

MENÙ SERALE € 29,90
coperto 2,00 €

MENÙ PRANZO € 15,90
giorni feriali

MENÙ PRANZO € 21,90
sabato e giorni festivi

Bambini con altezza tra i 100 e i 120 cm.
€ 9,90 a pranzo feriale, 12,90 pranzo festivi, €15,00 a cena
altezza inferiore ai 100 cm. gratis

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, e le richieste fuori lista
Excludes drinks, coffee, liqueurs, sweets, and requests off the list

NON SPRECARE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato
Any leftover food must be paid at list price
and can be removed

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

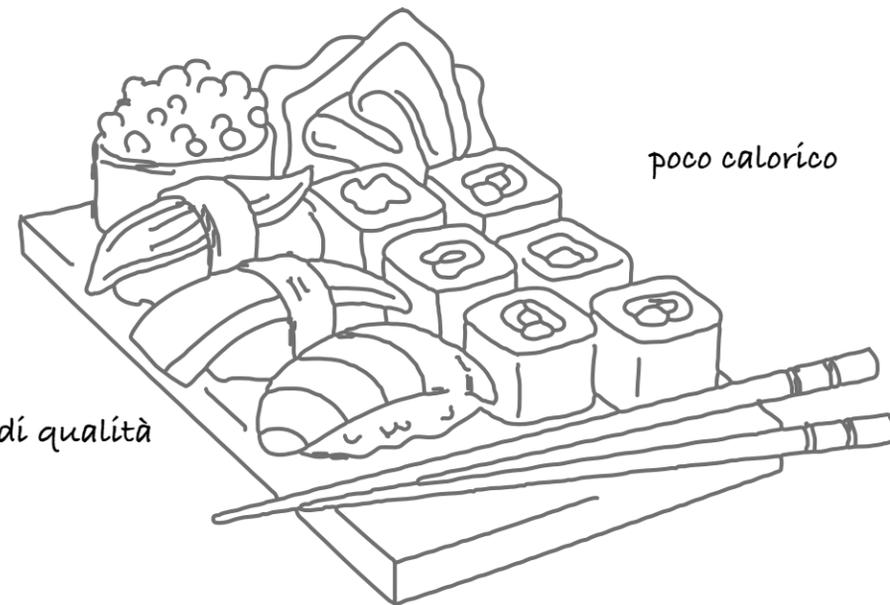
List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

ALCUNI BENEFICI SUL CONSUMO DI SUSHI

alleato del sistema immunitario

ricco di omega 3



poco calorico

fonte di proteine di qualità

facilmente digeribile

ricco di minerali

basso contenuto di grassi

 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	 Frutta a guscio Fruit in shell	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 Crostacei Crustaceans	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Sedano Celery	Sedano e prodotti a base di sedano
 Uova Eggs	Uova e prodotti a base di uova	 Senape Mustard	Senape e prodotti a base di senape
 Pesce Fish	Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 Semi di sesamo Sesame seeds	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 Arachidi Peanuts	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 Solfiti Sulphites	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 Soia Soy	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 Lupini Lupine	Lupini e prodotti a base di lupini
 Latte lattosio Milk of	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattitolo	 Molluschi	Molluschi e prodotti a base di molluschi
 Uova di pesce	Ingredienti non inseriti nell'elenco degli allergeni Ikura: uova di salmone Tobiko: uova di pesce volante possono essere nere, rosse, arancioni o verdi.	15 contiene coloranti E102, E110, e E129 che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini	

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen, therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
 Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

801 Re Capasanta

*Capasanta grigliata, su purea di patate, guarnita con cipolla croccante e salsa sesamo

1-7-11- 14

€ 7,00



802 Tris di mare

Tris di mare con ostrica, *gamberi rossi di mazara e scampo

2-4-6-14

€ 12,00

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

803 Manzo aromatizzato

Fettine di manzo cotto in bassa temperatura aromatizzato con spezie.

€ 10,00

1-6



804 Salmone affumicato

Fettine di °salmone affumicato a freddo con legno di melo, con avocado, tartufo e tobiko

