

Salmone e avocado ricoperti di tartare di gambero croccante mantecato con salsa al lime, crunch di platano e salsa teriyaki

Colorado 8 pz. ²⁻⁴⁻⁶ €24

Salmone, Spigola, Ricciola, Wakame e Tobiko

Caramelizado 8 pz. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹¹ €22

Gambero in tempura, Avocado, ricoperti di Tonno e Cipolla caramellata con salsa al Miele e Peperoncino

Carlito's way 8 pz. ⁴⁻⁶ €22

Salmone e Avocado ricoperti di carpaccio di avocado e tartare di salmone

Agoroll 8 pz. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶ €25

Gambero in tempura, Avocado, tartare di Salmone, Fragole e salsa Teriyaky

Buena Onda 8 pz. ¹⁻⁴⁻⁶ €20

Salmone e Avocado, ricoperti di Salmone caramellato e crunch

A mi manera 8 pz. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶ €20

Roll in tempura con tartare e salse scelte dallo Chef

Viva la vida 8 pz. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶ €20

Gambero furai e avocado ricoperto di salmone flambè, salsa teriyaky, spicy mayo e pasta kataifi

Auténtico 8 pz ⁴⁻⁶ €25

Salmone, ricciola e avocado ricoperti salmone e ricciola con salsa zenzero e wasabi

Cariño Mix

Cavalca l'onda ²⁻⁴⁻¹⁴
Mix di sashimi da 12pz

€25

Uramaki Mix 16pz.
a discrezione dello Chef

€38

Uramaki Mix 32pz.
a discrezione dello Chef

€80

Uramaki Mix 48pz.
a discrezione dello Chef

€120

Plata Mix 32pz.
12pz. Rolls - 10pz. Nigiri - 10pz. Sashimi
a discrezione dello Chef

€70

Japperuvian Taste

Pollo Karaage ¹⁻⁶ €12
Pollo Spicy con chips
di Patata peruviana

Salmon Paradise ¹⁻⁴ €15
Cubetti di Salmone impanato
con salsa caramellata,
Avocado e Arancia

San Francisco ¹⁻² €18
Gamberi in pastella, salsa al cognac,
tobiko rosso e pasta kataifi

Tataki tonno 6 pz. ⁴⁻⁶⁻¹¹ €20
Tonno scottato in crosta di sesamo
con guacamole e sweet chili

Salmon Tataki 6 pz. ⁴⁻⁶ €15
Salmone scottato con salsa nikkei
~

Salmon Temaki ⁴⁻⁶⁻⁷ €8
Salmone, Avocado e Philadelphia

Tuna Temaki ⁴⁻⁶⁻⁷ €10
Tonno, Avocado e Philadelphia

Temaki cotto ¹⁻²⁻⁶ €8
Gambero in tempura, Avocado
e salsa Teriyaki

Gyoza 4pz. € 12

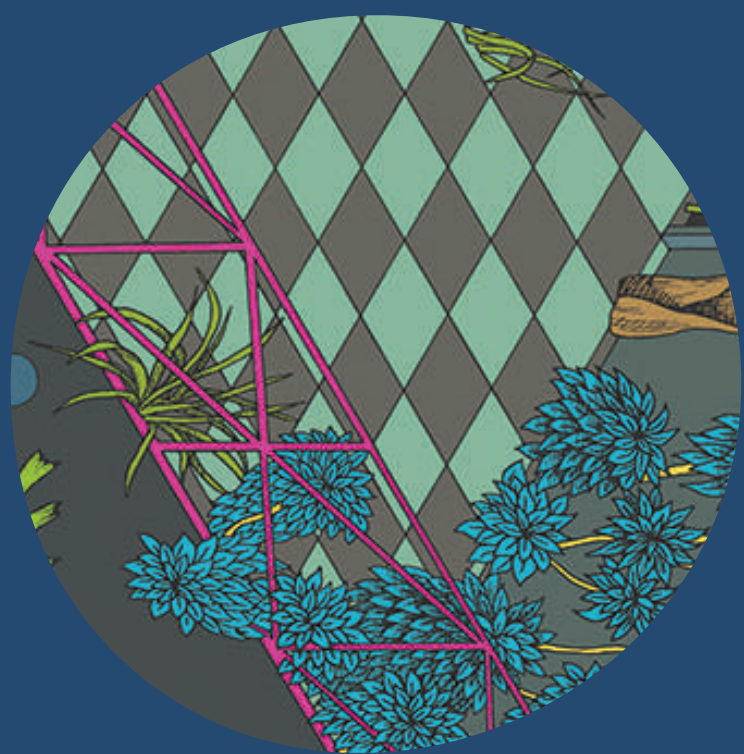
I nostri Gyoza variano in base all'estro dello chef !
Chiedi allo staff la disponibilità del giorno.

