



MENU CENA

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"

A CENA
TUTTI I GIORNI

27,00 €

(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 14 €

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.

Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**



M01

Scampi esotic

Scampi marinati con salsa ponzu

Allergeni: crostacei, soia

M02

Poke Maison

Riso, mango, avocado, wakame, salmone, gamberi cotti, cipolla fritta, salsa mango

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia



Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**



M04

Tartare black

Tartare di salmone e riso venere
ricoperta con avocado, pasta kataifi

Allergeni: glutine, pesce

Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**

M05

Amaebi roll - 4 pz

Gambero crudo, avocado, con sopra
spicy salmone e rucola

Allergeni: crostacei, pesce



M07

Salmon plus - 4 pz

Spicy salmon, avocado, con sopra
salmone scottato, pistacchi e salsa a
base di crema di latte

*Allergeni: uova, salmone, lattosio, frutta a
guscio*



M03

Italia roll - 4 pz

Fiori di zucca, philadelphia, con
sopra avocado, philadelphia e
gamberi rossi

Allergeni: glutine, crostacei, lattosio



Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**

M08

Sashimi plus

Salmone, tonno, branzino,
gambero rosso e scampo

Allergeni: crostacei, pesce



Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**



M09

Millefoglie di salmone spicy

Sfoglietta croccante con salmone spicy, philadelphia, salsa teriyaki e salsa rosa
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, uova



M10

Millefoglie di tonno spicy

Sfoglietta croccante con tonno spicy, philadelphia, salsa teriyaki e salsa rosa
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, uova



M11

Tacos salmone

Con riso, salmone piccante, tobiko, avocado e philadelphia
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**

M13

Carpaccio capesante

Carpaccio di capesante con
salsa ponzu

Allergeni: soia, sesamo, molluschi



M14

Piccola padella con gamberi

Gamberi, verdure miste
(leggermente piccante)

Allergeni: glutine, crostacei, soia



Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**



M16

Carpaccio burrata

Fette di salmone con salsa burrata

Allergeni: pesce, lattosio



M18

Bruschette gamberi - 2 pz

Bruschette con gamberi rossi
e salsa burrata

Allergeni: glutine, crostacei, lattosio

Piatti Speciali

Nel menu sono compresi **2 Piatti speciali a scelta**



M19

Carpaccio cipolla

Carpaccio di salmone con salsa mango e cipolla fritta

Allergeni: glutine, pesce



M20

Salmone flower

Salmone scottato con fiori di zucca con salsa teriyaki e maionese

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia



M21

Cono spicy salmo

Cono di sfoglia di soia con salmone piccante, philadelphia

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, latte



M22

Cono spicy tuna

Cono di sfoglia di soia con tonno piccante, philadelphia

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, latte

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

Ravioli al vapore ripieni di gamberi, carne, funghi secchi e castagna d'acqua

Allergeni: glutine, crostacei



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

04

Ravioli di cristallo - 3 pz

Ravioli al vapore ripieni di gamberi

Allergeni: glutine, crostacei



05

Ravioli misti - 3 pz

1 Raviolo di gamberi, 1 Raviolo di carne,
1 Raviolo di verdure

Allergeni: glutine, crostacei, uova

13

Gyoza griglia - 4 pz

Ravioli di carne alla griglia

Allergeni: glutine, uova



Dim Sum



06

Pan de orientale - 2 pz

Pan de dolce di farina di riso al vapore

Allergeni: glutine, lattosio



A5

Xiaolong Bao

3 pz. Bao con carne di maiale macinata

Allergeni: glutine, uova, soia



A6

Bao con crema all'uovo - 2 pz

Pan de dolce di farina di riso al vapore

Allergeni: glutine, uova, 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



09

Involtino di gambero - 2 pz ②

Gamberone avvolto da sfoglia di riso

Allergeni: glutine, crostacei, 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

A10

Harumaki - 2 pz ①

Verdure orientali, carne e gamberi avvolto da sfoglia di riso

Allergeni: glutine, crostacei, uova



Dim Sum



11

Pane fritto - 2 pz

Pane dolce fritto

Allergeni: glutine, lattosio

12

Gamberi cocktail

Gamberi con salsa rosa

Allergeni: crostacei, 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



19

Insalata di mare 1

Insalata mista con pesce misto crudo
Allergeni: crostacei, pesce, sesamo, molluschi, glutine

20

Polpo e rucola

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



27

Zuppa di pollo e mais

Zuppa con pollo, mais e uova

Allergeni: glutine, uova

Carpacci

30

Carpaccio misto scottato 3

Pesce crudo misto tagliato a fette sottili scottate con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: pesce, soia, sesamo



31

Carpaccio di salmone 3

Salmone crudo tagliato a fette sottili in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: pesce, soia, sesamo



32

Carpaccio di tonno 3

Tonno crudo tagliato a fette sottili in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: pesce, soia, sesamo



Gunkan (2 pz.)



