

# CACAU

## SUSHI, DRINK AND MORE

### ENTRADINHAS

*I NOSTRI APPETIZERS SELEZIONATI PER INIZIARE AL MEGLIO IL VIAGGIO NEL  
"MONDO CACAU"*

<i>BOLINHO DE BACALHAU</i> <i>C</i>	8.00
Crocchette di baccalà, patate e coriandolo accompagnate da maionese al wasabi dello chef	
<i>CAMARAO CROCCANTE</i> <i>C</i>	6.50
Gamberi in tempura giapponese accompagnati da maionese al wasabi dello chef	
<i>EDAMAME</i> <i>V</i>	5.00
Baccelli di soia serviti con sale affumicato	
<i>INVOLTINO GIAPPONESE DI GAMBERI</i> <i>C</i> <i>1p3</i>	4.00
Sfoglia croccante, carote, cavolo cappuccio, funghi giapponesi e gamberi argentini	
<i>INVOLTINO GIAPPONESE DI VERDURE</i> <i>C</i> <i>V</i> <i>1p3</i>	2.50
Sfoglia croccante, carote, cavolo cappuccio e funghi giapponesi	
<i>O BOMBA</i> <i>4p3</i> <i>C</i>	9.50
Crocante di salmone in tempura ripieno di avocado, philadelphia, mango e mousse di avocado	
<i>RAVIOLI DI GAMBERI</i> <i>4p3</i> <i>C</i>	6.50
Ravioli giapponesi alla griglia ripieni di gamberi e verdure accompagnati da salsa agropiccante	
<i>RAVIOLI VEGGIE</i> <i>4p3</i> <i>C</i> <i>V</i>	6.00
Ravioli giapponesi alla griglia ripieni di verdure accompagnati da salsa agropiccante	
<i>SASHIMI MISTO</i> <i>8p3</i>	15.00
2 di salmone, 2 di branzino, 2 di tonno e 2 gamberi rossi	
<i>TACOS PEIXE</i>	9.50
Tortilla di mais con salmone, tonno e branzino condita con salsa di soia e mousse di avocado	
<i>TACOS PICANHA</i> <i>C</i>	8.50
Tortilla di mais con riso, picanha, salsa teriyaki, insalata e scaglie di parmigiano reggiano	
<i>TACOS VEGGIE</i> <i>V</i>	8.00
Tortilla di mais con avocado, wakame, insalata, carote, mango e mandorle con salsa di soia	

# TARTARS

ESPLORA LA RAFFINATEZZA DELLE NOSTRE TARTARE, UN'ESPERIENZA CULINARIA CHE UNISCE  
FRESCHENZA E CREATIVITÀ

<i>DOCURA</i>	23.00
Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, mango, olio, pepe, lime e mandorle IGP	
<i>ATUM BOTAFOGO P</i>	14.50
Tartare di tonno, ananas, cipolla croccante, maionese spicy e chips piccanti	
<i>ATUM CLASSICA</i>	14.00
Tartare di tonno, avocado e sesamo tostato (a richiesta piccante <i>P</i> )	
<i>PEIXE BRANCO</i>	14.00
Tartare di branzino, mango, scorza di lime, sesamo tostato e salsa maracuja	
<i>SALMAO</i>	13.50
Tartare di salmone, avocado e sesamo tostato (a richiesta piccante <i>P</i> )	
<i>SALMAO QUE DELICIA</i>	14.00
Tartare di salmone, avocado, philadelphia, mandorle IGP, salsa teriyaki e maionese spicy	

# YAKISOBA

I NOSTRI YAKISOBA DI FARINA DI FRUMENTO SONO SALTATI AL WOK PER GARANTIRE SAPORI AUTENTICI.  
IN ALTERNATIVA GLI YAKISOBA POSSONO ESSERE SOSTITUITI DAL RISO OFFRENDO UNA SCELTA VERSATILE PER  
SODDISFARE OGNI PREFERENZA CULINARIA.

