

## SUSHI RESTAURANT

## MENÙ TAKE AWAY & DELIVERY

# TAKE AWAY

**SCONTO 20%** su spesa superiore a 25€

**SCONTO DEL 20% + BIBITA IN OMAGGIO** 

Su spesa superiore a 50€

# DELIVERY

**SCONTO DEL 20% + BIBITA IN OMAGGIO** 

Su spesa superiore a 50€

Per consegne spese MINIMO 25€

3 € su spesa INFERIORE A 50€

CONSEGNA GRATUITA con spesa SUPERIORE A 50€

Consegna OLTRE 5KM da definire in fase di ordine

Le bevande non vengono scontati e contati per lo sconto

## **BOX SUSHI**

### SMALL (19,90€):

2 porzione di Nigiri

1 porzione di Hosomaki

1porzione di Uramaki

1 porzione di futomaki

### MEDIUM (30,90€):

2 porzioni di Nigiri

1 porzioni di Gunkan/Bigne/Dutoun/Mille Foglie

1 porzione di Temaki

1 porzione di Hosomaki

1 porzione di Uramaki

1 porzione di Sashimi/Carpaccio/Tartare

### BIG (59,90€):

4 porzioni di Nigiri

2 porzioni Gunkan/Bigne/Dutoun/Mille Foglie

2 porzioni di Temaki/1 porzione di Chirashi

2 porzioni di Hosomaki

2 porzioni di Uramaki

1 porzioni di Futomaki

1porzione di Carpaccio/Tartare

1 porzione di Sashimi misto plus(12pz)

## **BOX CUCINA**

### REGULAR (23,90€):

1 Antipasto/Vapore

1Zuppa

1 Primo

1 Secondo/Insalata

1 Fritto/Piastra

I box non vengono scontati e contati per lo sconto

## PIATTI S



### S1 SASHIMI BUFALA € 14.00

Fette di pesce misto, scampo, bufala, salsa mango salsa basilico e wasabi fresco

Allergeni: 1, 2, 4, 7



#### **S4 SCAMPI PASSION FRUIT** € 8.00

Scampi con salsa passion fruit

Allergeni: 1, 2, 8



#### **S2 SALMON FLAMBE'** € 11.00

Fette di salmone scottato con salsa flambé e pistacchio



#### **S5 GAMBERO ROSSO** € 11.00

Gambero rosso con salsa ponzu e uova di lampo



### **TEMPURA ANAGO** € 3.00

Anguilla in tempura al top gambero argentino, maionese piccante éd erba cipollina

Allergeni: 1, 2, 4, 7



#### **S8 SALMON SPRING** € 7.00

Foglia di riso con salmone, mango, avocado e salsa sesamo

Allergeni: 1, 4, 5



### S3 OSTRICHE € 8.00

Ostriche fresche con limone

Allergeni: 14



## S6 CAPESANTE CROCCANTE € 14.00

Capesante alla piastra con purè di patate, cipolla croccante e teriyaki

Allergeni: 1, 6, 14



#### **S9 EBI SPRING | € 7.00**

Fogli di riso con gambero cotto, cetrioli, avocado e salsa mango

Allergeni: 1, 2

## PIATTI C



### C1 SALMON FRUIT € 12.00

Fette di salmone con fette di arancia, salsa wasabi, salsa mango, salsa basilico e polvere di frutta secca

Allergeni: 1, 4, 5, 7, 8, 10



### C3 RICCIOLA PASSIONE € 13.00

Fette di ricciola con bufala, pomodorini, cipolla rossa e salsa frutta della passione

Allergeni: 1, 4, 7, 8



### C2 TONNO RUCOLA € 12.00

Involtino di tonno con rucola e salsa tonnata

Allergeni: 1 3 4 7 10



#### C4 CAPASANTA SALMONE € 14.00

Fette di capasanta con salmone, uova di salmone, salsa passione e salsa basilico

Allergeni: 1, 4, 6, 14



## C5 CARPACCIO GAMBERO COTTO € 8.00

Gambero cotto con maionese e uova di lampo

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 10



C6 CARPIACCIO AMAEBI € 8.00

Gambero argentino con salsa wasabi

Allergeni: 1, 2, 6

## PIATTI T



### T1 TARTARE CUBETAL €13.00

Cubetti di salmone e tonno con avocado salsa teriyaki e mandorle

Allergeni: 1, 4, 6, 8



### T2 TARTARE VENERE €14.00

Tartare di tonno piccante su base di riso venere con salsa teriyaki e pistacchio

Allergeni: 1, 4, 6, 8



### T3. TARTARE SALMONE BIANCA

€ 13.00

Tartare di salmone piccante su base di riso bianco con avocado, salsa teriyaki e pasta kataifi

Allergeni: 1, 4, 6, 8



#### TARTARE AMAEBI € 12.00

Gambero argentino con salsa ponzu, tartufo nero e uovo di pesce volante

Allergeni: 1, 4, 6



### **T6. TACOS SALMONE**

Tacos con interno Tartare di salmone piccante, avocado, pomodorini, salsa teriyaki, maionese piccante e mandorle Allergeni: 1, 3, 4, 6, 8, 1



#### **TACOS TONNO T7** € 9.00

Tacos con interno Tartare di tonno piccante, avocado pomodorini salsa teriyaki, salsa basilico e pistacchio Allergeni: 1, 3, 4, 6, 8, 10

## **ANTIPASTI**



1 INVOLTINI PRIMAVERA € 4.00 Involtino fritto di pasta sfoglia ripieno di verdure

Allergeni: 1, 6



€ 4.50 Involtino fritto di pasta sfoglia ripieno di patate viola

Allergeni: 1, 6, 7, 14

3



FIORE DI ZUCCA AL PROSCIUTTO COTTO € 4.50
Fiore di zucca con interno prosciutto cotto