4-15

€ 10,00



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

805 Onabe

*Gamberoni piccanti saltati con verdure, serviti in pentola di fuoco

1-2

€ 10,00



806 Scampi 2 pz.

*Scampi sgusciati, con salsa ponzu

1-2-6

€ 9,00



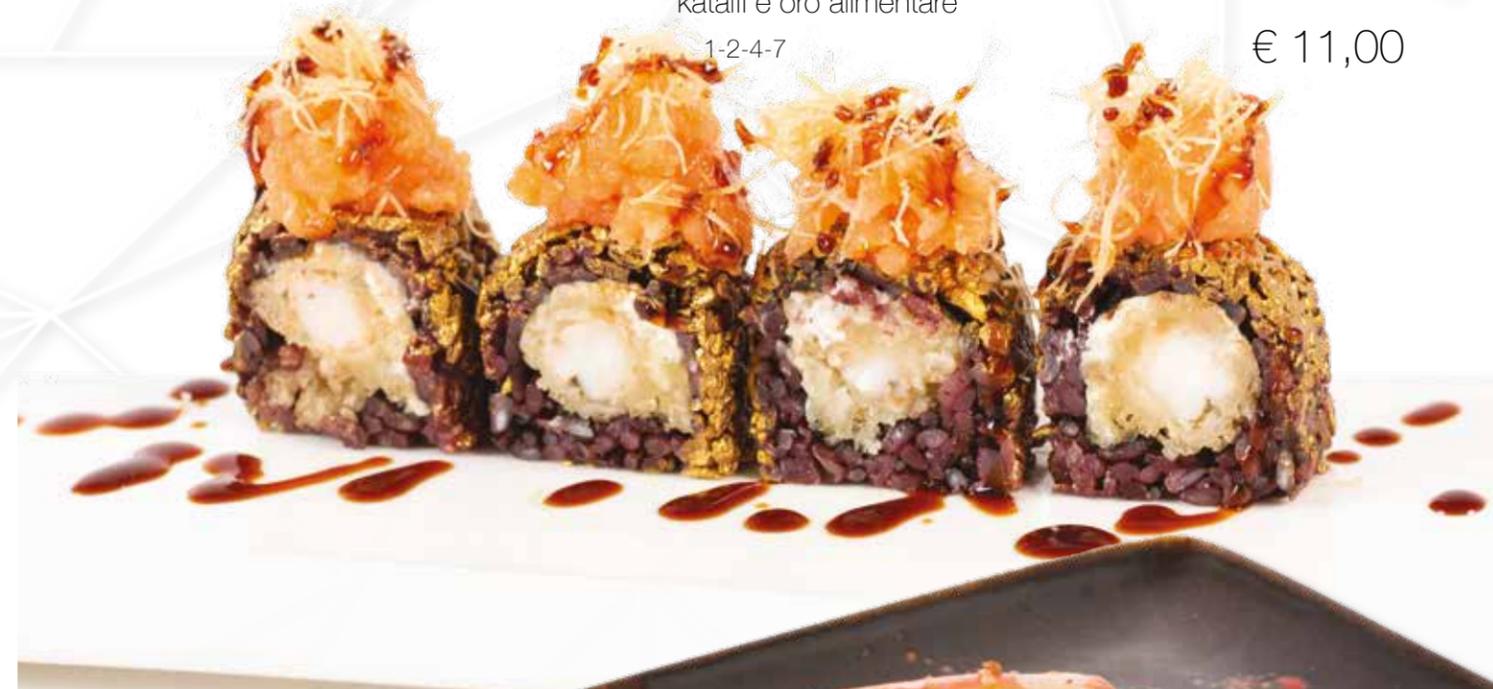
Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

807 Golden roll 4 pz.

Roll di riso venere, farciti con*gamberone in tempura e philadelphia, guarniti con tartare di°salmonc piccante, kataifi e oro alimentare

1-2-4-7

€ 11,00



€ 10,00

808 Gamberoni sale e pepe

Tre *gamberoni saltati con sale e pepe

2

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

809 Merluzzo Well

°Merluzzo su purea di patate, guarnito con teriyaki e ikura

€ 10,00

1-4-7-6-15



810 Stuzzicante

Fettine di °salmone scottato, con maionese e teriyaki, guarnito con scaglie di mandorle

1-3-4-7-6-8

€ 12,00



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

811 Carpaccio di ricciola

Fettine sottili di °ricciola, condite con salsa yuzu kosho, guarnite con tobiko

1-4-6-15

€ 13,00



€ 12,00

812 Branzino e funghi

Terrina di °branzino al vapore, servita con funghi pioppini saltati, piselli primaverili e una salsa dello chef dal carattere avvolgente e raffinato.

1-4-6

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

813 Astice with double tartare 2-4

Bocconcino di riso in tempura croccante adagiato su crema di philadelphia, guarnito con una doppia tartare; °salmon spicy dal gusto deciso e *astice con *manzancole e maionese delicata. Un connubio tra croccantezza, freschezza e sapidità, un perfetto equilibrio tra piccantezza e dolcezza.

€ 12,00



814 Sashimi ricciola

Fettine di *ricciola cruda
4

€ 13,00



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

€ 11,00



815 Tartare mix

Tartare di °pesce misto, condita con salsa yuzu kosho

1-4-6-11-15

816 Ring rice

Anello di riso guarnito con tartare di avocado e spicy salmon, con granelle di pistacchio e salsa mango e philadelphia

€ 11,00



1-4-6-7-8-10

Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

817 Carpaccio gourmet

Carpaccio di °pesce e *crostacei, salsa dello chef, olio E.V.O.

2-4-7

€ 12,00



818 Blending € 5,00

Ostrica con uova di trota

14-15



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

819 Sashimi flambé

Fettine di °salmone scottato, condite con salsa mango e guarnite con granelle di pistacchio

4-7-8

€ 12,00



820 Hoshizushi

Bocconcini di riso farciti al °salmone, con topping assortiti che esaltano consistenze e sapori, in un perfetto equilibrio tra tradizione giapponese e creatività contemporanea

4

€ 9,00



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

821 Straccetti di salmone

Straccetti di °salmone conditi con salsa al sesamo, guarniti con croccante di cipolla

1-4-11

€ 11,00



Due piatti special selection sono compresi nel menù all you can eat serale, eventuali ordini successivi andranno pagati al prezzo indicato.

822 Tuffo nel mare

*Capesanta scottata in salsa agrodolce, servita in una conchiglia croccante di farina di riso, un incontro raffinato di consistenze e sapori del mare, racchiuso in un elegante boccone.

14

€ 7,00





*Gamberi avvolti da una leggera e croccante sfoglia, farcita con edamame e philadelphia



Croccante sfoglia di farina di grano con un gustoso ripieno di verdure



Dorati *anelli di cipolla impanati e fritti



*Gustose chele di granchio fritte



Involtini di *gamberi, avvolti in un croccante filo di patate dorate



Involtini di sfoglia di riso, farciti con *gamberi delicati e verdure croccanti



Leggere nuvolette di farina di granchio



Croccanti e dorate *patatine



*Salmon speziato piccante su saporite e croccanti patatine



Croccante tempura di fiore di zucca, avvolto con °salmon, condito con salsa teriyaki e maionese



Roll di *gamberi avvolti con °salmon e salsa teriyaki



Sfera croccante di patate dorate, con cuore morbido di edamame, *salmon fresco e philadelphia.