<i>YAKISOBA DI ASTICE E GAMBERO ROSSO C</i>	19.50
Spaghetti giapponesi con funghi, gambero rosso di Mazara del Vallo e astice	
<i>YAKISOBA DI GAMBERI C</i>	13.50
Spaghetti giapponesi con verdure, funghi e gamberi	
<i>YAKISOBA DI PICANHA C</i>	13.50
Spaghetti giapponesi con verdure, funghi e picanha brasiliana	
<i>YAKISOBA DI VERDURE CV</i>	11.50
Spaghetti giapponesi con verdure e funghi	
<i>YAKISOBA AL POMODORO CV</i>	10.00
Spaghetti giapponesi con salsa di pomodoro del vesuvio e basilico	

# ROLLS

ESPLORATE UN CONNUBIO UNICO DI SAPORI CON I NOSTRI ROLLS CHE FONDONO LA TRADIZIONE GIAPPONESE, LA VIVACITÀ BRASILIANA E PRODOTTI SELEZIONATI ITALIANI. SONO COMPOSTI DA 8 PEZZI, CON RISO ESTERNO, PREPARATI AL MOMENTO DAL NOSTRO CHEF CHE UNISCE INGREDIENTI FRESCHI IN UNA SINFONIA DI GUSTO.

## GOURMET

<i>BRASILEIRINHO</i> C	25.50
Astice alla fiamma, mango, mousse di avocado e granelli di nocciola IGP	
<i>FELICIDADE</i> C	19.50
Astice alla fiamma, gamberi in tempura, avocado, salsa teriyaki e sesamo tostato	
<i>CAMARÃO VERMELHO</i>	20.50
Gambero rosso di Mazara del Vallo, mango, lime, maracuja e granella di pistacchi IGP	
<i>CAMARÃO CARNEVAL</i>	19.00
Gambero rosso di Mazara del Vallo, salmone, mandorle IGP, avocado salsa teriyaki	
<i>VIERA</i> C	19.50
Capesante grigliate, mango, salsa maracuja, sesamo tostato e mandorle IGP	

## SALMONE

<i>ALMA ROSA</i> C	12.50
Salmone in tempura, philadelphia, salsa teriyaki e granelli di nocciola IGP	
<i>SALMÃO CLASSICO</i>	12.50
Salmone, avocado e sesamo tostato (a richiesta piccante P)	
<i>SALMÃO COZIDO</i>	13.50
Salmone, salmone scottato, avocado, salsa teriyaki e mandorle IGP	
<i>SALMÃO QUE DELICIA</i>	13.00
Salmone, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, maionese spicy e mandorle IGP	
<i>TROPICALIA</i>	13.00
Salmone, avocado, salsa teriyaki, maionese spicy e chips di banana salata	
<i>VIOLETA PICCANTE</i> P	13.00
Salmone, riso alla barbabietola, jalapeno, avocado, maionese spicy e chips piccanti	

## **GAMBERI IN TEMPURA**

<i>ABACATE CAJU C</i>	12.50
Gamberi in tempura, avocado, maionese spicy, salsa teriyaki e farina di anacardi	
<i>COQUERINHO C</i>	12.50
Gamberi in tempura, avocado, sesamo tostato, mousse di avocado e farina di cocco	
<i>CAMARAO CROCCANTE C</i>	12.00
Gamberi in tempura, maionese spicy, salsa teriyaki, sesamo tostato e pasta kataifi	
<i>CAMARAO E ATUM C</i>	13.50
Gamberi in tempura, tonno scottato, maionese spicy, salsa teriyaki e mandorle IGP	
<i>CAMARAO E SALMAO</i>	13.00
Gamberi in tempura, salmone, maionese spicy, salsa teriyaki e sesamo tostato	
<i>IPANEMA</i>	14.00
Gamberi in tempura, salmone, tonno, branzino, salsa teriyaki e chips di banana salata	

