

MENÙ PRANZO

14.90€

Martedì a Venerdì

18.90€

Sabato e festivi

BAMBINI SOTTO 120 CM PAGANO METÀ PREZZO

COPERTO: 2 €

DOLCI E BEVANDE ESCLUSI

"REGOLE"

1. Potete ordinare qualsiasi piatto del menù
2. I piatti ordinati vanno consumati interamente senza sprecare i cibi
3. Il cibo sprecato verrà addebitato al costo di 5€/20€ al piatto
4. Ogni tavolo può scegliere un'unica formula

⚠ Se avete problemi alimentari quali allergie e intolleranze segnalatelo al nostro personale.

ELENCO ESEMPLIFICATIVO DEI PRODOTTI IN CUI SONO GENERALMENTE PRESENTI SEGUENTI ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA: vini bianchi e rossi

ARACHIDI: alimenti fritti, grassi vegetali, olio di semi

CEREALI CON GLUTINE: besciamella, birra, cibi impanati, torte, whisky

CROSTACEI: ripieni a base di pesce, surimi

FRUTTA CON GUSCIO: crema di gianduia, dolci ripieni, olio vegetale

LATTE E LATTOSIO: salumi, wurstel

PESCE: gelatine di pesce, surimi

SEDANO: passati di verdure, preparati per minestrone

SEMI DI SESAMO: alimenti di fritti, olio di semi

SENAPE: olio di semi

SOIA: gelati, grassi vegetali, olio di semi, ripieni

UOVA: budini, cialde, cibi impanati, meringhe, ripieni, pasta pasticceria, creme

ALCUNI PRODOTTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI SURGELATI



ANTIPASTO



A1 Involtini vege
verdure miste 3pz



A3 Involtini curry
3pz



A4 Shaomai
gamberi, zenzero, erba cipollina,
carne di maiale, carote
e piselli 3pz



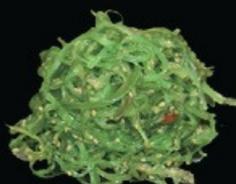
A5 Ravioli
carne di maiale, verdure,
zenzero e erba cipollina 3pz



A7 Ravioli vegetariani
ravioli verdi con verdure
al vapore 3pz



A9 Edamame
fagioli di soia



A10 Gome wakame
alghe agro-piccante



A11 Wakame
alghe con salsa



A13 Patate fritte
patate fritte



A14 Mantou
2pz



A15 Mantou fritto
2pz



A16 Nuvole di drago
nuvole di drago



A17 Miso soup
zuppa di miso con tofu
alghe ed erba cipollina



A18 Zuppa pollo
uova, pollo e mais



A19 Zuppa agropiccante
bambù, tofu, piselli
funghi, carote, uova



A21 Insalata
insalata, mais con salsa



A23 Insalata ebi
insalata con gamberi cotti, mais
salsa, pepite di tempura
e crema di tonno

PRIMO PIATTO

Udon

- P1 Spaghetti udon con verdure e uova
- P2 Spaghetti udon con verdure,frutti di mare e uova
- P3 Spaghetti udon con verdure,pollo e uova



Riso

- P4 Riso al vapore
- P5 Riso saltato con verdure e uova
- P6 Riso saltato con gamberi,verdure e uova
- P7 Riso cantonese con prosciutto cotto, piselli e uova
- P8 Riso al curry con pollo e verdure



Gnocchi

- P10 Gnocchi di riso con verdure e uova
- P11 Gnocchi di riso con gamberi,verdure e uova



Spaghetti

- P12 Spaghetti di riso con verdure e uova
- P13 Spaghetti di riso con gamberi, verdure e uova
- P14 Spaghetti di soia con verdure
- P15 Spaghetti di soia con frutti di mare e verdure
- P16 Spaghetti di soia piccante con pollo e verdure
- P17 Ramen in brodo con miso,verdure
verdure miste,alghe,cipollotto e uova
- P20 Ramen in brodo con miso,pollo fritto
pollo fritto,alghe,cipollotto e uova



Soba

- P21 Spaghetti di soba con verdure e uova
- P22 Spaghetti di soba con verdure, gamberi e uova
- P23 Spaghetti di soba con verdure,pollo e uova



SECONDO PIATTO

Pollo

- S1 Pollo al limone
- S2 Pollo con funghi e bambù
- S4 Pollo al curry, cipolla e carote
- S6 Pollo con patate e salsa saté



Gamberi

- S8 Gamberi sale pepe
- S9 Gamberi con funghi e bambù
- S12 Gamberi al curry con cipolla e carote
- S13 Gamberi al limone
- S14 Gamberi con patate in salsa saté



