

D Menu Pranzo



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

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Allergeni presenti

	1	Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, noccioline, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		9	Sedano e prodotti a base di sedano
	3	Uova e prodotti a base di uova		10	Senape e prodotti a base di senape
	4	Pesce e prodotti a base di pesce		11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6	Soia e prodotti a base di soia		13	Lupini e prodotti a base di lupini
	7	Latte e prodotti a base di latte		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. 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.

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 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. 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."

Pranzo

Formula "Open"

PUOI ORDINARE
2 PORZIONI DI OGNI PIATTO

DAL MARTEDÌ
AL VENERDÌ

15,00 €

SABATO, DOMENICA
E FESTIVI

18,00 €

Bambini

I bambini fino a 130 cm pagano 10,00 €

I piatti contrassegnati con il simbolo  sono piccanti

Regole

Non amiamo gli sprechi, per questo i piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, **VERRANNO ADDEBITATI SUL CONTO.**

Consigli

PER RIDURRE I TEMPI DI ATTESA E INUTILI SPRECHI TI CONSIGLIAMO DI ORDINARE **MASSIMO 5 PIATTI PER VOLTA.**

Buon appetito!

Vini bianchi



Pinot Nero

Vinificato in Bianco, è un vino caratteristico, fine e al palato risulta fresco, sapido, piacevole. Frizzante.

Regione: Lombardia

Produttore: Pirovano 1910

Prezzo: 16,00 €



Ribolla Gialla

Autoctono friulano, vino secco, da degustare con antipasti di pesce e pesce alla griglia.

Regione: Friuli Venezia Giulia

Produttore: Norina Pez

Prezzo: 18,00 €



Falanghina

Bianco strutturato, il colore giallo è dato dalla vendemmia in tardo periodo.

Regione: Campania

Produttore: Tenuta Cavalier Pepe

Prezzo: 18,00 €



Vermentino

Si presta molto bene ad abbinamenti con primi piatti a base di pesce.

Regione: Sardegna

Produttore: Piero Mancini

Prezzo: 18,00 €



Senior Bortolomiol

Da uve prosecco, extra dry, da semplice aperitivo a tutto pasto, secco con sentori di pera.

Regione: Veneto

Produttore: Bortolomiol

Prezzo: 20,00 €



Gewurztraminer

Aromatico per eccellenza, fruttato, floreale, notevole struttura.

Regione: Trentino

Produttore: Endrizzi

Prezzo: 22,00 €

Vini rossi



Serpaiolo di Endrizzi

Freschezza, vivacità, una buona struttura e un bouquet complesso con aromi di frutta matura, tannini morbidi e armoniosi.

Regione: Toscana

Produttore: Endrizzi

Prezzo: 20,00 €

Bibite, bevande, caffè



Birre

Asahi 50 cl	5,50 €
Sapporo Steiny 65 cl	8,00 €
Tsingtao 66 cl	6,00 €



Sake

Sake	4,00 €
------	--------



Bevande

Acqua 75 cl (naturale, frizzante)	3,00 €
Bibite 33 cl (Coca Cola - Coca zero - Tè limone)	3,00 €
Tè verde per 1 persona	3,00 €
Tè verde per 2 persone	5,00 €



