



MENU PRANZO

PRANZO €13 All you can eat

Sabato
e festivi €15

Nell'area
Tatami e Prive
sono previsti **2 euro**
di coperto a parte.

Bambini con altezza fino 100 cm gratis
Dal 100 cm al 120 cm paga la metà del prezzo

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016

D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006. I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



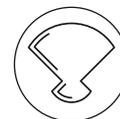
Anidride
solforosa e solfiti



Latte



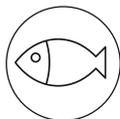
Lupini



Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



Sedano



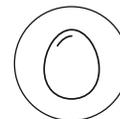
Semi di
sesamo



Senape



Soia



Uova

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un *) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Altri simboli

presenti nel menu:



Piccante



Vegetariano

Antipasti



213 / Gyoza
Ravioli di carne



Antipasti



201 / Pane al vapore ✓



204 / Edamame ✓

Baccelli di soia



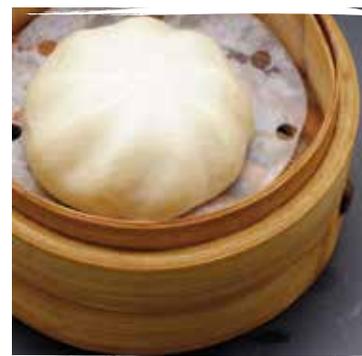
210 / Ravioli di verdure ✓

Ravioli di verdure con
impasto al spinaci al vapore



212 / Ebi shumai

Gamberi*, carne, verdure,
piselli al vapore



214 / Bao Zi

Baozi di carne e
verdure al vapore



Antipasti



220/ Involtini alga

Involtini di pesce,
carne e alga nori



222/ Involtini Tai

Involtini di verdure e curry



221 / Harumaki

Involtini di verdure e doufu



229/ Chele di granchio





01 / Black tartare

Tartare di salmone e riso
venere ricoperto con avocado,
pasta kadaifi e salsa mango



Insalate
Salad

230 / Kaisen salad

Insalata mista con pesce misto



Insalate

Salad



231 / Gomawakame  
Insalata di alghe piccanti



233 / Yasai salad 
Insalata mista



232 / Wakame salad 
Insalata di alghe nera



Gunkan

Polpette di sushi



13 / Gunkan philadelphia 

Polpette di riso
con sopra philadelphia



15 / Gunkan salmone

Salmone all'esterno,
sopra tartare di salmone e sesamo



(Max 1/persona)

Sushi misto



23/ Onigiri

Salmone cotti, philadelphia, sesamo



Sushi misto



20 / Sushi misto
6 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki



21 / Sushi salmone
8 nigiri salmone



22 / Sushi sake maguro
4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno



Nigiri



30 / Nigiri speciale
2 nigiri di salmone scottato
con philadelphia e pasta kadaifi



Nigiri



31 / Nigiri salmone



32 / Nigiri tonno



33 / Nigiri branzino



34 / Nigiri gamberi* cotti



35 / Nigiri avocado 

Donburi
Ciotola di riso con sopra pesce crudo



40 / Sake Don
Ciotola di riso con sesamo e sopra salmone



Futomaki

Rotolo grande di riso
con alga esterna



50 / Futo fritto

Surimi di granchio, salmone, philadelphia,
pasta kadaifi e salsa teriyaki, 5pz



51 / Futo ebiten

Tempura di gamberi*,
maionese e pasta kadaifi, 8pz



Uramaki

Rotolo con riso esterno 8pz



73 / Black granchio

Rotolo di riso venere con surimi* in tempura con sopra tempura e salsa teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno 8pz



63 / Sushi box

Riso pressato e fritto con tartare di salmone e salsa al mango



64 / Mi Sa box

Riso pressato tartare di salmone, carpaccio di avocado con sopra kadaifi croccanti, rifinito con teriyaki



(Max 1/persona)



65 / Angel roll

Tempura di gamberi*, ricoperto con avocado, maionese e salsa teriyaki



(Max 1/persona)



