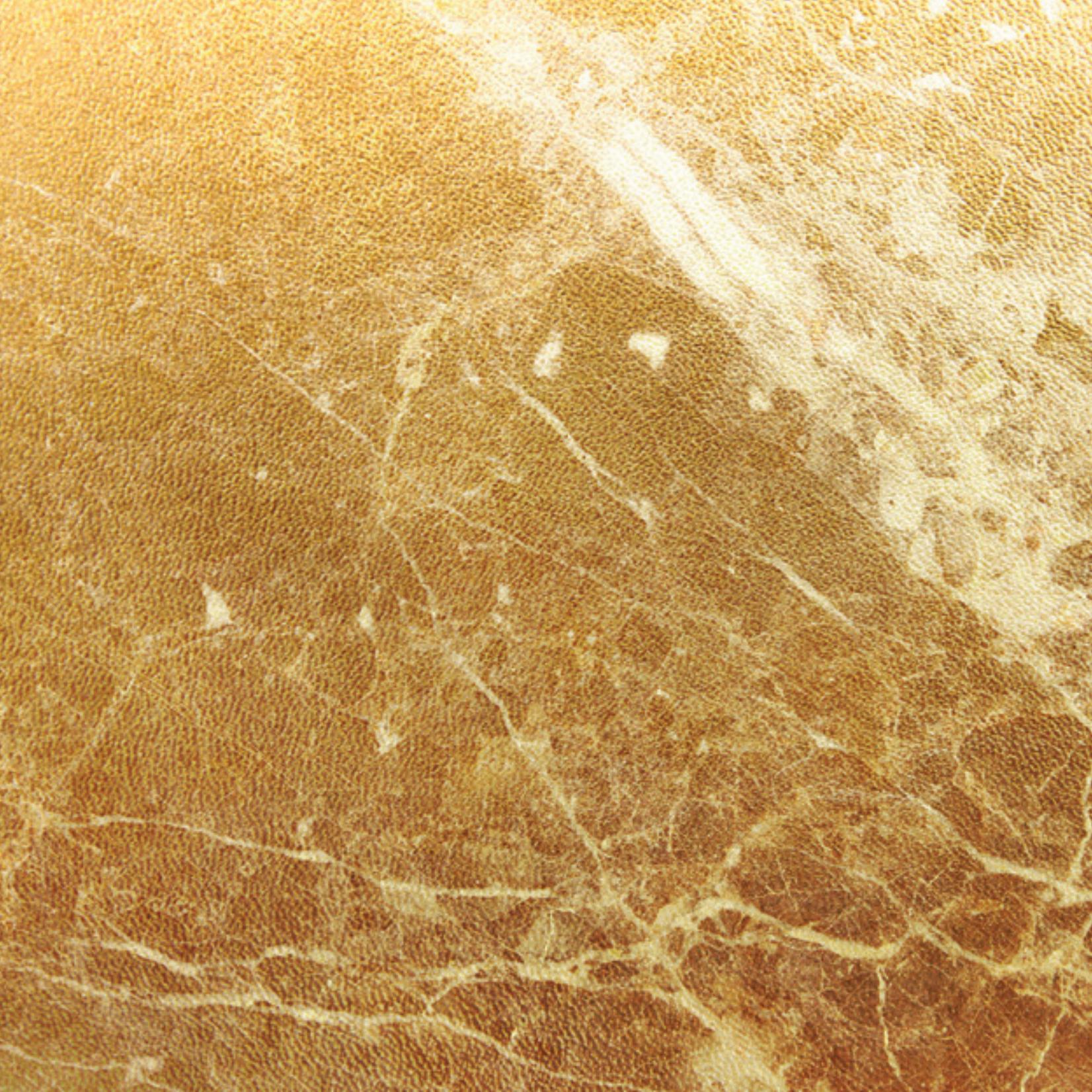




ALL YOU CAN EAT

MENU PRANZO



Formule "All You Can Eat"

PRANZO

Dal lunedì al venerdì
(escluso festivi)

15 €

coperto compreso,
escluse bevande

Sabato, domenica
e festivi

17 €

coperto compreso,
escluse bevande

I bambini fino a 140 cm pagano 11,00 €

Grazie alla nostra formula "ALL YOU CAN EAT" potrai gustare tutti i piatti che desideri della nostra Cucina Fusion, ad un prezzo fisso escluso bevande e dessert. Il tutto comodamente servito al tuo tavolo dal nostro attento e premuroso personale di sala.

Consigli e regole

Non amiamo gli sprechi, per questo i piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, verranno addebitati sul conto. Ordina responsabilmente. Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre terminare quelli già serviti.