## **TONNO E BRANZINO**

<i>ATUM CLASSICO</i>	13.50
Tonno, avocado e sesamo tostato	
<i>ATUM BOTAFOGO P</i>	14.50
Tonno, cipolla croccante, maionese spicy e chips piccanti	
<i>ATUM COZIDO C</i>	14.00
Tonno grigliato, sesamo tostato, maionese spicy, salsa teriyaki e mandorle	
<i>ATUM DO MAR</i>	14.50
Tonno, tonno scottato alla fiamma, ananas, salsa maracuja e mango, cipolla croccante	
<i>PEIXE BRANCO</i>	14.00
Branzino, avocado, maionese spicy, salsa teriyaki e sesamo tostato	
<i>MARAVILHOSO</i>	14.00
Branzino in tempura, pasta kataifi, salsa maracuja e mango, farina di anacardi	
<i>BRANCO COZIDO</i>	14.50
Branzino, branzino scottato alla fiamma, avocado, salsa teriyaki e pistacchi IGP	

## VEGETARIANI

<i>AMARELINHO</i> <i>V C</i>	12.00
Carta di soia, verdure in tempura giapponese, mousse di avocado e chips di banana salata	
<i>ARCO DO BRASIL</i> <i>V P</i>	12.00
Carta di soia, avocado, mango, insalata, jalapeno, maionese spicy e mandorle IGP	
<i>CORES</i> <i>V C</i>	13.00
Carta di soia, melanzane e carote in tempura, zucchine grigliate, salsa teriyaki e pistacchi IGP	
<i>VIOLETA VEGGIE</i> <i>V</i>	12.50
Riso alla barbabietola, avocado, pomodori secchi, philadelphia, salsa teriyaki e nocciole IGP	
<i>RIO VEGGIE</i> <i>V</i>	12.00
Carote, zucchine, germogli di soia e funghi saltati al wok, teriyaki e mandorle IGP	

## TEMAKI

*DELIZIOSA ESPRESSIONE DELLA CUCINA GIAPPONESE DI FORMA CONICA AVVOLTA NELL'ALGA NORI ED UNITA AD UNA FUSIONE DI INGREDIENTI E SAPORI UNICI.*

<i>ATUM CLASSICO</i>	9.50
Tonno, avocado e sesamo tostato (a richiesta piccante <i>P</i> )	
<i>ATUM BOTAFOGO</i> <i>P</i>	10.00
Tonno, cipolla croccante, maionese spicy e chips piccanti	
<i>SALMÃO CLASSICO</i>	8.50
Salmone, avocado e sesamo tostato (a richiesta piccante <i>P</i> )	
<i>SALMÃO QUE DELICIA</i>	9.50
Salmone, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, maionese spicy e mandorle IGP	
<i>ALMA ROSA</i> <i>C</i>	9.50
Salmone in tempura, philadelphia, salsa teriyaki e granelli di nocciola IGP	
<i>PEIXE BRANCO</i>	9.50
Branzino, avocado, maionese spicy, salsa teriyaki e sesamo tostato	
<i>ABACATE CAJU</i> <i>C</i>	9.00
Gamberi in tempura, avocado, maionese spicy, salsa teriyaki e farina di anacardi	
<i>CAMARAO E SALMAO</i>	9.50
Gamberi in tempura, salmone, maionese spicy, salsa teriyaki e sesamo tostato	

# POKE

SPERIMENTATE L'ARMONIA CULINARIA DEI NOSTRI POKE.

TUTTI I POKE SONO COMPOSTI DA: RISO, EDAMAME, WAKAME, CAROTE, MANGO, AVOCADO, INSALATA, SALSA DI SOIA, OLIO DI SEMI E SESAMO TOSTATO.

