



ALL YOU CAN EAT

MENU CENA

Vini

Vini Rossi

	 37,5 cl	 75 cl
Morellino di Scansano (Toscana) Profumato, dal sapore asciutto e caldo è adatto per piatti alla griglia.	€ 11,00	€ 18,00
Chianti (Toscana) Dal sapore armonico, asciutto è piacevole con primi piatti saporiti e carne.		€ 17,00

Vini Bianchi fermi

	 75 cl
Vermentino di Sarsegna (Sardegna) Colore giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco, amabile, sapido fresco con retrogusto amarognolo, abbinato piatti a base di pesce e ostriche.	€ 17,00
Chardonnay (Trentino Alto Adige) Colore giallo paglierino, profumo fresco e invitante, sapore asciutto morbido, abbinamenti aperitivi antipasti a base di pesce e carni bianche.	€ 17,00
Falanghina (Campania) Colore giallo paglierino splendente, profumo intenso di frutta gialla matura, abbinamento frutti di mare, crostacei, carpacci di pesce e tartare.	€ 18,00
Muller Thurgau (Trentino Alto Adige) 14 gradi, colore giallo paglierino, profumo intenso e morbido, abbinamento tartare salmone e gamberetti e primi di pesce con guscio.	€ 19,00
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.	€ 23,00
Traminer (Trentino Alto Adige) 14,5 gradi, pluripremiato, colore giallo intenso, sapore di frutta matura, abbinamento con tutte le tipologie di pesce.	€ 21,00
Pinot grigio (Piemonte) 13 gradi, colore giallo paglierino, fresco con sentori di frutta fresca, abbinamento insalate di mare primo di pesce crostacei e carni bianche.	€ 19,00
Sauvignon (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

Rosati



75 cl

Rosa dei Frati - Cà dei Frati (Lombardia)

€ 25,00

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.



75 cl

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco (Veneto)

€ 20,00

Singolare ed armonico, grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a piatti a base di pesce.

Franciacorta (Lombardia)

€ 27,00

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.

Cuvée Prestige Franciacorta - Cà del Bosco (Lombardia)

€ 44,00

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.

Vini a calice e sfusi

CALICE DI PROSECCO

€ 4,00

CALICE DI FALANGHINA

€ 4,00

VINO BIANCO FRIZZANTE (1/4 L)

€ 3,50

VINO BIANCO FRIZZANTE (1/2 L)

€ 7,00

VINO BIANCO FRIZZANTE (1 L)

€ 14,00

SAKE

€ 3,50

Bevande

Birre

ASAHI (50 cl)	5,50 €
Birra giapponese chiara dal gusto pulito, secco e rinfrescante. Ideale per il cibo giapponese.	
SAPPORO (50 cl)	5,50 €
La Sapporo è una birra giapponese classica, facile da bere, dal sapore netto e senza retrogusto.	
KIRIN (50 cl)	5,50 €
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)	5,50 €
TSINGTAO (66 cl)	5,50 €

Spritz

APEROL	5,50 €
CAMPARI	6,00 €

Gin & Tonic

TANQUERAY	6,00 €
Ginepro intenso, agrumi freschi, coriandolo speziato e radici erbacee si fondono in un equilibrio secco e raffinato.	
MALFY ROSA	8,00 €
Agrumato e fruttato, dominato dal pompelmo rosa e dal rabarbaro, con note delicate di ginepro e erbe mediterranee.	
ROKU	8,00 €
Noto per le sue sei botaniche giapponesi: fiori di Sakura, foglia di Sakura, buccia di Yuzu, tè Sencha, tè Gyokuro e pepe Sanshō.	

Bevande

ACQUA (50 cl)	2,30 €
ACQUA (75 cl)	3,00 €
COCA COLA, COCA ZERO, ARANCIATA, SPRITE	3,00 €
TÈ PESCA, TÈ LIMONE	3,00 €
TÈ VERDE FREDDO	3,50 €
TÈ CALDO GIAPPONESE	3,00 €

Caffetteria

CAFFÉ ESPRESSO	1,50 €
CAFFÉ MACCHIATO	1,50 €
CAFFÉ CORRETTO	1,80 €
CAFFÉ DECAFFEINATO	1,80 €
CAFFÉ GINSENG	1,80 €
CAFFÉ ORZO	1,80 €
CAFFÉ GINSENG GRANDE	2,30 €
CAFFÉ ORZO GRANDE	2,30 €

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 €

Formule "All You Can Eat" CENA

— tutti i giorni —
27 €

coperto compreso,
escluse bevande

I bambini fino a 140 cm pagano 12 €

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

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)