67 / Star roll

Philadelphia, crunch, salmone e granella di patate



Uramaki

Rotolo con riso esterno 8pz



68 / Mando roll

Salmone grigliato, avocado, philadelphia con sopra scaglie di mandorle



69 / Black spicy salmon

Rotolo di riso venere con spicy salmon sopra pasta kadaifi



71 / Crunch roll

Rotolo di riso venere con tempura di gamberi*
sesamo e scaglie di mandorle



(Max 1/persona)

Uramaki

Rotolo con riso esterno 8pz



74 / Crab roll

Surimi in tempura, philadelphia avvolto da salmone e alghe piccanti



77 / Rucola roll

Salmon, philadelphia con sopra avocado, pasta kadaifi e crema di rucola



78 / Venere roll

Rotolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone



(Max 1/persona)



Uramaki Classic

Rotolo con riso esterno

97 / Vegetariano roll 

philadelphia, avocado con
sopra avocado e crunch



Uramaki Classic

Rotolo con riso esterno



90 / Sake avocado
Salmone, avocado



91 / Maguro avocado
Tonno, avocado



92 / Ebiten
Tempura di gamberi*, maionese,
pasta kadaifi e salsa teriyaki



93 / Tiger roll
Tempura di gamberi* con
sopra salmone, maionese e salsa teriyaki



Uramaki Classic

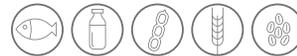
Rotolo con riso esterno



94 / Spicy salmon 
Salmone, maionese, tobico*,
tabasco



96 / Miura maki
Salmone alla griglia, philadelphia,
salsa teriyaki



99 / Philadelphia
Salmone e philadelphia



Sashimi

Pesce crudo



102 / Sashimi salmone

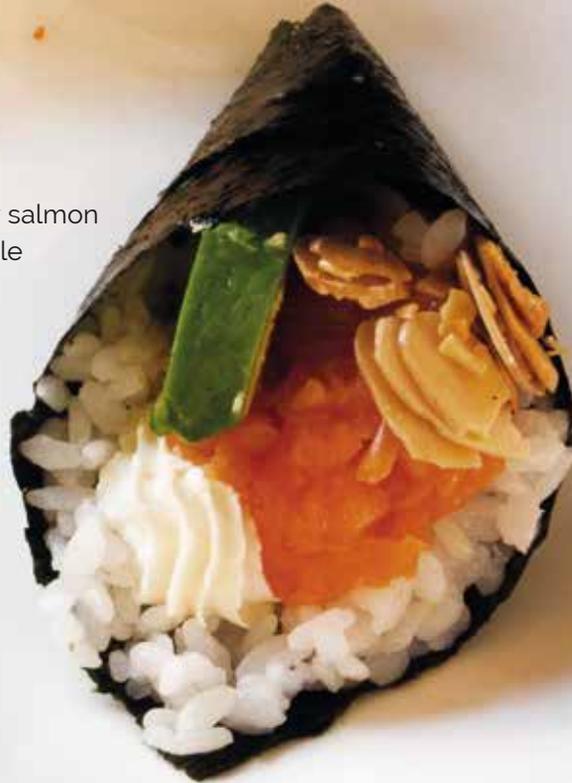


(Max 1/persona)

Temaki

Cono di riso con alga

117 / Temaki Misa 
Philadelphia, avocado, spicy salmon
sesamo e scaglie di mandorle