Allergeni presenti



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

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 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. Per motivi stagionali i seguenti prodotti possono essere surgelati: gamberi, gamberoni, calamari, pollo.

Dim Sum



001 Ravioli di carne
Ravioli al vapore ripieni di carne
e verdure (3 pz.)
Allergeni: glutine, uova



002 Ravioli di gamberi ●
Ravioli al vapore ripieni di gamberi
e carne (3 pz.)
Allergeni: glutine, crostacei



003 Ravioli di verdure
Ravioli al vapore ripieni di verdure miste
orientali aromatizzati agli spinaci (3 pz.)
Allergeni: glutine

Dim Sum

005 Ravioli misti

1 raviolo di gamberi, 1 raviolo di carne,
1 raviolo di verdure (3 pz.)
Allergeni: glutine, crostacei, uova



007 Edamame

Baccelli di soia cotti al vapore e sale
Allergeni: soia



013 Nuvole di drago

Chips di gamberi
Allergeni: glutine, crostacei

Dim Sum

008 Involtino di verdure

Verdure orientali avvolte in sfoglia di riso e fritto (4 pz.)

Allergeni: glutine, uova



010 Involtino vietnamita

Gamberi, carote, cime di rapa, fungo nero, scalogno, aglio, spezie, avvolto da sfoglia di riso

Allergeni: crostacei, glutine, uova



012 Harumaki

Gamberi, zenzero, soia, avvolto da sfoglia di soia

Allergeni: glutine, crostacei, soia

Dim Sum



006 Pane orientale

Pane dolce di farina di riso al vapore (2 pz.)
Allergeni: glutine, lattosio



011 Pane fritto

Pane dolce di farina di riso fritto (2 pz.)
Allergeni: glutine, lattosio

Insalate



024 Pane dolce

Pane dolce di farina di grano al vapore
Allergeni: glutine, uova, soia, lattosio



016

Alghe piccanti

Alghe chiare marinate in salsa
dolce-piccante e sesamo
Allergeni: sesamo

Insalate



018

Insalata mista

Insalata mista, carota, pomodoro, alghe e sesamo in salsa della casa
Allergeni: glutine, sesamo, soia



019

Insalata di pesce

Insalata mista con pesce crudo misto, sesamo e salsa della casa
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



020 ●

Polipo e rucola

Insalata di polipo e rucola in salsa yuzu
Allergeni: glutine, molluschi, soia



022

Wakame salmone

Insalata di alghe con salmone e sesamo in salsa della casa
Allergeni: pesce, soia, sesamo

Zuppe

025

Zuppa di miso

Farina di soia con tofu, alghe giapponesi
e erba cipollina
Allergeni: glutine, soia



Carpacci

031 ●

Carpaccio di salmone

Fette sottili di salmone servite con salsa
ponzu e sesamo
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



Gunkan



035 Gunkan salmone ●
Bigné di riso avvolto da salmone
con tartare di salmone piccante (2 pz.)
Allergeni: uova, pesce



037 Gunkan ebi ●
Bigné di riso avvolto da zuccina
con tartare di gambero cotto (2 pz.)
Allergeni: crostacei, uova



038 Gunkan taste ●
Bigné di riso avvolto da salmone
con philadelphia, salsa teriyaki e
granelle di patate fritte (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



041 Gunkan white
Bigné di riso con philadelphia,
sesamo e salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: glutine, soia, lattosio, sesamo

Nighiri

045 Nighiri salmone

Polpetta di riso con fetta di salmone
crudo (2 pz.)

Allergeni: pesce



046 Nighiri tonno

Polpetta di riso con fetta di tonno
crudo (2 pz.)

Allergeni: pesce



047 Nighiri branzino

Polpetta di riso con fetta
di branzino crudo (2 pz.)

Allergeni: pesce



Nighiri



048 Nighiri gambero cotto

Polpetta di riso con gambero cotto (2 pz.)

Allergeni: crostacei



049 Nighiri flambè

Nighiri di salmone scottati alla fiamma con salsa rosa e salsa teriyaki (2 pz.)