13 Mazzancolle

€ 7,00



1-2-6-10-11

*Mazzancolle grigliate con salsa dello chef

16 Pane al vapore

€ 4,00



1-7

*Morbido pane al latte cotto al vapore

14 Yakitori

€ 6,50



1-6-11

Bocconcini di pollo alla piastra con salsa teriyaki

15 well takos

€ 5,50



1-6-11

Takos croccanti, farciti con insalata fresca, bocconcini di pollo grigliato con salsa yakitori lucida e saporita

17 Tako yaki 3 pz.

€ 5,50



1-3- 2-4-6-7-14

* Morbide polpettine di patate con *polpo, fritte e guarnite con katsuobushi, salsa teriyaki e maionese



*Ravioli con ripieno di carne di pollo grigliati



*Ravioli con sfoglia al nero di seppia con ripieno di gamberi e carne, cotti al vapore



*Ravioli di sfoglia di riso, farciti con *gamberi, cotti al vapore



*Ravioli con ripieno di carne di maiale cotti al vapore



*Ravioli dorati, avvolti con sfoglia di grano, farciti con seppia conditi con salsa al sesamo e guarniti con croccante di cipolla



*Ravioli verdi di farina di grano agli spinaci, farciti con edamame



*Ravioli grigliati alla piastra, ripieni con pollo, serviti con maionese e salsa taka



*Fagioli novelli di soia lessati, serviti nel loro baccello



Alga wakame marinata con aceto di riso, con semi di soia



Fagioli edamame saltati in wok, conditi con una glassa piccante e speziata



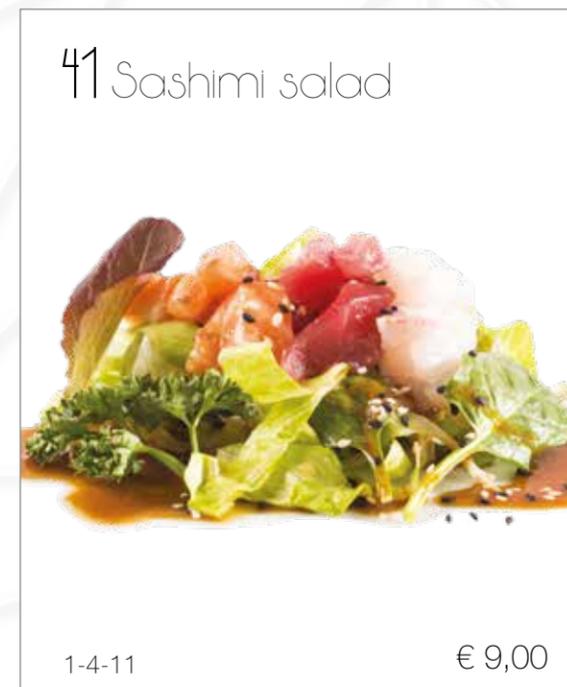
Fettine di tofu condite con salsa di soia, guarnite con alga nori



Antipasto giapponese leggero a base di verdure e alghe marinate in una miscela di aceto di riso, con *surimi, *polpo e °pesce



*Polpo e patate conditi con olio E.V.O. pepe nero e limone



Insalata mista con fettine di °pesce crudo con goma dressing



Insalata mista, con *gamberetti cotti al vapore e olive nere, sala di sesamo

45 Zuppa di miso



6

€ 4,00

Zuppa con miso, tofu e alghe

46 Zuppa agropiccante



1-3

€ 4,50

Zuppa con tofu, uova e verdure

47 Miso piccante € 4,00



1-6

Zuppa miso con tofu alghe nori e salsa
piccante

48 Osumashi



2-3-4

€ 5,00

Zuppa con *pesce, *gamberi e uova



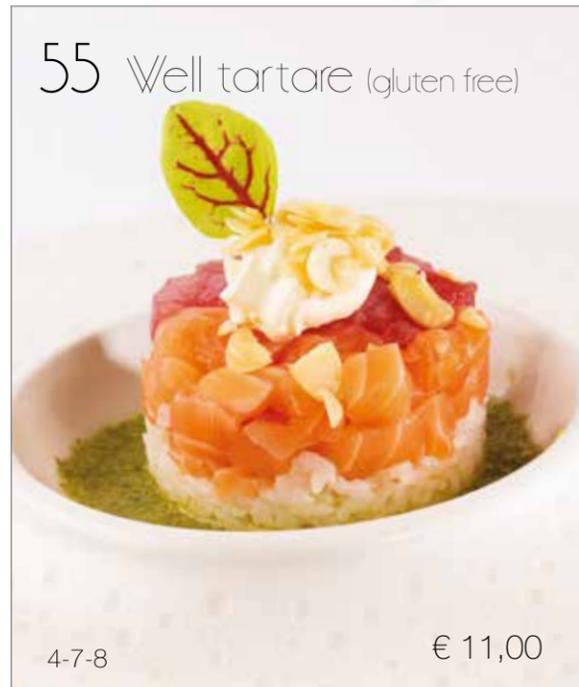
Onabe con *calamari, piatto piccante servito nella tradizionale pentola



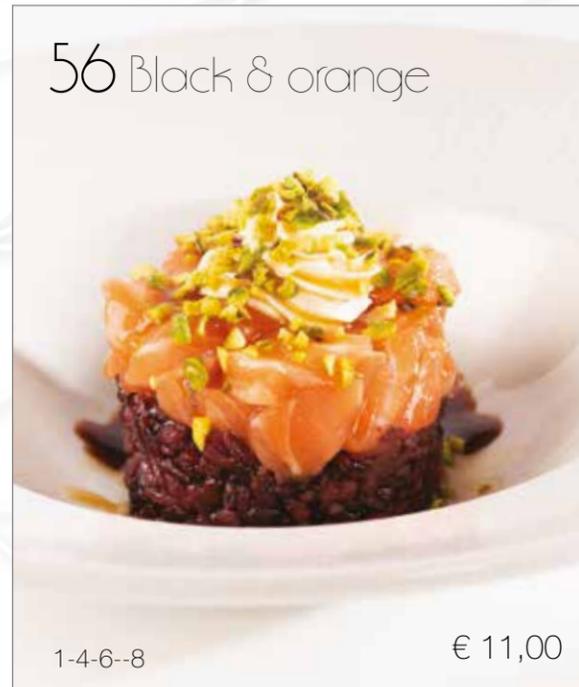
Onabe con *gamberi, piatto piccante servito nella tradizionale pentola