Allergeni: 1, 7



2 INVOLTINI GAMBERI € 5.00 Involtino fritto di pasta sfoglia ripieno di gambero, carota e germoglia di soia

Allergeni: 1, 2, 6



4 POLPETTE DI CALAMARI
€ 4.50
Polpette di grano fritto con
polipo all'interno con salsa
rosa e scaglie di katsubushi

Allergeni: 1, 6, 7, 14



6 PATATINE FRITTE | € 3.50 Stick di patatine fritte

## ANTIPASTI



GOMA WAKAME |€ 4.50: Alghe agropiccanti

8

Allergeni:



9 WAKAME SAKE € 6.00 Salmone crudo con alghe giapponese, sesamo e salsa dello chef

Allergeni: 1, 4, 6, 11

10 TOFU € 3.00 Tofu con salsa di soia

Allergeni: 1, 6

Allergeni: 1, 6



11 COCKTAIL DI
GAMBERI
€ 6.00
Gamberetti cotti con
rucola e salsa rosa

12 POLPO RUCOLA € 7.00 Polpo cotto con rucola 13 NUVOLETTE DI

NUVOLETTE DI DRAGO € 3.00 Croccanti chips di tapioca e frutti di mare

Allergeni: 1, 2, 4, 14

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 10

## **RAVIOLI**



### 15 RAVIOLI DI CARNE | € 5.50

Ravioli cotti al vapore con ripieno di carne di maiale e verdure

Allergeni: 1, 6

### 16 RAVIOLI SHUMAY | € 6.00

Ravioli cotti al vapore con ripieno di carne di maiale, gamberi e verdure

Allergeni: 1, 2, 6

### 17 RAVIOLI GAMBERO | € 7.00

Ravioli cotti al vapore con ripieno di gamberi

Allergeni: 1, 2, 6

### 18 RAVIOLI VERDURE | € 6.00

Ravioli cotti al vapore con ripieno di verdure miste

Allergeni: 1, 6

### 19 RAVIOLI CALAMARI | € 6.50

Ravioli cotti al vapore con ripieno di calamari

Allergeni: 1, 6, 14

#### 20 RAVIOLI BOVINO | €6.50

Ravioli cotti al vapore con ripieno di carne di bovin

Allergeni: 1, 6

### 21 RAVIOLI MERLUZZO | € 6.50

Ravioli cotti al vapore con ripieno di merluzzo

Allergeni: 1, 6, 14

### 22 RAVIOLI EDAMAME | € 6.00

Ravioli cotti al vapore con ripieno di edamame

Allergeni: 1, 6

#### 23 RAVIOLI ALLA PIASTRA | € 5.50

Ravioli di carne di maiale alla piastra

Allergeni: 1, 6

#### 24 RAVIOLI DI POLLO | € 6.50

Ravioli fritti con ripieno di polle

Allergeni: 1, 6













## BAO



Allergeni: 1, 3, 7



Allergeni: 1, 3, 7



Allergeni: 1, 3, 7



Allergeni: 1, 3, 6



Allergeni: 1, 3, 4, 6



Bao cotto al vapore con interno salmone alla piastra, insalata, maionese e teriyaki

Allergeni: 1, 3, 4, 6



Bao cotto al vapore con interno cotoletta di maiale, pomodoro, insalata e maionese

Allergeni: 1, 3, 6

## ZUPPE





### 40 ZUPPA MISO € 4.00

Zuppa a base di dashi, pasta di miso, alghe giapponese, tofu e cipollina

41 ZUPPA AGROPPICANTE € 4.00

Zuppa con verdure miste con tofu, uova e bambù

Allergeni: 1, 6

Allergeni: 1, 3, 6





### 42 ZUPPA POLLO € 4.50

Zuppa con pollo, mais e uova

### **43 ZUPPA GRANCHIO** | € **4.50** Zuppa con surimi, asparagi e uova

Allergeni: 1, 3, 6

Allergeni: 1, 2, 3, 6

## INSALATE



### 45 INSALATA MISTA €4.50

Insalati mista con alghe giapponesi, mais, pomodorini, sesamo e salsa dello chef

Allergeni:1, 6, 11

### 46 INSALATA PESCE MISTO € 7.50

Insalata mista con pesce misto, alghe giapponese, sesamo e salsa dello chef

Allergeni: 1, 4, 6, 11



### 47 INSALATA DI MARE € 7.50

Insalata mista con polipo, gamberetti, surimi, sesamo e salsa dello chef

### 48 INSALATA AVOCADO € 5.00

Insalata mista con avocado, sesamo e salsa dello chef

Allergeni: 1, 2, 6, 14

Allergeni:1, 6, 11

## CARPACCIO E TARTARE



CARPACCIO SALMONE **50** 

€ 10.00 Fette di salmone con salsa ponzu e sesamo

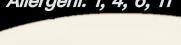


**CARPACCIO MISTO** € 11.00

Allergeni: 1, 4, 6, 11

Fette di pesce misto con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: 1, 4, 6, 11