Vino sfuso

1/4 Vino bianco / rosso	4,00 €
1/2 Vino bianco / rosso	7,00 €



Caffè

Caffè	1,50 €
Caffè HAG	2,00 €
Caffè corretto	2,00 €
Caffè Orzo	2,00 €



Liquori

Amaro / Grappa / Limoncello	3,00 €
Whisky	5,00 €

Poki

Base di riso con sopra ingredienti misti

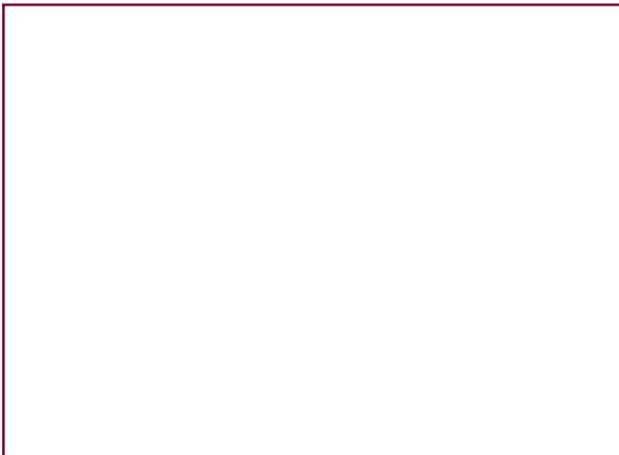


001A

Poke salmone

Salmone, avocado, edamame,
pistacchi e salsa di sesamo

Allergeni: salmone, sesamo



001B

Poke gamberi

Gamberi* cotti, edamame,
avocado con sopra cipolla fritta
e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, soia



03

Tartare di salmone

Allergeni: pesce, sesamo

05A

Involto di salmone e gamberi

Involto di salmone con gamberi* e philadelphia

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, lattosio



Hosomaki

Involtino di riso con alga esterna



06

Hoso fritto (4 pz.)

Involtino fritto con salmone grigliato e philadelphia

Allergeni: glutine, pesce, lattosio, sesamo



06A

Hoso mango (8 pz.)

Involtino fritto con salmone, mango e philadelphia

Allergeni: glutine, pesce, lattosio



07

Sake (8 pz.)

Salmone

Allergeni: pesce, sesamo

Hosomaki

Involtino di riso con alga esterna



08

Tekka (8 pz.)

Tonno

Allergeni: pesce, sesamo



08A

Ebi (8 pz.)

Gambero* cotto

Allergeni: crostacei, sesamo



08B

Miura (8 pz.)

Salmone grigliato e philadelphia

Allergeni: crostacei, lattosio, sesamo

Nighiri
Sushi (2 pz.)



09

Salmone

Allergeni: pesce



09A

Salmone scottato

Salmone scottato, philadelphia

Allergeni: pesce, lattosio



09B

Nighiri caramellato

Salmone scottato caramellato

Allergeni: pesce



10

Branzino

Allergeni: pesce

Nigiri
Sushi (2 pz.)



11

Gamberi* cotti
Allergeni: crostacei



11A

Gamberi* crudi
Allergeni: crostacei



12

Tonno
Allergeni: pesce

Temaki

Cono di riso con alga (1 pz.)

13

Sake avocado

Salmon, avocado

Allergeni: glutine, pesce, soia



13A

Vegetariano

Avocado, philadelphia

Allergeni: lattosio, sesamo

Temaki

Cono di riso con alga (1 pz.)



14

Maguro avocado

Tonno, avocado

Allergeni: pesce, sesamo



15

California

Surimi*, avocado, maionese

Allergeni: crostacei, uova, pesce, sesamo



16

Spicy salmon

Salmona piccante

Allergeni: pesce, sesamo

Temaki

Cono di riso con alga (1 pz.)



17

Spicy tuna 

Tonno piccante

Allergeni: pesce, sesamo



18

Temaki ebiten

Gambero* fritto e maionese

Allergeni: glutine, crostacei, uova



19

Temaki miura

Salmone cotto e philadelphia

Allergeni: pesce, lattosio

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



21

Sake avocado

Salmone, avocado
Allergeni: pesce, sesamo



21A

Sake philadelphia

Salmone, philadelphia, riccioli di tempura
Allergeni: glutine, pesce, lattosio, sesamo



21B

Black salmon

Riso venere, salmone e avocado
Allergeni: pesce, sesamo



21C

Salmone fritto

Rotolo di riso con salmone fritto, philadelphia,
riccioli di patate
Allergeni: glutine, pesce, lattosio