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia

Onigiri



051 Onigiri miura

Polpetta di riso triangolare con alga nori, salmone grigliato, philadelphia e sesamo

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo

Sashimi

055 Sashimi salmone ●
Fette spesse di salmone crudo
Allergeni: pesce



Tartare

060
Tartare salmone
Salmone tagliato a cubetti servito in salsa
ponzu e sesamo
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

Tartare



158 ●

Tartare du Maison

Tartare di gambero cotto, salmone, branzino, tonno, avocado, sesamo in salsa ponzu (2 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo

Degustazione sushi



057

Sushi misto

4 hosomaki, 4 uramaki,
4 nigiri

Allergeni: glutine, crostacei,
pesce, lattosio, sesamo

Uramaki



070 Salmon roll

Rotolo di riso con salmone, philadelphia, sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



071 Ura tonno avocado

Rotolo di riso con tonno, avocado, philadelphia, sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



072 Ura California

Rotolo di riso con surimi di granchio, avocado, maionese e sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: crostacei, uova, sesamo



073 Ura spicy salmone

Rotolo di riso con tartare di salmone, maionese, salsa piccante, tobiko e sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: uova, pesce, sesamo

Uramaki



075 Miura maki

Rotolo di riso con salmone grigliato, philadelphia, sesamo, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo



076 Devil roll

Rotolo di riso con surimi di granchio, avocado, maionese, sesamo, salmone piccante, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: crostacei, uova, pesce, sesamo



078 Ura ebiten

Rotolo di riso con gamberone fritto, maionese, sesamo, granelle di patate, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, sesamo



080 Mando roll

Rotolo di riso con salmone cotto, philadelphia, sesamo, mandorle tostate, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo

Uramaki



082 Wakame roll

Rotolo di riso con lattuga, guacamole, avocado, sesamo, alghe piccanti, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, sesamo



083 Vegetarian roll

Rotolo di riso con zucchina frita, guacamole, sesamo, granelle di patate, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, soia, sesamo



084 Futomaki fritto

Rotolo di riso con salmone, avocado, surimi fritto, sesamo, salsa teriyaki, tagliato in 4 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, sesamo, pesce, soia

Uramaki

086 Mexico roll

Rotolo di riso con salmone piccante, crunch, sesamo, guacamole, polvere di nachos, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, pesce, uova, sesamo



088 Tuna roll

Rotolo di riso con tonno, avocado, philadelphia, sesamo, fette di salmone e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo

Uramaki

063 Salmone avocado

Riso venere con salmone, avocado
philadelphia e sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



064 Funky roll

Rotolo di riso fritto con salmone grigliato,
philadelphia, sesamo, salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo



067 Black devil

Rotolo di riso venere con surimi di
granchio, avocado, maionese, sesamo,
salmone spicy e salsa teriyaki
*Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, soia,
sesamo*



Hosomaki

090

Hoso salmone

Salmone, riso, alga nori, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce



091

Hoso avocado

Avocado, riso, alga nori, tagliato in 8 pezzi



Hosomaki

092

Hoso spicy

Hoso salmone fritto con sopra spicy salmon, granelle di patate e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia



093

Hoso white

Hoso salmone fritto con sopra philadelphia, granelle di patate e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

Temaki



095

Temaki salmone avocado

Un cono di alga e riso con avocado, salmone
Allergeni: pesce

096

Temaki ebiten

Un cono di alga e riso con gambero fritto,
maionese, granelle di patate e salsa
teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



097

Temaki miura

Un cono di alga e riso con salmone
grigliato, philadelphia e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

Temaki



098

Temaki spicy salmone

Un cono di alga e riso con tartare di salmone spicy

Allergeni: uova, pesce



099

Temaki almond

Un cono di alga e riso con salmone, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, frutta a guscio

Riso



100 Riso
Riso bianco con sesamo
Allergeni: sesamo



101 Chirashi
Riso bianco con pesce misto crudo e sesamo
Allergeni: crostacei, pesce, sesamo



102 Sake don
Riso bianco con fette di salmone crudo e
sesamo
Allergeni: pesce, sesamo



104 Riso saltato con verdure
Riso, uova, verdure di stagione
Allergeni: uova

Riso

105 Riso saltato con gamberi e verdure

Riso, uova, verdure di stagione, gamberi
Allergeni: crostacei, uova



106 Riso al curry

Riso, uova, verdure di stagione, pollo,
al curry
Allergeni: uova



107 Riso alla cantonese

Riso, uova, piselli, prosciutto
Allergeni: uova



Pasta



110 Spaghetti di riso
Spaghetti di riso, uova, verdure di stagione,
gamberi
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



111 Spaghetti di soia
Spaghetti di soia, verdure di stagione,
gamberi
Allergeni: glutine, crostacei, soia



113 Udon con
verdure
Spaghetti di riso
grossi con verdure di
stagione
Allergeni: glutine, soia

Pasta

112

Udon con gamberi e verdure

Spaghetti di riso grossi con verdure di stagione, gamberi

Allergeni: glutine, crostacei, soia



114

Spaghetti di soia piccanti

Spaghetti di soia saltati con salsa al peperoncino, carne e peperoni

Allergeni: glutine, soia



115

Cha soba

Spaghetti di grano saraceno aromatizzati al tè verde con verdure di stagione, gamberi

