



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"*

	1	Glutine cereali contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, 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

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

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

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. I prodotti surgelati sono contrassegnati con un asterisco (*).

Formula "All You Can Eat"

DAL LUNEDÌ
AL VENERDÌ

15,00 €

coperto compreso
escluse bevande

SABATO
E FESTIVI

17,00 €

coperto compreso
escluse bevande

**I tavoli speciali 23 e 24 prevedono
un supplemento di € 2 a persona**

Consumazione bevande obbligatoria

I bambini fino a 100 cm pagano 5 €

I bambini da 100 cm a 140 cm pagano 11 €

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 con un importo a piatto da € 5 a € 25. Ordina responsabilmente.

Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre terminare quelli già serviti.

Dim Sum



01

Ravioli di carne - 3 pz

Ravioli al vapore ripieni di carne, verdure e cipolle
Allergeni: glutine, uova



02

Ravioli di gamberi - 3 pz 1

Ravioli al vapore ripieni di gamberi, carne, funghi secchi e castagna d'acqua
Allergeni: glutine, crostacei



05

Ravioli misti - 3 pz

1 Raviolo di gamberi,
1 Raviolo di carne,
1 Raviolo di verdure
Allergeni: glutine, crostacei, uova



03

Ravioli di verdure - 3 pz

Ravioli al vapore ripieni di verdure miste, cipolle e spaghetti di soia orientali aromatizzati agli spinaci
Allergeni: glutine, soia

Dim Sum



06

Pane orientale - 2 pz

Pane dolce di farina di riso al vapore

Allergeni: glutine, lattosio



07

Edamame

Baccelli di soia al vapore e sale

Allergeni: soia

Dim Sum

08

Involtino di verdure - 4 pz

Verdure orientali avvolte in sfoglia di riso e fritto

Allergeni: glutine, uova



10

Involtino vietnamita - 2 pz

Verdure orientali, gamberi, funghi, aglio, spaghetti di soia, carota, taro, piselli, avvolto da sfoglia di riso

Allergeni: crostacei, glutine, uova



14

Nuvole di drago

Chips di gamberi

Allergeni: glutine, crostacei

Insalate



15

Wakame

Alghe con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: sesamo, soia, glutine



16

Goma wakame

Alghe chiare marinate in salsa dolce-piccante e sesamo

Allergeni: sesamo, glutine



18

Insalata mista

Lattuga, carote in salsa della casa, sesamo e mais

Allergeni: sesamo, glutine

Insalate



20

Polpo e rucola 1

Insalata di polpo e rucola in salsa yuzu

Allergeni: glutine, molluschi

21

Insalata con pesce misto

Insalata mista con pesce misto crudo in salsa della casa e sesamo

Allergeni: crostacei, pesce, sesamo, glutine



Zuppe



25

Zuppa di miso

Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina

Allergeni: soia

Carpacci

31

Carpaccio di salmone 1

Salmonе crudo tagliato a fette sottili in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: pesce, soia, sesamo



Gunkan (2 pz.)



34 **Gunkan sake alghe** 1 🌶️
Bigné di riso avvolti da alga con salmone, tobiko, maionese, tabasco e sesamo
Allergeni: uova, pesce, sesamo



35 **Gunkan salmone** 1 🌶️
Bigné di riso avvolti da salmone con tartare di salmone spicy
Allergeni: pesce, uova



37 **Gunkan ebi** 1
Bigné di riso avvolti da zuccina con tartare di gambero cotto, maionese e tobiko
Allergeni: uova, crostacei, pesce



38 **Gunkan taste** 1
Bigné di riso avvolti da salmone con philadelphia, salsa teriyaki e pasta kataifi
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



41 **Gunkan white**
Bigné di riso con philadelphia, sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: soia, lattosio, sesamo

Nigiri (2 pz.)



45

Nigiri salmone

Polpette di riso con fetta di salmone crudo
Allergeni: pesce



46

Nigiri tonno

Polpette di riso con fetta di tonno crudo
Allergeni: pesce



48

Nigiri gambero cotto

Polpette di riso con gambero cotto
Allergeni: crostacei

Onigiri (1 pz.)



