

Yummy sushi

Menu **Cena**



Allergeni / Allergens

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

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

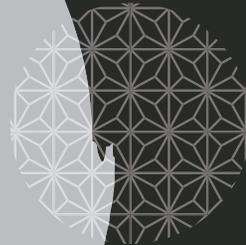
* Prodotto abbattuto all'origine

Questo esercizio, sottopone ad abbattimento preventivo, il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."



Yummy sushi

Menu **Cena**



Allergeni / Allergens

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

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

* Prodotto abbattuto all'origine

Questo esercizio, sottopone ad abbattimento preventivo, il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

Formula All You Can Eat

CENA

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ
(ESCLUSO FESTIVI)

24,90 €

COPERTO 2 €

BEVANDE E DESSERTS ESCLUSI

VENERDÌ, SABATO, DOMENICA
E FESTIVI

26,90 €

COPERTO 2 €

BEVANDE E DESSERTS ESCLUSI

I bambini fino a 140 cm pagano 12 €

I bambini oltre i 140 cm pagano a prezzo pieno

Non essendo un ristorante alla carta, nel caso in cui il bambino consumasse anche un solo piatto verrà conteggiato come coperto.

I piatti piccanti sono contrassegnati con il simbolo del peperoncino 🌶️

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, ricordiamo che si possono ordinare max 5 piatti per volta a persona. I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte oltre al menu, con una penale da 5 € a 20 € a discrezione del personale.

È possibile effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti si consiglia di terminato quelli già serviti. **Il cibo è vita non sprecarlo.**

SERVIZIO CON **TORTA** FORNITA DA VOI: **1,50 € A PERSONA**
SERVIZIO CON **TORTA + SPUMANTE** FORNITI DA VOI: **2,50 € A PERSONA**

Piatti speciali / Nel menu sono compresi 2 piatti speciali a scelta. Le successive ordinazioni sono fuori menu.



F1 Tris salmon 10,00 €
Tritato di salmone con mango, avocado e tobiko rosso,
condito con salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6



F2 Salmone donte 5,00 €
Tempura di gambero*, philadelphia e mango, avvolto
da salmone con sopra salsa lemon e pasta kataifi
Allergeni: 1,2,4,6,7



F3 Insalata di salmone 10,00 €
Tartare di salmone, pomodoro, olive, capperi e salsa
ponzu
Allergeni: 1,4,6



F4 Tuna flower (2 pz.) 7,00 €
Tempura di fiori di zucca, philadelphia, avvolto da tonno
scottato, salsa teriyaki, salsa maio e granelli di pistacchio
Allergeni: 1,3,4,6,7,8

Piatti speciali / **Nel menu sono compresi 2 piatti speciali a scelta. Le successive ordinazioni sono fuori menu.**



F5 Salmone flower (2 pz.) 7,00 €
Tempura di fiori di zucca, philadelphia, avvolto da salmone scottato con salsa teriyaki, salsa maio e granelli di pistacchio - *Allergeni: 1,3,4,6,7,8*



F6 Rosso Ebi 7,00 €
Gambero rosso* di Mazara del Vallo con funghi champignon, guarniti con tobiko rosso e conditi con salsa bissku - *Allergeni: 1,2,4,6*



F7 Involtino mango 5,90 €
Mango, cetriolo, avvolto da salmone con passion fruit
Allergeni: 4



F8 Sashimi mix con salsa mango (14 pz.) 16,90 €
Sashimi mix con salsa mango, scampi e gambero rosso
Allergeni: 2,4

Piatti speciali / Nel menu sono compresi 2 piatti speciali a scelta. Le successive ordinazioni sono fuori menu.



F9

Capesante fry

Capesante, alghe, miele
e pasta kataifi con sopra
pistacchio e salsa ponzu
Allergeni: 1,6,8,14

6,90 €



F10 Gamberoni fry 7,90 €
Gamberone* avvolto da alga, miele, pasta kataifi e salsa
teriyaki - *Allergeni: 1,2,6*



F11 Scampi passion 7,90 €
Scampi con salsa passion fruit
Allergeni: 2

Piatti speciali / Nel menu sono compresi 2 piatti speciali a scelta. Le successive ordinazioni sono fuori menu.



F12 Invo amaebi 8,00 €
Involtino di branzino, gambero rosso* di Mazara del Vallo con salsa bissku
Allergeni: 1,2,4,6



F13 Tartare Yummy 8,90 €
Gamberi* crudi, avocado, uova di pesce volante e tartufo sott'olio - Allergeni: 2,4



F14 Tartare tonno 8,90 €
Tartare di tonno, sesamo e salsa dello chef
Allergeni: 1,4,6,11

Piatti speciali / Nel menu sono compresi 2 piatti speciali a scelta. Le successive ordinazioni sono fuori menu.



F15 Carpaccio misto 9,90 €
Carpaccio di salmone, tonno, branzino in salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11



F16 Carpaccio tonno 9,90 €
Carpaccio di tonno in salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11



F17
Carpaccio misto
scottato
Carpaccio di salmone, tonno e
branzino scottati in salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11
9,90 €

Piatti speciali / Nel menu sono compresi 2 piatti speciali a scelta. Le successive ordinazioni sono fuori menu.