<i>ATUM</i> e <i>ATUM TATAKI</i> C	14.00
Tonno o tonno scottato al sesamo con farina di cocco	
<i>CAMARAO</i> C	13.00
Gambero in tempura giapponese, maionese spicy e salsa teriyaki	
<i>MISTO</i>	14.50
Salmone, tonno, branzino e chips di banana salata	
<i>SALMÃO</i> e <i>SALMÃO TATAKI</i> C e <i>SALMÃO EMPANADO</i> C	13.50
Salmone o salmone scottato al sesamo o salmone in tempura, mandorle IGP e cipolla croccante	
<i>PICANHA</i> C	14.50
Picanha alla griglia, farina di farofa e salsa teriyaki	
<i>CAMARÃO GRELHADO E SALMÃO</i> C	15.50
Gamberi grigliati, salmone grigliato e mandorle IGP	
<i>VEGANO</i> V C	12.50
Zucchine, carote e funghi saltati al wok, salsa teriyaki e pistacchi IGP	
<i>CEVICHE MISTO</i> (non comprende riso) P	15.50
Branzino, tonno, salmone marinati con lime, salsa maracuja, mango, cipolla e jalapeno	

# BURGER

I NOSTRI BURGER DI PESCE RAPPRESENTANO UN CONNUBIO IRRESISTIBILE DI FRESCHEZZA E SAPORE.

REALIZZATI CON INGREDIENTI ATTENTAMENTE SELEZIONATI E RICERCATI.

<i>BAHIA BURGER</i> C	13.00
Pane alla curcuma, burger di salmone grigliato, avocado, salsa yogurt e teriyaki	
<i>PICANHA BURGER</i> C	12.50
Pane alla curcuma, burger di picanha, pomodoro, insalata, salsa bbq e scaglie di grana	
<i>VEGGIE BURGER</i> V C	12.00
Pane alla curcuma, burger vegano, insalata, mousse di avocado, pomodoro, cipolla croccante	
<i>PATATINE</i> V C	3.50
Patatine fritte speziate	

## SECONDI PIATTI

*BENVENUTI NEL NOSTRO DELIZIOSO MONDO DEI SECONDI PIATTI. SIAMO LIETI DI PRESENTARVI UNA SELEZIONE IRRESISTIBILE DI SAPORI GRINTOSI E CROCCANTI. DALLA PERFEZIONE DELLA GRIGLIA ALLA LEGGEREZZA DELLA TEMPURA.*

<i>TAGLIATA DI PICANHA C</i>	17.50
Tagliata di picanha alla griglia servita con farina di farofa e verdure saltate al wok	
<i>FISH AND CHIPS C</i>	14.50
Branzino impanato in tempura giapponese con patatine	
<i>ATUM GRELHADO C</i>	20.00
Tonno grigliato con sesamo tostato, granella di pistacchio IGP e riso con verdure saltate al wok	
<i>SALMÃO GRELHADO C</i>	18.00
Salmone grigliato con sesamo tostato, salsa teriyaki e riso con verdure saltate al wok	
<i>POLLO KARAAGE C</i>	14.50
Pollo fritto giapponese con riso e salsa agropiccante	

## DOLCI E FRUTTA

*SIETE PRONTI A IMMERGERVI IN UN PARADISO DI DOLCEZZA CON LE NOSTRE CHEESECAKE?*

<i>CHEESECAKE MARACUJA</i>	6.00
Cheesecake al passion fruit	
<i>CHEESECAKE MANGO</i>	6.00
Cheesecake al mango	
<i>DOLCI DI PASTICCERIA</i>	6.00
Dolci di pasticceria del giorno	
<i>TAGLIATA DI FRUTTA</i>	6.00
Tagliata di frutta di stagione	

L'ordine di consegna delle pietanze varia in base ai tempi di preparazione, è possibile richiedere l'elenco degli allergeni al personale di sala. Se si possiedono allergie o intolleranze alimentari si prega di **comunicarlo** al nostro staff per una più sicura e gradevole degustazione. I prodotti somministrati da Cacau srl vengono acquistati freschi, e in tal caso preventivamente sottoposti a un trattamento di abbattimento rapido a -20°C per 24 ore come previsto dal regolamento CE 853/2004, oppure vengono acquistati già abbattuti. Coperto pranzo 1.50 ; coperto sera 2.50. I prezzi indicati sono da considerarsi tutti in euro.