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** contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2	**Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3	**Uova** e prodotti a base di uova
4	**Pesce** e prodotti a base di pesce
5	**Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6	**Soia** e prodotti a base di soia
7	**Latte** e prodotti a base di latte

8	**Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	**Sedano e** prodotti a base di sedano
1	**Senape** e prodotti a base di senape
0	**Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo
1	**Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
1	**Lupini** e prodotti a base di lupini
1	**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** contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2	**Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3	**Uova** e prodotti a base di uova
4	**Pesce** e prodotti a base di pesce
5	**Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6	**Soia** e prodotti a base di soia
7	**Latte** e prodotti a base di latte

8	**Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	**Sedano e** prodotti a base di sedano
1	**Senape** e prodotti a base di senape
0	**Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo
1	**Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
1	**Lupini** e prodotti a base di lupini
1	**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

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 (1416,90 € pz.)

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 10,90 €

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

F20 Sashimi misto con ostriche 16,90 €

Sashimi di salmone, tonno, branzino e un'ostrica

Allergeni: 4,14

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 4,00 €

Involtini di gamberi*

Allergeni: 1,2

202 Edamame 4,90 €

Fagioli di soia

Allergeni: 6

203 Pane al vapore 2,50 €

Allergeni: 1,7

204 Pane al vapore dolce (1 pz.) 3,50 €

Pane al vapore ripieno di crema

Allergeni: 1,3,7

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 Alghe 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.) 3,90 €

Pasta sfoglia ripiena di verdure

Allergeni: 1

232 Nuvole 2,90 €

Chips di gamberi

Allergeni: 1,2

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.) 4,00 €

Ravioli con gamberi, carote e cipolla

Allergeni: 1,2,6

234 Ravioli di maiale* al vapore (3 pz.) 3,90 €

Ravioli con carne di maiale

Allergeni: 1,6

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 2,90 €

Alghe e tofu

Allergeni: 6

239 Zuppa di pesce 3,50 €

Gamberi*, asparagi e alghe

Allergeni: 2,4

240

Zuppa agropiccante

Uova, tofu, funghi, bambù, prosciutto

Allergeni: 1,2,3,6

4,00 €

241 Soutè cozze 7,00 €

Cozze*, prezzemolo, aglio

Allergeni: 14

242 Takoyaki (2 pz.) 5,90 €

Polpetta di polpo* fritta con salsa dello chef e granelli di pistacchio

Allergeni: 1,3,4,8,14

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.) 3,50 €

Allergeni: 4

024 Branzino (2 pz.) 3,50 €

Allergeni: 4

025

Gambero* cotto (2 pz.)

Allergeni: 2

2,90 €

026 Gambero* crudo (2 pz.) 3,90 €

Allergeni: 2

027 Nigiri polpo* 2,90 €

Con salsa teriyaki

Allergeni: 1,6,14

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.) 4,00 €

Rotoli di riso fritti con salmone piccante, maionese, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,3,4,6,7

041 Yashi phila (2 pz.) 4,00 €

Rotoli di riso fritti con philadelphia, salsa teriyaki e pasta kataifi

Allergeni: 1,6,7

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

042 Sake 3,90 €

Salmone

Allergeni: 4

043 Tekka 4,90 €

Tonno

Allergeni: 4

044

Hoso Ebiten

Gambero* in tempura e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6

4,90 €

045 Kappa 3,90 €
Cetriolo

046 Avocado 3,90 €
Avocado

047 Hoso California 4,50 €
Surimi di granchio, avocado
Allergeni: 2,4,11

048 Hoso fragola 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 9,90 €

Tonno, avocado e philadelphia

Allergeni: 4,7,11

061 Ura sake 8,40 €

Salmone e avocado

Allergeni: 4,11

062 Star roll 9,40 €

Salmone, avocado, philadelphia, pasta fillo e salsa teriyaki

Allergeni: 4,6,7,11

063 Ura ebiten 9,90 €

Tempura di gamberoni*, maionese, pasta fillo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6