F18

Tataki pistacchio

Salmone scottato con salsa maio e granelli di pistacchio

Allergeni: 3,4,8

8,90 €



F19 Fruit carpaccio

Carpaccio di salmone, mela in salsa mango con scaglie di fragola - Allergeni: 4,7

10,90 €



F20 Sashimi misto con ostriche

Sashimi di salmone, tonno, branzino e un'ostrica
Allergeni: 4,14

16,90 €

Piatti speciali / **Nel menu sono compresi 2 piatti speciali a scelta. Le successive ordinazioni sono fuori menu.**



F21 Tartare fantasy 9,90 €
Tartare di salmone, pomodoro, mela, pasta fillo, salsa ponzu e salsa di crema a base di latte
Allergeni: 1,4,6,7



F22 Mango salad 6,90 €
Insalata verde, pomodoro, mango, cubetti di cetriolo e salsa dello chef a base di frutta



F23 Tataki di tonno 9,90 €
Tonno scottato con sesamo, salsa maio e granelli di pistacchio
Allergeni: 3,4,8,11



F24 Carpaccio Yummy 9,90 €
Carpaccio di salmone, pomodoro, olive, capperi, pepe e salsa ponzu
Allergeni: 4,6

Piatti EXTRA

I piatti EXTRA non sono compresi nei piatti ordinabili con formula All You Can Eat.

Puoi comunque ordinarli a parte per rendere ancora più ricco e gustoso il tuo menu. Il relativo prezzo sarà sommato al prezzo della formula All You Can Eat.



333 Ostriche fresche (2 pz.)
Allergeni: 14



666
Ostriche fresche
(6 pz.)
Allergeni: 14

Antipasti



201 Ebi stick
Involtini di gamberi*
Allergeni: 1,2 4,00 €



202 Edamame
Fagioli di soia
Allergeni: 6 4,90 €



203 Pane al vapore
Allergeni: 1,7 2,50 €



204 Pane al vapore dolce (1 pz.)
Pane al vapore ripieno di crema
Allergeni: 1,3,7 3,50 €



205 Fiori di zucca fritti (2 pz.) 5,90 €
Fiore di zucca* ripieno di surimi di
granchio, gamberi e patate
Allergeni: 1,2,4,6



206 Bao pollo 4,00 €
Cotoletta di pollo*, pomodoro, insalata, salsa
teriyaki
Allergeni: 1,3,6,7



207 Bao salmone 4,00 €
Salmone alla griglia, insalata, pomodoro, salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7



208 Pane fritto* 3,00 €
Allergeni: 1,7



209 Tofu con salsa di soya 4,00 €
Allergeni: 1,6



210 Tacos salmone 🌶️ 4,50 €
Salmone tritato con spicy pomodoro, avocado, tobiko* con salsa yogurt
Allergeni: 1,4,7



211 Tacos tonno 🌶️ 4,50 €
Tonno cotto con maionese, pomodoro, avocado, tobiko* con salsa yogurt
Allergeni: 1,3,4,7



212 Tacos vegetariano 4,50 €
Taco di verdure con insalata, pomodoro, mais e salsa yogurt
Allergeni: 7

Salad



220 Goma wakame salad 🌶️ 4,90 €
Insalata di alghe piccanti
Allergeni: 6,11



221 Algae cinesi 5,00 €
Insalata di alghe
Allergeni: 1,6



222 Kaisen salad 7,90 €
Insalata mista con pesce misto e condimento dello chef
Allergeni: 2,4,11



223 Insalata mix 5,90 €
Insalata verde con pomodoro, cetrioli, carote e salsa sesamo
Allergeni: 5,7,11



224

Polpo* con rucola e patate

Allergeni: 14

7,90 €



225

Insalata di cetrioli

Insalata di rucola, cetrioli, cipolle,
capperi e salsa yogurt

Allergeni: 7,13

6,90 €

Antipasto



230 Involtino primavera* (2 pz.)
Pasta sfoglia ripiena di verdure
Allergeni: 1

3,90 €



232 Nuvole
Chips di gamberi
Allergeni: 1,2

2,90 €



231
Involtino vietnamita*
(2 pz.)
Involtini fritti di pasta sfoglia
con ripieno di spaghetti, uovo,
germogli di soia, verdure e
carne di maiale
Allergeni: 1,3,6

5,00 €



236

Ravioli misti* (3 pz.)
Ravioli di gamberi e maiale
Allergeni: 1,2,3,6

4,50 €



233 Ravioli di cristallo* (3 pz.)
Ravioli con gamberi, carote e cipolla
Allergeni: 1,2,6

4,00 €



234 Ravioli di maiale* al vapore (3 pz.)
Ravioli con carne di maiale
Allergeni: 1,6

3,90 €



235 Ravioli di maiale brasati* (3 pz.) 4,90 €
Ravioli con carne di maiale
Allergeni: 1,6



237 Ravioli di gamberi* (3 pz.) 4,50 €
Ravioli di carne mista, gamberi* e maiale
Allergeni: 1,2,6



244 Ravioli di calamari* (3 pz.) 4,90 €
Ravioli con calamari al nero di seppia
Allergeni: 1,14



245 Ravioli di manzo* (3 pz.) 4,90 €
Ravioli di manzo
Allergeni: 1



238 Zuppa di miso
Alghe e tofu
Allergeni: 6

2,90 €



239 Zuppa di pesce
Gamberi*, asparagi e alghe
Allergeni: 2,4

3,50 €



240

Zuppa agropiccante 🌶️
Uova, tofu, funghi, bambù, prosciutto
Allergeni: 1,2,3,6

4,00 €



241 Soutè cozze
Cozze*, prezzemolo, aglio
Allergeni: 14

7,00 €



242 Takoyaki (2 pz.)
Polpetta di polpo* fritta con salsa
dello chef e granelli di pistacchio
Allergeni: 1,3,4,8,14

5,90 €



243
Cocktail di gamberi
Gamberetti* cotti in salsa cocktail
Allergeni: 2,3

5,90 €

Onigiri

001 Onigiri ebi (1 pz.)
Polpetta di riso con gamberi* cotti
Allergeni: 2,11
3,50 €

002 Onigiri spicy salmon (1 pz.) 🌶️
Polpetta di riso con tartare di salmone
piccante
Allergeni: 3,4,11
3,50 €

003 Onigiri spicy tuna (1 pz.) 🌶️
Polpetta di riso con tartare di tonno piccante
Allergeni: 3,4,11
3,90 €

004 Onigiri miura (1 pz.)
Polpetta di riso con salmone cotto,
philadelphia e salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,7,11
3,50 €