Nigiri

Salmone ⁴ 2 pz.	€6
Spigola ⁴ 2 pz.	€7
Capasanta ¹⁴ 2 pz.	€10
Ricciola ⁴ 2 pz.	€8
Tonno ⁴ 2 pz.	€10
Gambero rosso di Mazara ² 2 pz.	€12
Salmone scottato con ⁴ 2pz. perlage di tartufo	€ 10
Salmone affumicato NEW 2pz. agli agrumi ⁴	€ 10

Sashimi

Gambero rosso di Mazara ² 4 pz.	€18
Salmone ⁴ 4 pz.	€10
Spigola ⁴ 4 pz.	€12
Ricciola ⁴ 4 pz.	€14
Tonno ⁴ 4 pz.	€14
Capasanta ¹⁴ 4 pz.	€12



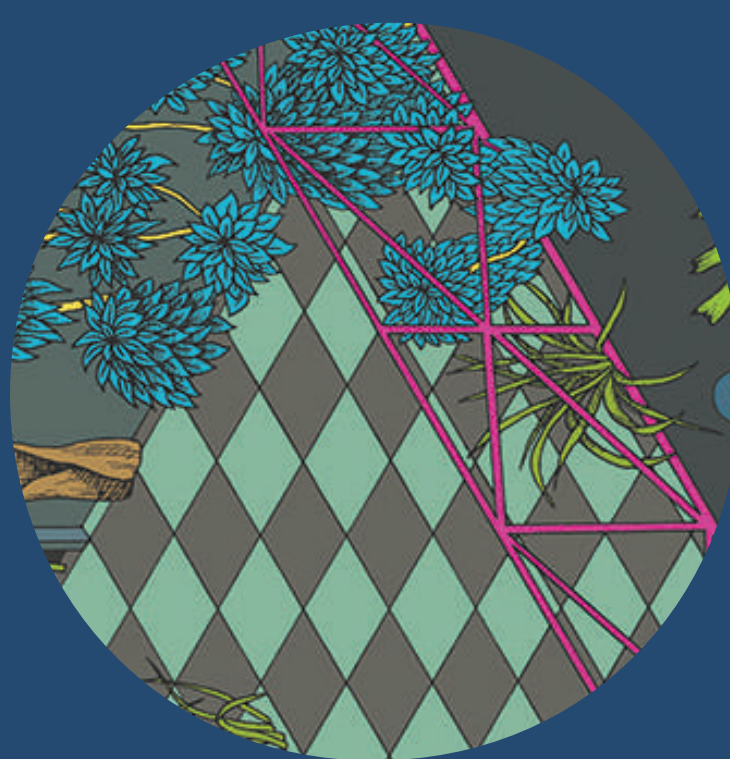
Dessert

Tartellette 4 pz. ¹⁻³⁻⁷ €7
con Dulce de Leche

Tartellette 4 pz. ¹⁻³⁻⁷ €7
con Brigadeiro

Cariño Salado ¹⁻³⁻⁷ €8
Mousse al cioccolato, caramello salato
e biscuit al cioccolato

