



Mestre  
Conegliano  
**05/2022**

**MENU**

---

---

CENA

€ 25

Venerdì, Sabato  
e festivi €26  
Coperto €2

Dal Lunedì al Giovedì

## All You Can Eat

Bambini con altezza fino a 100 cm gratis  
Dal 100 cm al 120 cm metà prezzo

Dessert e bevande sono esclusi dal prezzo fisso

### AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

- ▶ Le portate limitate possono essere riordinate con € 3,00 di supplemento a porzione
- ▶ Si prega di ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato. Eventuali pietanze avanzate comportano una maggiorazione sul conto finale.
- ▶ Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, sullo stesso tavolo è possibile scegliere una sola formula di consumo (All you can eat oppure alla carta)
- ▶ Le foto inserite sono a scopo illustrativo.

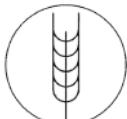
### Allergeni Presenti

Regolamento CEE 1169/2016

D.l. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.l. n.114/2006. I nostri piatti possono contenere allergeni.



Arachidi



Cereali che contengono glutine



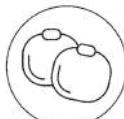
Crostacei



Anidride solforosa e solfiti



Latte



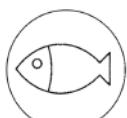
Lupini



Molluschi



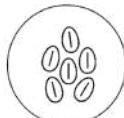
Frutta di guscio



Pesce



Sedano



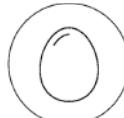
Semi di sesamo



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 menù:



Piccante



Vegetariano



## Istruzioni per ordinare ALL YOU CAN EAT:

- Per visualizzare il menù scansiona il qr code presente sul tavolo (menù pranzo o menù cena\*)
- Compilare il foglio di ordinazione, scrivendo il nr del piatto desiderato e la quantità, sul retro del foglio è possibile ordinare il dessert e le bevande
- Lasciare il foglio di ordinazione sul tavolo, possibilmente visibile dallo staff (è possibile ordinare più volte)

Attenzione!

- Le portate limitate possono essere riordinate con € 3,00 di supplemento a porzione
- Ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato. Eventuali pietanze avanzate comportano una maggiorazione sul conto finale.
- Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, sullo stesso tavolo è possibile scegliere una sola formula di consumo (All you can eat oppure alla carta)
- I bambini sotto 1M mangiano gratuitamente, mentre alti da 1m a 1.20m pagano la metà



## Instructions to order ALL YOU CAN EAT:

- To view the menu, scan the QR code on the table (menu lunch or menu dinner \*)
- Fill in the order sheet writing the number of the desired dish and the quantity, on the back of the order sheet you can order the dessert and drinks
- Leave the order sheet on the table, possibly visible to the staff (you can order several times)

Attention!

- Limited food can be reordered with a € 3.00 supplement per portion
- Please order only what will actually be consumed. Any leftover dishes involve a surcharge on the final bill.
- In order to avoid unpleasant inconveniences, on the same table it is possible to choose only one consumption formula (All you can eat or à la carte)
- Children under 1m eat for free, while 1m to 1.20m tall pay half

# Novità Piatti Speciali

Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno



## ● 682/ Mela Salmone

Mela a fette, sashimi di salmone, tobiko\* nero e salsa di papaya



## ● 683/ Gunkan Misto

Gunkan misto di salmone, branzino, tonno, salsa teriyaki, philadelphia e tempura di gamberi\*



# Novità

## ● 684/ Tartare Amaebi

Tartare di amaebi ed avocado  
decorato con le olive e pomodorini  
nella salsa ponzu



Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687)  
dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

## ● 685/ Mango Salmone Salad

Spaghetti di salmone, strisce di mango e granella di pistacchio nella salsa ponzu



# Novità

Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

● 686/ Carrè d'Agnello



● 687/ Capesante Kataifi

Capesante alla piastra ricoperto di pasta kataifi e salsa teriyaki



Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno



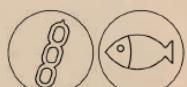
681/ Sashimi ricciola

# Piatti Speciali



679/ Super tonno scottato

Tonno scottato e varie fette di legumi e frutta nella salsa ponzu



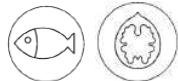
680/ Miso ricciola

Ricciola ed olive nella salsa miso

Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

## ● 664/ Hamburger Mi Sa

Riso, salmone, avocado, scaglie di mandorle, salsa kumquat



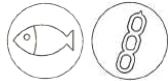
## ● 670/ Tartare salmon ritz

Tartare di salmone ricoperto di avocado, philadelphia, salsa teriyaki e tobiko nero\*



