



Mestre
05/2022

MENU PRANZO

PRANZO
€15

Sabato
e festivi €17
Coperto €2

Dal Lunedì al Venerdì

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.

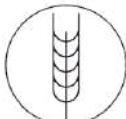
Allergeni Presenti

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



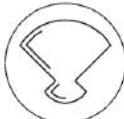
Anidride solforosa e solfiti



Latte



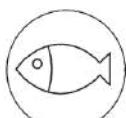
Lupini



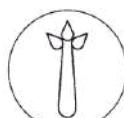
Molluschi



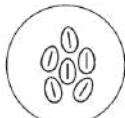
Frutta di guscio



Pesce



Sedano



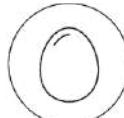
Semi di sesamo



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

138/ Hoso Rosso Salmone

sfoglia di soia rosa, salmone ed
avocado, 8pz **€ 8,00**

(max. 1 porzione/persona)



89/ Ura Classic **€ 11,00**

Salmone, avocado e philadelphia



Menù AYCE - Uramaki 4pz

Novità



275/ Würstel giapponesi €6,00



(max. 3 porzioni/persona)

237/ Tofu € 5,00

Tofu nella salsa di soia con sopra
goma wakame



Antipasti

221/ Harumaki

€ 4,00

Involtini di verdure e doufu



← **220/ Involtini alga** € 5,00

Involtini di pesce, carne e alga nori



..... **222/ Involtini Tai**

€ 5,00

Involtini di verdure e curry





204/ Edamame

€ 5,00

Baccelli di soia



218/ Bao miura

€ 5,00

Bao, salmone cotto, pomodoro,
insalata



219/ Bao pollo

€ 5,00

Bao, pollo fritto, pomodoro,
insalata



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



210/ **Ravioli di verdure** € 4,00

Ravioli di verdure con impasto agli spinaci 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