Onabe con pollo, piatto piccante servito nella tradizionale pentola



Tartare di °tonno e °salmone su base di riso, condita con salsa jalapeno, guarnita con philadelphia e scaglie di mandorle



Tartare di °salmone su base di riso venere, condita con salsa teriyaki, guarnita con philadelphia e pistacchio



Tartare di °salmone tagliata al coltello



Tartare di °salmone su riso bianco, guarnita con avocado e semi di sesamo e salsa ponzu



Tartare di °tonno tagliata al coltello con avocado, condita con salsa ponzu



Tartare di °salmone tagliato al coltello con frutta esotica, condito con exsotic sauce

65 Maguro namida



€ 11,50

4-10

Fettine di °tonno scottato con wasabi fresco

66 Sake togarashi



€ 11,00

4-11

Fettine di °salmone scottato aromatizzato con nanami togaraschi

70 Pokè mania € 12,50



1-4-6-11

Pokè bowl con °salmone cotto, su base di riso, guarnita con edamame, avocado, alghe wakame e granelle di cipolla fritta e salsa teriyaki

71 Pokè Hawaii € 12,50



1-4-6-11

Pokè bowl con °salmone crudo, su base di riso guarnita con, avocado, alghe wakame, granelle di cipolla fritta e salsa pokè

75 Sake don € 11,50



4-11

Fettine di °salmone crudo su una base di riso bianco, con semi di sesamo

80 Well emotions



1-2-4-6-11

€ 11,00

Cinque suggestioni di carpaccio, con °pesce misto e salsa sesamo

81 Salmone scottato



4-6

€ 11,00

Fettine di salmone scottato, accompagnate da una salsa pokè dal profilo profumato e leggermente umami, per un piatto elegante e ricco di sapore.

82 Tsukeru sake € 11,50



4

°Salmone marinato in salsa di barbabietola, con sale nero di cipro

83 Carpaccio sake € 12,00



1-4-6-11

Fettine sottili di °salmone crudo con salsa ponzu e semi di sesamo

84 Sake tataki € 10,00



4-11

°Salmone in crosta di sesamo scottato

85 Maguro tataki € 12,00



1-4-6-11

Fettine di °tonno scottate, condite con goma sauce e semi di sesamo



Bocconcini di riso con °tonno



Bocconcini di riso con °salmone



Bocconcini di riso con °branzino



Bocconcini di riso con *gambero cotto



Bocconcini di riso con con gambero crudo salsa spicy maio



Bocconcini di riso con avocado fresco



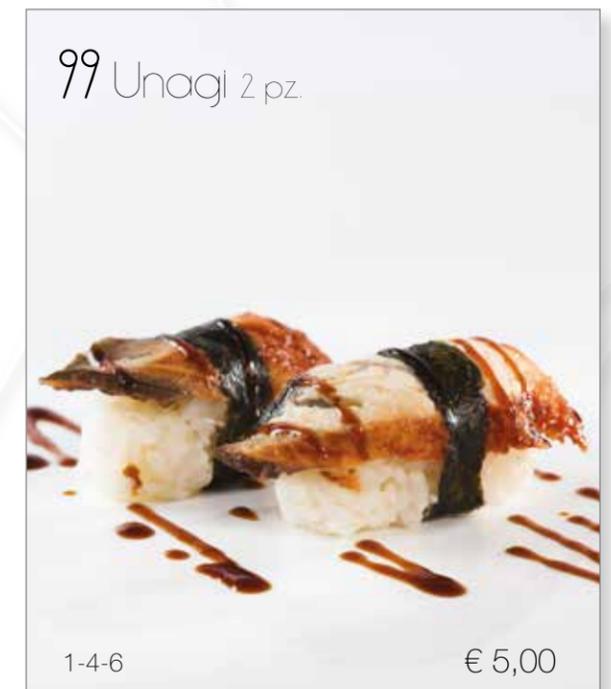
Bocconcini di riso con °salmone scottato guarniti con salsa di funghi e teriyaki



Bocconcini di riso venere con °salmone, philadelphia e scaglie di mandorle



Bocconcini di riso con °salmone scottato e salsa teriyaki



Bocconcini di riso con anguilla e salsa teriyaki

100 Delice 2 pz.



1-4-6-7

€ 3,50

Bocconcini di riso con °salmone, philadelphia, salsa teriyaki e kataifi

101 Sweet dream 2 pz.



3-4-7

€ 3,50

Bocconcini di riso con °salmone scottato e salsa dolce e vellutata

104 Nigiri red esotica



3-4-7-8

€ 5,00

Nigiri di °salmone marinato con barbabietola, condito con salsa mango e guarnito con granelle di pistacchio

102 Ebi fried 2 pz.



1-2-6

€ 3,50

Bocconcini di riso con *gamberetto in tempura e salsa teriyaki

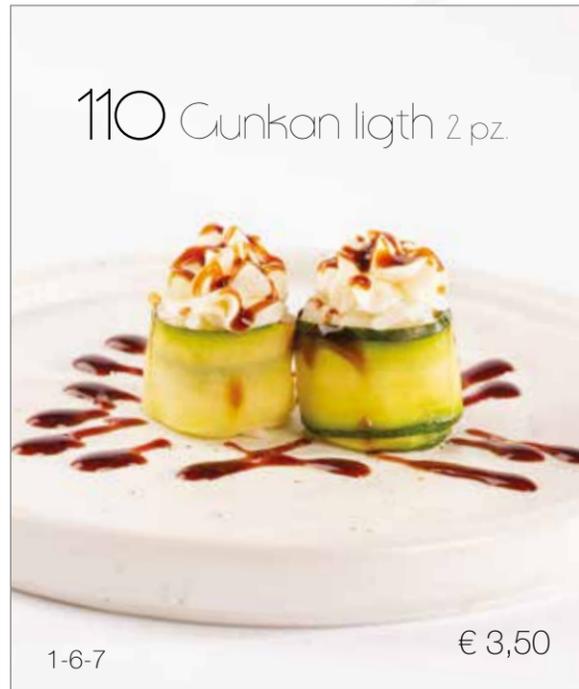
103 Zola 2 pz.