51

Onigiri miura

Polpetta di riso triangolare
con alga nori, salmone grigliato,
philadelphia, salsa teriyaki e sesamo
*Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio,
sesamo*



54

Tramezzino salmone philadelphia - 2 pz

Riso con salmone, philadelphia con sopra
pasta kataifi, salsa teriyaki e salsa rosa
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, uova

Sashimi



55

Sashimi salmone 1

Fette di salmone crudo

Allergeni: pesce

Tartare



60

Tartare salmone 1

Salmone tagliato a cubetti
in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

Degustazione Sushi

65

Sushi misto

4 hosomaki, 4 uramaki, 4 nigiri

*Allergeni: crostacei, pesce, lattosio,
sesamo*



Uramaki (4 pz.)

70

Salmon roll

Rotolo di riso con salmone,
philadelphia, sesamo

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



71

Ura tonno avocado

Rotolo di riso con tonno, avocado,
sesamo

Allergeni: pesce, sesamo



72

Ura California

Rotolo di riso con surimi di granchio,
avocado, maionese e sesamo

Allergeni: pesce, crostacei, uova, sesamo



Uramaki (4 pz.)

73

Ura spicy salmone

Rotolo di riso con tartare di salmone, salsa piccante, tobiko e sesamo

Allergeni: pesce, sesamo



75

Miura maki

Rotolo di riso con salmone grigliato, philadelphia, sesamo, salsa teriyaki

Allergeni: pesce, soia, lattosio, sesamo, glutine



76

Devil roll

Rotolo di riso con surimi di granchio, avocado, maionese, sesamo, salmone piccante

Allergeni: pesce, soia, uova, sesamo



Uramaki (4 pz.)

78

Ura ebiten

Rotolo di riso con gamberi fritti, maionese, sesamo, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, sesamo



80

Mando roll

Rotolo di riso con salmone cotto, philadelphia, sesamo, mandorle tostate, salsa teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, mandorle, sesamo

Uramaki (4 pz.)

82

Wakame roll

Rotolo di riso con avocado, insalata, alghe piccanti, sesamo

Allergeni: sesamo



84

Futomaki fritto - 5 pz

Rotolo di riso con salmone, avocado, surimi fritto, gambero fritto, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, crostacei, sesamo, soia



201

Ura salmone avocado

Rotolo di riso con salmone, avocado, sesamo

Allergeni: pesce, sesamo



Uramaki (4 pz.)

202

Ura vegetariano

Rotolo di riso con avocado, insalata, maionese e sesamo

Allergeni: uova, sesamo



207

Ura philadelphia

Salmone, philadelphia, avocado e sesamo

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



Hosomaki (6 pz.)

90

Hoso salmone - 6 pz

Salmone, riso, alga nori

Allergeni: pesce



91

Hoso avocado - 6 pz

Avocado, riso, alga nori



210

Hoso fritto - 6 pz 1

Hoso salmone fritto, con sopra spicy salmon, kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia



214

Hoso philadelphia - 6 pz 1

Hoso salmone fritto con sopra philadelphia, sesamo e teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, sesamo



Temaki (1 pz.)



95

Temaki salmone avocado

Cono di alga e riso con avocado,
salmone

Allergeni: pesce, sesamo



96

Temaki ebiten

Cono di alga e riso con gambero fritto,
insalata, maionese, salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



97

Temaki miura

Cono di alga e riso con salmone
grigliato, philadelphia e salsa teriyaki

Allergeni: pesce, soia, lattosio, glutine

Temaki (1 pz.)