## ● 671/ Tris tartare

3 tipi di pesci nella salsa ponzu e decorato con mango e tobiko



Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

● 668/ Tataki Tonno

Tonno scottato con salsa ponzù



● 667/ Garden Mi Sa

Sashimi misto e salsa kumquat



● 676/ Sashimi Amaebi

Gambero rosso di mazara

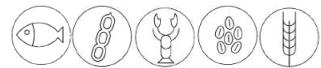




Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

### ● 660/ Double Tartare

Tartare di salmone, branzino, gamberi\* al vapore, avocado, tobiko\*, sesamo, salsa ponzù



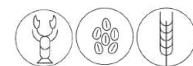
### ● 674/ Carpaccio ricciola

carpaccio ricciola nella salsa al limone e lime



### ● 665/ Scampi esotic

scampi marinati con emulsioni di passion fruit



Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

### ● 675/ Polpa capesante ed amaebei

Polpa capesante ed amaebei con salsa al limone e decorato con tobiko\*



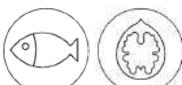
### ● 666/ Tartare ricciola

Tartare ricciola, avocado, cetriolo, papaya e salsa kumquat



### ● 673/ Sashimi flambé

Salmone scottato ricoperto di salsa mango e decorato con granella di pistacchio

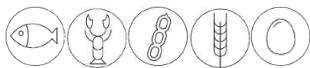




Nel menù fisso sono compresi 2 piatti speciali a scelta (tra 660-687) dal 3° piatto in poi € 3,00 l'uno

## ● 663/ Mignon

Tartare di granchio e tobiko\* con sopra sashimi di salmone e salsa hotyaki



## ● 677/ Ravioli misa

gomawakame, tobiko\*, tartare di salmone e mango



## ● 669/ Gunkan salmone flambè

Salmone scottato, crema di latte e granella di pistacchio



# Novità Uramaki

**59/ Rossa Ebitempura € 12,00**

Sfoglia di soia, tempura di gamberi\* con sopra tartare di salmone piccante e salsa zafferano



**89/ Ura Classic € 11,00**

Salmone, avocado e philadelphia



Menù AYCE - Uramaki 4pz

# Novità Hossomaki

**138/ Hoso Rosso Salmone € 8,00**

sfoglia di soia rosa, salmone ed  
avocado



# Novità



**275/ Würstel giapponesi € 6,00**

salsiccia affumicato



**299/ Spiedini di Agnello € 8,00**

(max. 3 porzioni/persona)



**237/ Tofu € 5,00**

Tofu nella salsa di soia con sopra goma wakame



**238/ Insalata di frutti di mare**

Gamberetti, calamari, polpo, cozze € 10,00



# Antipasti

**221/ Harumaki**

€ 4,00

Involtini di verdure e doufu



**205/ Polpette di gamberi\*** € 6,00  
con mandorle





204/ Edamame € 5,00

Baccelli di soia



215/ Ravioli giappone € 5,00  
alla griglia

Ravioli di pollo alla griglia



218/ Bao miura € 5,00

Bao, salmone cotto, pomodoro,  
insalata



219/ Bao pollo € 5,00

Bao, pollo fritto, pomodoro,  
insalata





220/ Involtini alga € 5,00

Involtini di pesce, carne e alga nori



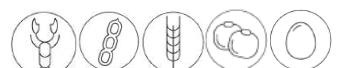
222/ Involtini Tai € 5,00

Involtini di verdure e curry



224/ Stick di gamberi € 5,00

Involtini di gamberi\* e piselli



229/ Chele di granchio € 5,00





200/ Pane dolce € 3,00

Pane al vapore con crema di uovo e burro



201/ Pane al vapore € 2,00



209/ Ravioli edamame € 6,00

Olio di tartufo ed edamame, sfoglia cristallina



210/ Ravioli di verdure € 4,00

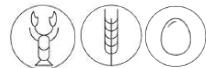
Ravioli di verdure con impasto agli spinaci al vapore