Temaki

Cono di riso con alga



110 / Miura

Salmono alla griglia, philadelphia, sesamo e teriyaki



111 / Ebiten

Tempura di gamberi*,
maionese, sesamo e teriyaki



112 / California

Surimi di granchio, maionese,
sesamo e avocado



Temaki

Cono di riso con alga



113 / Spicy salmon 
Salmone, tobico*, maionese,
sesamo e tabasco



115 / Sake avocado
Salmone, sesamo e avocado



Hossomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



131 / Hosomaki
Salmone



132 / Hosomaki
Tonno



133 / Hosomaki avocado 

Hossomaki

Rotolo piccolo di riso
con alga esterna



134 / Hoso fruit

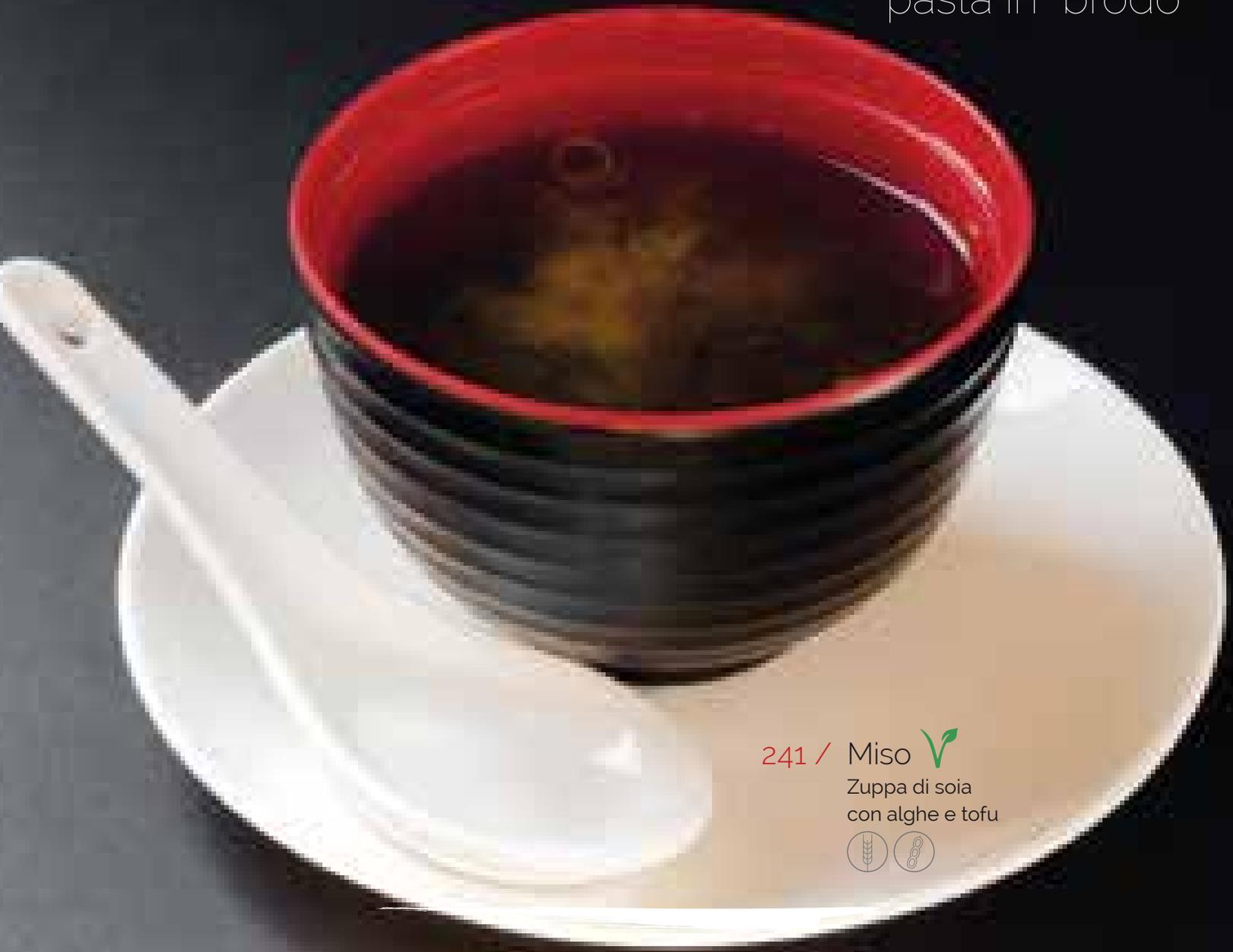
Rotolo di riso fritto con salmone e
philadelphia, con sopra fragole
e salsa teriyaki