Nigiri / Polpetta di riso con sopra pesce



020

Sushi misto

6 nigiri*, 2 uramaki, 4 hosomaki

Allergeni: 2,4,6,7,8,11

11,90 €



021 Nigiri mix flambè (5 pz.)

9,00 €

Salmone, tonno, branzino, surimi, gambero* fritto, salsa maio, granelli di pistacchio e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,4,6,8



022 Salmone (2 pz.)

2,90 €

Allergeni: 4



023 Tonno (2 pz.)
Allergeni: 4

3,50 €



024 Branzino (2 pz.)
Allergeni: 4

3,50 €



025
Gambero* cotto (2 pz.)
Allergeni: 2

2,90 €



026 Gambero* crudo (2 pz.)
Allergeni: 2

3,90 €



027 Nigiri polpo*
Con salsa teriyaki
Allergeni: 1,6,14

2,90 €



028
Nigiri salmone scottato
(2 pz.)
Polpetta di riso con sopra
salmone scottato, wakame e
salsa dello chef
Allergeni: 1,4,6,7

3,90 €

Yashi



040 Yashi hot (2 pz.) 🌶️
Rotoli di riso fritti con salmone piccante,
maionese, pasta kataifi e salsa teriyaki
Allergeni: 1,3,4,6,7

4,00 €

041 Yashi phila (2 pz.)
Rotoli di riso fritti con philadelphia, salsa
teriyaki e pasta kataifi
Allergeni: 1,6,7

4,00 €



Hosomaki (8 pz.) / Piccoli roll di riso farciti



042 Sake
Salmone
Allergeni: 4

3,90 €



043 Tekka
Tonno
Allergeni: 4

4,90 €



044
Hoso Ebiten
Gambero* in tempura e salsa
teriyaki
Allergeni: 1,2,6

4,90 €



045 Kappa
Cetriolo

3,90 €



046 Avocado
Avocado

3,90 €



047 Hosokawa California
Surimi di granchio, avocado
Allergeni: 2,4,11

4,50 €



048 Hosofragola fritto 9,90 €
Salmone con sopra philadelphia, fragola e salsa teriyaki (disponibilità stagionale)
Allergeni: 1,4,6,7,11



049 Hosomaki fritto 9,90 €
Salmone con sopra tartare di salmone piccante, salsa teriyaki e pasta kataifi
Allergeni: 1,3,4,6,11



050
Hosomaki mango fritto
Salmone con sopra philadelphia, mango, salsa mango e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7
9,90 €

Uramaki (8 pz.) / Roll di riso farciti



060 Ura tonno
Tonno, avocado e philadelphia
Allergeni: 4,7,11

9,90 €



061 Ura sake
Salmone e avocado
Allergeni: 4,11

8,40 €



062 Star roll
Salmone, avocado, philadelphia, pasta fillo e
salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,7,11

9,40 €



063 Ura ebiten
Tempura di gamberoni*, maionese, pasta fillo
e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,6

9,90 €



064 Ura yasai
Insalata, cetriolo e avocado
Allergeni: 11

7,90 €



065 Devil roll 🌶️
Tempura di gamberi*, maionese, pasta fillo,
salmone piccante e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,4,6,11

10,90 €



066 Yummy roll 🌶️
Surimi di granchio, cetriolo, cipolla fritta,
salsa piccante e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,4,6,11

10,90 €



067 Ura California
Surimi di granchio, avocado, maionese e tobiko
Allergeni: 2,3,4,11

7,90 €



068 Rainbow roll
Salmone, branzino, tonno, avocado
Allergeni: 4,11

11,90 €



069 Tiger roll
Tempura di gamberoni*, maionese, salmone
e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,4,6,11

10,90 €

070
Dragon roll
Tempura di gamberoni*,
maionese con sopra pesce
misto e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,4,6,11

10,90 €





071 Ura miura
Salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7,11

9,90 €



072 Ura tonno cotto
Tonno cotto, maionese e avocado
Allergeni: 3,4,11

9,90 €



073 Ura spicy salmon 🌶️
Tartare di salmone piccante e cetrioli
Allergeni: 3,4,11

9,90 €



074 Ura spicy tuna 🌶️
Tartare di tonno piccante e cetrioli
Allergeni: 3,4,11

10,90 €



075

Mandorle roll

Pollo fritto*, philadelphia
mandorle e
salsa teriyaki

Allergeni: 1,6,7,8,11

9,90 €



076 Gio salmon

Salmone cotto, philadelphia con sopra salmone
scottato, pasta fillo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11

10,90 €



077 Avocado philadelphia

Avocado, philadelphia, con sopra salmone

Allergeni: 4,7

10,90 €



078 Futo flo (4 pz.) 🌶️ 13,90 €
Alghe di soia, salsa zafferano e teriyaki, interno fiore di zucca fritto, asparagi, salmone e salsa teriyaki (piccante) - *Allergeni: 1,4,6,7*



079 Ebi flo 🌶️ 14,90 €
Spicy salmon, fiore di zucca fritto, salsa teriyaki con dentro tempura di gamberoni* e maionese
Allergeni: 1,2,3,4,6



083 Mango chili 🌶️ 13,90 €
Salmone, mango, maionese, salsa teriyaki e piccante, alga di soia e salsa mango
Allergeni: 3,4,6