064 Ura yasai 7,90 €

Insalata, cetriolo e avocado

Allergeni: 11

065 Devil roll 10,90 €

Tempura di gamberi*, maionese, pasta fillo, salmone piccante e salsa teriyaki

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

066 Yummy roll 10,90 €

Surimi di granchio, cetriolo, cipolla fritta, salsa piccante e salsa teriyaki

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

067 Ura California 7,90 €

Surimi di granchio, avocado, maionese e tobiko

Allergeni: 2,3,4,11

068 Rainbow roll 11,90 €

Salmone, branzino, tonno, avocado

Allergeni: 4,11

069 Tiger roll 10,90 €

Tempura di gamberoni*, maionese, salmone e salsa teriyaki

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

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 9,90 €

Salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11

072 Ura tonno cotto 9,90 €

Tonno cotto, maionese e avocado

Allergeni: 3,4,11

073 Ura spicy salmon 9,90 €

Tartare di salmone piccante e cetrioli

Allergeni: 3,4,11

074 Ura spicy tuna 10,90 €

Tartare di tonno piccante e cetrioli

Allergeni: 3,4,11

075

Mandorle roll

Pollo fritto*, philadelphia
mandorle e
salsa teriyaki

Allergeni: 1,6,7,8,11

9,90 €

076 Gio salmon 10,90 €

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

Allergeni: 1,4,6,7,11

077 Avocado philadelphia 10,90 €

Avocado, philadelphia, con sopra salmone

Allergeni: 4,7

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 10,90 €

Avocado, philadelphia, con sopra spicy tuna e mandorle

Allergeni: 3,4,6,7,8

088 Salmon plus 10,90 €

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

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

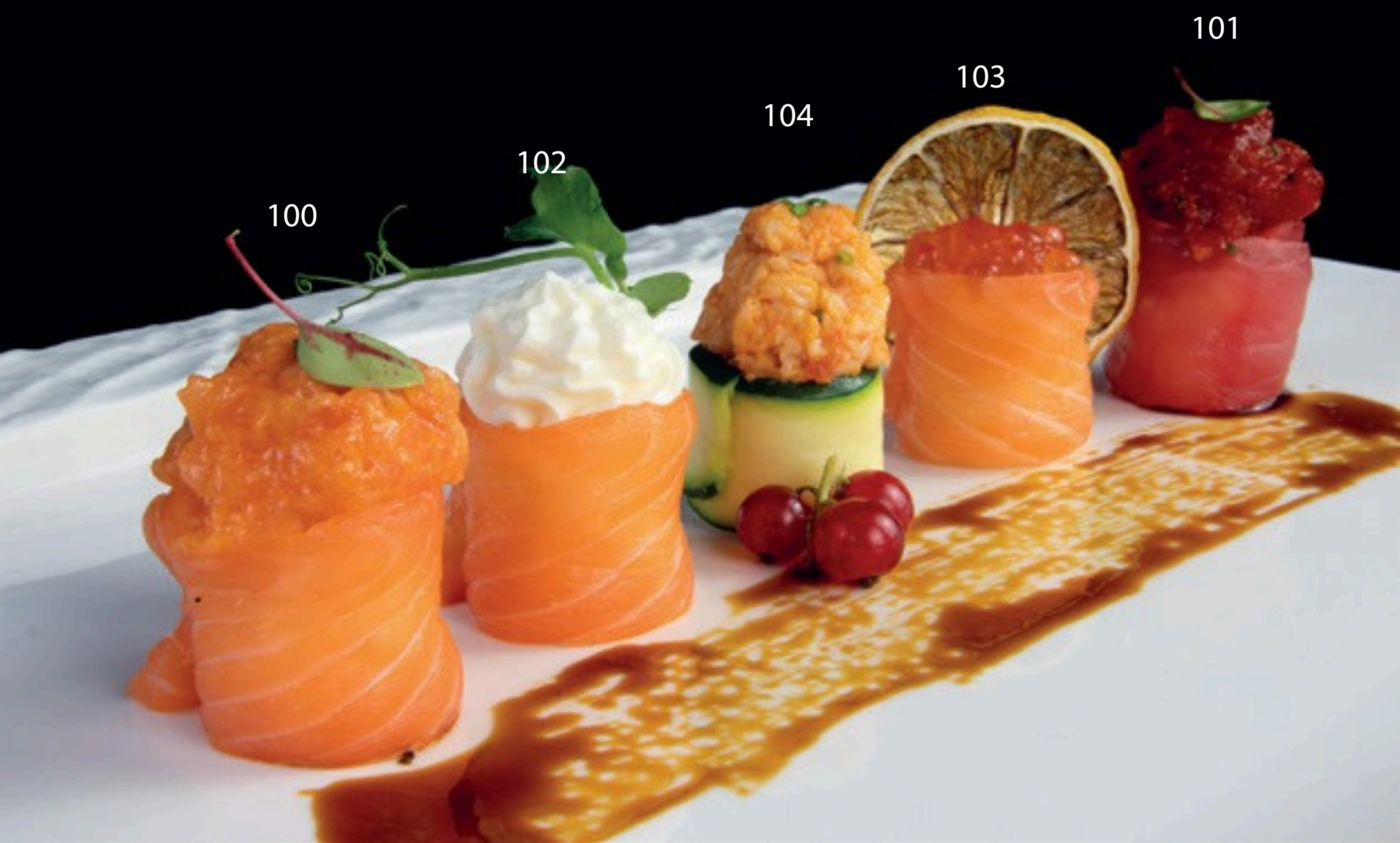
100 Gunkan salmone 4,50 €
Tartare di salmone piccante con salmone intorno
Allergeni: 3,4