Mochi 2 pz. ⁷ €5
Pasta di riso ripiena di gelato,
cioccolato, mango e cocco

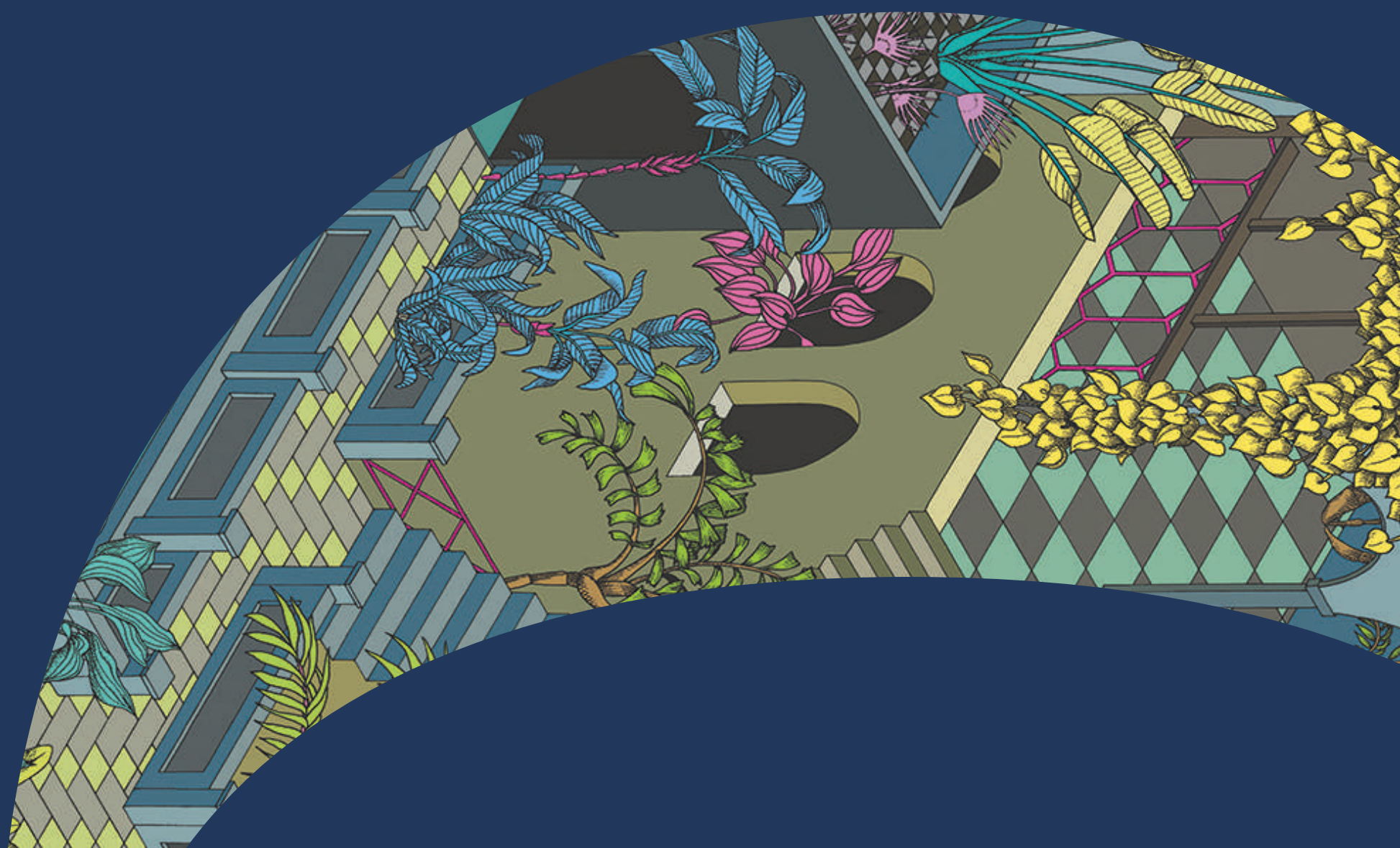


Beverage

Coca Cola IN VETRO	€ 3,5
Coca-Cola Zero IN VETRO	€ 3,5
Ferrarelle Aranciata IN LATTINA 250ml	€ 2,5
Ferrarelle Limonata IN LATTINA 250ml	€ 2,5
Ferrarelle Gassosa IN LATTINA 250ml	€ 2,5
Sapporo IN VETRO 33CL	€ 5