211/ Ravioli di gamberi in cristallo € 5,00

Ravioli di gamberi\* con impasto di grano al vapore



212/ Ebi shumai € 4,00

Gamberi\*, carne, verdure, piselli al vapore



213/ Gyoza € 4,00

Ravioli di carne



214/ Bao Zi € 2,00

Bao zi di carne e verdura al vapore



225/ Nuvole di drago € 2,00





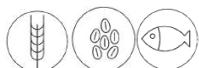
206/ Ravioli merluzzo € 6,00

Merluzzo, sfoglia con carote



207/ Ravioli totano € 6,00

Totano, sfoglia con zafferano



208/ Ravioli manzo € 6,00

Manzo, sfoglia con barbietola



216/ Ravioli nero seppie € 6,00

Calamaro, pesce, cipollotti con  
impasto al nero di seppia

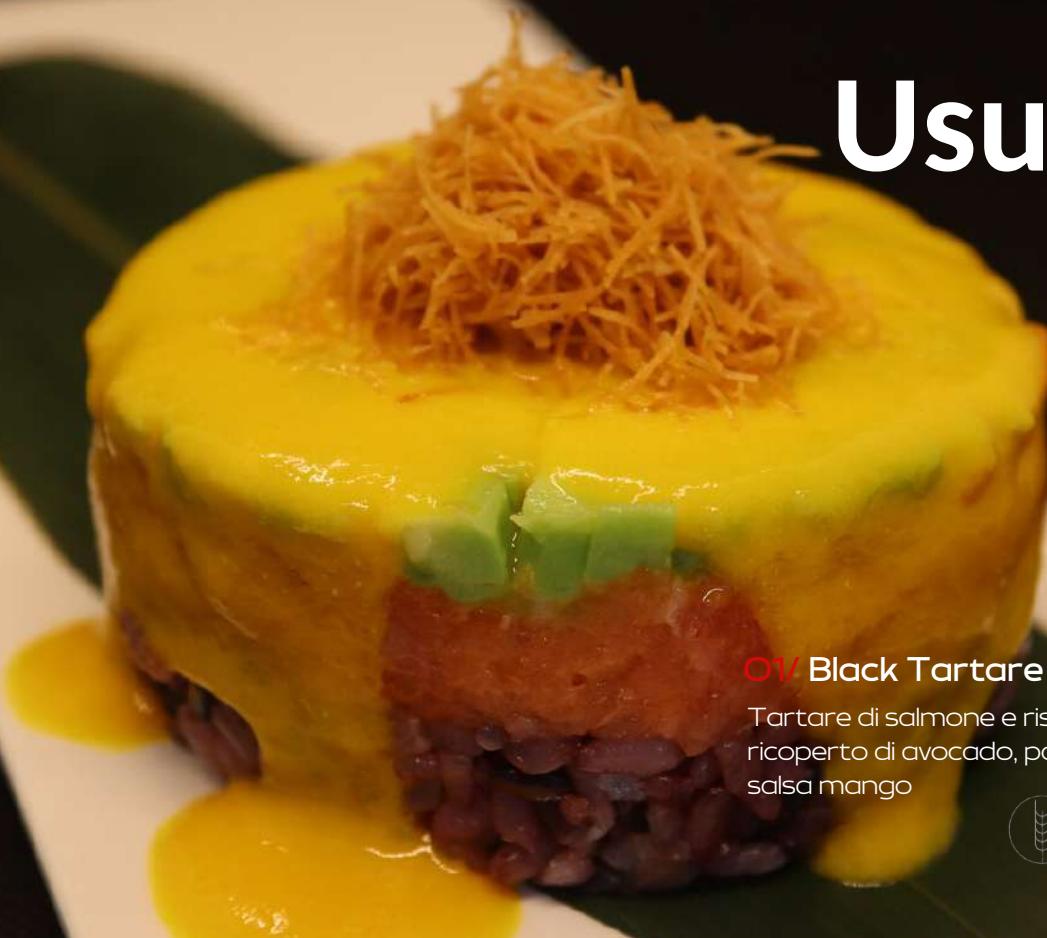


217/ Ravioli misti € 7,00

Totano, merluzzo, manzo, calamaro



# Usuzukuri



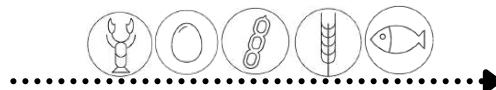
O1/ Black Tartare € 8,00

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



O2/ Tartare misa € 6,00

Tartare di riso e salmone ricoperto di kataifi, tobiko\*, maionese e teriyaki



O3/ Tartare di salmone € 6,00

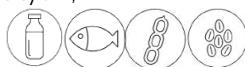
Tartare di salmone con mela sul chips e salsa teriyaki