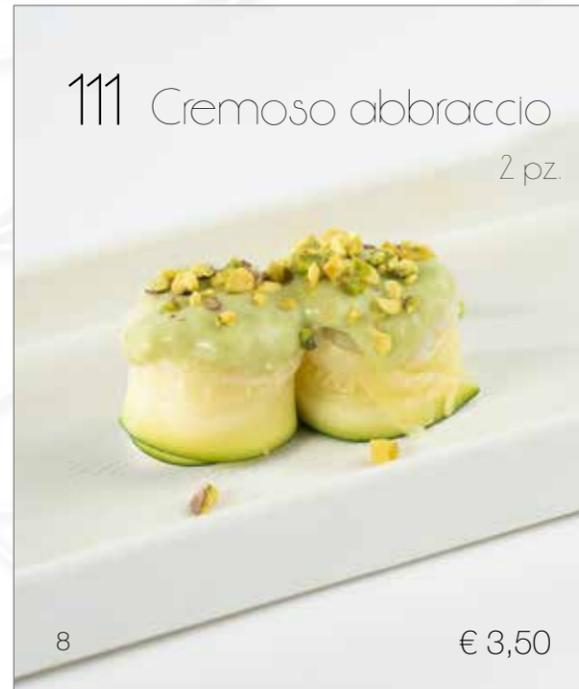
4-7

€ 3,50

Bocconcini di riso con salmone e gongorzola fuso



Bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con philadelphia e salsa teriyaki



Bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con crema avocado e granelle di pistacchi



Bocconcini di riso avvolto in °salmone fresco, guarniti con *gamberi crudi di alta qualità e una cremosa maionese al basilico



Bocconcini di riso avvolti con °salmone, farciti con purea di patate



Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con philadelphia e tobiko rosso



Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone e salsa piccante



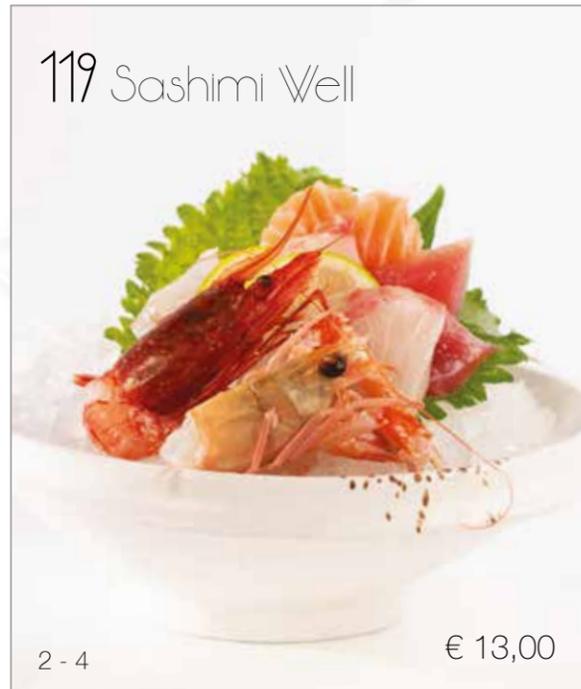
Bocconcini di riso avvolti con °tonno, guarniti con tartare di °tonno e salsa piccante



Bocconcini di riso guarniti con philadelphia e salsa teriyaki



Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con uova di pesce volante



Fettine miste di °pesce e *gamberi crudi

Fettine di °salmone crudo 5 pz.



Piatto degustazione di nigiri, uramaki e gunkan



Nigiri di °pesce misto scottato condito con maionese guarnito con granelle di pistacchio



Piatto degustazione con 4 nigiri e 4 uramaki

125 Tutto cotto

€ 5,00



6-11

Cono di riso avvolto con alga nori farcito con pollo e salsa teriyaki

126 Temaki crunch

€ 5,00



1-3-4-6-7

Cono di riso avvolto con alga nori farcito con °salmone cotto philadelphia, guarnito con granelle di cipolla e salsa teriyaki

127 Maguro

€ 5,00



4-11

Cono di alga nori farcito con riso, °tonno e avocado

128 Sake

€ 4,00



4-11

Cono di alga nori farcito con riso, °salmone e avocado

129 Spicy salmon

€ 5,00



4-15

Cono di alga nori farcito con riso e tartare di °salmone piccante

130 Spicy tuna

€ 5,50



4-15

Cono di alga nori farcito con riso e tartare di °tonno piccante

131 Ebiten

€ 4,50



1-2-6

Cono di alga nori farcito con riso, tempura di *gamberoni e salsa teriyaki



Piccoli roll di riso farciti con riso e °salmone avvolti con croccante pasta sfoglia frita, guarniti con avocado e philadelphia e teriyaki



Piccoli roll di riso farciti con °salmone fritto, guarniti con philadelphia, spicy maio, salsa teriyaki e katafi



Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia e fragole fresche e salsa teriyaki



Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con °salmone piccante e salsa teriyaki



Piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con *gambero cotto, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con *gambero fritto, avvolti con alga nori e salsa teriyaki



Piccoli roll di riso farciti con cetriolo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso venere farciti con *gambero fritto guarniti con tartare di °salmone piccante, granelle di pistacchio



Piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con °salmone maionese, guarniti con °salmone scottato e philadelphia

150 Futomaki california 5 pz.

€ 7,50



1-2-3-4-6

Grandi roll di riso farciti con °tonno, °salmone, avocado e *surimi, avvolti con alga nori