135 / Hoso ebi Gamberi cotti



Zuppa e
pasta in brodo



241 / Miso 
Zuppa di soia
con alghe e tofu



250 / Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con
verdure e gamberi*



Primi piatti



251 / Spaghetti di riso con gamberi* e verdure



252 / Spaghetti di soia con gamberi* e verdure



253 / Yaki soba

Pasta di grano saraceno saltata con gamberi* e verdure

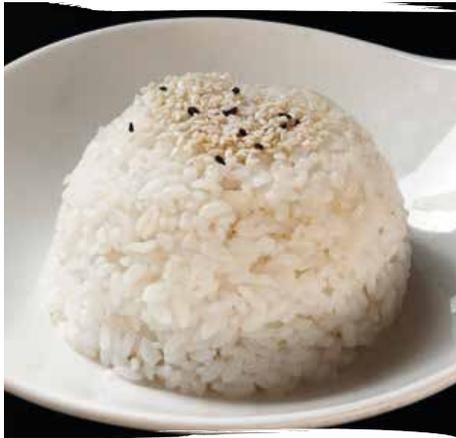


254 / Yaki udon

Pasta di riso saltata con gamberi* e verdure



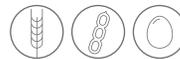
Primi piatti



255 / Gohan 
Riso bianco e sesamo



256 / Riso saltato
con verdure



257 / Riso saltato con
gamberi* e verdure



258 / Riso Venere
Saltato con verdure e gamberi*



Agemono



270 / Tempura moriawase

Gamberi* e verdure



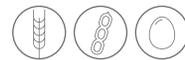
Agemono



271 / Tempura di patate dolci ✓



273 / Yasai tempura ✓
Verdure



Agemono



277 / Patatine fritte 



279 / Batterfish fritto

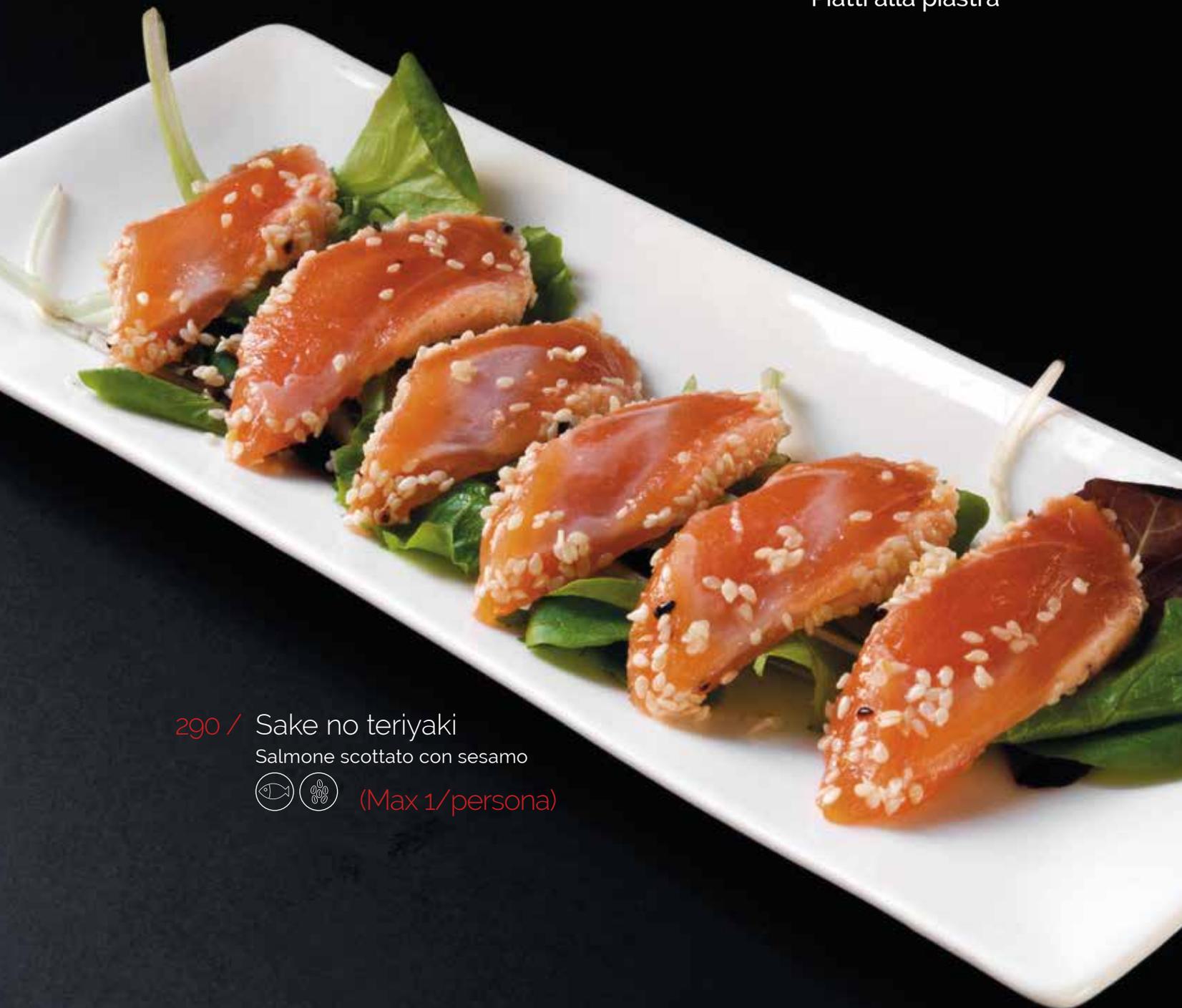


280 / Pollo fritto