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



22

Mango roll

Rotolo di riso con salmone, philadelphia, mango
Allergeni: pesce, lattosio



22A

Vegetariano

Avocado, mango, philadelphia
Allergeni: lattosio, sesamo



23

Salmone special

Salmone, philadelphia, con sopra crema di avocado e scaglie di mandorle
Allergeni: pesce, lattosio, frutta a guscio, sesamo



23A

California speciale

Surimi* fritto e ricoperto con salmone scottato
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



24

Chicken roll 🍣

Pollo, maionese piccante e granella di cipolla fritta
Allergeni: glutine, uova, sesamo



25

Spicy salmon 🍣

Salmone piccante, maionese piccante, alghe
piccanti
Allergeni: uova, pesce, sesamo



26

Spicy tuna 🍣

Tonno piccante, alghe piccanti
Allergeni: pesce, sesamo



27

Miura maki

Salmone alla griglia, philadelphia
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



27A

Black miura

Riso venere con salmone cotto, philadelphia e granella di cipolla frita

Allergeni: glutine, pesce, lattosio, sesamo



28

Ebiten

Gambero* fritto, maionese

Allergeni: glutine, crostacei, uova, sesamo

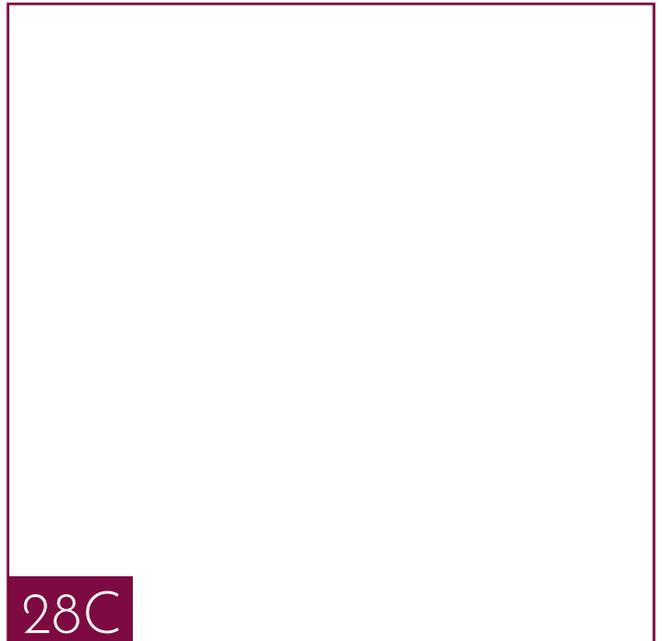


28A

Ebiten special

Riso venere, gambero* fritto, maionese, granella di pistacchi

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



28C

Black ebiten

Gamberi* fritti, philadelphia, con salmone cotto e patate fritte

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, lattosio

Uramaki

Rotolo con riso esterno (4 pz.)



29

Ebi roll

Gamberi* cotti, avocado, riccioli di tempura, guarnito con pasta fillo

Allergeni: glutine, crostacei, sesamo



30

Tiger roll

Gamberi* fritti, maionese con sopra salmone e pasta fillo

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, sesamo



31B

Esotico

Gambero* cotto, philadelphia, avocado con sopra pistacchi

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



31C

Amaebi

Gambero* crudo con sopra salmone spicy

Allergeni: crostacei, uova, pesce, sesamo

Futomaki

Rotolo grande con alga esterna

35

Futomaki fritto (4 pz.)

Rotolo di riso fritto con salmone cotto
e pasta fillo

Allergeni: glutine, pesce, sesamo



Futomaki

Rotolo grande con alga esterna



32

Sake avocado (6 pz.)

Rotolo di riso con salmone crudo, avocado
Allergeni: pesce, sesamo



33

California (6 pz.)

Rotolo di riso con surimi* fritto, avocado, maionese
Allergeni: glutine, crostacei, uova, sesamo



34

Ebiten (6 pz.)

Rotolo di riso con tempura di gambero*, maionese
Allergeni: glutine, crostacei, uova, sesamo

Gunkan

Pallina di riso con pesce all'esterno (2 pz.)