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 zucchina 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 sesamo **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

111 Temaki tonno **3,90 €**
Tonno, avocado
Allergeni: 4

112 Temaki spicy salmon **4,50 €**
Tartare di salmone piccante
Allergeni: 3,4

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 fritta 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 €

● Ordinabile 1 porzione a persona

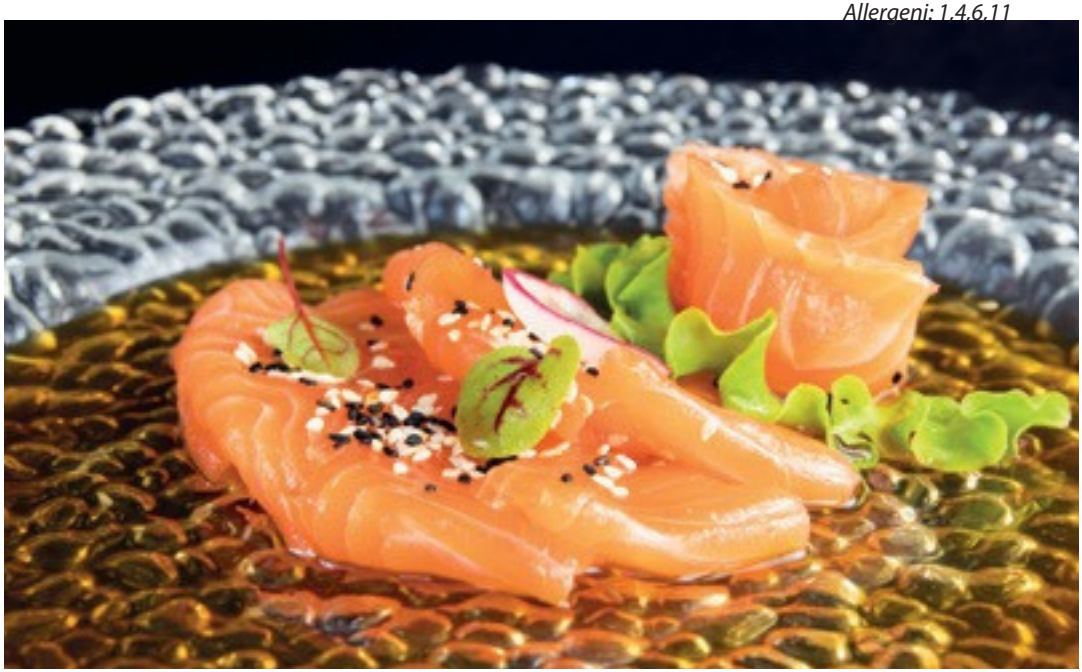
124 Sashimi di salmone (4 pz.) 7,90 €

Allergeni: 4,6

125 Tartare di salmone ● 6,90 €

Salmone e salsa dello chef

Allergeni: 1,4,6,11



130 ●

Carpaccio di salmone (6 pz.)