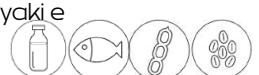
**04/ Tartare miura** € 6,00

Salmone cotto e riso con salsa hotyaki,  
goma wakame e teriyaki



**05/ Millefoglie di salmone cotto** € 6,00

Fogli di farina, salmone cotto, teriyaki e philadelphia



**06/ Sake Tartare** € 6,00

Salmone, salsa ponzu



**07/ Tacco Miura** € 5,00

Fogli di farina, miura, cipolle fritte, teriyaki



**08/ Tacco Salmone** € 5,00

Fogli di farina, salmone, tobiko\*, salsa zafferano



**09/ Millefoglie di pomodoro** € 6,00

Fogli di farina, pomodoro e philadelphia



# Insalata



**235 / Kaisen japanese salad € 7,00**

Insalata di alghe piccanti con misto di pesce





**230/ Kaisen salad**    € 7,00

Insalata mista con pesce misto



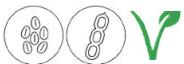
**231/ Gomawakame**    € 5,00

Insalata di alghe piccanti



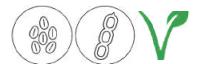
**232/ Wakame salad**    € 5,00

Insalata di alghe nere



**233/ Yasai salad**    € 5,00

Insalata mista



**234/ Suonomono**    € 7,00

Insalata di alghe con mixto di pesce



**236/ Insalata polpo e rucola**    € 7,00



# Gunkan

Polpette di sushi

**10/ Mini Box Cioccolato 2pz € 5,00**

Riso venere, philadelphia e cioccolato



**13/ Gunkan philadelphia € 3,00**

Polpette di riso con sopra philadelphia





**11/ Gunkan zucchina papaya € 4,00**

Zucchina all'esterno con sopra  
philadelphia e papaya



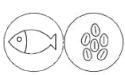
**12/ Gunkan tobiko € 5,00**

Uova di pesce volante\*



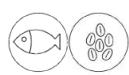
**14/ Gunkan tonno € 6,00**

Tonno all'esterno con sopra tartare  
di tonno e sesamo



**15/ Gunkan salmone € 5,00**

Salmon all'esterno con sopra  
tartare di salmone e sesamo



**17/ Sesamo salmone € 5,00**

Sfoglia di soia con tartare di salmone, tobiko\*,  
maionese e tabasco



**18/ Sesamo granchio € 5,00**

Sfoglia di soia con tartare di granchio





23/ Onigiri € 3,00

Salmone cotto, philadelphia, sesamo



24/ Onigiri Venere

Gamberi in tempura\*, salsa teriyaki, alghe

€ 4,00



# Sushi misto



20/ Sushi Misto € 10,00

6 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki





**19/ Nigiri Misto € 9,00**

Gamberi\*, salmone, branzino, tonno



**21/ Sushi Salmone € 8,00**

8 nigiri salmone € 8,00



**22/ Sushi sake maguro € 9,00**

4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno

€ 9,00



# Duton

**29/ Nigiri style misa € 8,00**

Nigiri di pesce misto scottato, ricoperto di cipolle fritte, salsa maionese e salsa teriyaki



**25/ Involtini di papaya € 6,00**

Involtini di salmone con rucola e papaya e salsa papaya e passion fruit



**26/ Involtini di asparagi € 6,00**

Involtini di salmone con asparagi in tempura e salsa hotyaki



**28/ Involtini di granchio € 6,00**

Involtini di salmone con granchio in tempura e salsa hotyaki





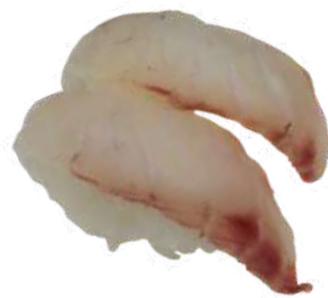
**31/ Nigiri Salmone**

€ 3,00



**32/ Nigiri Tonno**

€ 4,00



**33/ Nigiri Branzino**

€ 3,00



**34/ Nigiri Gamberi\* cotti**

€ 3,00



**35/ Nigiri Avocado**

€ 2,00



**37/ Nigiri Polpo**

€ 4,00



**38/ Nigiri Gamberi\* dolci**

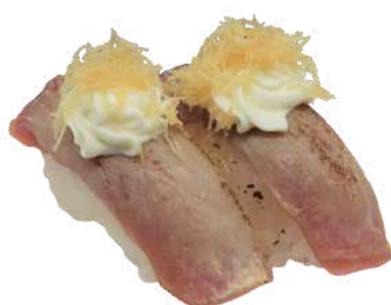
€ 4,00



**30/ Nigiri Speciale**

Nigiri di salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi

€ 6,00



**39/ Nigiri Tuna style**

Nigiri di tonno scottato con philadelphia e pasta kataifi

€ 6,00

# Donburi

Ciotola di riso con sopra pesce crudo



**43/ Poke salmon style € 12,00**

Ciotola di riso, tartare salmone, avocado, mango, gamberi cotti, gomawakame, edamame, granella di cipolla fritta, salsa teriyaki e salsa maionese