084 Rock' n roll 🌶️ 10,90 €
Avocado, philadelphia, con sopra spicy salmon e mandorle
Allergeni: 3,4,6,7,8,11



085 Tuna out 🌶️
Avocado, philadelphia, con sopra spicy tuna e mandorle
Allergeni: 3,4,6,7,8 10,90 €



088 Salmon plus
Surimi con maionese e avocado, avvolto da salmone scottato, pistacchio e salsa a base di crema di latte -
Allergeni: 1,2,3,4,6,7,8 10,90 €



086
Salmon roll 🌶️
Salmone cotto, philadelphia, con sopra salmone crudo e cipolla fritta, salsa teriyaki e salsa piccante
Allergeni: 1,4,6,7,11

10,90 €

Riso Venere(8 pz.) / Roll di riso venere farciti



080 Happy roll 10,90 €
Tempura di gamberoni*, avocado, philadelphia, pasta fillo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6,7



081 Ura salmone 9,90 €
Salmone e philadelphia
Allergeni: 4,7,11



082 Ura miura speciale 10,90 €
Salmone fritto, philadelphia, salsa teriyaki e pasta fillo
Allergeni: 1,4,6,7



087 Black spicy plus 🌶️ 11,90 €
Salmone scottato con all'interno salmone piccante, avocado, salsa crema a base di latte e granelli di pistacchio - *Allergeni: 3,4,8*

Futomaki (4 pz.) / Rotolini di riso con alga esterna fritta



090

Futomaki philadelphia
Salmone, philadelphia e salsa
teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7

8,90 €

091

Futomaki California
Surimi*, tobiko, avocado,
maionese e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,4,6

8,90 €



Gunkan (2 pz.) / Polpetta di riso

100 Gunkan salmone 🌶️ 4,50 €

Tartare di salmone piccante con salmone intorno
Allergeni: 3,4

101 Gunkan tonno 🌶️ 4,90 €

Tartare di tonno piccante con tonno intorno
Allergeni: 3,4

102 Gunkan philadelphia 4,50 €

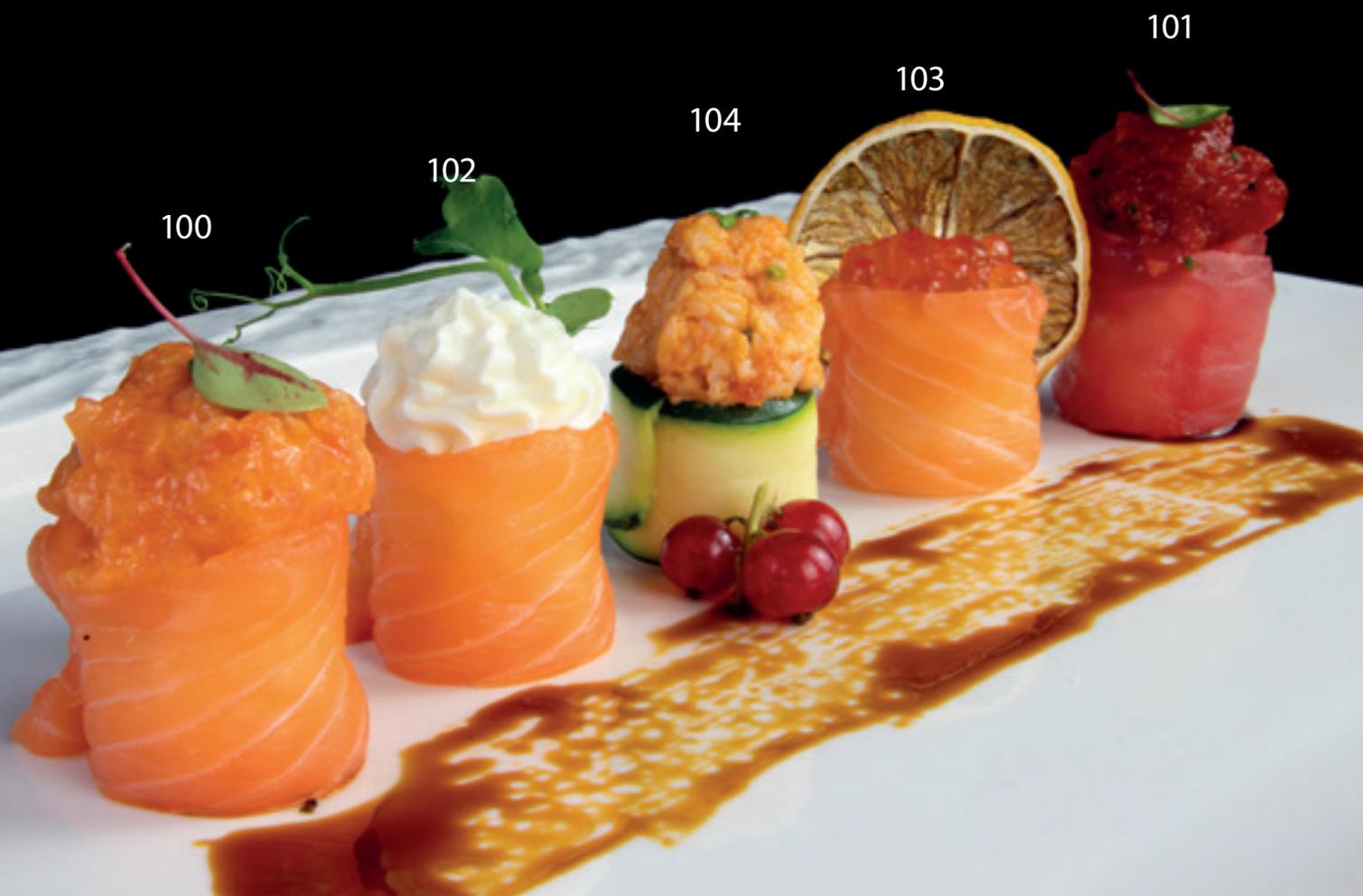
Philadelphia con salmone intorno
Allergeni: 4,7