**52 CARPACCIO ROSSO MISTO** € 11.00

Fette di pesce misto, gambero cotto e polipo con salsa rossa e sesamo



**CARPACCIO CIOCCOLATO** € 11.00

Fette di salmone con salsa yuzu e cioccolato fondente

Allergeni: 1, 2, 4, 6, 11, 14



55 TARTARE SALMONE € 12.00 Salmone speziato con salsa ponzu e pasta kataifi

Allergeni: 1, 4



TARTARE TONNO € 13.00 Tonno tritato con salsa ponzu e pasta kataifi

Allergeni: 1, 4, 6

Allergeni: 1, 4, 6

## SUSHI E SASHIMI MISTO



61 SUSHI E SASHIMI MISTO 20PZ | € 22.00 Sushi e sashimi misto a scelta dello chef Allergeni:



**62 SUSHI E SASHIMI MISTO 40PZ | € 40.00** Sushi e sashimi misto a scelta dello chef

## SASHIMI



65 SASHIMI SALMONE € 10.00 Fette di salmone

Allergeni: 4



67 SASHIMI BRANŽINO € 10.00 Fette di branzino

Allergeni: 4



Allergeni: 4



69 SASHIM MISTO PLUS € 15.00 Fette di pesce misto, scampo e gambero rosso

Allergeni: 2, 4

## NIGIRI



71 NIGIRI SALMONE € 4.00 Bocconcini di riso con salmone



72 NIGIRI TONNO € 4.50 Bocconcini di riso con tonno



73. NIGIRI BRANZINO

€ 4.00

Bocconcini di riso con
branzino

Allergeni: 4

Allergeni: 4

Allergeni: 4



74 NIGIRI RICCIOLA € 4.50 Bocconcini di riso con ricciola



75. NIGIRI GAMBERO
COTTO
€4.00
Bocconcini di riso con
gambero cotto



76 NIGIRI AVOCADO € 3.50 Bocconcini di riso con avocado

Allergeni: 4

Allergeni: 4

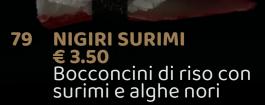
Allergeni:



77 NIGIRI AMAEBI € 4.50 Bocconcini di riso con gambero argentino



Bocconcini di riso con anguilla, alghe nori e teriyaki



Allergeni: 2, 3

Allergeni: 1, 4, 6

## NIGIRI



Allergeni: 14



81 NIGIRI GABERO FRITTO € 4.50

Bocconcini di riso con gambero fritto, alghe ñori e maionese

Allergeni: 1, 2, 6



salmone scottato, philadelphia e pasta kataifi

Allergeni: 1, 4, 7



**NIGIRI YUZU** 83 € 4.50

Bocconcini di riso con branzino scottato, salsa yuzu e fetta di lime

Allergeni: 1, 4



85 NIGIR MATO € 5.00

Bocconcini di riso venere con tonno scottato e salsa tonnato

Allergeni: 1, 3, 4



**NIGIRI TONNATO** € 5.00

> Bocconcini di riso venere con tonno scottato e salsa tonnato

Allergeni: 1, 3, 4



Bocconcini di riso venere con branzino scottato, flambé e pistacchio

Allergeni: 1, 3, 4, 8



Nigiri misto a scelta dello chef

## **GUNKAN**



90 GUNKAN SALMONE € 4.00 Riso avvolto da alghe nori con ripieno di salmone speziato GUNKAN TONNO € 4.50 Riso avvolto da alghe nori con

Riso avvolto da alghe nori cor ripieno di tonno piccante

Allergeni: 1, 4, 6

Allergeni:1, 3, 4, 6, 11



Rise avvolto da alghe nori con ripieno di branzino speziato 93. GUNIAN TOBICO

Riso avvolto da alghe
nori con ripieno di
uova di pesci volanti

91

94 GUNKAN IKURA € 5.00 Riso avvolto da alghe nori con ripieno di uova di salmone

Allergeni: 1, 4, 8

Allergeni: 1, 3

Allergeni: 1, 3



Riso avvolto da carta di soia con ripieno di salmone piccante

Allergeni: 1. 3. 4. 6



96 GUNKAN SOY TUNA €4.50 Riso avvolto da carta di soia con ripieno di tonno piccante

Allergeni: 1, 2, 4, 6, 11



€ 4.00
Riso avvolto da carta di soia con ripieno di tartare di surimi, maionese e philadelphia Allergeni: 1, 2, 3

## BIGNE



Riso avvolto da salmone con top tartare di salmone speziato

Allergeni: 1, 4, 6



Riso avvolto da salmone con top philadelphia e uova di salmone

Allergeni: 3, 4



Riso bianco con top philadelphia, teriyaki e sesamo

Allergeni: 1, 6, 11



Riso avvolto da tonno con top tartare di tonno piccante

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 11



Riso avvolto da salmone con top uova di quaglia

Allergeni: 3, 4



107 BIGNE MANDORLE € 5.00

Riso avvolto da salmone scottato con top tartare di salmone speziato, mandorle e salsa teriyaki *Allergeni: 1, 4, 6* 



Riso avvolto da branzir con top tartare di branzino speziato

Allergeni: 1, 4, 8



105 BIGNE ZUCCHINA € 4.50 Riso avvolto da zucchina con top tartare di surimi, maionese e philadelphi

Allergeni: 2, 3



Riso avvolto da salmone con top flambé e pistacchio

Allergeni: 1, 3, 4, 8

## MILLE FOGLIE E DUTOUN



Allergeni: 1, 4



Allergeni: 1, 4, 6



112 DUTOUN CETRIOLI € 4.50 Involtino di salmone con cetrioli, salsa ponzu e sesamo

113 DUTOUN MANGO | € 4.50 Involtino di salmone con mango e salsa mango

Allergeni: 1, 4, 6, 11

Allergeni:1, 4



€ 4.50 Involtino di branzino scottato con cetrioli, flambé e pistacchio

Allergeni: 1, 3, 4, 8



Involtino di salmone scottato con gambero fritto e teriyaki

Allergeni: 1, 2, 4, 6

## CHIRASHI E POKE'



**120 CHIRASHI SALMONE** €10.00

Base di riso con fette d salmone e sesamo



121 CHIRASHI MISTO € 11.00

Base di riso con fette di pesce misto e sesamo



**122 CHIRASHI AVOCADO** € 7.00

Base di riso con avocado e sesamo

Allergeni: 1, 4, 11



Allergeni: 1, 11



123. CHIRASHI ANGUILLA € 12.00

Base di riso con anguilla, sesamo e teriyaki



**124 POKE'** € 15.00

Letto di riso con salmone, tonno, gambero fritto, avocado, teriyaki, pasta kataifi e uova di salmone *Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6* 