36

Tonno

Polpetta di riso ricoperta da tartare di tonno piccante, maionese e alga esterna

Allergeni: uova, pesce



37

Salmone

Polpetta di riso ricoperta da tartare di salmone piccante, maionese e alga esterna

Allergeni: uova, pesce



37B

Bianco

Polpetta di riso avvolta all'esterno da salmone e ricoperta con philadelphia e salsa teriyaki

Allergeni: uova, pesce



37C

Zucchine e gamberetti

Polpetta di riso avvolta all'esterno da zuccina e ricoperta con tartare di gamberetti*

Allergeni: crostacei

Chirashi

Ciotola di riso



40

Gohan

Riso bianco
Allergeni: sesamo



40B

Sake don

Riso bianco con carpaccio di salmone
Allergeni: pesce, sesamo



40C

Tekka don

Riso bianco con carpaccio di tonno
Allergeni: pesce, sesamo

Sashimi

Pesce crudo



42

Sake sashimi

Salmon
Allergeni: pesce

48

Polpette di takoyaki

Polpette con polpo, patate fritte e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, molluschi, soia



Fensai
Antipasti

50B

Stick di gamberi*

(3 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei





50

Nuvole di gamberi

Allergeni: crostacei



50A

Involtino dello chef

Involtino con carne e verdura

Allergeni: glutine



51

Pane orientale al vapore

(2 pz.)

Allergeni: glutine



51A

Pane orientale fritto

(2 pz.)

Allergeni: glutine



51B

Patatine fritte

Allergeni: glutine



52

Miso

Zuppa di soia
Allergeni: soia



52A

Zuppa agropiccante 🌶️



53

Edamame

Fagioli di soia verdi bolliti
Allergeni: soia



54

Ebi shumai

Ravioli di gamberi* al nero di seppia
Allergeni: glutine, crostacei



55

Harumaki

Involentino con verdure
Allergeni: glutine



56

Ravioli di carne

Allergeni: glutine



56A

Ravioli brasati

Ravioli di pollo brasati
Allergeni: glutine



57

Fagottino orientale

Fagottino con tartare di gamberi* (4 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei



59

Pak choi

Verdura cotta



58

Moyashi itame

Germogli di soia saltati

Allergeni: glutine

Salad

Insalata



61

Yasai salad
Insalata mista



63

Japanese salad 🌿
Insalata di alghe piccanti
Allergeni: sesamo



64

Wakame
Insalata di alghe



62

Kaisen salad
Insalata con carpaccio misto*
Allergeni: crostacei, pesce



65

Kaisen wakame
Insalata di alghe con carpaccio misto*
Allergeni: crostacei, pesce



67

Yasai tempura
Cipolla, carote e zucchine
Allergeni: glutine

68

Ebi tempura
Gamberi*
Allergeni: glutine, crostacei





68A

Gamberi in salsa mango

Gamberi* fritti con salsa mango, avvolti in pasta kataifi

Allergeni: glutine, crostacei



69

Tori no karaaghe

Pollo fritto

Allergeni: glutine

70

Calamari fritti

Calamari*

Allergeni: glutine, molluschi





72

Yasai meshi

Riso saltato con verdure e uova
Allergeni: uova

Wok

Pasta saltata



71

Pasta udon

Pasta di grano saltata con verdure e gamberi*
Allergeni: glutine, crostacei



71A

Sake udon

Pasta di grano saltata con salmone
Allergeni: glutine, crostacei



73

Riso alla thailandese

Riso speziato con verdure, uova e gamberi*
Allergeni: crostacei, uova



74

Noodles

Spaghetti di riso con verdure e uova
Allergeni: glutine, uova



75

Noodles Singapore

Spaghetti di riso con misto di pesce*, uova, verdure
Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, molluschi



76

Riso alla cantonese

Riso con verdure, uova, prosciutto e salsa di soia
Allergeni: uova, soia



76A

Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con pollo e verdure
Allergeni: glutine