103 Sake ikura 4,90 €

Uova di salmone con salmone intorno
Allergeni: 4

104 Zucchina 🌶️ 4,50 €

Tartare di gambero piccante con zuccina intorno
Allergeni: 2,3





105 Gunkan fiamma 🌶️ 4,90 €
Tartare di salmone piccante scottato, avvolto da salmone, salsa a base di crema di latte e granella di pistacchio - *Allergeni: 1,3,4,6,7,8*



106 Gunkan white 3,90 €
Riso, philadelphia, crunch di tempura e salsa teriyaki
Allergeni: 1,6,7



107 Gunkan soia tuna 🌶️ 4,90 €
Tartare di tonno piccante avvolta da sfoglia di soia, sesamo e granelli di pistacchio
Allergeni: 4,6,8,11



108 Gunkan soia salmon 🌶️ 4,90 €
Tartare di salmone piccante avvolta da sfoglia di soia, sesamo e crunch di tempura
Allergeni: 1,4,6,11

Temaki (1 pz.) / Cono di sfoglia di soia con riso



119 Temaki black sesame 5,90 €

Sfoglia di soia e sesamo, con riso venere, salmone
piccante, salsa crema a base di latte e granelli di
pistacchio

Allergeni: 3,4,6,7,8,11

Temaki (1 pz.) / Cono di alga con riso

110 Temaki salmone 3,90 €

Salmone, avocado

Allergeni: 4

112 Temaki spicy salmon 4,50 €

Tartare di salmone piccante

Allergeni: 3,4

111 Temaki tonno 3,90 €

Tonno, avocado

Allergeni: 4

113 Temaki spicy tuna 4,50 €

Tartare di tonno piccante

Allergeni: 3,4



114 Temaki ebiten 4,90 €

Tempura di gamberoni*, salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6

115 Temaki miura 3,50 €

Salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,7

116 Temaki California 3,90 €

Surimi, avocado e maionese
Allergeni: 2,3,4

117 Temaki soy spicy tuna 4,80 €

Tartare di tonno piccante con sfoglia di soia
Allergeni: 3,4,6

118 Temaki soy spicy salmon 4,50 €

Tartare di salmone piccante con sfoglia di soia
Allergeni: 3,4,6



Donburi



120

Sake don

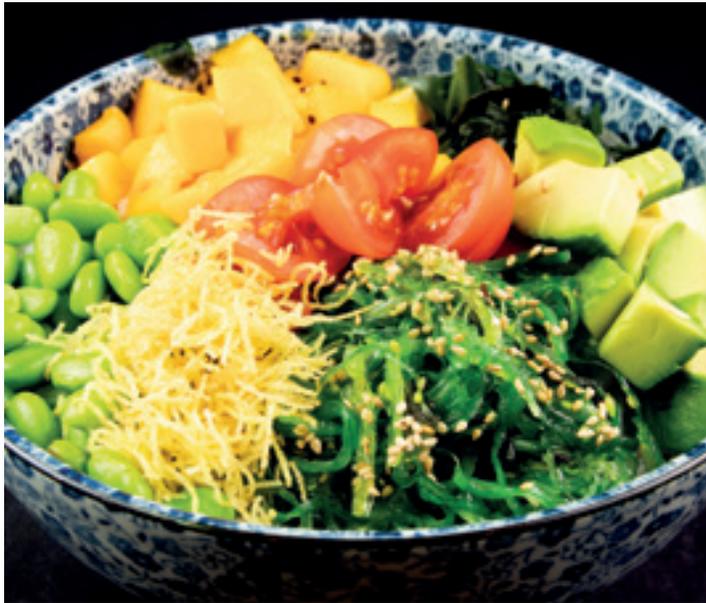
Riso, salmone e sesamo

Allergeni: 4,11

9,90 €

121
Chirashi
Riso con pesce misto e sesamo
Allergeni: 2,4,11
10,90 €





122 Poke mix verdura 🌶️ 12,00 €
 Ciotola di riso con avocado, insalata di alghe piccanti, edamame, pasta fillo e mango
 Allergeni: 1,6



123 Poke salmon mix 🌶️ 13,00 €
 Ciotola di riso con salmone, avocado, insalata di alghe piccanti, mango, edamame e granella di cipolla fritta
 Allergeni: 1,4,6,8



126
 Poke pollo
 Ciotola di riso con pollo*, edamame, pomodori, avocado, mango e mais
 13,00 €

Salmone crudo



029

Millefoglie

Pasta sfoglia frita di riso con
salmone piccante e philadelphia

Allergeni: 1,3,4,7

5,90 €

● **030**

White tartare

Tartare di salmone piccante,
tempura crunch, avocado,
philadelphia e salsa teriyaki

Allergeni: 1,3,4,6,7

8,90 €





124 Sashimi di salmone (4 pz.)
Allergeni: 4,6

7,90 €



125 Tartare di salmone ●
Salmone e salsa dello chef
Allergeni: 1,4,6,11

6,90 €



130 ●
Carpaccio di salmone
(6 pz.)
Carpaccio di salmone in salsa
ponzu
Allergeni: 1,4,6,11