125. POKE' VEGETARIANO

#### € 10.00

Riso avvolto da zucchina con top tartare di surimi, maionese e philadelphia

Allergeni: 1, 4, 6, 11

### 126 POKE' FAI DA TE | € 13.90

1 BASE: Riso bianco, riso venere 2 PROTEINE (EXTRA + € 1,50): Pollo fritto, Gambero cotto, Gambero fritto, Tartare surimi, Cubetti di salmone, Tartare salmone speziato, Tartare salmone piccante , Salmone cotto, Cubetti di tonno, Tartare di tonno piccante , Tonno cotto

2 INGREDIENTI (EXTRA + € 1,00): Goma wakame

Avocado , Cetrioli , Edamame , Mais , Mango ,

Pomodorini , Fiore di zucca fritto, philadelphia ,

1 TOPPING (EXTRA + € 0,50): Cipolla croccante, Crisppy patate, Mandorle, Kataifi, Pistacchio, Uova di salmone, Sesamo,

Tartufo nero **1 SALSA (EXTRA + € 0,30):** Teriyaki, Maionese, Maionese piccante, Salsa piccante, Ponzu, Wasabi dressing, Salsa mango, Salsa passione, Saia

## HOSOMAKI



131 HOSO TONNO € 6.00 Rotolini di alghe nori con tonno

Allergeni: 1, 4





133 HOSO GAMBERO
COTTO
€ 5.00
Rotolini di alghe nori
con gambero cotto



Allergeni: 1, 2



Allergeni: 1, 2



Allergeni: 1

137 HOSO PHILADELPHIA € 4.00 Rotolini di alghe nori con philadelphia

Allergeni: 1

Allergeni: 1, 4, 6

## HOSOMAKI



138 HOSO SOY GAMBERÓ FRITTO

Rotolini di foglia di soia con sesamo, gambero fritto e teriyaki

Allergeni: 1, 2, 6 11

139 HOSO SOY VENERE

Rotolini di foglia di soia con sesamo, riso venere, fiore di zucca e maionese piccante

Allergeni: 1, 3, 11



Allergeni: 1, 4, 6



Allergeni: 1, 4



141 HOSO FRITTO PHILADELPHIA

€ 8.00 Rotolini fritti con salmone, philadelphia e teriyaki

Allergeni: 1, 4, 6



143 HOSO FRITTO AVOCADO € 9.00

Rotolini fritti con salmone, philadelphia, avocado e teriyaki

Allergeni: 1, 4, 6

## **FUTOMAKI**



Allergeni: 1, 2, 4



Allergeni: 1, 2, 4, 6





148 FUTOMAKI VEGETARIANO € 6.00 Pane cinese con ripieno di carne di maiale e funghi

Allergeni: 1



Allergeni: 1, 2, 4, 6



salmone, avocado, surimi, philadelphia e teriyaki

## ONIGIRI



### **155 ONIGIRI SALMONE**

Polpetta di riso ripieno di tartare di salmone speziato e sesamo

Allergeni: 1, 4, 11



### 156 ONIGIRI TONNO

**4400**Polpetta di riso ripieno di tartare di tonno piccante e sesamo *Allergeni: 1, 4, 11* 



### ONIGIRI SURIMI

Polpetta di riso ripieno di tartare di surimi, maionese, philadelphia e sesamo ' *Allergeni: 1, 2, 3, 11* 



#### **158 ONIGIRI GAMBERO**

FRITTO € 4.00

Polpetta di riso ripieno di gambero fritto, sesamo e teriyaki *Allergeni: 1, 2, 6, 11* 



COTTO € 4.00

Polpetta di riso ripieno di tonno cotto, maionese, philadelphia e sesamo ' *Allergeni: 1, 3, 4, 11* 



#### 160

Polpetta di riso ripieno di salmone cotto

Allergeni: 1, 4



### **ONIGIRI SALMONE**

PICCANTE € 4.00

Polpetta di riso ripienc di tartare di salmone piccante

Allergeni: 1, 4

## **TEMAKI**



### 165 TEMAKI SALMONE € 5.00

Cono di riso avvolto con alghe nori con ripieno di salmone, avocado e insalata

Allergeni: 1, 4



166 TEMAKI TONNO

€ 5.00

Cono di riso avvolto con alghe nori con ripieno di tonno, avocado e insalata

Allergeni: 1, 4



## 167 TEMAKI CALIFORNIA € 5.00 Cono di riso avvolto con alghe

nori con ripieno di surimi, avocado, gambero cotto, cetrioli e maionese

Allergeni: 1, 2, 3



## 168 TEMAKLGAMBERO FRITTO € 5.00

Cono di riso avvolto con alghe nori con ripieno di gambero fritto, insalata, maionese e teriyaki

Allergeni: 1, 2, 3, 6



Cono di riso avvolto con alghe nori con ripieno di gambero cotto, avocado e maionese

Allergeni: 1, 2, 3

## **TEMAKI**



#### 170 TEMAKI SALMONE PICCANTE € 5.00

Cono di riso avvolto con alghe nori con ripieno di tartare di salmone piccante

Allergeni: 1, 4



### 171 TEMAKI VEGETARIANO

Cono di riso avvolto con alghe nori con ripieno di avocado, insalata, cetrioli, mango e salsa mango

Allergeni: 1



172 TEMAK SOY MULA € 5.00 Cono di riso avvolto con foglia di soia con ripieno di salmone cotto, teriyaki e cipolla croccante