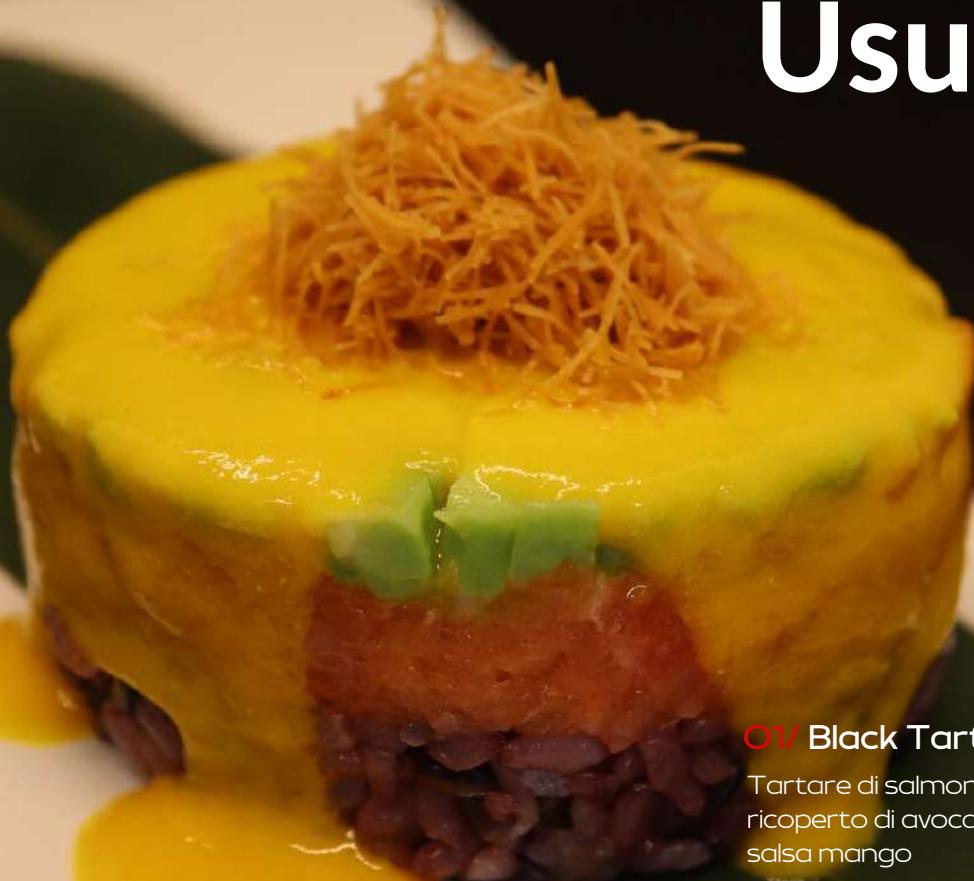
Bao zi di carne e verdura al vapore



225/ **Nuvole di drago** € 2,00



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

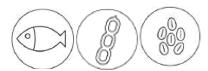




O6/ Sake Tartare € 6,00

Salmone, salsa ponzu

(Max. 1/persona)



O4/ Tartare miura € 6,00

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



Insalata



233/ Yasai salad

€ 5,00

Insalata mista



231/ Gomawakame

€ 5,00

Insalata di alghe piccanti



232/ Wakame salad € 5,00

Insalata di alghe nere



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



15/ Gunkan salmone € 5,00

Salmone all'esterno con sopra tartare di salmone e sesamo

(max. 1/persona)





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/ Nigiri Salmone € 8,00

8 nigiri salmone € 8,00



22/ Sushi sake maguro € 9,00

4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno

€ 9,00

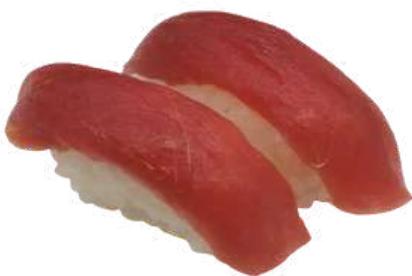


Nigiri



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



30/ Nigiri Speciale € 6,00

Nigiri di salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi

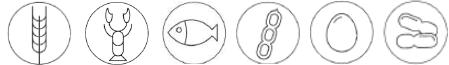


Donburi

Ciotola di riso con sopra pesce crudo

44/ Poke giallo € 12,00

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





42/ Tekka Don

Ciotola di riso con sesamo e tonno

€ 10,00



(max. 1/persona)



40/ Sake Don

€ 8,00

Ciotola di riso con sesamo e salmone



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



Uramaki

Rotolo con riso esterno

68/ Mando roll

€ 10,00

Salmone grigliato, avocado, philadelphia
con sopra scaglie di mandorle



Menù AYCE – Uramaki 4pz



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

(Max. 1/persona)



64/ Mi Sa box

€ 10,00

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

(Max. 1/persona)



Menù AYCE - Uramaki 4pz



65/ Angel roll **€ 10,00**

Tempura di gamberi* ricoperto di avocado, maionese e teriyaki

(Max. 1/persona)



69/ Black spicy salmon **€ 10,00**

Rotolo di riso venere con spicy salmon con sopra kataifi



73/ Black granchio **€ 10,00**

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



67/ Star roll **€ 10,00**

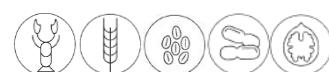
Philadelphia, crunch, salmone e granella di patate



71/ Crunch roll **€ 10,00**

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

(Max. 1/persona)



78/ Venere roll **€ 12,00**

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

(Max. 1/persona)



Menù AYCE - Uramaki 4pz



150/ Black ebi

€ 10,00

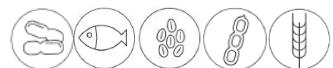
Gambero cotto, philadelphia, avocado con sopra scaglie di tempura e teriyaki



151/ Crispy salmon roll

€ 10,00

Salmone, avocado, granella di cipolla fritta e teriyaki



152/ Miura plus

€ 10,00

Salmone cotto, philadelphia, kataifi e salsa rucola



154/ Venere salmon rucola

Tartare di salmone, philadelphia, pistacchio e salsa rucola

€ 10,00

(Max. 1/persona)