Allergeni: glutine, crostacei, soia

Fritture

121

Tempura mista

Verdure di stagione e gamberoni fritti
Allergeni: glutine, crostacei



125

Patatine fritte

Patate tagliate, fritte e salate
Allergeni: glutine

128

Cotoletta di pollo

Petto di pollo impanato e fritto
Allergeni: glutine, uova



Piastra

130

Spiedini di gamberi

Gamberi con salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo



131

Spiedini di pollo

Pollo con salsa teriyaki e sesamo

Allergeni: glutine, soia, sesamo

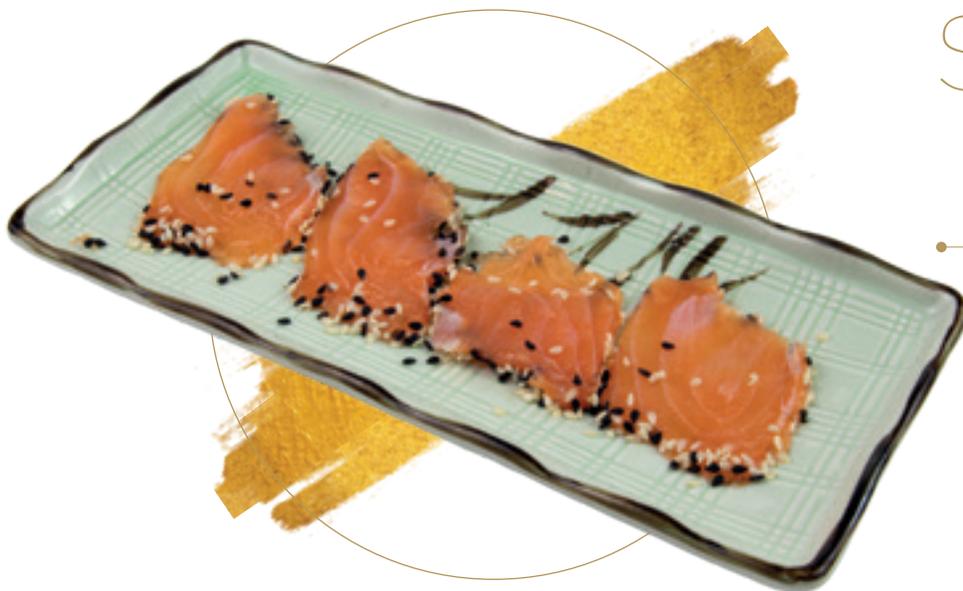
Piastra



134

Salmone alla piastra

Salmone con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia



Scottato

140 ●

Salmone tataki

Salmone in crosta di sesamo scottato
con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

Cucina fusion

145

Pollo al curry

Petto di pollo saltato in salsa al curry con latte di cocco e patate

Allergeni: glutine, lattosio



146

Pollo al limone

Pollo fritto al limone

Allergeni: glutine, uova



147

Pollo alle mandorle

Carne di pollo saltata con mandorle, bambù

Allergeni: glutine, frutta a guscio

Cucina fusion

148 Gamberi sale e pepe

Gamberi fritti e saltati con pepe nero di Sichuan, peperoni, cipolla
Allergeni: glutine, crostacei



150

Pollo Thai

Carne di pollo saltata in salsa thai agro-piccante
Allergeni: glutine



151

Verdure saltate

Carote, zucchine, bambù e germogli di soia saltati con salse giapponesi
Allergeni: glutine



Vini

Vini Rossi

	 37,5 cl	 75 cl
Morellino di Scansano (Toscana) Profumato, dal sapore asciutto e caldo è adatto per piatti alla griglia.		€ 17,00
Chianti (Toscana) Dal sapore armonico, asciutto è piacevole con primi piatti saporiti e carne.	€ 11,00	€ 17,00