155 Onigiri spicy sake

€ 4,00



4-5-8-11-15

Polpettina di riso farcita con °salmone piccante, guarnita con croccante di arachidi

151 Futomaki fritto 5 pz.

€ 8,50



1-2-3-4-6-7

Grandi roll di riso farciti con *surimi, °salmone, avocado e philadelphia, avvolti con alga nori e fritti, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

160 Tasty € 7,50



1-2-3-4-7-8-11

Roll di riso farciti con tempura di *gamberi, guarniti con °salmone scottato, maionese piccante, salsa al latte e granelle di pistacchio

161 Flower 3 pz. € 5,00



1-4-6-11-15

Croccanti roll fritti, farciti con °salmone e tobiko, guarniti con tartare di °salmone piccante, fiori di zucca fritti e salsa teriyaki

162 Tiger evolution € 12,00



1-2-4-6-7-8-11

Roll di riso farciti con *gambero in tempura, philadelphia e insalata, guarniti con °salmone scottato, mandorle tostate e teriyaki

163 Take me € 12,00



1-2-4-6-7-8-11-15

Roll di riso farciti con *gambero in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone scottato e tartare di °salmone piccante, kataifi e teriyaki

164 Pleasing € 10,00



4-7-8-11

Roll di riso farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con croccante di cipolla frita

165 Together € 10,00



1-2-3-4-6-7-11-15

Roll di riso farciti con avocado, maionese e tobiko, guarniti con tartare di °salmone piccante

166 Miura € 8,00



1-4-6-7-11

Bocconcini di riso, farciti con °salmone cotto, philadelphia e insalata, conditi con salsa teriyaki

167 Crispy miura € 8,50



1-4-6-7-8-11

Bocconcini di riso, farciti con °psalmone cotto, philadelphia e insalata, guarniti con granelle di mandorle, conditi con salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °salmone scottato, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con °tonno scottato e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura, guarniti con avocado e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °tonno e avocado



Roll di riso farciti con *gamberi in tempura, guarniti con carpaccio di °pesce misto e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con cetrioli, insalata, avocado e philadelphia, guarniti con avocado



Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante e guarniti con tartare di °salmone piccante



Roll di riso con tartare di °tonno e guarniti con tartare di °tonno piccante



Roll di riso farciti con *gamberoni in tempura philadelphia, kataifi e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con *gambero in tempura philadelphia, guarniti con °salmone scottato pasta kataifi e teriyaki



Roll di riso farciti con tartare °salmone, philadelphia e croccante di tempura, guarniti con avocado e teriyaki



Roll di riso farciti con frutta mista e salsa esotica



Roll di riso farciti con °salmone affumicato e philadelphia, guarniti con avocado, croccante di tempura e teriyaki



Roll di riso, farciti con °salmone e philadelphia, guarniti con zola fuso



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con *gambero crudo e tobiko



Roll di riso farciti con °salmone affumicato, philadelphia, granelle di tempura, guarniti con maionese e scaglie di mandorle tostate



Roll di riso farciti con °salmone e *gamberetti in tempura, guarniti con chips di mais



Roll di riso farciti con °salmone fritto, guarniti con °anguilla, avocado e teriyaki



Roll di riso farciti con °salmone cotto e philadelphia, guarniti con °salmone, salsa teriyaki e semi di sesamo



Roll di riso farciti con °salmone e avocado



Roll di riso farciti con *surimi, avocado maionese e tobiko



Roll di riso farciti con tartare di °salmone, *surimi, tobiko, philadelphia e avocado, guarniti con °salmone e fettine di tartufo



Mattoncini di riso guarniti con spicy °salmon, avocado e mandorle e salsa teriyaki

191 Sirenetta roll

€ 12,00



2-4-14-15

Roll di riso farciti con °salmone e melone, guarniti con °salmone e tartare di *gamberi e *capesante e tobiko

193 Black miura roll



4--6-7-8-11

€ 9,50

Riso venere farciti con °salmone cotto, guarniti con philadelphia e mandorle tostate

194 Black Well salmon roll



3-4-11

€ 10,00

Roll di riso venere, farciti con °salmone e avocado, guarniti con °salmone scottato e maionese piccante

192 Almeno una volta

€ 11,00



1-2-7-14

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura, guarniti con tartare di *gamberi, *capesante e avocado e salsa al basilico

195 Black saudade

€ 12,00



1-4-6-7-8-11-15

Mattoncini di riso guarniti con spicy °salmon e avocado, philadelphia e granelle di pistacchio