Allergeni: 1, 4, 6, 11



€ 5.00 Cono di riso avvolto con foglia di soia con ripieno di gambero fritto, avocado, teriyaki e maionese piccante

Allergeni: 12, 3, 6



Cono di riso venere avvolto con foglia di soia con ripieno di tonno cotto, teriyaki e pistacchio

Allergeni: 1, 4, 6, 8

## URAMAKI CLASSICI



Allergeni: 1, 4, 11



Allergeni: 1, 4, 11



182 URA CALIFORNIA

Roll di riso con sesamo, surimi, maionese, philadelphia, avocado e uova di pesci volant

Allergeni: 1, 2, 3, 11



€ 10.00 Roll di riso con sesamo, pesce misto e avocado

Allergeni: 1, 4, 11



Allergeni: 1, 2, 3, 6, 11



Allergeni: 1, 4, 11

## URAMAKI CLASSICI



### 186 URA PHILADELPHIA

Roll di riso con sesamo salmone, avocado e philadelphia

Allergeni: 1, 4, 11



### 187 URA TONNO COTTO € 11.00

Roll di riso con sesamo, tonno cotto, maionese, philadelphia e teriyaki

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 11



### 188. URA SALMONE PICCANTE € 10.00

Roll di riso con sesamo, tartare di salmone piccante e salsa piccante

Allergeni: 1, 4, 11



### 189 URATIGER

Roll di riso con sesamo, gambero fritto, maionese, salmone e teriyaki

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11



Roll di riso con sesamo, pollo fritto, insalata, maionese piccante e teriyaki

Allergeni: 1. 3. 6. 11



Roll di riso con sesamo, salmone, mango e salsa mango

Allergeni: 1, 4, 11



Roll di riso con sesamo, avocado cetrioli e mango

Allergeni: 1, 3, 6

## URAMAKI SPECIALI



Allergeni: 1, 2, 4, 8, 11









Roll di riso con sesamo, salmone cotto, tartare dei salmone piccante, teriyaki e pasta kataifi *Allergeni: 1. 4. 6* 



Roll di riso con sesamo gambero fritto, maionese, salmone, philadelphia, teriyaki e uova di salmone Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 1



206 URA EBI FLOWER
E12.00
Roll di riso con sesamo, gambero fritto, maionese, tartare di salmone speziato, fiore di zucca fritta, teriyaki e salsa basilico
Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 11

## URAMAKI SPECIALI



Allergeni: 1, 2, 3, 6, 11



Allergeni: 1, 2, 3, 6







Roll di riso con sesamo, avocado, cetrioli, tartare di salmone speziato, salsa yuzu, tabasco e polvere di frutta secca Allergeni: 1, 3, 4, 6



€ 11.00 Roll di riso con sesamo, avocado, cetrioli, philadelphia, anguilla e teriyaki

Allergeni: 1, 4, 6, 11



Roll di riso con sesamo, fiore di zucca philadelphia, scampi e salsa mais

Allergeni: 1, 2, 11

## URAMAKI VENERE



217 URA BLACK MULA € 9.00

Roll diffso venere con sesamo, salmone cotto, philadephia e teriyaki

Allergeni: 1, 4, 6, 11

Allergeni: 1, 4, 11









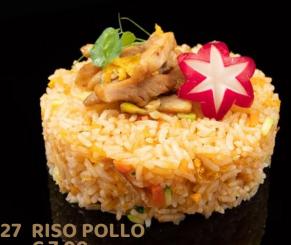


**225 RISO BIANCO** € 3.00 Riso bianco con sesamo

Allergeni: 11



Riso saltati con uova. Carote e zucchine



227 RISO POLLO € 7.00 Riso saltati con pollo, uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6



Riso saltati con gamberi, uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6

229 RISO SALMONE € 6.00 Riso saltati con salmone, uova, mais e piselli

Allergeni: 1, 3, 4, 6 Allergeni: 1, 2, 3, 6

## RISO



230 RISO MAREY€ 8.00 Riso saltati con gamberi, calamari, surimi, uova, carote e zucchine



231 RISO ALLA CANTONESE € 5.00 Riso saltati con piselli, prosciutto cotto e uova



Allergeni: 1, 2, 3, 6

Allergeni: 1, 3, 6



Allergeni: 1, 2, 3, 6



Allergeni: 1, 6



Allergeni: 1, 6

## RISO



Spaghetti udon saltati con uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 7



€ 7.00 Spaghetti udon saltati con pollo, uova, carote e zucchine



241 SPAGHETTI ODON GAMBER € 7.00 Spaghetti udon saltati con gamberi, uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 7



243 SPAGICETI DI RISO VERDU € 6.00 Spaghetti di riso saltati con uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6

244 SPACETTI BLRSO GAMBERI
€7.00

Spaghetti di riso saltati con gamberi, uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 2, 3, 6

Allergeni: 1, 3, 6

245 SPAGHETTI RISO POLLO

€ 7.00 Spaghetti di riso saltati con pollo, uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6

## PASTA



246 SPAGHETTI SOBA **VERDURE** 

**€ 6.50** Spaghetti di saraceno (soba) saltati con uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6



**247 SPAGHETTI SOBA GAMBERI** 

€ **7.50** Spaghetti di saraceno (soba) saltati con gamberi, uova, carote e zucchine *Allergeni: 1, 3, 4, 7, 10* 



248 SPAGHETTI SOBA

**MANZO** 

**€ 7.50** Spaghetti di saraceno (soba) saltati con manzo, uova, carote e zucchine *Allergeni: 1, 3, 6* 



249 SPAGHETTI SOIA

**VERDURE** 

€ 6.00 Spaghetti di soia saltati con carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6