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



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



36 **Gunkan tonno** 🌶️
Bigné di riso avvolti da tonno con tartare di tonno spicy
Allergeni: pesce, uova



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



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



39 **Gunkan cipolla**
Bigné di riso avvolti da salmone con philadelphia, cipolla fritta e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, lattosio, soia



40 **Gunkan soy spicy salmon mandorle** 1 🌶️
 Bigné di riso avvolti da sfoglia di soia, spicy salmone, tobiko, mandorle e maionese
Allergeni: uova, pesce, soia, frutta a guscio, sesamo



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



42 **Gunkan tobiko**
 Bigné di riso avvolti da alga, con tobiko
Allergeni: pesce



304 **Gunkan pistacchio** 1
 Bigné di riso avvolti da salmone scottato con sopra crema di latte e granella di pistacchio
Allergeni: pesce, lattosio, frutta a guscio



305 **Gunkan black** 🌶️
 Bigné di riso venere con sopra spicy salmon
Allergeni: uova, pesce



306 **Gunkan black & white**
 Bigné di riso venere con sopra philadelphia e sesamo
Allergeni: lattosio, sesamo

Nigiri (2 pz.)



43

Nigiri polpo

Polpette di riso con polpo e salsa teriyaki

Allergeni: molluschi, soia



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



A46

Nigiri maguro flambé

Polpette di riso con fetta di tonno scottato con pistacchio, salsa rosa e salsa teriyaki

Allergeni: uova, pesce, soia, frutta a guscio, sesamo



301 **Nigiri speciale** ①
Polpette di riso con sopra salmone,
philadelphia e pasta kataifi
Allergeni: glutine, pesce, lattosio



303 **Nigiri pistacchio** ①
Polpette di riso con sopra salmone scottato,
crema di latte e granella di pistacchi
Allergeni: pesce, lattosio, frutta a guscio



47 **Nigiri branzino**
Polpette di riso con fetta di branzino crudo
Allergeni: pesce



48 **Nigiri gambero cotto**
Polpette di riso con gambero cotto
Allergeni: crostacei



49 **Nigiri flambè**
Polpette di riso con salmone scottato alla
fiamma con salsa rosa e salsa teriyaki
Allergeni: pesce, uova, soia

Onigiri (1 pz.)



50

Onigiri gambero cotto

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di gambero e sesamo
Allergeni: uova, crostacei, sesamo



51

Onigiri miura

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



53

Onigiri spicy tuna

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di tonno spicy e sesamo
Allergeni: pesce, uova, sesamo



52

Onigiri spicy salmon

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di salmone spicy e sesamo
Allergeni: uova, pesce, 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



58 **1**

Sashimi mix speciale

Fette di pesce misto
con gamberi rossi

Allergeni: crostacei, pesce



55

Sashimi salmone **3**

Fette di salmone crudo

Allergeni: pesce



56

Sashimi misto **3**

Fette di salmone, tonno e
branzino crudi

Allergeni:
pesce

Tartare

60

Tartare salmone

Salmone tagliato a cubetti
in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



61

Tartare tonno

Tonno tagliato a cubetti
in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

62

Tartare salmone e avocado

Salmone tagliato a cubetti con
avocado, 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



66

Sushi sashimi

4 hosomaki, 4 uramaki,

5 nigiri, 5 sashimi, 2 gunkan

Allergeni: crostacei, pesce, lattosio, uova, sesamo

67

Sushi salmone misto

4 hosomaki, 4 uramaki,

5 nigiri

Allergeni: pesce, sesamo



Uramaki (4 pz.)

69

Salmon fresh

Salmone e riso con all'esterno philadelphia, pasta kataifi, salsa teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, lattosio, soia



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



Uramaki (4 pz.)

72

Ura California

Rotolo di riso con surimi di granchio, avocado, maionese e sesamo
Allergeni: pesce, crostacei, uova, sesamo



73

Ura spicy salmone

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



74

Ura spicy tuna

Rotolo di riso con tartare di tonno, salsa piccante, tobiko e sesamo
Allergeni: pesce, sesamo



Uramaki (4 pz.)

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



77

Angel roll

Rotolo di riso con salmone, philadelphia, crunch, sesamo, pasta kataifi, salsa teriyaki, tobiko
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, 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



79

Tiger roll

Rotolo di riso con gamberi fritti, maionese, sesamo, avocado, con sopra salmone, salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, 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.)

81

White roll

Rotolo di riso con gambero cotto, insalata, sesamo, con sopra branzino, olio di oliva
Allergeni: crostacei, pesce, sesamo



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



Uramaki (4 pz.)