Vini Bianchi fermi

	 75 cl
Vermentino di Sarsegna - Pirovano (Sardegna) 12,5 gradi, colore giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco, amabile, sapido fresco con retrogusto amarognolo, abbinato piatti a base di pesce e ostriche.	€ 16,00
Chardonnay - Pirovano (Trentino Alto Adige) 11,5 gradi, colore giallo paglierino, profumo fresco e invitante, sapore asciutto morbido, abbinamenti aperitivi antipasti a base di pesce e carni bianche.	€ 16,00
Falanghina - Pirovano (Campania) 13 gradi, colore giallo paglierino splendente, profumo intenso di frutta gialla matura, abbinamento frutti di mare, crostacei, carpacci di pesce e tartare.	€ 17,00
Muller Thurgau - San Michele (Trentino Alto Adige) 14 gradi, colore giallo paglierino, profumo intenso e morbido, abbinamento tartare salmone e gamberetti e primi di pesce con guscio.	€ 16,00
Lugana - Cà dei Frati (Lombardia) 13 gradi, fresco lineare e dotato di grande finezza con note di fiori bianchi, abbinamento antipasti freddi o tiepidi primi piatti di pesce e carni alla griglia.	€ 19,00
Traminer - Cantina Rotaliana (Trentino Alto Adige) 14,5 gradi, pluripremiato, colore giallo intenso, sapore di frutta matura, abbinamento con tutte le tipologie di pesce.	€ 19,00
Pinot grigio - Cantina Rotaliana (Piemonte) 13 gradi, colore giallo paglierino, fresco con sentori di frutta fresca, abbinamento insalate di mare primo di pesce crostacei e carni bianche.	€ 17,00
Sauvignon - Cà Bolani (Friuli Venezia Giulia) 13 gradi, giallo brillante, un mosaico di profumi fruttati, abbinamento a primi di pesce e secondi di carni bianche.	€ 17,00

Vini



75 cl

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G Extra Dry - Val D'Oca (Veneto) Singolare ed armonico, grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a piatti a base di pesce.	€ 17,00
Franciacorta - Vezzola (Lombardia) 12,5 gradi, pluripremiato da anni sul gambero rosso da 2 bicchieri, Chardonnay in purezza e caratterizzato da una spuma bianca e perlage con bollicine fini, giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore di profumi di frutti freschi mela verde e piacevoli sentori di salvia e miele, fresco e armonioso con un perfetto equilibrio, abbinamento con piatti a base di pesce aperitivo e carni bianche.	€ 25,00
Cuvée Prestige Franciacorta - Cà del Bosco (Lombardia) La Cuvée Prestige di Ca' del Bosco si accompagna bene ad antipasti leggeri a base di pesce, a secondi piatti di mare semplici e a piccoli crostacei. Ottimo con carpacci di pesce e sushi.	€ 38,00

Vini a calice e sfusi

CALICE DI PROSECCO	€ 3,50
CALICE DI FALANGHINA	€ 3,50
VINO BIANCO FRIZZANTE (1/4 L)	€ 3,50
VINO BIANCO FRIZZANTE (1/2 L)	€ 6,50
VINO BIANCO FRIZZANTE (1 L)	€ 12,00
SAKE	€ 3,50

Bevande

Birre

ASAHI (50 cl) 5,00 €
Birra giapponese chiara dal gusto pulito, secco e rinfrescante. Ideale per il cibo giapponese.

SAPPORO (50 cl) 5,00 €
La Sapporo è una birra giapponese classica, facile da bere, dal sapore netto e senza retrogusto.

KIRIN (50 cl) 5,00 €
Birra chiara dalla fragranza e dalla freschezza inconfondibile. È l'ideale per il cibo giapponese - noto per i suoi sapori sottili e delicati.

HEINEKEN (66 cl) 5,00 €

TSINGTAO (66 cl) 5,00 €

Bevande

ACQUA (50 cl) 2,00 €

ACQUA (75 cl) 2,50 €

COCA COLA, COCA ZERO, ARANCIATA, SPRITE 2,50 €

TÈ PESCA, TÈ LIMONE 3,00 €

TÈ VERDE FREDDO 3,50 €

TÈ CALDO GIAPPONESE 3,00 €

Caffetteria

CAFFÉ ESPRESSO 1,30 €

CAFFÉ MACCHIATO 1,30 €

CAFFÉ DECAFFEINATO 1,50 €

CAFFÉ GINSENG 1,50 €

CAFFÉ ORZO 1,50 €

Amari

GRAPPA DI ROSE, GRAPPA DI RISO, GRAPPA DI BAMBÙ, GRAPPA BARRICATA, GRAPPA MORBIDA 3,00 €

LIQUORE ALLA PRUGNA GIAPPONESE, LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA, AMARO DEL CAPO, MIRTO 3,00 €

LIMONCELLO, MONTENEGRO, SAMBUCA, BRAULIO, RAMAZZOTTI, BAILEYS, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA,... 3,00 €

Per la lista dei dolci
o qualsiasi chiarimento
rivolgersi ai camerieri.