**40/ Sake Don**

€ 8,00

Ciotola di riso con sesamo e salmone



**42/ Tekka Don**

€ 10,00

Ciotola di riso con sesamo e tonno



**41/ Chirashi Don**

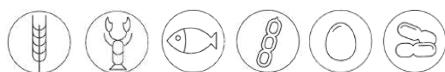
€ 9,00

Ciotola di riso con sesamo e pesce crudo misto



## **44/ Poke giallo € 12,00**

Riso, edamame, papaya, tempura di gamberi\* e mandorle con salsa teriyaki e salsa zafferano



# Futomaki

Rotolo grande di riso con alga esterna

**50/ Futo fritto**

€ 8,00

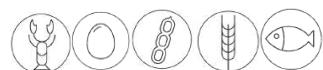
Surimi di granchio , salmone, philadelphia, pasta kataifi e teriyaki



**51/ Futo ebiten**

€ 10,00

Tempura di gamberi\*, maionese, teriyaki e pasta kataifi, 4pz



**52/ Futto crosta**

€ 10,00

Tartare di granchio e gamberi\* in tempura, tobiko\* e salsa hotyaki



**53/ Yellow men**

€ 10,00

Futo banana, philadelphia, crema al mango con sopra granella di pistacchio



Menù AYCE - Uramaki 4pz

# Uramaki

Rotolo con riso esterno

**60/ Salmon plus**

€ 12,00

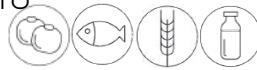
Spicy salmon, avocado con sopra salmone scottato, granella di pistacchio e salsa a base di crema di latte



**61/ Special roll**

€ 12,00

Salmone e avocado con sopra salmone, philadelphia e salsa tartufo



**63/ Sushi box**

€ 8,00

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



**62/ Gio tuna**

€ 12,00

Tartare tonno, avocado, kataifi e salsa zafferano



**64/ Mi Sa box**

€ 10,00

Riso pressato con tartare di salmone, avocado, kataifi e teriyaki



## Menù AYCE - Uramaki 4pz



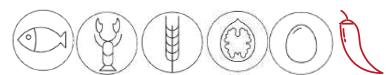
**65/ Angel roll** **€ 10,00**

Tempura di gamberi\* ricoperto di avocado, maionese e teriyaki



**66/ Black spicy ebiten** **€ 12,00**

Riso venere, tempura di gamberi\*, ricoperto di tartare di salmone, tobiko\* e scaglie di mandorle



**67/ Star roll** **€ 10,00**

Philadelphia, crunch, salmone e granella di patate



**68/ Mando roll** **€ 10,00**

Salmone grigliato, avocado, philadelphia con sopra scaglie di mandorle



**69/ Black spicy salmon** **€ 10,00**

Rotolo di riso venere con spicy salmon con sopra kataifi



**70/ Black spigola roll** **€ 12,00**

Rotolo di riso venere con salmone fritto, philadelphia, avvolto da branzino con sopra kataifi e tartufo

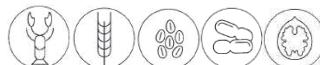


## Menù AYCE - Uramaki 4pz



**71/ Crunch roll** **€ 10,00**

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



**72/ Tataki roll** **€ 12,00**

Tempura di gamberi\*, maionese e carpaccio di tonno scottato



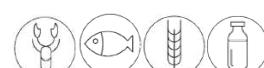
**73/ Black granchio** **€ 10,00**

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



**74/ Crab roll** **€ 10,00**

Surimi in tempura\*, philadelphia avvolto da salmone e alghe piccanti



**75/ Oshi salmon superstar** **€ 10,00**

Doppio strato di riso venere intermezzato con tartare di salmone ricoperto di avocado, philadelphia, mandorle e teriyaki



## Menù AYCE - Uramaki 4pz



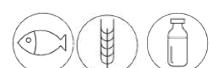
**76/ Noci roll** € 10,00

Avocado, philadelphia con sopra  
avocado, mandorle e salsa melagrana



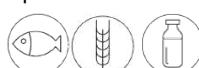
**77/ Rucola roll** € 10,00

Salmone, philadelphia con sopra  
avocado, kataifi e crema di rucola



**78/ Venere roll** € 12,00

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



**79/ Mist roll** € 12,00

Surimi di granchio in tempura\* e  
philadelphia con sopra pesce misto



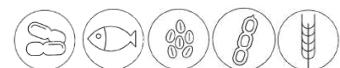
**150/ Black ebi** € 10,00

Gambero cotto, philadelphia, avocado  
con sopra scaglie di tempura e teriyaki



**151/ Crispy salmon roll** € 10,00

Salmone, avocado, granella di cipolla  
fritta e teriyaki



## Menù AYCE – Uramaki 4pz



152/ Miura plus € 10,00

Gamberi in tempura\*, philadelphia, surimi di granchio\*, tobiko\* e salsa zafferano