85

Drago roll

Rotolo di riso con gambero fritto, maionese, con sopra avocado e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, sesamo



86

Rainbow roll

Rotolo di riso con salmone e avocado, con sopra pesce misto

Allergeni: pesce, sesamo



87

Onion roll

Rotolo di riso con granchio, avocado, cipolla, salsa teriyaki e salsa rosa

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



Uramaki (4 pz.)

88

Flower roll 1

Rotolo di riso con gamberi fritti, philadelphia, con sopra spicy salmon, fiori di zucca, salsa teriyaki
Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, soia, lattosio, sesamo



89

Vulcano roll 1

Rotolo di riso con fiori di zucca, philadelphia, con sopra spicy salmone, salsa teriyaki
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, lattosio, sesamo



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



203

Fresh avocado

Rotolo di riso con avocado, ricoperto con salmone

Allergeni: pesce, glutine



204

Moshi & moshi

Rotolo di riso con gamberi fritti, maionese, con sopra tobiko

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



205

Green roll

Rotolo di riso con salmone fritto, con sopra avocado, scaglie di mandorle e salsa agrodolce

Allergeni: glutine, pesce, frutta a guscio



Uramaki (4 pz.)

206

Crispy ebiten roll

Gambero fritto con sopra cipolle croccanti, maionese e teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



207

Ura philadelphia

Salmone, philadelphia, avocado e sesamo

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



315

Black salmo plus

Salmone, avocado e philadelphia con sopra salmone

Allergeni: pesce, soia, lattosio



Uramaki (4 pz.)

308

Ura black sake

Rotolo di riso venere con all'interno salmone, avocado e philadelphia

Allergeni: pesce, lattosio



309

Ura black miura

Rotolo di riso venere con all'interno salmone alla griglia e philadelphia

Allergeni: pesce, lattosio



310

Ura black ebiten

Rotolo di riso venere con all'interno gamberi fritti e maionese, con sopra pasta kataifi

Allergeni: glutine, crostacei, uova



311

Ura black drago

Rotolo di riso venere con all'interno gamberi fritti e maionese, con sopra avocado

Allergeni: glutine, crostacei, uova



Hosomaki (6 pz.)

90

Hoso salmone - 6 pz

Salmone, riso, alga nori
Allergeni: pesce



91

Hoso avocado - 6 pz

Avocado, riso, alga nori



92

Hoso ebi - 6 pz

Gambero cotto, riso, alga nori
Allergeni: crostacei



93

Hoso tonno - 6 pz

Tonno, riso, alga nori
Allergeni: pesce



Hosomaki (6 pz.)

210

Hoso fritto - 6 pz

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

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia



212

Hoso mango - 6 pz

Hoso salmone fritto, con sopra philadelphia, mango e salsa mango

Allergeni: glutine, pesce, lattosio



214

Hoso philadelphia - 6 pz

Hoso salmone fritto con sopra philadelphia, sesamo e teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, 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



98

Temaki spicy salmon

Cono di alga e riso con spicy salmon, insalata

Allergeni: pesce, uova, sesamo

Temaki (1 pz.)



99

Temaki almond

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

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

213

Sesamo spicy ebiten 1

Cono di sfoglia di soia e riso con spicy salmon, gambero fritto, kataifi, salsa piccante, teriyaki e salsa rosa

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



307

Temaki black

Cono di sfoglia di soia con riso venere, tempura di gamberi, avocado, philadelphia, insalata

Allergeni: glutine, crostacei, soia, lattosio



Riso e pasta



100
Riso bianco
Riso bianco

101

Chirashi misto

Riso con sopra fette di salmone,
tonno e branzino crudi
Allergeni: pesce



102

Chirashi salmone

Riso con sopra fette di salmone crudo
Allergeni: pesce

Riso e pasta

103

Riso pollo e gamberi

Riso bianco con gamberi, pollo,
piselli e uova

Allergeni: crostacei, uova



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



312

Riso venere

Riso venere saltato con verdure,
gamberi e uova
Allergeni: crostacei, uova



108

Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con verdure
e gamberi
Allergeni: glutine, crostacei



Riso e pasta



110

Spaghetti di riso

Spaghetti di riso, uova,
verdure di stagione, gamberi

Allergeni: glutine, crostacei, uova



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



Riso e 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 e uova

Allergeni: glutine, crostacei, uova

116

Pad thai

Spaghetti thailandesi saltati con gamberi e verdure di stagione con scaglie di mandorle e uova