98

Temaki spicy salmon

Cono di alga e riso con spicy salmon, insalata

Allergeni: pesce, uova, sesamo



99

Temaki almond

Cono di alga e riso con salmone, philadelphia, mandorle, avocado e salsa teriyaki

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



Riso e pasta



100
Riso bianco
Riso bianco



102
Chirashi salmone
Riso con sopra fette di salmone crudo
Allergeni: pesce



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

105
**Riso saltato con
gamberi e verdure**
Riso, uova, verdure di
stagione, gamberi
Allergeni: crostacei, uova



Riso e pasta

107

Riso alla cantonese

Riso, uova, piselli, prosciutto

Allergeni: uova



108

Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con verdure
e gamberi

Allergeni: glutine, crostacei



110

Spaghetti di riso

Spaghetti di riso, uova,
verdure di stagione, gamberi

Allergeni: glutine, crostacei, uova



Riso e pasta



111

Spaghetti di soia

Spaghetti di soia,
verdure di stagione, gamberi

Allergeni: glutine, crostacei, soia



112

Udon con verdure

Spaghetti di riso grossi
con verdure di stagione e uova

Allergeni: glutine, uova



113

Udon con gamberi e verdure

Spaghetti di riso grossi
con verdure di stagione,
gamberi e uova

Allergeni: glutine, crostacei, uova

114

Spaghetti di soia piccanti

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

Allergeni: glutine, soia



Fritture



120

Tempura di verdure

Verdure di stagione

Allergeni: glutine

122

Tempura di gamberoni ①

Gamberoni fritti

Allergeni: glutine, crostacei



Fritture

125

Patatine fritte

Patate tagliate, fritte e salate

Allergeni: glutine



128

Cotoletta di pollo

Petto di pollo impanato e fritto

Allergeni: glutine, uova

Piastra



130

Spiedini di gamberi 3

Gamberi con salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo



131

Spiedini di pollo

Pollo con salsa teriyaki e sesamo

Allergeni: glutine, soia, sesamo



134

Salmone alla piastra 3

Salmone con salsa teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia

Scottato



140

1 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

Petto di pollo saltato con mandorle e bambù

Allergeni: glutine, frutta a guscio



148

Gamberi sale e pepe 1

Gamberi fritti e saltati con pepe nero di Sichuan, peperoni, cipolla

Allergeni: glutine, crostacei

Cucina fusion



150

Pollo Thai

Petto di pollo saltato con verdure
in salsa thai agro-piccante

Allergeni: glutine



151

Verdure saltate

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

Allergeni: glutine, soia



153

Pollo al limone

Pollo fritto al limone

Allergeni: glutine

Cucina fusion



160

Gamberi con verdure

Gamberi saltati con verdure miste
Allergeni: glutine, crostacei



162

Germogli di soia saltati

Allergeni: soia

Cucina italiana



176

Braciola di maiale alla griglia 1

Vini, bevande
birre e caffetteria

Bevande, birre e caffetteria

BEVANDE

ACQUA (50 CL)	2,30 €
ACQUA (75 CL)	3,00 €
COCA COLA, ARANCIATA, SPRITE, THE PESCA, THE LIMONE	3,00 €
THÈ VERDE FREDDO	4,00 €
THÈ CALDO GIAPPONESE	2,50 €

BIRRE

BIRRA ASAHI (50 CL)	5,50 €
BIRRA SAPPORO (50 CL)	5,50 €
BIRRA HEINEKEN (33 CL)	3,50 €
BIRRA HEINEKEN (66 CL)	5,50 €
BIRRA TSINGTAO (64 CL)	5,50 €

CAFFÈ

CAFFÈ	1,50 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,80 €
CAFFÈ D'ORZO	1,80 €
CAFFÈ GINSENG	1,80 €

AMARI

GRAPPA DI ROSE, GRAPPA DI RISO, GRAPPA AL BAMBÙ, GRAPPA MORBIDA, GRAPPA BARRICATA	3,50 €
LIQUORE ALLA PRUGNA, LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA, AMARO DEL CAPO, MIRTO	3,50 €
LIMONCELLO, MONTENEGRO, SAMBUCA, BRAULIO, RAMAZZOTTI, BAILEYS, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, DISARONNO, AVERNA, VECCHIA ROMAGNA, LUCANO, UNICUM, JAGERMEISTER, J&B	3,50 €

VINI AL CALICE E SFUSI

JUCAR EXTRA DRY (Prosecco Glera 100%) / Veneto	BERNARDI	4 €
FALANGHINA BENEVENTANA IGP / Campania	DUCATO SANNITA	4 €
VINO BIANCO FRIZZANTE - 1/4 L		3,5 €
VINO BIANCO FRIZZANTE - 1/2 L		7 €
VINO BIANCO FRIZZANTE - 1 L		14 €
SAKE		4 €

BOLLICINE

VENETO

PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE BRUT DOCG	LA FARRA	21 €
-------------------------------------------------------------------	----------	------

Piacevolmente acidulo, ha una buona rotondità ed un finale asciutto. Profumo elegante e fruttato con sentori di mela, di pesca e note minerali.