Carpaccio di salmone in salsa ponzu

Allergeni: 1,4,6,11

8,90 €

● Ordinabile 1 porzione a persona

Agemono

249 Verdure fritte 5,90 €

Verdure miste fritte

Allergeni: 1,3

250 Tempura moriawase 6,90 €

Gamberoni* e verdure fritte

Allergeni: 1,2

251 Tempura yasai 5,90 €

Verdure miste fritte

Allergeni: 1

252 Ika furai 7,90 €

Calamari e gamberi* fritti

Allergeni: 1,2,14

253
Ebi furai
Gamberoni* fritti
Allergeni: 1,2
7,90 €

254 Patatine fritte 3,90 €
Allergeni: 1

255 Chele* di granchio (2 pz.) 3,50 €
Allergeni: 1,2

Teppanyaki

260 Grigliata di pesce* ● 9,90 €

Allergeni: 2,6,14

261 Yaki ebi (2 pz.) 5,90 €

Spiedini di gamberi* con salsa teriyaki

Allergeni: 2,6

262 Yaki (2 pz.)

Spiedini di seppia* alla griglia

Allergeni: 6,14

7,50 €

● Ordinabile 1 porzione a persona

263 Yaki tori (2 pz.) 7,50 €

Spiedini di pollo* con salsa teriyaki

Allergeni: 6,11

264 Sake teppanyaki 6,90 €

Salmone alla griglia con salsa teriyaki

Allergeni: 4,6

265 Gamberoni* alla griglia (3 pz.) ● 7,90 €

Allergeni: 2

266 Tataki salmone 8,90 €

Salmone scottato con sesamo e salsa dello chef

Allergeni: 4,6,11

● Ordinabile 1 porzione a persona

267 Filetto di branzino 8,50 €

Branzino alla griglia

Allergeni: 4

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

Allergeni: 7

269

Tagliata di manzo ●
con rucola e salsa dello chef

Allergeni: 6,11

9,90 €

● Ordinabile 1 porzione a persona

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 4,90 €

Spaghetti di riso saltati con verdure e uovo

Allergeni: 3,6

287 Spaghetti di riso con carne piccante 5,40 €

Spaghetti saltati con carne piccante, verdure e uovo

Allergeni: 3,6

300 Riso bianco 2,50 €

Allergeni: 11

301 Riso alla cantonese 3,90 €

Prosciutto cotto, uovo e piselli

Allergeni: 3

302 Riso con pesce misto 6,50 €

Misto di pesce*, piselli e uovo

Allergeni: 2,3,4,14

303 Riso curry e gamberi 4,90 €

Riso saltato con gamberi*, piselli e curry

Allergeni: 2,3

304
Gnocchi di riso con carne
Gnocchi di riso con carne di pollo* e verdure
Allergeni: 1,6
5,90 €

305 Curry pollo don 6,90 €
Riso con pollo e verdure in salsa curry

306 Spaghetti alla piastra 6,90 €
Spaghetti saltati con frutti di mare*, verdure e uovo
Allergeni: 1,2,4,6,14

Secondi piatti

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

310 Verdure saltate 4,90 €
Verdure miste saltate

313 Gamberi* con asparagi 5,90 €
Allergeni: 2

312 Gamberetti* con verdure

Allergeni: 2,6

5,90 €

314 Gamberi* fritti 6,90 €

Allergeni: 1,2

316 Gamberi* in salsa chili e piccanti 5,90 €

Allergeni: 2

315 Gamberi* in agrodolce 6,90 €

Allergeni: 1,2

Secondi piatti di pollo

320 Pollo* fritto 5,50 €

Allergeni: 1

321 Pollo* con funghi e bambù 5,90 €

Allergeni: 6

322 Pollo* con mandorle 5,90 €

Allergeni: 6,8

323 Pollo* con verdure 5,90 €

Allergeni: 6

324 Pollo* in salsa agrodolce 5,90 €

Allergeni: 1,6

325 Pollo* con patate alla piastra 7,90 €

Allergeni: 6

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 p ep eroncino

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	*Veneto*	16,00 €
Prosecco Millesimato	*Veneto*	25,00 €
Franciacorta Saten	*Lombardia*	28,00 €
Champagne Veuve Pelletier Brut	*Francia*	40,00 €
Champagne Louis Roederer Brut	*Francia*	150,00 €