8,90 €

Agemono



249 Verdure fritte
Verdure miste fritte
Allergeni: 1,3 5,90 €



250 Tempura moriawase
Gamberoni* e verdure fritte
Allergeni: 1,2 6,90 €



251 Tempura yasai
Verdure miste fritte
Allergeni: 1 5,90 €



252 Ika furai
Calamari e gamberi* fritti
Allergeni: 1,2,14 7,90 €



253
Ebi furai
Gamberoni* fritti
Allergeni: 1,2

7,90 €



254 Patatine fritte
Allergeni: 1

3,90 €



255 Chele* di granchio (2 pz.)
Allergeni: 1,2

3,50 €

Teppanyaki



260 Grigliata di pesce* ●
Allergeni: 2,6,14

9,90 €



261 Yaki ebi (2 pz.)
Spiedini di gamberi* con salsa teriyaki
Allergeni: 2,6

5,90 €



262 Yaki (2 pz.)
Spiedini di seppia* alla griglia
Allergeni: 6,14

7,50 €



263 Yaki tori (2 pz.)
Spiedini di pollo* con salsa teriyaki
Allergeni: 6,11

7,50 €



264 Sake teppanyaki
Salmone alla griglia con salsa teriyaki
Allergeni: 4,6

6,90 €



265 Gamberoni* alla griglia (3 pz.) ●
Allergeni: 2

7,90 €



266 Tataki salmone
Salmone scottato con sesamo e salsa dello chef
Allergeni: 4,6,11

8,90 €

● Ordinabile 1 porzione a persona



267 Filetto di branzino
Branzino alla griglia
Allergeni: 4

8,50 €



268 Tagliata di manzo con rucola ● 9,00 €
e grana
Allergeni: 7



269
Tagliata di manzo ●
con rucola e salsa dello chef
Allergeni: 6,11

9,90 €

Primi piatti



280 Yaki udon 6,50 €

Pasta di riso saltata con gamberi*, verdure miste, uovo e granelli di arachidi
Allergeni: 1,2,3,5,6



281 Yaki soba 6,50 €

Pasta di grano saraceno con gamberi*, verdure miste, uovo e granelli di arachidi
Allergeni: 1,2,3,5,6



282
Spaghetti di soia con gamberi
Spaghetti di soia con gamberi* e verdure
Allergeni: 1,2,6
5,40 €



283 Spaghetti di soia con verdure 4,90 €
Allergeni: 1,6



284 Spaghetti di soia con carne piccante 5,40 €
 Spaghetti di soia con carne di maiale e peperoni, piccante
Allergeni: 1,6

285
Spaghetti di riso con
gamberi
Spaghetti di riso con gamberi*,
verdure e uovo
Allergeni: 2,3,6

4,90 €





288

Ramen in brodo

Ramen con frutti di mare* e
verdure

Allergeni: 1,2,3,4,6,14

6,90 €



286 Spaghetti di riso con verdure
Spaghetti di riso saltati con verdure e uovo
Allergeni: 3,6

4,90 €



287 Spaghetti di riso con carne piccante 5,40 €
Spaghetti saltati con carne piccante, verdure e
uovo
Allergeni: 3,6





300 Riso bianco
Allergeni: 11

2,50 €



301 Riso alla cantonese
Prosciutto cotto, uovo e piselli
Allergeni: 3

3,90 €



302 Riso con pesce misto
Misto di pesce*, piselli e uovo
Allergeni: 2,3,4,14

6,50 €



303 Riso curry e gamberi
Riso saltato con gamberi*, piselli e curry
Allergeni: 2,3

4,90 €



304

Gnocchi di riso con
carne

Gnocchi di riso con carne di
pollo* e verdure

Allergeni: 1,6

5,90 €



305 Curry pollo don
Riso con pollo e verdure in salsa curry

6,90 €



306 Spaghetti alla piastra
Spaghetti saltati con frutti di mare*, verdure e uovo
Allergeni: 1,2,4,6,14

6,90 €

Secondi piatti



311
Gamberetti* sale
e pepe
Allergeni: 2
6,90 €



310 Verdure saltate
Verdure miste saltate

4,90 €



313 Gamberi* con asparagi
Allergeni: 2

5,90 €

312 Gamberetti* con verdure
Allergeni: 2,6

5,90 €





314 Gamberi* fritti
Allergeni: 1,2

6,90 €



316 Gamberi* in salsa chili e piccanti 🌶️
Allergeni: 2

5,90 €



315 Gamberi* in agrodolce
Allergeni: 1,2

6,90 €

Secondi piatti di pollo



320 Pollo* fritto
Allergeni: 1

5,50 €



321 Pollo* con funghi e bambù
Allergeni: 6

5,90 €



322 Pollo* con mandorle
Allergeni: 6,8

5,90 €



324 Pollo* in salsa agrodolce
Allergeni: 1,6

5,90 €



323 Pollo* con verdure 5,90 €
Allergeni: 6



325 Pollo* con patate alla piastra
Allergeni: 6

7,90 €



326
Pollo* con porri alla
piastra
Allergeni: 6
7,90 €



327 Petto di pollo* alla griglia 6,90 €



328 Cotoletta di pollo* 6,90 €
Allergeni: 1,3,6

Secondi piatti di vitello



335 Vitello* con funghi e bambù 5,90 €
Allergeni: 6



336 Vitello* in salsa piccante 🌶️ 5,90 €
Allergeni: 6



337 Vitello* con patate alla piastra 7,90 €
Allergeni: 6



338 Vitello* con porri alla piastra 7,90 €
Allergeni: 6

Scodelle su fiamma



340 ●
Scodella di verdure
piccanti 🌶️
Verdure cinesi saltate con
peperoncino

5,90 €



● **341**
Scodella di frutti di mare
Scodella misto saltato di granchio*,
gamberetti*, verdure e cozze*
Allergeni: 2,14

8,90 €

● Ordinabile 1 porzione a persona

Dolci
Vini e bevande

Lista vini

Bollicine

Prosecco Bernardi	<i>Veneto</i>	16,00 €
Prosecco Millesimato	<i>Veneto</i>	25,00 €
Franciacorta Saten	<i>Lombardia</i>	28,00 €
Champagne Veuve Pelletier Brut	<i>Francia</i>	40,00 €
Champagne Louis Roederer Brut	<i>Francia</i>	150,00 €