JACUR VINO SPUMANTE EXTRA DRY	BERNARDI	17 €
--------------------------------------	----------	------

Dotato di una fragranza delicata e fruttata, leggermente aromatica e di un sapore fresco ed elegante. Uve 100% Glera Prosecco.

LOMBARDIA

FRANCIACORTA SATEN DOCG	FERGHETTINA	45 €
--------------------------------	-------------	------

Al naso sprigiona profumi di mela, pompelmo e fiori bianchi. Al palato è persistente e fresco dominato da sentori di confetti e crema pasticcera.

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

MULLER THURGAU DOC

MERAN

19 €

Profumi di frutta bianca, erbe aromatiche, spezie e gelsomino. In bocca di buona sapidità e freschezza, asciutto e leggermente acidulo.

TRENTINO

GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC

DONATI

21 €

Pieno, aromatico, vellutato, poco acido, piacevolmente alcolico. Intenso, spiccata frutta tropicale, prevale il lichi, l'ananas e la banana.

FRIULI

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT

TRAMONT

18 €

Gradevole acidità e piacevole freschezza. Al profumo note floreali e sensazioni fruttate tra cui spicca la mela.

PINOT GRIGIO FRIULI DOC

TRAMONT

19 €

Bouquet elegante, discreto, fragrante. Da giovane assume piacevoli sfumature di fieno secco e mandorle tostate.

PIEMONTE

ROERO ARNEIS DOCG

DESTEFANIS

18 €

Profumo con note di frutta a polpa gialla, in predominanza pesca e pera, unito a frutti tropicali. Al palato è morbido e persistente, con finale sapido e minerale tipico dei terreni sabbiosi del Roero.

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

I FRATI LUGANA DOC

CA DEI FRATI

23 €

Fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi con sentori di albicocca e mandorla e una nota sapida. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale.

MARCHE

PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO

CANTINA OFFIDA

18 €

Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

CAMPANIA

FALANGHINA VIGNOLÈ DEL SANNIO DOC

VINICOLA DEL SANNIO

18 €

Il gusto è fresco, persistente e fruttato.

SARDEGNA

NORD EST VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

MONTI

17 €

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, leggero sapore di mandorla. Sapore asciutto e armonico. Abbinamento perfetto con frutti di mare, pesce e crostacei.

VINI ROSATI

VENETO

PROSECCO ROSÈ TREVISO MILLESIMATO DOC

BEDIN

17 €

Il bouquet fresco e vibrante apre ad un palato ben equilibrato e di grande freschezza. Buona persistenza e piacevole retrogusto fine ed elegante.

CALABRIA

CIRÒ ROSATO DOC

TENUTA IUZZOLINI

18 €

Vino dal profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie. Al palato è morbido e armonico.

VINI ROSSI

TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO ROGGIANO DOCG

VIGNAIOLI DEL MORELLINO

18 €

All'assaggio risulta persistente ed equilibrato. I tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati assieme alla freschezza da una rotondità fruttata.

CHIANTI TRADIZIONE DOCG

SAN BENEDETTO

17 €

Abbastanza corposo e morbido. Note di freschezza, armonioso e sapido. Di facile beva, fruttato ed elegante.

MEZZE BOTTIGLIE / 375 ml

CHIANTI DOCG / Toscana

SAN BENEDETTO

10 €

Fruttato con evidenti note di ciliegia, prugna e lievi sentori floreali, di struttura, ma morbido e scorrevole.

FALANGHINA BENEVENTANO IGP / Campania

VINICOLA DEL SANNIO

9,5 €

Il gusto è fresco, persistente e fruttato.