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1 Cereali contenenti glutine
 - 2 Crostacei
 - 3 Uova
 - 4 Pesce
 - 5 Arachidi
 - 6 Soia
 - 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - 8 Frutta a guscio
 - 9 Sedano
 - 10 Senape
 - 11 Semi di sesamo
 - 12 Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg /Kg o 10 mg/litro)
 - 13 Lupini
 - 14 Molluschi
- 

*Carta
dei
Vini*





Champagne

Bruno Paillard

Blanc de Blanc
Extra Brut
Rosè

€150
€ 110
€130

Möet & Chandon

Ice Imperial
Réserve Imperial

€ 80
€ 90

Jean François Coquard

Cremant de Bourgogne
Heritage Brut

€50
€65

Ruinart

Rosè
Brut

€120
€100

Perrier-Jouët

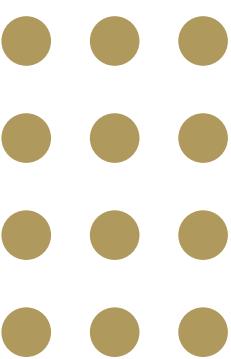
Grand Brut

€80

Berlucchi

61 Nature
Blanc de Blanc
Rosé

€60
€70
€60



Bollicine

ITALIANE

Friuli Venezia Giulia

Valdobbiadene
Prosecco

€25

Lombardia

Ferghettina
Brut
Rosé

€35

€45



Cà del Bosco

Cuvée Prestige 37,5cl **non disponibile**

€25

Cuvée Prestige 75cl

€50

Rosé **non disponibile**

€70

Saten

€60

Bianchi

Campania

Antonio Caggiano

Bechar Fiano di Avellino

€40

Devon Greco di Tufo

€40

Xoros Fiano di Avellino

€35

Luigi Maffini

Kratos

€40

Fonzone

Fiano di Avellino

€35

Greco di Tufo

€35

Marisa Cuomo

Furore

€35

Benito Ferrara

Greco di Tufo

€35

Casa d'Ambra

Biancolella **non disponibile**

€35

Frassitelli **non disponibile**

€40

Forastera **non disponibile**

€45

Sicilia

Feudo Montoni

Grillo

€30

Cataratto

€30

Inzolia

€30

Trentino Alto Adige

Tiefenbrunner

Gewürztraminer

€30

Sauvignon

€30

Girlan

Cuvée Flora

€80

Kettmeir

Müller Thurgau

€30

Gewürztraminer

€30

Friuli Venezia Giulia

Jermann

Vinae Ribolla Gialla

€40

Pinot Bianco

€35

Chardonnay

€35

Pinot Grigio

€35

Afix Risling

€40

Vintage Tunina

€70

Where Dreams
Sauvignon
Traminer

€60
€35
€40

Massifiti
Suavia

€45

Attems
Chardonnay
Sauvignon **non disponibile**
Ribolla Gialla
Pinot Grigio Ramato

€30
€30
€30
€30

Attems
Pinot Grigio

€30

FRANCIA

Alain Geoffroy
Chablis

€45

La Doucette
Pouilly Fume
Saint Pierre Chablis

€60
€45

Rossi

Donna Fugata
Floromundi

€40

Jermann
Pinot Noir Red Angels

€40

Feudo Montoni
Nero d' Avola

€40

Promesse de Dourthe
Blaye Côtes de Bordeaux

€40

Cà Del Bosco
Corte del Lupo

€50

Rosè

GUSTA
ANCHE
A CASA

ORDINA SU

Glovo!

OPPURE AL

392 046 7447

Cariño
nikkei