Vini bianchi

Castelli Romani (25 cl.)	<i>Lazio</i>	7,00 €
Pinot grigio Albertini d.o.c.	<i>Veneto</i>	16,00 €
Vermentino di Sardegna	<i>Sardegna</i>	16,00 €
Chardonnay	<i>Veneto</i>	17,00 €
Greco di Tufo	<i>Campania</i>	18,00 €
Falanghina	<i>Campania</i>	18,00 €
Sauvignon Collio	<i>Friuli</i>	22,00 €
Lugana Cà Maiol	<i>Lombardia</i>	25,00 €
Langhe Arneis	<i>Piemonte</i>	35,00 €

Vini rossi

Montepulciano d'Abruzzo (25 cl.)	<i>Abruzzo</i>	7,00 €
Bonarda	<i>Piemonte</i>	15,00 €
Dolcetto	<i>Piemonte</i>	15,00 €
Chianti	<i>Toscana</i>	15,00 €
Lancers Rosé frizzante	<i>Portogallo</i>	18,00 €
Chianti classico	<i>Toscana</i>	19,00 €
Barolo Il pozzo	<i>Piemonte</i>	28,00 €
Amarone della Valpolicella	<i>Veneto</i>	38,00 €
Brunello di Montalcino Banfi	<i>Toscana</i>	60,00 €

Vini in caraffa

1/4 Litro	3,50 €
1/2 Litro	6,00 €
1 Litro	12,00 €

Bevande, caffè e liquori

Birre

Birra cinese TSINGTAO	66 cl	5,00 €
Birra HEINEKEN	66 cl	5,00 €
Birra SAPPORO	65 cl	7,50 €
Birra ASAHI	50 cl	5,00 €
Birra KIRIN	50 cl	5,00 €
Birra SAPPORO	50 cl	5,00 €

Acqua, bibite e the cinese

Acqua naturale	75 cl	2,80 €
Acqua frizzante	75 cl	2,80 €
Bibite	33 cl	2,80 €
The caldo al gelsomino		2,80 €
Sake caldo (piccolo)		3,50 €
Sake caldo (medio)		6,50 €

Liquori e caffè

Amaro, liquore, grappa		4,00 €
Grappa cinese		2,50 €
Limoncello, liquore alla prugna		3,00 €
Caffè		1,50 €
Caffè decaffeinato		2,00 €
Caffè d'orzo		2,00 €
Caffè corretto		3,00 €

Desserts



5,00 €

500 Gelato misto



5,00 €

501 Gelato di riso



5,00 €

502 Gelato al tè verde



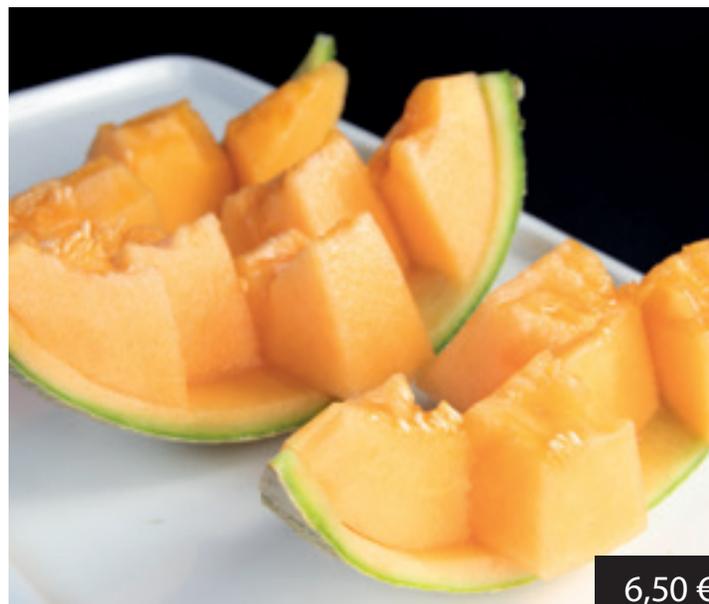
6,50 €

503 Fragole
Fragole fresche (disponibilità stagionale)



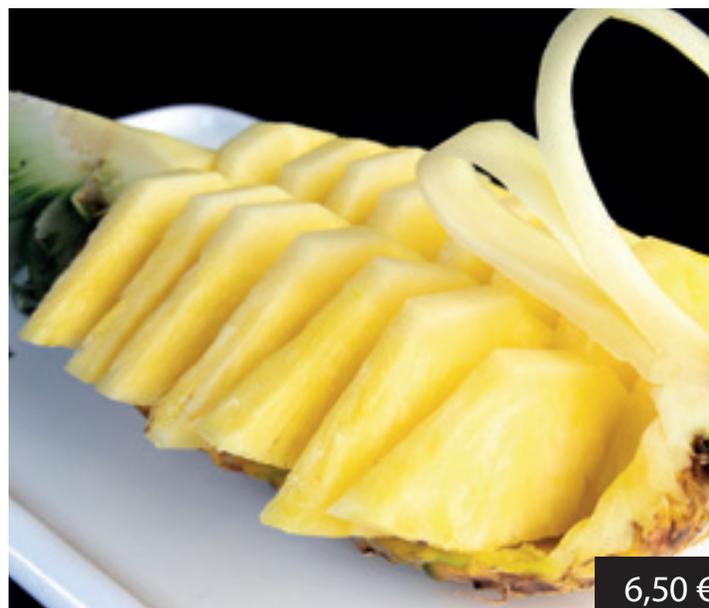
8,50 €

504 Fragole con gelato



6,50 €

505 Melone
Melone fresco (disponibilità stagionale)



6,50 €

506 Ananas
Ananas fresco (disponibilità stagionale)



507
Coppa tiramisù
Pan di Spagna imbevuto al caffè
con gelato semifreddo al caffè e
zabaione

6,50 €



6,50 €

508 Coppa profiterol
Bigné ripieni di crema al gusto di vaniglia
avvolti da gelato semifreddo al cioccolato



2,50 €

509 Mochi (1 pezzo)
Gusto cioccolato, vaniglia, mango, pistacchio e fragola



6,50 €

511 Coppa stracciatella
Gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata
con nocciole pralinate



6,50 €

512 Coppa pistacchio
Gelato alla crema e al pistacchio variegato al
cioccolato, decorata con pistacchi pralinati



5,00 €

513 Tartufo nocciola

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa



5,00 €

514 Tartufo classico

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao



5,00 €

515 Tartufo bianco

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè, decorato con granella di meringa