Teppanyaki

Piatti alla piastra



290 / Sake no teriyaki
Salmone scottato con sesamo



(Max 1/persona)

Teppanyaki

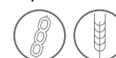
Piatti alla piastra



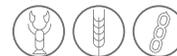
293 / Kaisen tori
Spiedini di pesce



295 / Yaki tori
Spiedini di pollo



297 / Ebi kushi
Spiedini di gamberi*





305 / Pollo alle mandorle



Secondi piatti



300 / Gamberi* con sale e pepe



315 / Pollo agrodolce



301 / Pollo al curry



303 / Gamberi* funghi e bambù



Secondi piatti



304 / Gamberi thai 
Gamberi* in salsa thai piccanti
  



306 / Pollo funghi e bambù
 



307 / Pollo thai 
Pollo in salsa thai piccanti
 



310 / Pak-choi 
Verdure saltate cinesi

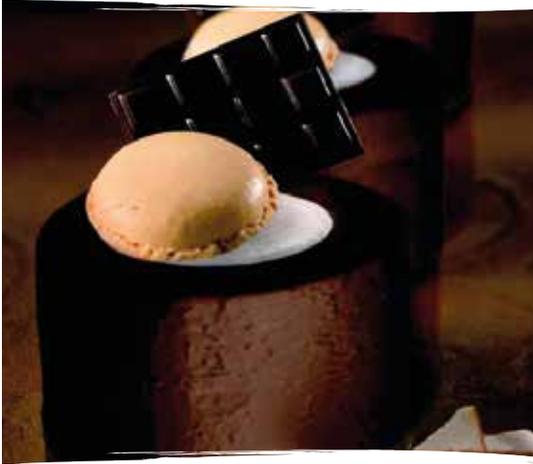

Dessert



D17 / Sorbifacile al limone € 5,00

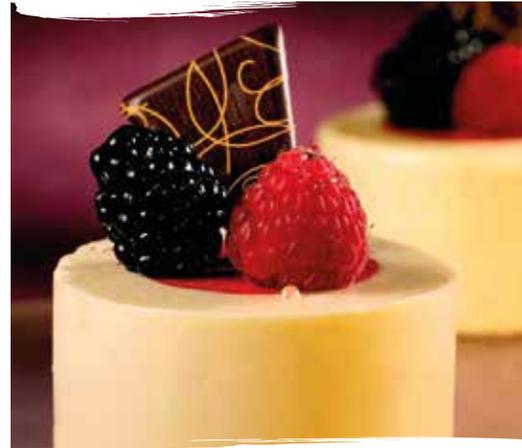
Preparato al limone per sorbetto
da bere (ANALCOLICA)

Dessert



D1 / Rondo' cocco e cioccolato
€ 5,00

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.