1 **Glutine cereali** contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)



2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei



3 **Uova** e prodotti a base di uova



4 **Pesce** e prodotti a base di pesce



5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi



6 **Soia** e prodotti a base di soia



7 **Latte** e prodotti a base di latte



8 **Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)



9 **Sedano** e prodotti a base di sedano



10 **Senape** e prodotti a base di senape



11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo



12 **Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



13 **Lupini** e prodotti a base di lupini



14 **Molluschi** e prodotti a base di 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. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Prodotti congelati

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* Prodotto congelato: Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

Sushi Maison propone

È possibile ordinare 1 solo piatto a scelta della categoria "Sushi Maison propone"



400 Gamberi rossi

Gamberi* rossi di Mazara conditi con salsa ponzu e tobiko
Allergeni: glutine, crostacei, soia



401 Exotic scampi

Scampi* conditi con salsa esotica al mango
Allergeni: crostacei, latte



402 Sashimi green

Sashimi di salmone scottato, salsa rucola e pistacchio
Allergeni: pesce, uova, frutta a guscio

Sushi Maison propone

È possibile ordinare 1 solo piatto a scelta della categoria "Sushi Maison propone"



403 ●

Goma sashimi

Sashimi di salmone e salsa di sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



160 ●

Sashimi special

Salmone (4 pz.), tonno (2 pz.), branzino (2 pz.), gamberi* rossi (2 pz.), scampi (1 pz.)

Allergeni: crostacei, pesce

● Ordinabile 1 solo piatto a scelta della categoria

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



004 Ravioli di cristallo

Ravioli al vapore ripieni di gamberi* (3 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei

Dim Sum



005 Ravioli misti

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



014 Gyoza griglia

Ravioli di carne alla griglia (3 pz.)
Allergeni: glutine



006 Pane orientale

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



024 Pane dolce

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

Dim Sum



011 Pane fritto

Pane dolce di farina di riso fritto (2 pz.)

Allergeni: glutine, lattosio



023 Baozi

Pane al vapore cinese con ripieno di carne

Allergeni: glutine, soia, lattosio, sedano, arachidi, sesamo, uova

Antipasti



007 Edamame

Baccelli di soia cotti al vapore e sale

Allergeni: soia



013 Nuvole di drago

Chips di gamberi

Allergeni: glutine, crostacei

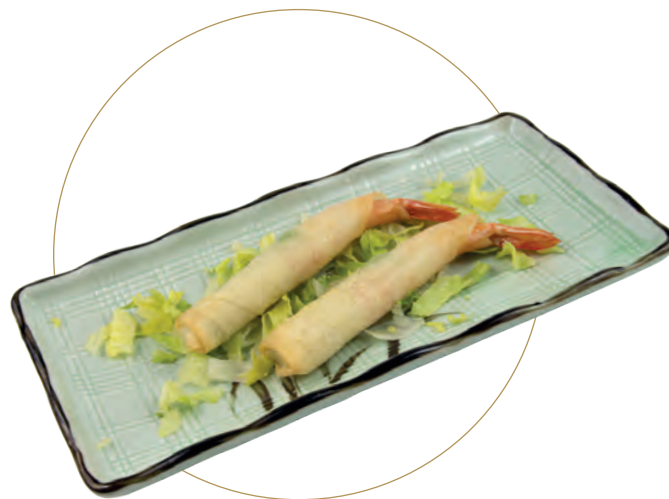
Antipasti



008 Involtino di verdure

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

Allergeni: glutine, uova, sesamo



009 Involtino di gambero

Gamberone* avvolto da sfoglia di riso con edamame

Allergeni: glutine, crostacei, 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