200 Salmone sbagliato



1-4-6-7

€ 7,50

°Salmone con salsa teriyaki su purea di patate

201 Yakitori don



1-4-6-11-14

€ 7,50

Ciottola di pollo alla piastra e salsa teriyaki su riso bianco cotto al vapore

205 Tempura moriawase



1-2

€ 8,50

Tempura di *gamberoni e verdure miste

206 Fbi tempura



1-2

€ 8,50

Tempura d* gamberoni

207 Yashai tempura



1

€ 6,00

Tempura di verdure miste

208 Onabe thai



1-2-6

€ 6,00

€ 8,00

*Gamberi saltati con cipolle, patate e peperoni

Riso



Riso bianco cotto al vapore



Riso saltato con piselli, uova e prosciutto



Riso con *gamberi e verdure saltati con salsa piccante



Riso saltato con verdure e uova



Riso saltato con *gamberetti, patate e curry piccante

Riso

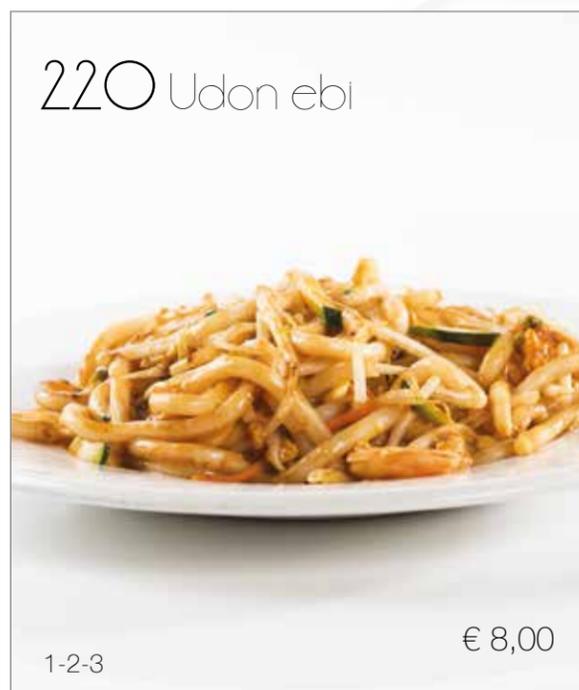


Riso saltato con salame dolce, prosciutto, uova, salsa di soia

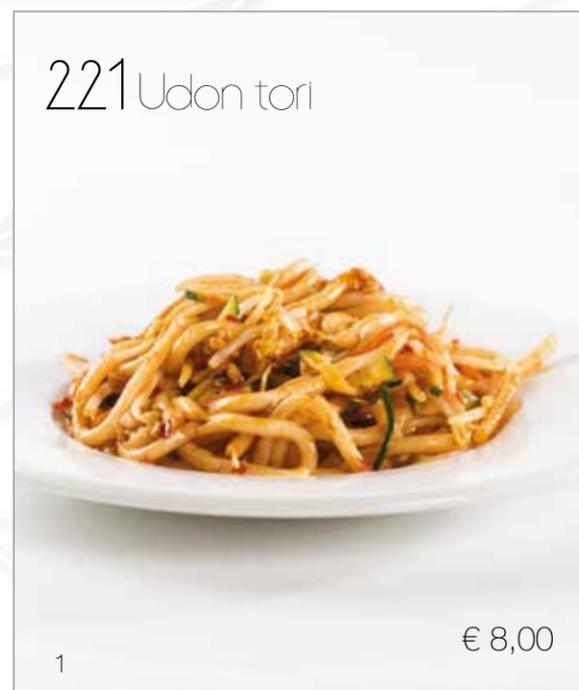


Gnocchi giapponesi saltati con *gamberi, uova e verdure

Pasta



Udon saltati con *gamberi e uova



Udon saltati con carne di pollo, piccante



Spaghetti di riso saltati con *gamberi, uova, verdure e salsa piccante



Spaghetti di soia piccanti saltati con pollo



Spaghetti di soia saltati con *gamberi



Tagliatelle di riso saltate con *gamberi, verdure, uova e salsa dello chef



Spaghetti al nero di seppia con *gamberi, germogli di soia, uova e cipolla croccante



Tagliatelle saltate con pollo, verdure, uova e salsa piccante

Pasta

Ramen

228 Ramen tempura



1-2-3-6-11

€ 9,00

Ramen in brodo di miso, con tempura di *gamberi, bambù, alghe nori e uovo

229 Ramen manzo



1-2-3-6-11

€ 9,50

Ramen in brodo di soia e salsa al sesamo, con manzo, verdure, bambù, alghe nori e uovo

Gamberetti

230 Gamberetti al limone



2

€ 7,50

*Gamberetti saltati con salsa al limone

231 Gamberetti al curry



2-6

€ 7,50

*Gamberetti saltati con salsa al curry

232 Gamberi sale e pepe



2

€ 7,50

*Gamberetti saltati con sale e pepe

233 Gamberi piccanti



1-2-6-8

€ 7,50

*Gamberetti saltati con salsa piccante

234 Gamberi fritti



1-2

€ 7,50

*Gamberetti in pastella, fritti

235 Gamberetti in agrodolce



1-2

€ 7,50

*Gamberetti fritti, saltati con salsa agrodolce

Gamberi e Pollo



*Gamberetti saltati con salsa kong pao, agrodolce e leggermente piccante



*Gamberetti saltati in padella con verdure e bambù



Tenero pollo, *gamberi e *calamari selezionati, saltati a fuoco vivo con una salsa d'ostrica ricca e profumata



Pollo saltato al limone



Pollo saltato con verdure e salsa piccante

Pollo



Pollo saltato con salsa al curry



Pollo in pastella, fritto



Pollo saltato con mandorle



Pollo saltato con salsa kong pao, agrodolce e leggermente piccante



Pollo saltato con funghi e bambù

Verdesca

Griglia



Cotoletta di pollo impanata e frita



*Salmone alla griglia



Spiedini di pollo alla griglia 2 pz.



Filetto di *branzino alla piastra, con sale nero di Cipro



*Gamberoni alla griglia



Spiedini di *gamberetti alla griglia 2 pz.



Cozze alla piastra condite con limone

Anatra e manzo

Manzo e verdure

253 Anatra all'arancia



€ 8,00

Anatra cotta al forno servita con salsa all'arancia

254 Anatra ai 5 aromi



€ 7,50

Anatra arrosto aromatizzata alle 5 spezie

257 Manzo al zenzero



€ 7,50

Manzo saltato con zenzero erba cipollina e salsa ostriche

255 Manzo e patate



1-6

€ 7,50

Manzo saltato con patate e salsa di soia

256 Manzo e funghi



1-6

€ 7,50

Manzo saltato con funghi shiitake e bambù

258 Karifurawa



€ 5,00

Cavolfiore sale e pepe

259 Pak choi



€ 5,00

Verdure cinesi saltate

IDROLIFE acqua minerale trattata

Acqua 0,50 l	€ 2,00
Acqua 0,75 l	€ 3,00

BIBITE	€ 3,50
--------	--------

THE IN TEIERA

Jasmin	€ 4,00
Verde Giapponese	€ 4,00
Rosso (artigianale)	€ 4,00
Camomilla	€ 3,00