Vini bianchi

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

Vini rossi

Montepulciano d'Abruzzo (25 cl.)	*Abruzzo*	7,00 €
Bonarda	*Piemonte*	15,00 €
Dolcetto	*Piemonte*	15,00 €
Chianti	*Toscana*	15,00 €
Lancers Rosé frizzante	*Portogallo*	18,00 €
Chianti classico	*Toscana*	19,00 €
Barolo Il pozzo	*Piemonte*	28,00 €
Amarone della Valpolicella	*Veneto*	38,00 €
Brunello di Montalcino Banfi	*Toscana*	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*	2,80 €
Acqua frizzante	*cl*	2,80 €
Bibite	*75*	2,80 €
The caldo al gelsomino	*cl*	2,80 €
Sake caldo (piccolo)	*33*	3,50 €
Sake caldo (medio)	*cl*	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

500 Gelato misto

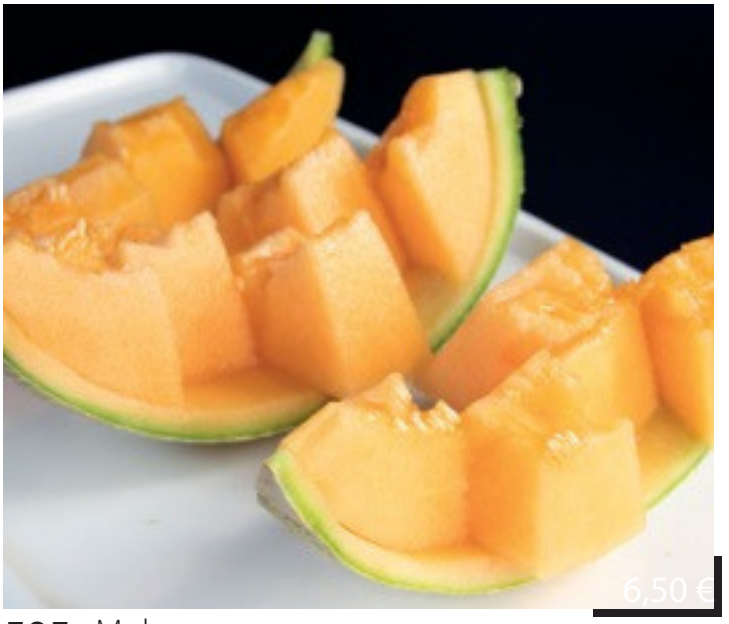
501 Gelato di riso

502 Gelato al tè verde

503 Fragole

Fragole fresche (disponibilità stagionale)

504 Fragole con gelato



505 Melone

Melone fresco (disponibilità stagionale)

506 Ananas

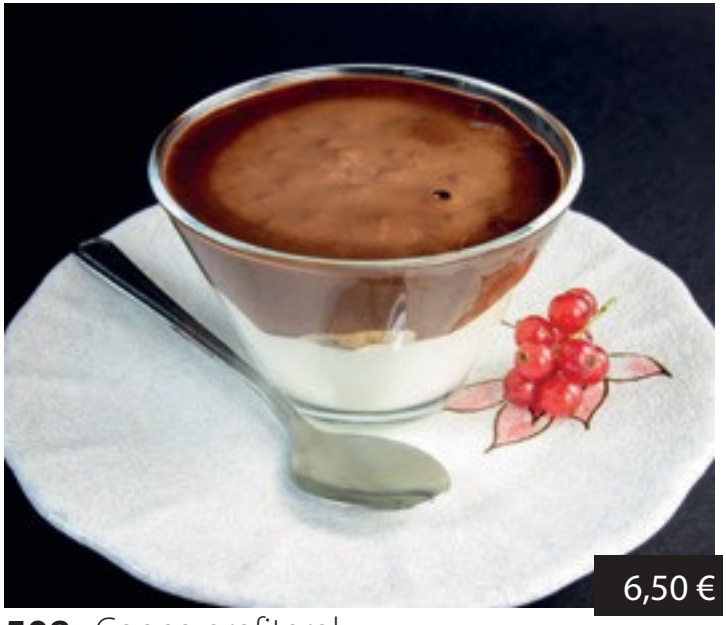
Ananas fresco (disponibilità stagionale)