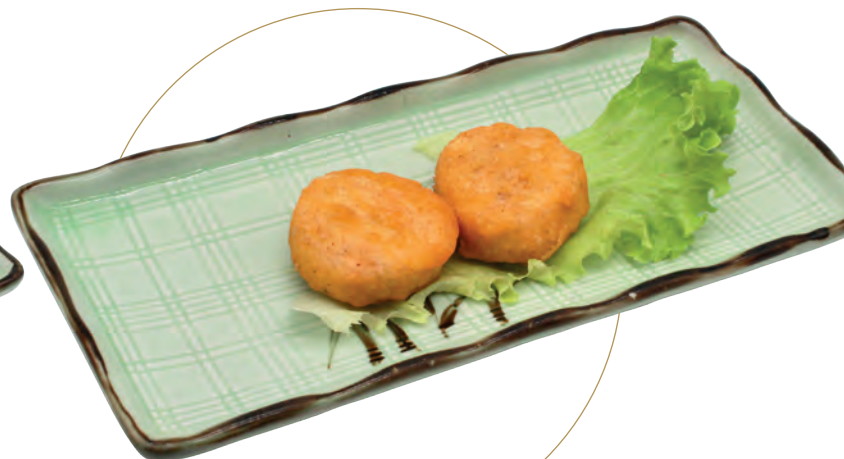
Antipasti



028 Chele di granchio

Chele di granchio* fritte

Allergeni: glutine, crostacei, soia, pesce, uova



029 Nuggets

Bocconcini di pollo* fritto

Allergeni: glutine, sedano, soia



180 Chips sake

Patatine, tartare di salmone piccante, philadelphia, salsa teriyaki e cipolla frita (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



181 Chips maguro

Patatine, tartare di tonno piccante, salsa teriyaki, cipolla frita e philadelphia (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

Insalate



015
Cocktail di gamberi

Gamberi* in salsa rosa
Allergeni: crostacei, uova



016 
Alghe piccanti

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



017 
Suonomono

Alghe piccanti con pesce misto crudo
con sesamo
Allergeni: crostacei, pesce, sesamo



018
Insalata mista

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

Insalate



019 ●

Insalata di polipetti

Polipetti*, olive nere, olio di oliva, succo di limone, peperoni e cipolla
Allergeni: molluschi



020

Polpo e rucola

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



021

Insalata di mare

Insalata mista con alghe, tonno, polpo*, gambero* cotto, sesamo e salsa della casa
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sedano, sesamo, molluschi



022

Wakame salmone

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

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

Zuppe



025

Zuppa di miso

Farina di soia con tofu, alghe giapponesi
e erba cipollina

Allergeni: glutine, soia



027



Zuppa agropiccante

Tofu, alghe, uova e pollo* con salsa
piccante

Allergeni: glutine, uova, soia

Carpacci



030 Carpaccio misto scottato

Fette sottili di pesce misto scottate e condite con salsa ponzu e sesamo
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



031 Carpaccio di salmone

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



032 Carpaccio di tonno

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

Carpacci



033 Carpaccio di gambero

Gambero* crudo condito con salsa ponzu

Allergeni: glutine, crostacei, soia



195 ●

Carpaccio exotic

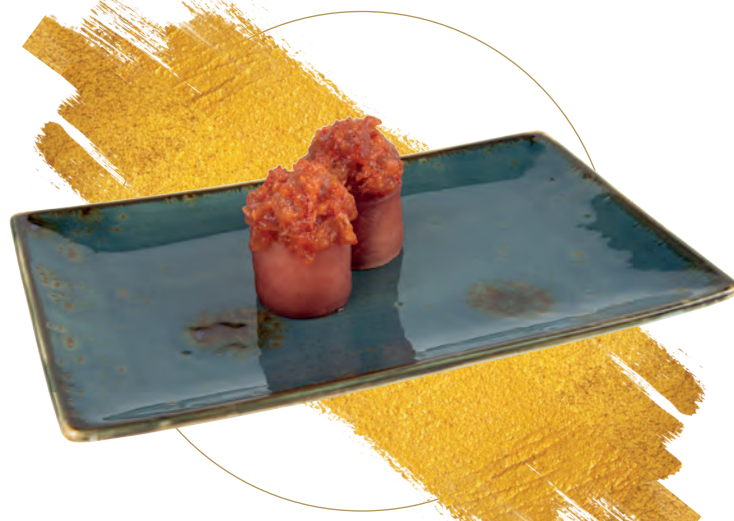
Fettine sottili di salmone servite con salsa mango e kataifi

Allergeni: glutine, pesce, lattosio

Gunkan



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



036 Gunkan tonno 
Bigné di riso avvolto da tonno
con tartare di tonno piccante (2 pz.)
Allergeni: uova, pesce, glutine



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



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

Gunkan



040 Gunkan avocado

Bigné di riso avvolto da zuccina
con avocado e salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: glutine, soia



041 Gunkan white

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



039 Gunkan purea

Puré di patate avvolto da salmone
con miele e salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

Gunkan



034 Gunkan mango

Bigné di riso avvolto da zuccina con philadelphia, mango e salsa mango (2 pz.)
Allergeni: uova, lattosio, frutta a guscio



042 Gunkan flambe

Bigné di riso avvolto da salmone scottato, salsa miso, teriyaki e pistacchio (2 pz.)
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, frutta a guscio



043 Gunkan black

Bigné di riso venere con philadelphia, teriyaki e sesamo (2 pz.)
Allergeni: glutine, soia, lattosio, sesamo