77

Spaghetti di soia con
verdure e gamberi*

Allergeni: crostacei, soia



77A

Ramen in brodo

Gamberi*, verdure e frittata
Allergeni: glutine, crostacei, uova



77B

Spaghetti 
di soia piccanti

Spaghetti di soia con pollo e
peperoni

Allergeni: glutine, soia

Cooking / Teppanyaki

Piatti cucinati in padella



78

Oebi no shioyaki

Gamberoni* alla griglia

Allergeni: crostacei



80

Yaki ebi

Spiedini di gamberi*

Allergeni: crostacei



81

Yaki tori

Spiedini di pollo in salsa saté

Allergeni: soia



81A

Pollo alla griglia con salsa teriyaki

Allergeni: soia

Cooking / Teppanyaki

Piatti cucinati in padella



82

Salmone scottato
con crosta di sesamo

Allergeni: pesce, sesamo



83

Salmone alla griglia
con salsa teriyaki

Allergeni: pesce, soia



85

Pollo in salsa al limone



87

Pollo con le mandorle

Allergeni: frutta a guscio

Cooking / Teppanyaki

Piatti cucinati in padella



88

Gamberi* in salsa al limone

Allergeni: crostacei



90

Gamberi* sale e pepe

Allergeni: crostacei



91

Calamari* in salsa piccante 🌶️

Allergeni: molluschi



97

Anatra alla pechinese

Lista Dolci

Lista Dolci



6,50 €

Mamma Africa

Mousse al cioccolato fondente 66%. Cuore di salsa al cacao e crumble al cioccolato e sale. Biscuit al cacao.

Allergeni: glutine, uova, lattosio, frutta a guscio



6,50 €

Tre cioccolati al pistacchio

Mousse al cioccolato fondente. Mousse al cioccolato latte. Mousse al pistacchio Base di biscuit al cacao.

Allergeni: glutine, uova, lattosio, frutta a guscio



6,50 €

Deliziosa

Mousse al limone. Cremoso al limone. Dacquoise alle mandorle. Crumble al caramello. Base di biscotto di frolla.

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio



6,50 €

Oreo Lover

Delicato cremoso al cioccolato bianco con cuore di cacao e biscotti oreo. Copertura al cioccolato bianco croccante.

Allergeni: glutine, uova, lattosio, frutta a guscio



6,50 €

Esotica

Mousse al mango e frutto della passione. Dadolata di frutta esotica (mango, papaya, ananas). Base di biscotto sablé al cacao.

Allergeni: glutine, uova, lattosio, frutta a guscio

Lista Dolci



Gelato fritto

Pallina di gelato impanata con pastella e fritta. Dolce tradizionale asiatico.

5,50 €

Mochi

Dolce di riso glutinoso ripieno. Disponibili al gusto: mango, pistacchio, cocco, cioccolato, tè matcha, lampone. 2 pz.

5,50 €



Lista Dolci



5,50 €

Tiramisù della casa

Dolce a base di savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti di una crema, composta di mascarpone, uova e zucchero.



5,50 €

Tartufo classico

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.



5,50 €

Tartufo bianco

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.



5,50 €

Semifreddo al torroncino

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Lista Dolci



5,50 €

Soufflé black & white

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.



6,00 €

Piramide al cioccolato

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao.



5,50 €

Soufflé al cioccolato

Soufflé con cuore di cioccolato fuso.



6,00 €

Limone ripieno

Frutto ripieno con sorbetto di limone.

Lista Dolci



5,50 €

Gelato al tè verde
Gelato al tè verde.



5,50 €

Sorbetto al limone
Gelato al limone.



5,50 €

Gelato al riso
Gelato al riso.

Lista Dolci



6,00 €

Coppa crema e pistacchio

Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.



Twitty

Gelato al fiordilatte.

5,50 €



Cip Ciok

Gelato al gusto cioccolato.

5,50 €