5,00 €

516 Meringa

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia

517 Semifreddo al torroncino
Gelato semifreddo al torroncino decorato con
granella di nocciole pralinate

Affogato al caffè +1,00 €
Affogato con liquore +2,00 €

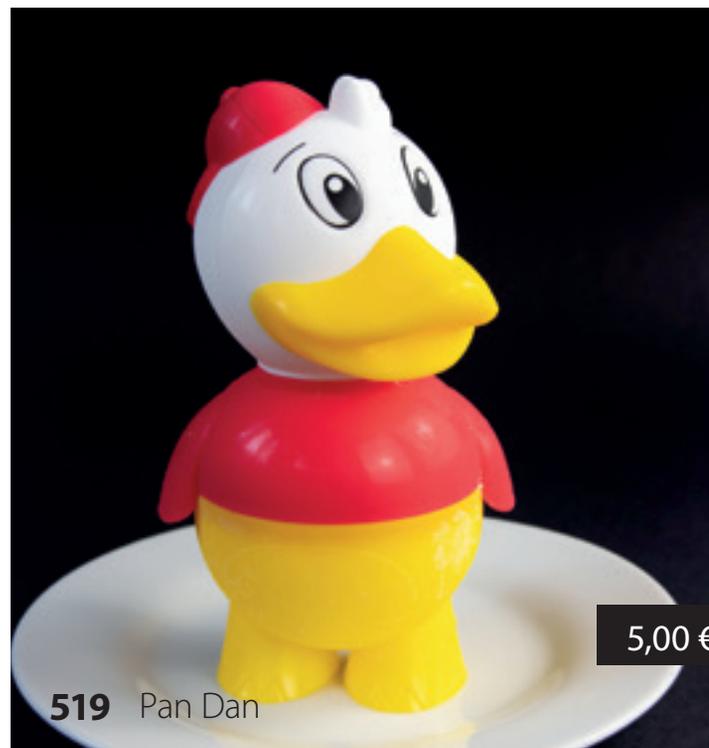


5,00 €



3,00 €

518 Sorbetto al limone



5,00 €

519 Pan Dan



5,00 €

525 Gelato fritto
Gusto crema di riso



5,50 €

526 Soufflé al cioccolato
Soufflé con cuore di cioccolato liquido



7,00 €

527 Cocco ripieno
Noce di cocco ripiena con gelato al cocco



5,00 €

528 Torta alle fragoline

Dolci pasticceria



7,00 €

530 Tre anime

Cioccolato bianco, al latte e fondente sopra un profumato pan di Spagna agli agrumi e alla vaniglia



7,00 €

531 Passione

Anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante al cioccolato bianco e pan di Spagna bagnato alla vaniglia



7,00 €

532 Re di Sicilia

Soffice mousse di pistacchio ripiena di arancia e caramello salato, pistacchi in granella e pan di Spagna al cioccolato bagnato alla vaniglia



7,00 €

533 La Golosa

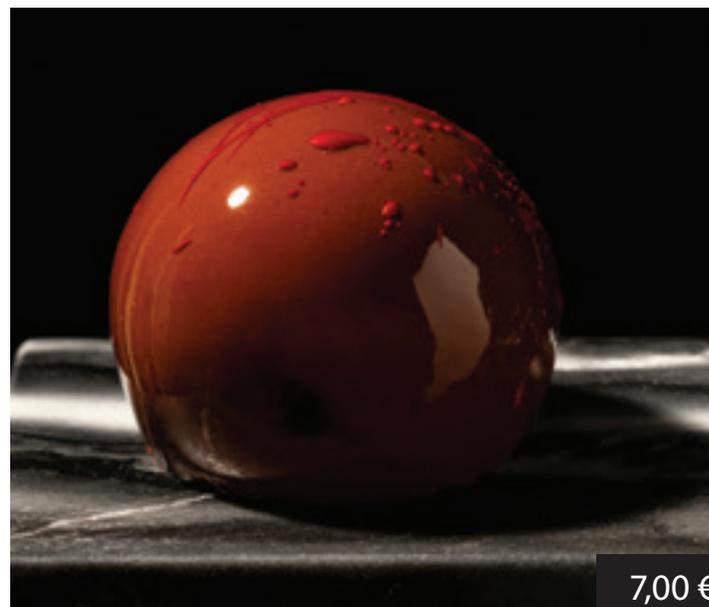
Un croccante strato di cioccolato al latte e nocciole avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate (senza glutine)



7,00 €

534 Esotica

Fresca mousse al cocco con inserto al mango e passion fruit su di un profumato pan di Spagna alla vaniglia, ricoperta da una glassa al mango e decorata con una foglia al cioccolato bianco



7,00 €

535 Foresta Nera

Morbida mousse alla vaniglia con un gustoso inserto al cioccolato fondente e all'amarena su una base al cioccolato, coperta da glassa al cioccolato fondente e decorazioni in burro di cacao rosso (senza glutine)