← 152/ Miura plus € 10,00

Salmone fritto, philadelphia, kataifi e salsa rucola



153/ Tiger plus € 12,00

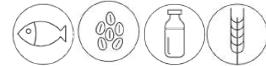
Gamberi in tempura\*, philadelphia, surimi di granchio\*, tobiko\* e salsa zafferano



← 154/ Venere salmon rucola

Tartare di salmone, philadelphia, pistacchio e salsa rucola

€ 10,00



155/ Mango roll € 10,00

Salmone, mango, philadelphia e salsa al mango



## Menù AYCE – Uramaki 4pz



### 156/ Crispy vegetariano

Cetrioli, cipolle fritte e salsa zafferano

€ 10,00



### 157/ Crispy ebi tempura

Tempura di gamberi\* con salsa maionese e salsa teriyaki e ricoperto di cipolle fritte

€ 10,00



### 158/ Uramaki pomodoro

Salmone, Philadelphia, pomodoro e salsa zafferano

€ 10,00



# Uramaki Classic

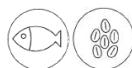
Rotolo con riso esterno



**90/ Sake avocado** € 10,00

Salmone, avocado

€ 10,00



**91/ Maguro avocado** € 12,00

Tonno, avocado

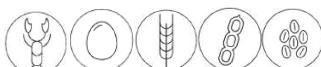
€ 12,00



**92/ Ebiten** € 10,00

Tempura di gamberi\*, maionese, kataifi e teriyaki

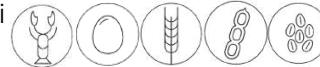
€ 10,00



**93/ Tiger roll** € 12,00

Tempura di gamberi\* con sopra salmone, maionese e teriyaki

€ 12,00



**94/ Spicy salmon** € 10,00

Tartare di salmone, maionese, tobiko\*, tabasco

€ 10,00



**95/ Spicy tuna** € 12,00

Tartare di tonno, maionese, tobiko\*, tabasco

€ 12,00





**96/ Miura maki** € 10,00  
Salmone alla griglia, philadelphia e teriyaki



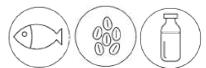
## Menù AYCE - Uramaki 4pz



**97/ Vegetariano roll** € 10,00  
Philadelphia, avocado con sopra avocado e  
crunch



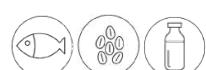
**98/ Tonno cotto ed avocado** € 10,00



**99/ Philadelphia** € 10,00  
Salmone e philadelphia



**100/ Tonno cotto e philadelphia** € 10,00



# Sashimi

Pesce crudo

**101/ Sashimi Misto € 12,00**

Pesce crudo misto (salmone, tonno, branzino)



**102/ Sashimi Salmone  
€ 10,00**



## 103/ Carpaccio misto scottato € 12,00

Carpaccio scottato di salmone, branzino e gambero\* condito con olio Evo e salsa di soia al sesamo **(max. 1/persona)**



# Carpaccio

## 104/ Carpaccio misto 12,00

Carpaccio di salmone, tonno e branzino in salsa ponzù **(max. 1/persona)**



# Temaki

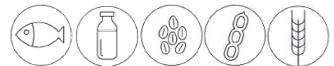
Cono di riso con alga



110/ Miura

€ 5,00

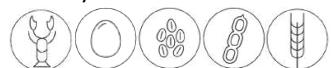
Salmone alla griglia, philadelphia,  
sesamo e teriyaki



111/ Ebiten

€ 5,00

Tempura di gamberi\*,  
maionese, sesamo e teriyaki



112/ California

€ 5,00

Surimi di granchio\*, maionese,  
sesamo e avocado



113/ Spicy salmon

€ 5,00

Salmone, tobiko\*, maionese,  
sesamo e tabasco





← 114/ Spicy tuna € 5,00

Tonno, tobiko\*, maionese, sesamo  
e tabasco



115/ Sake avocado € 5,00 →

Salmone, sesamo e avocado



← 116/ Tekka avocado € 5,00

Tonno, sesamo, avocado



117/ Temaki Misa € 6,00 →

Philadelphia, avocado, spicy  
salmon, sesamo e scaglie di  
mandorle



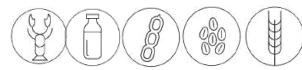
# Temaki Soia

Cono di riso con sfoglia di soia



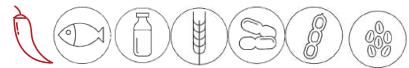
**120/ Rosa angel** € 6,00

Gambero\* in tempura, avocado, philadelphia, granelle di patate, sesamo, salsa teriyaki avvolti dalla sfoglia di soia