Nigiri



045 Nigiri salmone
Polpetta di riso con fetta di salmone
crudo (2 pz.)
Allergeni: pesce



046 Nigiri tonno
Polpetta di riso con fetta di tonno crudo
(2 pz.)
Allergeni: pesce



047 Nigiri branzino
Polpetta di riso con fetta
di branzino crudo (2 pz.)
Allergeni: pesce



048 Nigiri gambero cotto
Polpetta di riso con gambero* cotto (2 pz.)
Allergeni: crostacei

Nigiri



049 Nigiri flambe

Polpetta di riso con salmone scottato alla fiamma, salsa rosa e salsa teriyaki (2 pz.)

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia



044 Nigiri gambero crudo

Polpetta di riso con gambero* crudo (2 pz.)

Allergeni: crostacei



200 Nigiri sake philly

Polpetta di riso con fetta di salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki e kataifi (2 pz.)

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



201 Nigiri maguro philly

Polpetta di riso con fetta di tonno scottato, philadelphia, salsa teriyaki e kataifi (2 pz.)

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

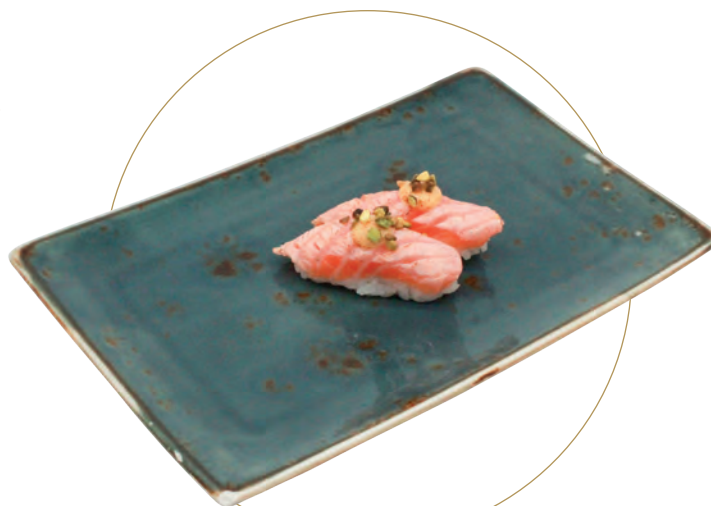
Nigiri



202 Nigiri suzuki philly

Polpetta di riso con fetta di branzino scottato, philadelphia, salsa teriyaki e kataifi (2 pz.)

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



210 Nigiri sake miso

Polpetta di riso con fetta di salmone scottato salsa miso, salsa teriyaki e pistacchio (2 pz.)

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



211 Nigiri maguro miso

Polpetta di riso con fetta di tonno scottato, salsa miso, salsa teriyaki e pistacchio (2 pz.)

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



212 Nigiri suzuki miso

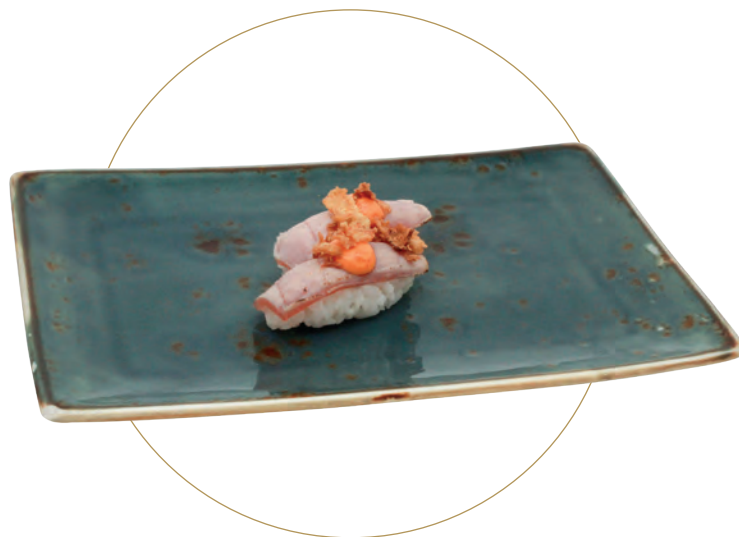
Polpetta di riso con fetta di branzino scottato, salsa miso, salsa teriyaki e pistacchio (2 pz.)