Allergeni: glutine, crostacei, frutta a guscio, uova



235

Ramen gamberi

Ramen saltati con gamberi e verdure

Allergeni: glutine, crostacei

Ramen

117

Ramen con verdure

Uova e verdure

Allergeni: glutine, uova, soia



118

Ramen con frutti di mare

Uova, verdure e frutti di mare

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, molluschi

Fritture

122

Tempura di gamberoni

Gamberoni fritti

Allergeni: glutine, crostacei



120

Tempura di verdure

Verdure di stagione

Allergeni: glutine

121

Tempura mista

Verdure di stagione e gamberoni fritti

Allergeni: glutine, crostacei



Fritture



124

Calamari fritti

Anelli di calamari impanati e fritti
Allergeni: glutine, molluschi



125

Patatine fritte

Patate tagliate, fritte e salate
Allergeni: glutine



293

Gamberi fritti

Frittura di gamberi
Allergeni: glutine, crostacei

Fritture

126

Chele di granchio - 2 pz

Allergeni: glutine, crostacei



127

Polpette di gamberi - 2 pz 1

Gamberi, surimi di granchio e mandorle

Allergeni: glutine, crostacei, frutta a guscio

119

Anatra fritta

Allergeni: glutine



295

Polpette patate

Polpette di patate fritte

Allergeni: glutine

Fritture



128

Cotoletta di pollo

Petto di pollo impanato e fritto

Allergeni: glutine, uova



292

Chicken wings

Alette di pollo fritto

Allergeni: glutine



137

Pollo fritto

Allergeni: glutine

129 1

Polpette di polpo e patate - 2 pz

Polpette di polpo

Allergeni: glutine, uova, 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: molluschi



133

Gamberoni alla piastra 3

Gamberoni

Allergeni: crostacei

Piastra



134
Salmone alla piastra
Salmone con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia



135
Spiedini di manzo
Manzo con pepe



136
Branzino alla piastra
Branzino
Allergeni: pesce

Scottato



140
3 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

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

Allergeni: glutine, crostacei

Cucina fusion

149

Gamberi Thai

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



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



152

Manzo piccante

Carne di manzo saltata con peperoni
Allergeni: glutine

Cucina fusion



153

Pollo al limone

Pollo fritto al limone

Allergeni: glutine



154

Gamberi con asparagi

Gamberi con asparagi

Allergeni: crostacei



160

Gamberi con verdure

Gamberi saltati con verdure miste

Allergeni: glutine, crostacei

Cucina fusion



161

Gamberi al limone

Gamberi saltati con limone e salsa al limone

Allergeni: glutine, crostacei



162

Germogli di soia saltati

Allergeni: soia



316

Pollo agrodolce

Pollo con peperoni, ananas e piselli in salsa agrodolce

Cucina fusion



317

Manzo con patate
Manzo saltato con patate



313

Gamberi al curry
Gamberi con patate al curry
Allergeni: crostacei



314

Gamberi in agrodolce
Gamberi con peperoni, ananas e
piselli in salsa agrodolce
Allergeni: crostacei

Cucina italiana



175 ①

Cozze alla marinara

Allergeni: molluschi



176

Braciola di maiale alla griglia

Wok



164

Piccola padella con pollo 1

Pollo, verdure miste (leggermente piccante)

Allergeni: glutine, soia



165

Piccola padella con manzo 1

Manzo, verdure miste
(leggermente piccante)

Allergeni: glutine, soia



166

Piccola padella con calamari 1

Calamari, verdure miste (leggermente piccante)

Allergeni: glutine, soia, molluschi

Sushi Maison propone

La prima porzione è inclusa nel menu "All you can eat".
Le successive ordinazioni sono fuori menu. Il prezzo di ogni piatto è ridotto a 3,00 €.

155

Salmone deluxe - 2 pz 1

Bigné di tempura di gambero, philadelphia e lattuga avvolti da salmone scottato con salse della casa
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, lattosio, uova



156

Gambero kataifi - 1 pz 1

Gamberone avvolto in pasta filo kataifi e fritto con salsa al miele
Allergeni: glutine, crostacei



157

Salmon mango roll - 2 pz 1

Rucola, mango avvolto da salmone con salsa yuzu

Allergeni: glutine, pesce, soia



Sushi Maison propone

La prima porzione è inclusa nel menu "All you can eat".
Le successive ordinazioni sono fuori menu. Il prezzo di ogni piatto è ridotto a 3,00 €.



158

Tartare Maison 1

Tartare di gambero cotto, salmone, branzino, avocado, sesamo in salsa ponzu
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, sesamo, soia

159

Fiore di zucca - 2 pz 1

Fiori di zucca ripieni di gambero e surimi di granchio

Allergeni: glutine, crostacei



163 1

Gamberi rossi - 2 pz.

Allergeni: crostacei

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 pasticceria.

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.