Manzo

1 SCELTA TRA I 3 PROPOSTI

- S18 Manzo al curry, cipolla e carote
- S19 Manzo con patate e salsa saté



Verdure

- S20 Verdure saltate miste (germogli di soia, carote, zucchine)
- S21 Toufu saltato con funghi e bambù
- S22 Funghi e bambù (funghi shiitake, bambù)



PIASTRA – TEMPURA

Piastra (con salsa)

G1 Spiedini di pollo

G2 Spiedini di gamberi

G4 Salmone alla piastra

G8 Verdure alla piastra

G10 Cozze alla piastra

G11 Petto di pollo



Tempura

Z1 Tempura di verdure miste

Z2 Tempura di gamberi e verdure miste

Z3 Tempura di gamberi

Z4 Anelli di calamari fritti avvolto con pan grattato

Z6 Gustose chele di granchio fritti

Z7 Pollo fritto avvolto con pan grattato

Z8 Maiale fritto avvolto con pan grattato



NIGIRI (polpetta di riso) (2pz)



N1 Sake
salmone



N3 Suzuki
branzino



N4 Ebi
gambero cotto



N8 Avocado
avocado



N9 Surimi
surimi



N11 Oshinko
rapa



N13 Sake flambé
salmone scottato con sesamo,
spicy maio e teriyaki

NIGIRI MISTO



N22 Nigiri sake 8pz



N24 Nigiri misto 10pz

HOSOMAKI (roll di riso) (8pz)



H1 Sake maki
salmone



H4 Kappa maki
cetriolo



H5 Kani maki
surimi



H6 Abo maki
avocado



H7 Rapa maki
rapa



H8 Shibuya
sakemaki in tempura
con spicy maio



H11 Shibuya phila
hoso sake fritto
Philadelphia ,teriyaki e chips

ONIGIRI (1pz)



O1 Sake cotto
salmone cotto, sesamo



O2 Ebi
gambero cotto



O3 Ebiten
gamberi in tempura
pepite di tempura e teriyaki

FUTOMAKI (roll di riso) (5pz)



F1 Futo california
gamberi cotti, avocado
tonno e maionese



F2 Futo ebiten
gamberi in tempura con avocado,
maionese, teriyaki



F3 Kirei
salmone, surimi e avocado



F4 Futo mex
futomaki fritto con salmone, avocado,
philadelphia e surimi con salsa teriyaki



F5 Futo misto
cetriolo, salmone
insalata e tobiko

URAMAKI (roll di riso) (8pz)



U1 Ura Sumo
surimi, avocado
e gambero cotto



U2 Ura Sake
avocado e salmone



U3 Ura Phila
avocado, philadelphia e salmone



U4 Ura Spicy sake
tartar di salmone, avocado
spicy maio, tobiko



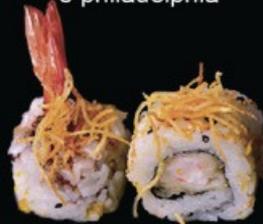
U8 Ura Vege
avocado, cetriolo, insalata
e philadelphia



U9 Ura California
crema di tonno, maionese
gamberi cotti e avocado



U10 Ura Miura
salmone cotto con philadelphia,
e salsa teriyaki



U13 Ura Ebiten
gamberi in tempura
con maionese, insalata,
kadaif e salsa teriyaki



U14 Ura Tobiko
surimi con maionese,
avocado e uova di pesce volante



U15 Ura Chirin
pollo fritto con insalata
maionese e salsa teriyaki



U18 Ura salmone cali
crema di tonno, maionese
salmone, avocado



U20 Ura Crok
surimi, maionese, avocado,
cipolla fritto esterno con la
salsa teriyaki e spicy-maio



U21 Ura Vegiten
zucca in tempura,
philadelphia
e salsa teriyaki

BLACK (riso venere)



U27 Black ebiten 8pz
riso venere, gamberi in tempura
philadelphia, salsa teriyaki
pepite di tempura



U30 Black miura 8pz
riso venere, salmone cotto
philadelphia con salsa teriyaki
e kadaif all'esterno



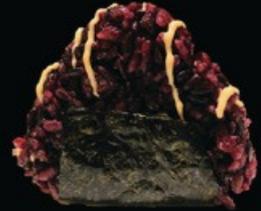
U31 Black vegan 8pz
riso venere, avocado
insalata, cetrioli e philadelphia



U32 Black sake 8pz
riso venere, salmone
e avocado



U33 Black phila 8pz
riso venere, salmone
avocado e philadelphia



O4 Spicy salmon 1pz
riso venere con salmone crudo
piccante, tobiko e spicy maio



O5 Tramezzino California 2pz
riso venere, crema di tonno
gambero cotto, sesamo, maionese
pepite di tempura e salsa teriyaki



N17 Black sake 2pz
salmone



N19 Black suzuki 2pz
branzino



N20 Black ebi 2pz
gambero cotto

SASHIMI E TARTAR

1 SCELTA TRA I 3 PROPOSTI



M1 Sashimi di salmone (6pz)