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

Nigiri



220 Nigiri sake spicy 
Polpetta di riso con fetta di salmone scottato, maionese piccante, salsa teriyaki e cipolla frita (2 pz.)
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, lattosio



221 Nigiri maguro spicy 
Polpetta di riso con fetta di tonno scottato, maionese piccante, salsa teriyaki e cipolla frita (2 pz.)
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, lattosio



222 Nigiri suzuki spicy 
Polpetta di riso con fetta di branzino scottato, maionese piccante, salsa teriyaki e cipolla frita (2 pz.)
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, lattosio



059 Nigiri misto*
Nigiri misti (4 pz.)
Allergeni: crostacei, pesce

Onigiri

050 Onigiri gambero cotto

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di gambero* e sesamo

Allergeni: crostacei, uova, sesamo, glutine

052 Onigiri spicy salmon

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di salmone piccante e sesamo

Allergeni: uova, pesce, sesamo, glutine

051 Onigiri miura

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

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo

053 Onigiri spicy tuna

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di tonno piccante e sesamo

Allergeni: uova, pesce, sesamo, glutine



Sashimi



055 Sashimi salmone
Fette spesse di salmone crudo
Allergeni: pesce



056 Sashimi misto
Fette spesse di salmone, tonno
e branzino crudi
Allergeni: pesce

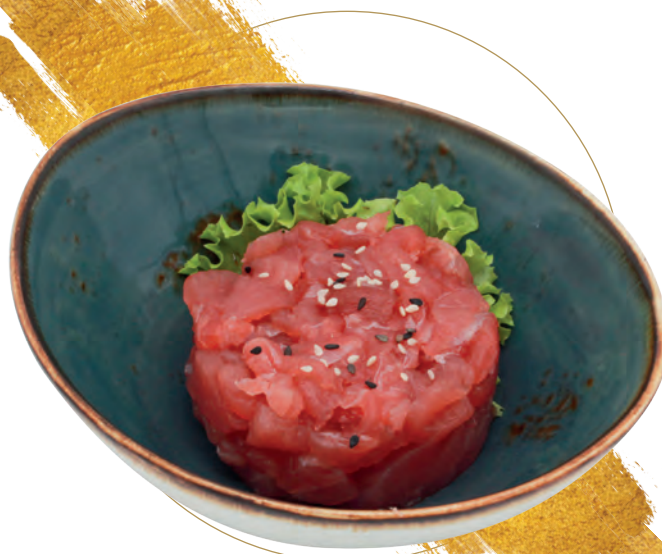
Tartare



060 Tartare salmone

Salmone tagliato a cubetti servito in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



061 Tartare tonno

Tonno tagliato a cubetti servito in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



062 Tartare venere

Riso venere con sopra tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

Tartare



190 ●

Tartare exotic

Riso bianco, tartare di salmone, avocado, philadelphia e salsa mango

Allergeni: pesce, lattosio, frutta a guscio



191 ●

Tartare goma

Tartare di salmone, salsa sesamo e kataifi

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

Degustazione sushi



057

Sushi misto*

4 hosomaki, 4 uramaki,
4 nigiri

*Allergeni: glutine, crostacei,
pesce, lattosio, sesamo*



058

Sushi sashimi*

4 hosomaki, 4 uramaki, 4 nigiri,
5 sashimi, 2 gunkan

*Allergeni: glutine, crostacei, uova, 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, glutine



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, glutine

Uramaki



074 Ura spicy tuna 
 Rotolo di riso con tartare di tonno, maionese, salsa piccante, tobiko e sesamo, tagliato in 8 pezzi
 Allergeni: uova, pesce, sesamo, glutine



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, glutine



077 Angel roll
 Rotolo di riso con salmone, philadelphia, crunch, sesamo, tobiko, granelle di patate e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
 Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo

Uramaki



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



079 Tiger roll

Rotolo di riso con gamberone* fritto, avocado, maionese, sesamo, salmone, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, 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



081 White roll

Rotolo di riso con gambero cotto*, lattuga, sesamo, carpaccio di branzino, olio d'oliva e lime, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: crostacei, pesce, sesamo