157/ Crispy ebi tempura € 10,00

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



158/ Uramaki pomodoro € 10,00

Salmone, Philadelphia, pomodoro e salsa zafferano



Uramaki Classic

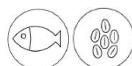
Rotolo con riso esterno



90/ Sake avocado € 10,00

Salmone, avocado

€ 10,00



92/ Ebiten € 10,00

Tempura di gamberi*, maionese, kataifi e teriyaki

€ 10,00



94/ Spicy salmon € 10,00

Tartare di salmone, maionese, tobiko*, tabasco

€ 10,00



91/ Maguro avocado € 12,00

Tonno, avocado

(Max. 1/persona)

€ 12,00



93/ Tiger roll € 12,00

Tempura di gamberi* con sopra salmone, maionese e teriyaki

(Max. 1/persona)



Menù AYCE – Uramaki 4pz



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



Menù AYCE - Uramaki 4pz



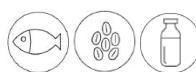
97/ Vegetariano roll € 10,00
Philadelphia, avocado con sopra avocado e
crunch
(Max. 1/persona)



99/ Philadelphia € 10,00
Salmone e philadelphia



100/ Tonno cotto e philadelphia € 10,00



Sashimi

Pesce crudo

102/ Sashimi Salmone € 10,00
(Max. 1/persona)



Temaki

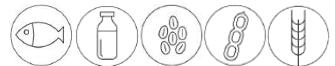
Cono di riso con alga



110/ Miura

€ 5,00

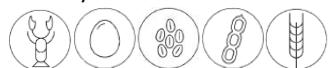
Salmone alla griglia, philadelphia,
sesamo e teriyaki



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





115/ Sake avocado **€ 5,00**

Salmone, sesamo e avocado



117/ Temaki Misa **€ 6,00**

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



Hossomaki

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 € 5,00

Gamberi* cotti



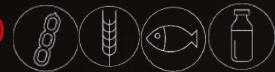


134/ Hoso Fruit

€ 10,00

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

(max. 1/persona)



137/ Hosomaki mango € 10,00

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

(max. 1/persona)



Zuppa e Pasta in brodo



241/ Miso € 3,00
Zuppa di soia con alghe e tofu





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



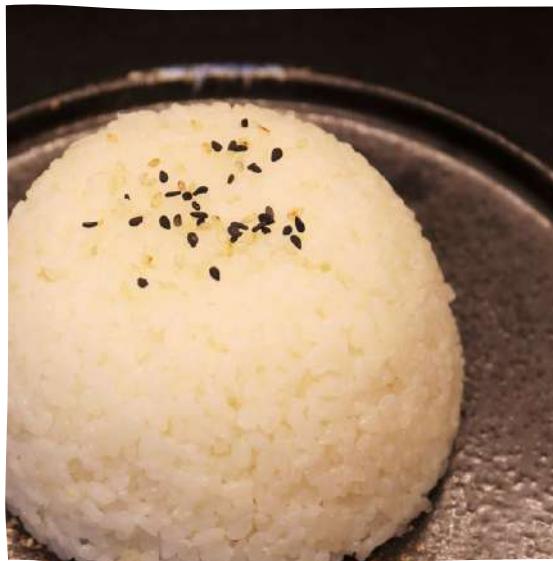
253/ Yaki soba € 7,00
Pasta di grano saraceno saltata con verdure
e gamberi*



254/ Yaki Udon € 7,00
Pasta di riso saltata con
vedure 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

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



271/ Tempura di patate dolci € 8,00



273/ Yasai tempura
Verdure

€ 10,00





277/ Patatine fritte € 4,00



276/ Sake su
Bocconcini di salmone fritto
(max. 1/persona)



279/ Butter fish fritto



280/ Pollo fritto € 8,00



Teppanyaki

Piatti alla piastra



290/ Sake no teriyaki € 10,00

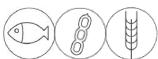
Salmone scottato con sesamo

(max. 1/persona)



293/ Kaisen tori € 10,00

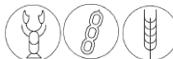
Spiedini di pesce



(max. 3/persona)

297/ Ebi kushi € 10,00

Spiedini di gamberi*



(max. 3/persona)

295/ Yaki tori € 8,00

Spiedini di pollo



(max. 3/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



310/ Pak-choi € 5,00
Verdure saltate cinesi



315/ Pollo agrodolce € 7,00



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

Acqua Dolomia 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 €