D2 / Rondo' vaniglia e fragola
€ 5,00

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato



D3 / Soufflé al cioccolato
€ 5,00

Soufflé con cuore di cioccolato fuso



D4 / Tartufo al limoncello € 5,00

Gelato semifreddo al limone con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa.

Dessert



D5 / Profiterol bianco € 5,00
Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto vaniglia



D6 / Profiterol scuro € 5,00
Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato



D7 / Ricotta e Pistacchio € 5,00
Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole



D8 / Coppa creme brulée e frutti di bosco € 5,00
Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello

Dessert



D9 / Cupolina al cioccolato croccante
€ 5,00

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole



D10 / Croccante alle mandorle
€ 5,00

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.



D11 / Meringa € 5,00
Meringa farcita con crema al gusto vaniglia



D12 / Tiramisù al panettone € 5,00
Base di panettone con crema al mascarpone e cuore allo zabaione, decorato con scorze d'arancia candite e perle di cioccolato

Dessert



D13 / Coppa espresso brulée
€ 5,00
Crema al caffè ricoperta di
zucchero caramellato



D15 / Gelato fritto € 5,00



D14 / Mochi € 5,00



D16 / Ananas € 5,00



Bevande, Caffè, Liquori

Lista vini

Vino Bianco

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Pinot Grigio IGT (Bosco del corner) | 14,00 € |
| Sauvignon IGT (Bosco del corner) | 14,00 € |
| Chardonnay IGT (Bosco del corner) | 13,00 € |
| Gewurtztraminer trent DOC (Endrizzi) | 28,00 € |
| Muller Thurgau trent DOC (Endrizzi) | 22,00 € |
| Greco di Tufo DOC (Corteregia) | 24,00 € |

Vino Rosso

| | |
|---|---------|
| Rosso di montalcino DOCG (Castello Banfi) | 38,00 € |
| Brunello di montalcino (Poggio alle mura) | 58,00 € |
| Amarone DOCG (Vino di ora cottini) | 58,00 € |

Spumante

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Prosecco Dirupo Brut DOCG (Andreola) | 28,00 € |
| Bolle Cuvee Extra Dry DOCG (Andreola) | 16,00 € |
| BELLAVISTA GRAN CUVÉE BRUT DOCG | 48,00 € |

Vini Sfuso

| | | |
|-------------------|------|---------|
| PROSECCO / RAMOSE | 1/4L | 3,00 € |
| | 1/2L | 5,50 € |
| | 1L | 10,00 € |

| | | |
|---------------------|------|--------|
| VINI BIANCO / ROSSO | 1/4L | 3,00 € |
| | 1/2L | 5,00 € |
| | 1L | 9,00 € |

Birra

| | | |
|----------|-------|--------|
| Tsingtao | 640ML | 4,50 € |
| Asahi | 500ML | 5,00 € |
| Sapporo | 500ML | 5,00 € |
| Heineken | 660ML | 5,00 € |
| Moretti | 500ML | 4,50 € |

Bevande Caldo

| | |
|---------------|--------|
| The verde | 3,00 € |
| The gelsomino | 3,00 € |
| Sake piccolo | 4,00 € |
| Sake medio | 6,00 € |

Bevande

| | |
|---|--------|
| Acqua 75 cl (naturale, frizzante) | 2,50 € |
| Bibite (Coca Cola - Fanta - Sprite - Coca Zero) | 3,00 € |
| The al Limone, The alla Pesca | 3,00 € |
| Spritz (Aperol / Campari) | 3,50 € |

Caffè

| | |
|---|--------|
| Caffè / Caffè Macchiato | 1,00 € |
| Caffè Doppio / Corretto | 2,00 € |
| Caffè Decaffeinato / Orzo / Ginseng / Macchiatone / Cappuccino | 1,50 € |
| Liquori | 3,50 € |