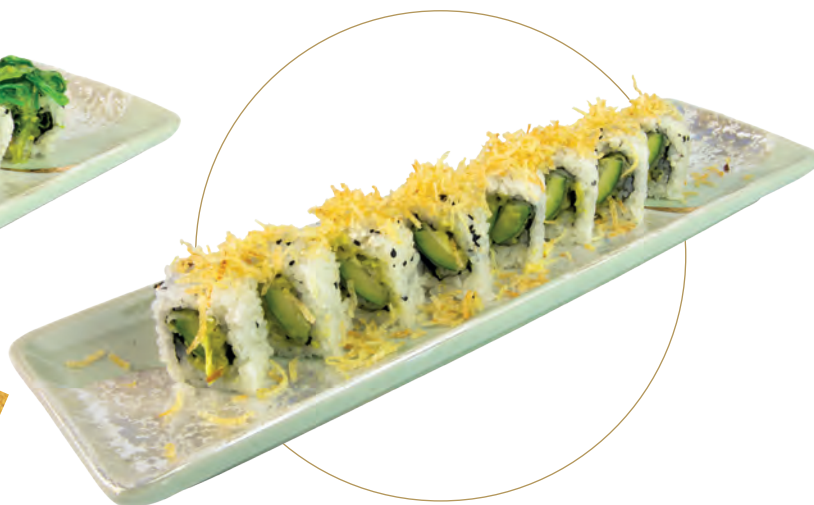
Uramaki



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 fritta, 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, pesce, soia, sesamo



085 Drago roll

Rotolo di riso, gambero* fritto, maionese, con sopra avocado e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, sesamo

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



087 Tataki roll

Rotolo di riso con tempura di gamberone*, Philadelphia, sesamo, tartare di tonno spicy, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, lattosio, sesamo



088 Tuna roll

Rotolo di riso con tonno, avocado, Philadelphia, sesamo, fette di salmone, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



089 Onion roll

Rotolo di riso con granchio*, avocado, cipolla, maionese, salsa teriyaki e salsa piccante, tagliato in 8 pezzi

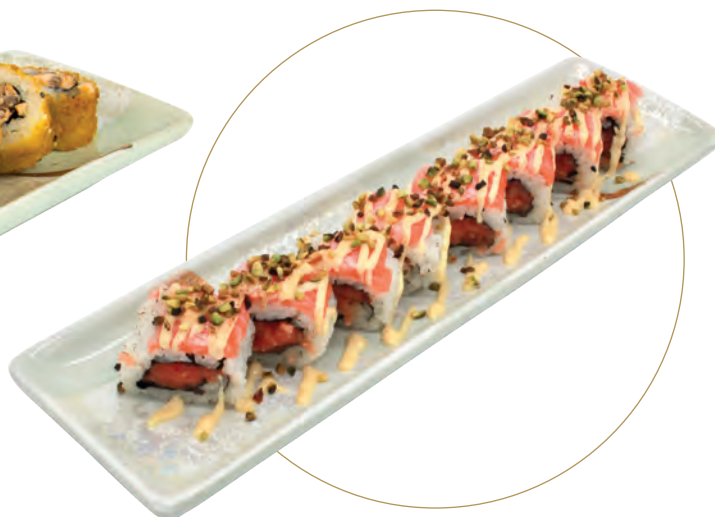
Allergeni: glutine, crostacei, sesamo, uova, soia

Uramaki



064 Funky roll

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



251 Flambé roll

Rotolo di riso, sesamo tartare di salmone piccante, salmone scottato, salsa miso, salsa teriyaki e pistacchio, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, frutta a guscio



252 Ura salmone avocado

Rotolo di riso, sesamo, salmone e avocado, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, sesamo



253 Spicy chicken

Rotolo di riso, sesamo, pollo* fritto, insalata, salsa piccante, salsa teriyaki, cipolla frita, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo

Uramaki



256 Crispy ebiten

Rotolo di riso, sesamo, maionese, gambero* fritto, salsa miso, salsa teriyaki e cipolla fritta
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, lattosio, sesamo



258 Zukini roll

Rotolo di riso, sesamo, zucchine fritte, avocado, philadelphia e salsa mango
Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio, sesamo



259 Green roll

Rotolo di riso, sesamo, gambero* cotto, avocado, salsa rucola e kataifi
Allergeni: glutine, crostacei, uova, sesamo



260 Mango roll

Rotolo di riso, sesamo, philadelphia, salmone, mango, salsa mango e mandorle
Allergeni: uova, pesce, lattosio, frutta a guscio, sesamo

Uramaki black



063 Black sake

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



068 Saudade

Riso venere pressato con salmone spicy, carpaccio di avocado, granella di patate, maionese e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia



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



065 Black tiger

Rotolo di riso venere con gambero* fritto, philadelphia, salmone scottato e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, lattosio, soia

Uramaki black



254 Black California

Rotolo di riso venere, sesamo, surimi*, avocado, maionese, salsa rucola, kataifi, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, sesamo



255 Black miura

Rotolo di riso venere, sesamo, salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki e pistacchio, tagliato in 8 pezzi