M2 Sashimi mix (6pz)



M9 Tartar sake
tartar di salmone
con salsa special

SUSHI MISTO E CHIRASHI



M5 Sushi mix1 (12pz)



C1 Chirashi Mix
ciotola di riso con salmone
branzino e tonno



C2 Chirashi Sake
ciotola di riso con salmone



C4 Salmon poke
sesamo, avocado, edamame
tartar di salmone, gome wakame, cetriolo
mandorle e teriyaki sul letto di riso bianco



C5 Vegan poke
sesamo, avocado, edamame
cetriolo, carote e pomodoro
su letto di riso bianco



C6 Chicken poke
Sesamo, cetriolo, pomodoro
carote, pollo fritto e teriyaki
sul letto di riso bianco

GUNKAN (2pz)



K1 Sake

base di riso con tartar di salmone, spicy maio e tobiko



K5 Wakame

base di riso con gome wakame



K7 BIGNÈ PHILA

bocconcino di riso con phila e kadaif



K8 BIGNÈ MIURA

bocconcino di riso con salmone cotto, maionese, teriyaki

TEMAKI (cono di riso) (1pz)



T1 Sake

salmone e avocado



T3 Tempura

gambero in tempura, maionese insalata, chips e salsa teriyaki



T4 Phila

salmone con philadelphia e avocado



T10 Vege

cetriolo, insalata e avocado



Aperitivo

Spritz aperol / campari	€ 3.00
Spritz bianco	€ 2.50
Gingerino	€ 3.00

Caffetteria

Caffè espresso	€ 1.20
Caffè decaffeinato	€ 1.20
Caffè d'orzo	€ 1.50
Caffè corretto	€ 2.00
Amari	€ 3.00
Grappe	€ 3.00

(rosa,riso,bambù,cinque erba,prugna,ginseng ecc...)

Bevande

Acqua naturale 75cl	€ 2.50
Acqua frizzante 75cl	€ 2.50
Coca/Fanta bottiglia 33cl	€ 3.00
The in lattina al Limone/Pesca	€ 3.00
The caldo verde o gelsomino	€ 3.50
The Arizona 500ML	€ 3.50

(tè verde,mango,mela - melograno,pera - mirtillo)

Vino bianco

Lugana doc cant.custoza	€ 15.00	calice € 3.50
Manzoni bianco	€ 11.00	€ 2.50
Chardonnay	€ 11.00	€ 2.50
Muller thurgau	€ 15.00	
Sauvignon doc	€ 15.00	
Pinot grigio doc	€ 18.00	
Gewurztraminer	€ 20.00	
Pieropan soave classico doc	€ 20.00	
Ca'dei frati lugana doc	€ 22.00	

Vino rosso

Cabernet franc

€ 11.00

Vino prosecco

Ballancin prosecco maseral millesimato extra dry	€ 13.00	calice € 3.00
Bortolomiol vlab prosecco superiore docg brut	€ 18.00	
Follador vlab prosecco superiore docg ex drn	€ 18.00	

Vino spumante

Franciacorta Docg Brut	€ 25.00
Bella vista franciacorta brut	€ 43.00
Ferrari brut	€ 40.00
Ca'del Bosco	€ 45.00

Birra

Asahi 33cl	€ 4.00
Asahi 50cl	€ 5.50
Kirin 50cl	€ 5.50
Sapporo 65cl	€ 6.50
Tsingtao 64cl	€ 5.00
Dolomite speciale bionda 33cl	€ 4.50
Dolomite speciale rossa 33cl	€ 5.00

Sake

Sake bottiglia grande	€ 6.00
Sake bottiglia piccola	€ 4.00
Sake bicchiere	€ 1.50

Vino manzoni bianco chardonnay

Vino 1L	€ 15.00
Vino 1/2	€ 8.00
Vino 1/4	€ 4.00



DOLCE



Meringa
€ 5.00



Soufflé al
cioccolato
€ 5.00



Soufflé al
pistacchio
€ 5.00



Crocante alle
mandorle
€ 5.00



Crocante
all'amarena
€ 5.00



Mochi 3pz
mango, pistacchio, tè verde
fior di latte, cocco, fragola, cioccolato
€ 5.00



Black biscuit
€ 5.00



Cocco ripieno
€ 5.00



sorbetto al
limone / liquirizia
€ 3.00



Coppa isabel
€ 5.00



Coppa al limone
di sorrendo igr
€ 5.00



Cremoso al pistacchio
€ 5.00



Crema catalana in
coccia
€ 6.00



Tazza warner bros
€ 5.00



Dorayaki al gusto
tè verde / cioccolato
€ 4.00



Tartufo bianco
€ 5.00



Pallina di gelato
fior di latte
limone
€ 1.50



Gelato Fritto
€ 4.00