**250 SPAGHETTI SOIA GAMBERI** 

€7.00

Spaghetti di soia saltati con gamberi, carote e zucchine

Allergeni: 1, 2, 3, 6



251 SPAGHETTI SOIA **PICCANTE** 

€ 6.00

Spaghetti di soia saltati con cipolla e peperoni



#### **252 RAMEN VERDURE** € 6.00

Ramen saltati con uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6



### 253 RAMEN POLLO

Ramen saltati con pollo, uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 3, 6



#### **254 RAMEN DI MARE** € 8.00

Ramen saltati con gamberi, calamari, surimi, uova, carote e zucchine

Allergeni: 1, 2

# PASTA



#### **255 RAMEN BRODO** € 8.00

Ramen in brodo con manzo, pak choi e uova

Allergeni: 1, 3, 6



256 PADYHAI VERDUIL € 6.50 Noodles di riso saltati con uova, carote, zucchine e in fine con granelle di arachidi

Allergeni: 1, 3, 5, 6



**258 GNOCCHI VERDURE** 

Gnocchi saltati con carote e zucchine



257 PAD THAI GAMBERI

₹7.50
Noodles di riso saltati con gamberi, uova, carote, zucchine e in fine con granelle di arachidi

Allergeni: 1, 2, 3, 5, 6



€ 7.00

Gnocchi saltati con gamberi, carote e zucchine

Allergeni: 1, 6

Allergeni: 1, 2, 6

## **GAMBERI**



265 GAMBERETTI LIMONE € 8.00 Gamberetti con salsa al limone



266 GAMBERETTI VERDURE € 8.00 Gamberetti con verdure miste

Allergeni: 1, 2



267 GAMBERETTI GONBAO € 8.00 Gamberetti con peperoncini e cipolla

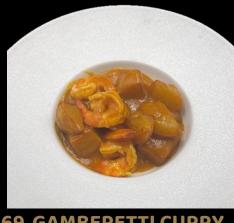
Allergeni: 1, 2, 6



268 GAMBERETTI AGRODOLCE € 8.00 Gamberetti con ananas e pomodorini

Allergeni: 1, 2

Allergeni: 1, 2, 6



269 GAMBERETTI CURRY € 8.00 Gamberetti con patate e curry

Allergeni: 1, 2



270 GAMBERI SALE E
PEPE
€ 8.00
Gamberi saltati con
peperoncini, cipolla,
sale e pepe

Allergeni: 1, 3, 4, 6



271 GAMBERONI SALE E
PEPE
€ 9.00
Gamberoni saltati con
pane grattugiato, sale
e pepe

Allergeni: 1, 2

# POLLO



275 POLLO LIMONE € 6,00 Petto di pollo con salsa al limone



276 POLLO VERDURE € 6.00 Petto di pollo con verdure miste

Allergeni: 1



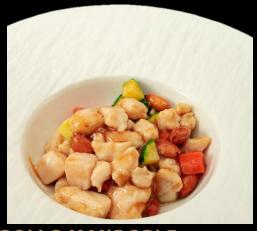
277 POLLO PICCANTE € 6.00 Pollo con peperoncini e cipolla

Allergeni: 1, 6



279 POLLO FUNGHI BAMBU' € 6.00 Petto di pollo con funghi e bambù

Allergeni: 1, 6



280 POLLO MANDORLE € 6.00 Pollo con mandorle, carote e zucchine

Allergeni: 1, 6



281 POLLO CURRY € 6.00 Petto di pollo con patate e curry

Allergeni: 1, 6, 8

Allergeni: 1

## **PADELLE**



#### 285 PADELLA GAMBERI € 9.00

Piatto tradizionale gamberi, porro, orecchie di giuda, carote e zucchine servito al tavolo nella padella con fornelletto

Allergeni:1, 2, 6



#### 286 PADELLA MANZO € 8.00

Piatto tradizionale manzo, porro, orecchie di giuda, carote e zucchine servito al tavolo nella padella con fornelletto

Allergeni: 1, 6



### 287 PADELLA POLLO €7.00

Piatto tradizionale petto di pollo, porro, orecchie di giuda, carote e zucchine servito al tavolo nella padella con fornelletto

Allergeni: 1, 6



#### 288 PADELLA CALAMARI € 8.00

Piatto tradizionale calamari, porro, orecchie di giuda, carote e zucchine servito al tavolo nella padella con fornelletto

Allergeni:1, 6, 14

# PIATTI SECONDI



290 FUNGHI BAMBU' € 4.00 Funghi e bambù saltati

Allergeni: 1, 6



291 MANZO FUNGHI E BAMBU' € 8.00 Fette di manzo saltati con funghi e bambù

Allergeni: 1, 6



292 SPIEDINI DI MANZO € 8.00 Stuzzichini di manzo saltato con peperoni, cipolla, sale e pepe

Allergeni: 1, 6



293 CALAMARI SALE E PEPE € 8.00 Calamari saltati con peperoni, cipolla, sale e pepe

Allergeni: 1, 14



294 ANATRA ALL'ARROSTO 295 ANATRA ALLA FRUTTA € 8.00 € 9.00 Anatra all'arrosto

Allergeni: 1, 6



Anatra con litchi e ananas

Allergeni: 1, 6, 8

# PIATTI SECONDI



296 MAIALE AGRODOLCE € 7.00

Bocconcini di maiale saltati con litchi e ananas





298 VERDURE MISTE € 4.50

Anacardi, orecchie di giuda, bambù, carote e zucchine saltati



297 TOFU MAPO € 5.00

Tofu saltato con erba cipollina e salsa piccante

Allergeni: 1, 6



299 GERMOGLIA DI SOIA € 4.00

Germoglia di soia e carote saltati

Allergeni: 1, 6, 8

Allergeni:1, 6

# **FRITTO**



306 TEMPURA VERDURE € 6.00 Tempura di verdure miste

Allergeni: 1, 2

Allergeni: 1



€ 9.00 Tempura di gambero e verdure miste



308 FRITTO MISTO € 7.00 Fritto di gamberetti e verdure miste



Allergeni: 1, 2

Allergeni: 1, 2

Allergeni: 1, 3



Allergeni: 1, 2, 3



Allergeni: 1, 3, 14

impanate



Allergeni: 1, 3

### PIASTRA







#### 313 SPIEDINI POLLO € 7.50

Spiedini di pollo marinato alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1, 6, 11