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



257 Black ebi mango

Rotolo di riso venere, sesamo, mango, gambero* fritto, salmone, philadelphia e salsa mango, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, lattosio, frutta a guscio, sesamo

Hosomaki



090 Hosomaki salmone

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



091 Hosomaki avocado

Avocado, riso, alga nori, tagliato in 8 pezzi



291 Hosomaki kappa

Cetriolo, 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



094 Hoso Maison

Salmone, riso, philadelphia, avvolto da sfoglia di riso fritto con salsa teriyaki e granelle di patate
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



290 Hoso mango

Hoso salmone fritto con sopra philadelphia, mango e salsa mango
Allergeni: glutine, uova, pesce, lattosio, frutta a guscio

Temaki



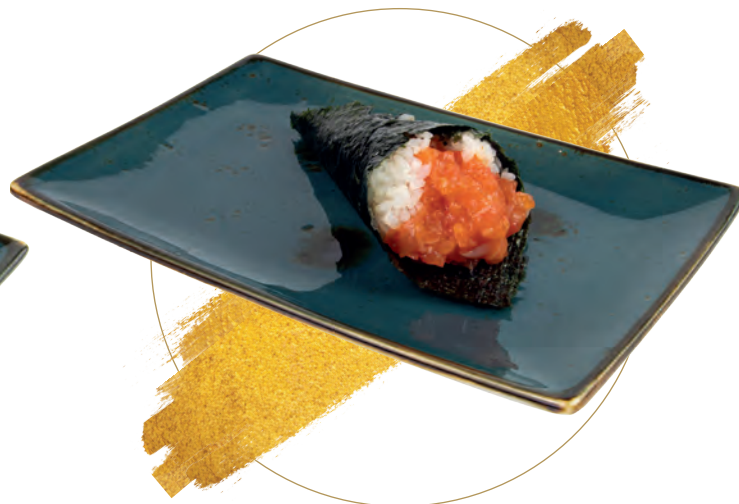
095 Temaki salmone avocado
Un cono di alga e riso con avocado, salmone
Allergeni: pesce



096 Temaki ebiten
Un cono di alga e riso con gambero*
fritto, maionese, granelle di patate e salsa
teriyaki
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia

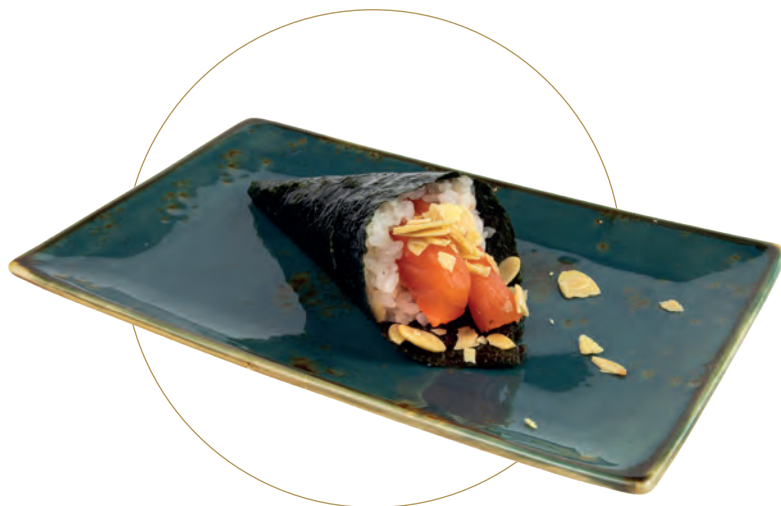


097 Temaki miura
Un cono di alga e riso con salmone
grigliato, philadelphia e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



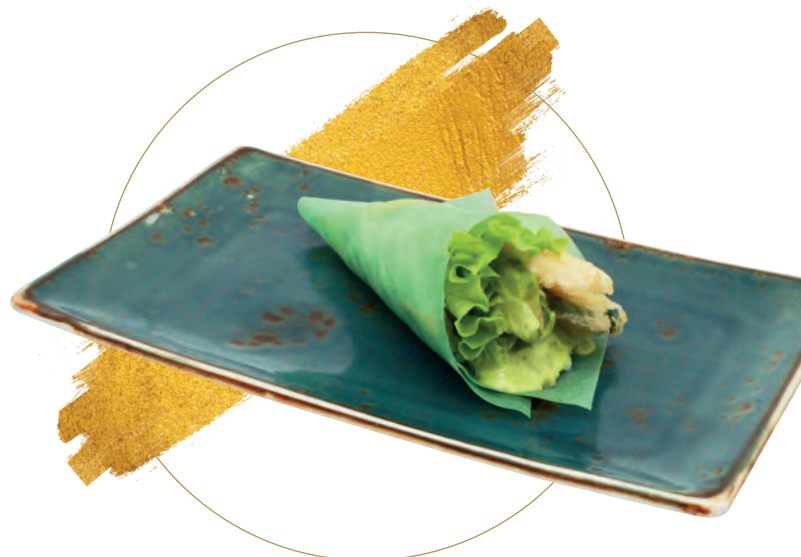
098 Temaki spicy salmone 
Un cono di alga e riso con tartare di
salmone spicy
Allergeni: uova, pesce, glutine