507

Coppa tiramisù

Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e z abaione

6,50 €



6,50 €

508 Coppa profiterol

Bignè 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

511 Coppa stracciatella

Gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate

512 Coppa pistacchio

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

513 Tartufo nocciola

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

514 Tartufo classico

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

515 Tartufo bianco

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

516 Meringa

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia

517 Semifreddo al torroncino

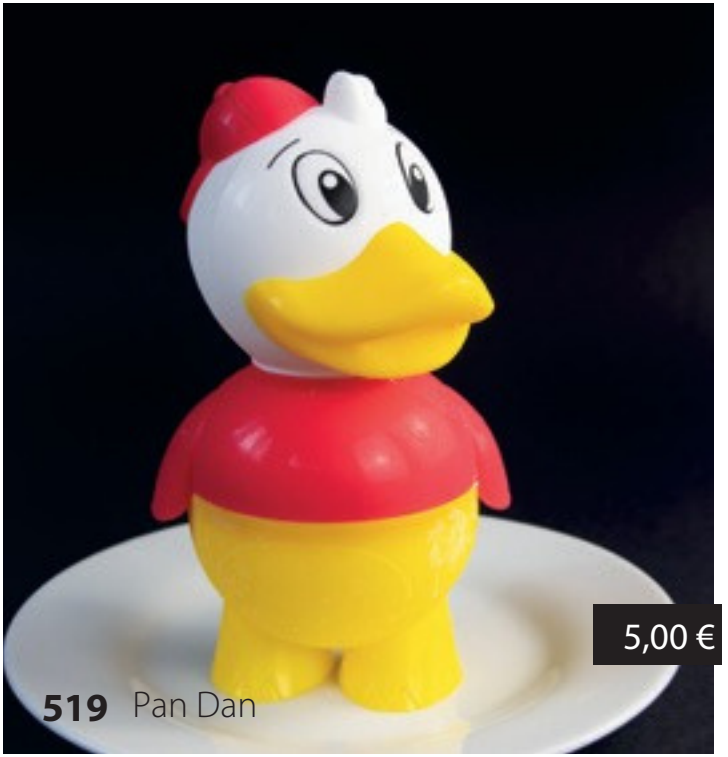
Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate

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

5,00 €

3,00 €

518 Sorbetto al limone



5,00 €

519 Pan Dan

525 Gelato fritto

Gusto crema di riso

526 Soufflè al cioccolato

Soufflè con cuore di cioccolato liquido

527 Cocco ripieno

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco

528 Torta alle fragoline

Dolci pasticceria

530 Tre anime

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

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

532 Re di Sicilia

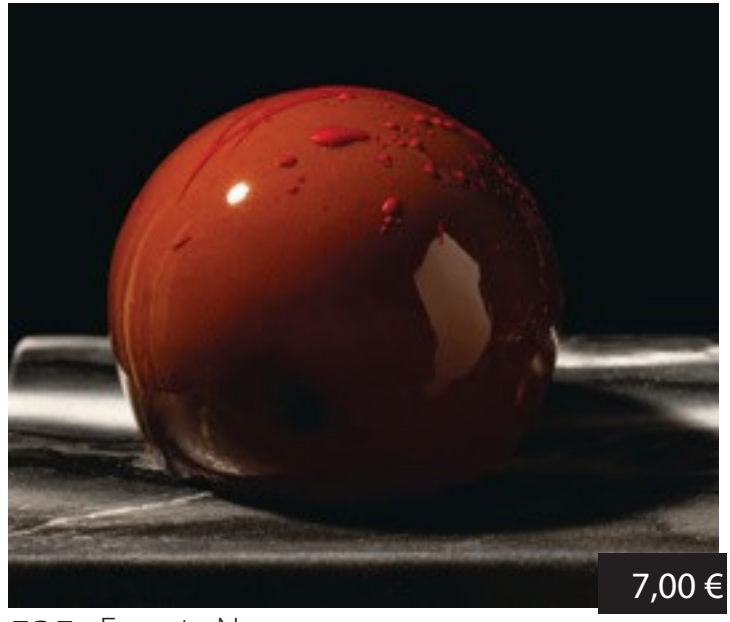
Soffice mousse di pistacchio ripiena di arancia e caramello salato, pistacchi in granella e pan di Spagna al cioccolato bagnato alla vaniglia

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)

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



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)

GRAFICA | TAURUSLAB.NET

Yummy sushi

GRAFICA | TAURUSLAB.NET

Yummy sushi