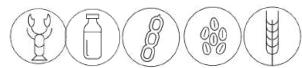
**121/ Sesamo Black spicy salmon** € 6,00

Riso venere, spicy salmon, crema alla rucola, sesamo e granella di pistacchio avvolti dalla sfoglia di soia



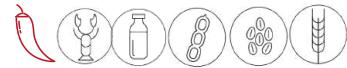
**122/ Black angel** € 6,00

Riso venere, tempura di gamberi\*, avocado, philadelphia, salsa al mango, sesamo avvolti dalla sfoglia di soia



**123/ Sesamo spicy ebiten** € 6,00

Spicy salmon, gambero\* in tempura, pasta kadaifi, sesamo e salsa mango avvolti dalla sfoglia di soia



# Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna

**131/ Hoso sake**

Salmone € 5,00



**132/ Hoso tekka**

Tonno € 6,00



**133/ Hoso avocado**

€ 4,00 



**135/ Hoso ebi**

Gamberi\* cottì € 5,00



**130/ Nido**

€ 10,00

Involtino di alga avocado avvolto da pasta filo kataifi con sopra tartare di salmone e salsa melagrana



**136/ Hot roll**

€ 10,00

Hoso maki fritto con sfoglia di grano, salmone, avocado e philadelphia

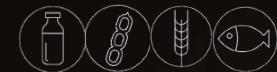




### **134/ Hoso Fruit**

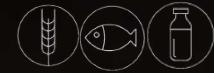
**€ 10,00**

Rotolo di riso fritto con salmone e philadellephia con sopra fragole e salsa teriyaki



### **137/ Hosomaki mango** **€ 10,00**

Rotolo di riso fritto con salmone e philadelphie con sopra mango e salsa al mango





**240/ Ramen style**

Ramen in brodo con alghe,  
uova, surimi di granchio e gamberi\*

€ 8,00



## Zuppa e Pasta in brodo

**241/ Miso** € 3,00

Zuppa di soia  
con alghe e tofu



**242/ Osu mashi** € 5,00

Zuppa di miso con pesce





**250/** Gnocchi di riso € 6,00  
Gnocchi di riso con verdure e gamberi\*



**251/** Spaghetti di riso € 6,00  
con gamberi\* e vedure



**252/** Spaghetti di soia € 6,00  
con gamberi\* e vedure



**253/** Yaki soba € 7,00  
Pasta di grano saraceno saltata con verdure  
e gamberi\*



**254/** Yaki Udon € 7,00  
Pasta di riso saltata con  
verdure e gamberi\*



# Primi



**255/ Gohan**  
Riso bianco e sesamo

€ 2,00



**256/ Riso saltato** € 6,00  
con verdure



**257/ Riso saltato con verdure e gamberi\*** € 7,00



**258/ Riso venere saltato** € 7,00  
con verdure e gamberi\*



**259/ Riso Curry** € 5,00  
Riso saltato al curry



# Primi

# Agemono

274/ Polpette di polipo € 8,00  
e patate fritte



270/ Tempura moriawase € 10,00  
Gamberi\* e verdure





**271/ Tempura di patate dolci**

Patate dolci

€ 8,00



**273/ Yasai tempura** € 10,00

Verdure



**272/ Ebi tempura**

Gamberi\*

€ 10,00



**276/ Sake su**

Bocconcini di salmone fritto

€ 10,00



**277/ Patatine fritte** € 4,00



**278/ Calamari fritti** € 10,00





**279/ Butter fish fritto**

€ 8,00



**280/ Pollo fritto**

€ 8,00



**281/ Buffalo wings**

Ali di pollo fritto,

€ 8,00



**282/ Gambero kataifi**

gambero avvolto dalla pasta kataifi  
(max 1 porzione/persona)

€ 8,00



# Teppanyaki

Piatti alla piastra



**290/ Sake no teriyaki € 10,00**

Salmone scottato con sesamo.



**291/ Sake teppanyaki**

Salmone alla piastra

€ 12,00



**292/ Butter fish**

Pangasio\* alla piastra

€ 10,00





**293/ Kaisen tori** € 10,00

Spiedini di pesce

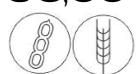


**294/ Tagliata di manzo e rucola** € 10,00



**295/ Yaki tori** € 8,00

Spiedini di pollo



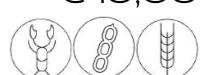
**296/ Kaisen tori seppie** € 10,00

Spiedini di seppie



**297/ Ebi kushi** € 10,00

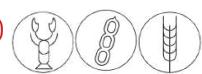
Spiedini di gamberi\*



**298/ Ooebi no shioaki** € 10,00

Gamberoni\* alla piastra

(max. 3 porzioni/persona)