#### 314 SPIEDINI GAMBERI €8.00

Spiedini di gamberetti alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1, 2, 6, 11

#### 315 GAMBERONI ALLA PIASTRA € 10.00

Gamberoni alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1, 2, 6, 11



#### 316 SALMONE ALLA PIASTRA € 8.00

Salmone alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1, 4, 6, 11



#### 317 BRANZINO ALLA PIASTRA € 7.00

Branzino alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

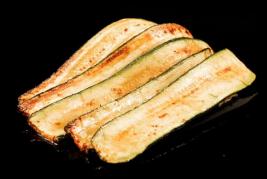
Allergeni: 1, 4, 6, 11



#### 318.SEPPIOLINE ALLA PIASTRA € 8.00

Seppioline alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

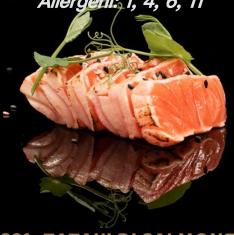
Allergeni: 1, 6, 11, 14



#### 319 ZUCCHINE ALLA PIASTRA € 4.00

€ 4.00 Fette di zucchine alla piastra

Allergeni:



### 321 TATAKI DI SALMONE € 13.00

Fette di salmone scottato con sesamo e teriyaki

Allergeni: 1, 4, 6, 11



#### 322 TATAKI DI TONNO € 15.00

Fette di tonno scottato con sesamo e teriyaki

Allergeni: 1, 4, 6, 11

# CAFFÈ

CAFFÈ LISCIO	€ 1.50
CAFFÈ RISTRETTO	€ 1.50
CAFFÈ CORTO	€ 1.50
CAFFÈ MACCHIATO CALDO	€ 1.50
CAFFÈ MACCHIATO FREDDO	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2.00
CAPPUCCINO	€ 2.50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.50
CAFFÈ AMERICANO	€ 2.00
CAFFÈ ORZO PICCOLO/GRANDE	€ 2.00
CAFFÈGINSEN PICCOLO/GRANDE	€ 2.00
AMARI	
AMARI JAJERMAISTER	€ 3.50
	€ 3.50 € 3.50
JAJERMAISTER	
JAJERMAISTER AMARO DEL CAPO	€ 3.50
JAJERMAISTER  AMARO DEL CAPO  MONTE NEGRO	€ 3.50 € 3.50
JAJERMAISTER  AMARO DEL CAPO  MONTE NEGRO  BAILEYS	€ 3.50 € 3.50 € 3.50
JAJERMAISTER  AMARO DEL CAPO  MONTE NEGRO  BAILEYS  ANIMA NERA	€ 3.50 € 3.50 € 3.50
JAJERMAISTER  AMARO DEL CAPO  MONTE NEGRO  BAILEYS  ANIMA NERA  VECCHIA ROMAGNA	€ 3.50 € 3.50 € 3.50 € 3.50
JAJERMAISTER  AMARO DEL CAPO  MONTE NEGRO  BAILEYS  ANIMA NERA  VECCHIA ROMAGNA  BRAULIO	€ 3.50 € 3.50 € 3.50 € 3.50 € 3.50

LUCANO	€ 3.50
FERNET BRANCA	€ 3.50
BRANCA MENTA	€ 3.50
DISARONNO	€ 3.50
SANBUCA	€ 3.50
JACK DANIELS	€ 3.50
THE GLENGRANT	€ 3.50
GRAPPA BARRIQUE	€ 3.50
GRAPPA MOSCATO	€ 3.50
GRAPPA ROSA	€ 3.50
GRAPPA RISO	€ 3.50
GRAPPA BAMBÙ	€ 3.50
BRAPPA GINSEN	€ 3.50
LIQUORE PRUGNA	€ 3.50
SAKÈ PRUGNA	€ 3.50
SAKÈ RISO	€ 3.50
LIMONCELLO	€ 3.50
MOLONCELLO	€ 3.50
MATCHANCELLO	€ 3.50

# BEVANDE

ACQUA NATURALE FILTRATA	75cl	€ 3.00
ACQUA FRIZZANTE FILTRATA	75cl	€ 3.00
ACQUA LURISIA NATURALE	75cl	€ 4.00
ACQUA LURISIA FRIZZANTE	75cl	€ 4.00
COCA COLA	330cl	€ 3.50
COCA ZERO	330cl	€ 3.50

FANTA	330cl	€ 3.50
SPRITE	330cl	€ 3.50
ESTATHÈ LIMONE	330cl	€ 3.50
ESTATHÈ PESCA	330cl	€ 3.50

# TÈ CALDO

TÈ GELSOMINO	Cinese	€ 4.00
TÈ VERDE	Giapponese	€ 4.00

# BIRRE

ASAHI 33cl – <i>Vol. 5%</i>	Giapponese	€ 5.50
SAPPORO 50cl – <i>Vol. 5%</i>	Giapponese	€ 5.50
SAPPORO 65cl – <i>Vol. 5%</i>	Giapponese	€ 6.00
TSINGTAO64cl – <i>Vol. 5%</i>	Cinese	€ 6.00