Temaki



099 Temaki almond

Un cono di alga e riso con salmone, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, frutta a guscio



300 Temaki veggie

Un cono di sfoglia di soia verde con insalata, avocado, zucchine fritte e salsa rucola
Allergeni: glutine, uova, soia



301 Temaki black almond

Un cono di sfoglia di soia rosa con riso venere, philadelphia, gambero* fritto, teriyaki e mandorle
Allergeni: glutine, crostacei, 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



112 Udon con gamberi e
verdure
Spaghetti di riso grossi con verdure di
stagione, gamberi*
Allergeni: glutine, crostacei, soia

Pasta



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



116 Pad thai
Spaghetti thailandesi saltati con gamberi*, uova, verdure di stagione e scaglie di mandorle
Allergeni: glutine, crostacei, uova, frutta a guscio, soia



108 Gnocchi di riso
Gnocchi di riso saltati con gamberi* e verdure
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia

Pasta



118 Ramen saltati manzo
Ramen giapponesi saltati con manzo e
verdure
Allergeni: glutine, uova, soia



120 Ramen in brodo ai frutti di mare
Ramen giapponesi, frutti di mare*, uova, brodo di soia,
erba cipollina, alghe e germogli di soia
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, molluschi

Fritture



121 Tempura mista
Verdure di stagione e gamberoni* fritti
Allergeni: glutine, crostacei



122 Tempura di gamberoni
Gamberoni* fritti
Allergeni: glutine, crostacei



124 Calamari fritti
Anelli di calamari* impanati e fritti
Allergeni: glutine, molluschi



123 Tempura di verdure
Verdure di stagione
Allergeni: glutine, soia

Fritture



125 Patatine fritte
Patate tagliate, fritte e salate
Allergeni: glutine



127 Polpette di gamberi
Gamberi*, surimi* di granchio e mandorle (2 pz.)
Allergeni: glutine, crostacei, frutta a guscio



128 Cotoletta di pollo
Petto di pollo* impanato e fritto
Allergeni: glutine, uova



165 Takoyaki
Polpette di polpo* fritto con maionese e teriyaki
Allergeni: glutine, uova, soia, molluschi

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



132 Spiedini di seppia
Seppie*
Allergeni: glutine, molluschi



133 Gamberoni alla piastra
Gamberoni* con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, crostacei, soia

Piastra



134 Salmone alla piastra

Salmone con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia



136 Branzino alla piastra

Allergeni: pesce



135 Manzo alla piastra

Manzo scottato con rucola e pepe

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



147 Pollo alle mandorle

Carne di pollo* saltata con mandorle,
bambù
Allergeni: glutine, frutta a guscio



150 Pollo Thai

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



144 Gamberi al limone

Gamberi* saltati con limone e salsa al limone
Allergeni: glutine, crostacei

Cucina fusion



148 Gamberi sale e pepe

Gamberi* fritti e saltati con pepe,
peperoni, cipolla
Allergeni: glutine, crostacei



149 Gamberi Thai

Gamberi* saltati in salsa thai agro-piccante
Allergeni: glutine, crostacei



151 Verdure saltate

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

Cucina fusion



152 Manzo piccante 
Carne di manzo saltata con peperoni
Allergeni: glutine



146 Pollo al limone
Pollo* fritto al limone
Allergeni: glutine, uova



177 Braciola di maiale alla griglia

Finger Food



155 Salmone deluxe



Bigné di tempura di gambero*, philadelphia e lattuga avvolto da salmone con salse della casa (2 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, lattosio, soia



156 Gambero kataifi



Gamberone* avvolto in pasta fillo kataifi e fritto con salsa al miele

Allergeni: glutine, crostacei



159 Fiore di zucca



Fiore di zucca ripieno di gambero* e surimi* di granchio (2 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei

Finger Food



158 Tartare du Maison



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

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo



157 Salmon mango



Bignè di mango, rucola e salmone con salsa ponzu (2 pz.)

Allergeni: glutine, pesce, soia



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