# Secondi



**300/ Gamberi\* con sale e pepe** € 8,00



**301/ Pollo al curry** € 7,00



**302/ Pollo con sale e pepe** € 8,00  
Petto di pollo croccante con pepe,  
cipolle e peperoni

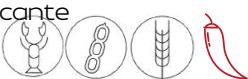


**303/ Gamberi\* funghi e bambù** € 8,00

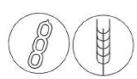




**304/ Gamberi thai** € 8,00  
Gamberi\* in salsa thai piccante



**305/ Pollo alle mandorle** € 7,00



**306/ Pollo funghi e bambù** € 7,00

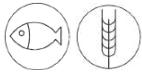


**307/ Pollo thai** € 7,00  
Pollo in salsa thai piccante

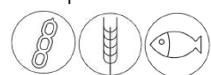


**308/ Calamari con sale e pepe**  
Calamari con pepe, cipolle e peperoni

€ 8,00



**309/ Salmon purea** € 6,00  
Involtino di salmone con ripieno di purea di patate al forno





**310/ Pak-choi**

Verdure saltate cinesi

€ 5,00



**315/ Pollo agrodolce** € 7,00



**314/ Piccola piastra gamberi\*** € 9,00

Gamberi\* alla piastra





**311/ Piccola padella fai da te con calamari** € 9,00  
Calamari, verdure miste



**313/ Piccola padella fai da te con gamberi\*** € 9,00  
Gamberi\*, verdure miste



**312/ Piccola padella fai da te con pollo** € 9,00  
Pollo, verdure miste



# Dessert

Dessert e bevande sono esclusi dal prezzo fisso



## D17/ Sorbifacile al limone

Preparato al limone per sorbetto da bere (ANALCOLICA)

€ 6,00



## D1/ Rondò cocco e cioccolato

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

€ 6,00



## D2/ Rondò vaniglia e fragola

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

€ 6,00



**D3/ Soufflé al cioccolato**

Soufflé con cuore al cioccolato fuso

€ 6,00



**D4/ Tartufo al limoncello**

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

€ 6,00



**D5/ Profiterol bianco**

Bignè con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto alla vaniglia

€ 6,00



**D6/ Profiterol scuro**

Bignè con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato

€ 6,00



**D7/ Ricotta e Pistacchio**

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchio e nocciole

€ 6,00



**D8/ Coppa creme brûlée e frutti di bosco**

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello

**€ 6,00**



**D9/ Cupolina al cioccolato croccante**

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

**€ 6,00**

**D10/ Croccante alle mandorle** **€ 6,00**

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





**D11/ Meringa**

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia

**€ 6,00**



**D12/ Tiramisù**

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato nel caffè

**€ 6,00**



**D13/ Coppa espresso brûlée**

Crema al caffè ricoperta di zucchero caramellato

**€ 6,00**



**D14/ Mochi**

**€ 6,00**



**D15/ Gelato fritto**

**€ 6,00**



**D16/ Ananas**

**€ 6,00**

# Liste Vini

## Vino Bianco

Pinot Grigio IGT (Bosco del corner)	16,00 €
Sauvignon IGT (Bosco del corner)	16,00 €
Chardonnay IGT (Bosco del corner)	15,00 €
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 (Rocca delle macie)	38,00 €
Brunello di Montalcino (Rocca delle macie)	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 cuvee brut DOCG	48,00 €

## Vino Sfuso

PROSECCO / RAMOSE	1/4L	4,00 €
	1/2L	6,00 €
	1L	11,00 €
VINI BIANCO / ROSSO	1/4L	4,00 €
	1/2L	5,50 €
	1L	10,00 €

# Bevande, Caffè, Liquori

## Birra

Tsingtao	640ML	6,00 €
Asahi	500ML	6,00 €
Sapporo	500ML	6,00 €
Heinenken	660ML	6,00 €
Moretti	660ML	5,00 €

## Bevande Caldo

The verde	4,00 €
The gelsomino	4,00 €
Sake piccolo	4,00 €
Sake medio	7,00 €



## Bevande

<b>Acqua Dolomia</b> 75cl oligominerale (nat., frizz.)	5,00 €
Acqua 75cl (naturale, frizzante)	3,00 €
Bibite (Coca Cola-Fanta-Sprite-Coca Zero)	3,00 €
The al Limone, The alla Pesca	3,00 €
Spritz (Aperol / Campari)	5,00 €

## Caffè

Caffè / Caffè Macchiato	1,50 €
Caffè Doppio / Corretto	2,50 €
Caffè Decaffeinato / Orzo / Ginseng	1,50 €
Macchiatone / Cappuccio	2,00 €

## Liquori

4,00 €