# LISTA VINI

#### **VINO SPINA**

BIANCO FERMO 25cl	Uvesia	€ 3.50
BIANCO FERMO 50cl	Uvesia	€7.00
BIANCO FERMO 1L	Uvesia	€ 14.00
BIANCO FRIZZANTE 25cl	Uvesia	€ 3.50
BIANCO FRIZZANTE 50cl	Uvesia	€ 7.00
BIANCO FRIZZANTE 1L	Uvesia	€ 14.00

#### **VINO BIANCO FERMO**

SAUVIGNON DOC 75cl	Trevenezia	€18.00
PINOT GRIGIO DOC 75cl	Trevenezia	€ 18.00
VERMENTINO GALLURA 75cl		€ 18.00
PASSERINA IGT 75cl	Ju Zire	€ 18.00
PECORINO IGT 75cl	Ju Zire	€ 18.00
GRECO DEL SANNIO 75cl	Janare	€ 19.00
FALANGHINA BENEVENTO 75cl	Janare	€ 19.00
CHARDONNAY DOC 75cl		€ 22.00
RIBOLLA GIALLA 75cl		€ 22.00
LUGANA DOC 75cl – <i>Vol. 5%</i>	Ca' Dei Frati	€ 24.00
ROSA DEI FRATI 75cl	Ca' Dei Frati	€ 24.00
DONNAFUGATA 75cl	Anthilia	€ 25.00
GEWURZTRAMINER DOC 75cl		€ 25.00
MULLER THURGAU DOC 75cl		€ 25.00
TIGELER THORGAG BOCTSCI		0 = 0.0 0
BLANGE ARNEIS DOC 75cl	Ceretto	€ 35.00
	Ceretto Janare	
BLANGE ARNEIS DOC 75cl		€ 35.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl FALANGHINA 37.5cl		€ 35.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl FALANGHINA 37.5cl VINO BIANCO FRIZZANTE	Janare	€ 35.00 € 11.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl  FALANGHINA 37.5cl  VINO BIANCO FRIZZANTE  CHARDONNAY 75cl	Janare Villa Cornaro	€ 35.00 € 11.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl  FALANGHINA 37.5cl  VINO BIANCO FRIZZANTE  CHARDONNAY 75cl  MULLER THURGAU 75cl	Janare Villa Cornaro	€ 35.00 € 11.00 € 20.00 € 25.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl  FALANGHINA 37.5cl  VINO BIANCO FRIZZANTE  CHARDONNAY 75cl  MULLER THURGAU 75cl  PINOT NERO DOC 35.7cl	Janare Villa Cornaro	€ 35.00 € 11.00 € 20.00 € 25.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl  FALANGHINA 37.5cl  VINO BIANCO FRIZZANTE  CHARDONNAY 75cl  MULLER THURGAU 75cl  PINOT NERO DOC 35.7cl  BOLLICINE	Janare  Villa Cornaro  Ca' Bolani	€ 35.00 € 11.00 € 20.00 € 25.00 € 11.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl  FALANGHINA 37.5cl  VINO BIANCO FRIZZANTE  CHARDONNAY 75cl  MULLER THURGAU 75cl  PINOT NERO DOC 35.7cl  BOLLICINE  PROSECCO KREVIS DOC TREVISO 75cl	Janare  Villa Cornaro  Ca' Bolani  Krevis	€ 35.00 € 11.00 € 20.00 € 25.00 € 11.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl  FALANGHINA 37.5cl  VINO BIANCO FRIZZANTE  CHARDONNAY 75cl  MULLER THURGAU 75cl  PINOT NERO DOC 35.7cl  BOLLICINE  PROSECCO KREVIS DOC TREVISO 75cl  PROSECCO COSTARUEL SUP. BRUT DOCG 75cl	Janare  Villa Cornaro  Ca' Bolani  Krevis  Costaruel	€ 35.00 € 11.00 € 20.00 € 25.00 € 11.00 € 18.00 € 22.00
BLANGE ARNEIS DOC 75cl  FALANGHINA 37.5cl  VINO BIANCO FRIZZANTE  CHARDONNAY 75cl  MULLER THURGAU 75cl  PINOT NERO DOC 35.7cl  BOLLICINE  PROSECCO KREVIS DOC TREVISO 75cl  PROSECCO COSTARUEL SUP. BRUT DOCG 75cl  PROSECCO COSTARUEL SUP. EXTRA DRY DOCG 75cl	Janare  Villa Cornaro Ca' Bolani  Krevis Costaruel Costaruel	€ 35.00 € 11.00 € 20.00 € 25.00 € 11.00 € 18.00 € 22.00 € 22.00

FRANCIACORTA BROLESE ROSE' DOCG 75cl	Villa Crespia	€ 38.00
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA BRUT 75cl	Bellavista	€ 48.00
FERRARI PERLE' TRENTO DOC 75cl	Ferrari	€ 70.00
CHAMPAGHE COLLERI BDB GRAND CRU 75cl	Collery	€100.00
CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE BRUT 75cl	Dom Perignon	€488.00
VINO ROSSO		
MONTE D'ABRUZZO 75cl	Rocca	€18.00
VALPOLICELLA 75cl	Murari	€ 22.00

#### **ALLERGENI**

Regolamento CEE 1169/2011 DL. n.109 del 27 gennaio 992 sezione II-DL n.1 14/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni

- 1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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 (incluso lattosio)
- **8. FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodott
- 9. SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10. SENAPE e prodotti a base di senape
- 12.SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- **13.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazione a 10 mg/kg o 10 mg/litri in termini di anidride solforosa totale
- 14. LUPINI e prodotto a base di lupini
- **15.MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
  - I piatti contrassegnati da questo simbolo, sono VEGETARIANI
  - I piatti contrassegnati da questo simbolo, sono PICCANTI