BIRRE

Asahi	€ 6,00
Kirin	€ 6,00
Sapporo lattina	€ 6,00
Tsingtao	€ 6,00
Yanjing (cinese)	€ 6,00
Weltenburger rossa	€ 6,00

BIRRE ARTIGIANALI

Saiko (itoku) 33 cl.	€ 6,00
----------------------	--------

BIRRE ALLA SPINA

LOBURG chiara piccola	€ 3,00
LOBURG chiara media	€ 6,00
HOEGAARDEN bianca piccola	€ 3,00
HOEGAARDEN bianca media	€ 6,00

CAFFETTERIA

Caffe	€ 1,50
Caffe decaffeinato	€ 1,50
Caffe corretto	€ 2,00
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50

SAKE IN TAZZA

Piccolo	€ 4,00
Grande	€ 7,00

ALCOLICI

Alcolici Italiani e digestivi	€ 4,00
Whisky e cognac	€ 5,00
Grappa orientale	€ 4,00

SORBETTO

Sorbetto al limone	€ 4,00
Sorbetto alla vodka	€ 5,00

BOLLICINE METODO CHARMAT

Prosecco Vald. D.O.C.	l. 0,75	Villa Sandi	€ 18,00
Prosecco Vald. D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€ 21,00
Prosecco Mil. D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€ 23,00
Cartizze D.O.C.G.	l. 0,75	Villa Sandi	€ 32,00

BOLLICINE METODO CLASSICO

Ca' dei Frati Cuvée	l. 0,75	Ca' dei Frati	€ 28,00
Incanto dosage zero 36 mesi	l. 0,75	Cantine Crosio Incanto	€ 28,00
Ferghettina brut D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€ 38,00
Ferghettina rosè brut D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€ 40,00
Ferghettina satén D.O.C.G.	l. 0,75	Franciacorta	€ 38,00
Ferrari perlè D.O.C.	l. 0,75	Ferrari	€ 40,00
Cuvée prestige	l. 0,75	Cà del Bosco	€ 51,00

VINI BIANCHI

Erbaluce di Calluso (bio)	l. 0,75	Cantina artigianale	€ 18,00
Muller thurgau D.O.C.	l. 0,75	kaltern	€ 19,00
Gewurztraminer	l. 0,75	kaltern	€ 23,00
Gewurztraminer	l. 0,75	Hofstätter	€ 29,00
Chardonnay D.O.C.	l. 0,75	K altern	€ 19,00
Sauvignon	l. 0,75	Alturis	€ 23,00
Falanghina	l. 0,75	Jenare	€ 21,00
Greco di tufo	l. 0,75	Feudi di S. Gragorio	€ 23,00
Lugana	l. 0,75	Cà dei Frati	€ 23,00
Vermentino	l. 0,75	Campo delle comete	€ 21,00
Ribolla gialla	l. 0,75	Alturis	€ 21,00
Pinot grigio	l. 0,75	Hofstatter	€ 18,00
Roero Arneis	l. 0,75	Negro Angelo	€ 18,00
Blange Arneis	l. 0,75	Ceretto	€ 32,00
Sur Sur	l. 0,75	Donnafugata	€ 22,00
Vermentino di Sardegna Meri	l. 0,75	Argiolas	€ 28,00

VINI FRANCESI

Champagne Brut majeur Ayala	l. 0,75	€ 83,00
Champagne Brut Ruinart	l. 0,75	€ 103,00
Champagne Rosè Ruinart	l. 0,75	€ 133,00
Champagne Dom Pérignon vintage	l. 0,75	€ 293,00
Champagne Dom Pérignon rosé vintage	l. 0,75	€ 413,00
Champagne Krug Gran Cuvée	l. 0,75	€ 343,00
Champagne Krug Rosé Gran Cuvée	l. 0,75	€ 513,00
Champagne Cristal Brut	l. 0,75	€ 373,00
Champagne Cristal Rosé Brut	l. 0,75	€ 633,00

VINI BIANCHI 1/2 bottiglia

Lugana	l. 0,37	Cà dei Frati Rosè	€ 13,00
Falanghina	l. 0,37	Jenare	€ 13,00
Roero Arneis	l. 0,37	Negro Angelo	€ 13,00

VINI ROSE'

Cà dei Frati Rosè	l. 0,75	Cà dei Frati	€ 23,00
Rose millesimato	l. 0,75	Villa Sandi	€ 18,00
Cuvée dei Frati rosè (bollicine)	l. 0,75	Cà dei Frati	€ 28,00

VINI ROSSI

Chianti superiore D.O.C.G.	l. 0,75	Piccini	€ 16,00
Barbera d'Alba D.O.C.G.	l. 0,75	Negro Angelo	€ 18,00
Primitivo	l. 0,75	Feudi di S. Gragorio	€ 18,00
Nebbiolo Langhe D.O.C.G.	l. 0,75	Negro Angelo	€ 26,00
Nero d'Avola	l. 0,75	Donnafugata	€ 21,00
Pinot Nero Meczan	l. 0,75	Hofstätter	€ 25,00
Gattinara D.O.C.G.	l. 0,75	Antonolo	€ 48,00
Amarone Valpolicella D.O.C.G.	l. 0,75	Veneto	€ 58,00

VINI SFUSO bianco fermo, rosato fermo bianco mosso e rosso

Caraffa	l. 0,25	€ 4,00
Caraffa	l. 0,50	€ 8,00
Caraffa	l. 0,100	€ 12,00

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Villa Sandi	€ 5,00
Franciacorta Ferghettina D.O.C.G.	Franciacorta	€ 7,00

BIANCHI FERMI

Falanghina	Jenare	€ 5,00
Gewurztraminer	kaltern	€ 5,50
Lugana	Cà dei Frati	€ 6,00

ROSSI

Nero d'Avola	Donnafugata	€ 5,00
Chianti superiore D.O.C.G.	Piccini	€ 5,00

VINI DA DESSERT

Moscato di Pantelleria	€ 4,00
Passito di Pantelleria	€ 6,00

