# aishiku

Japan Food

# Scegli il tuo menù

## All you can eat completo

| | |
|---|---|
| Pranzo/Cena Sabato e festivi | 25,90€ |
| Pranzo/Cena giorni feriali | 23,90€ |

I piatti contrassegnati con questo colore 1 porzione ordinabile.

Tutti gli altri piatti + porzioni ordinabili (bevande e dessert esclusi).

## All you can eat pranzo

Solo pranzo Sabato e festivi 19,90€

Solo pranzo giorni feriali 16,90€

I piatti contrassegnati con questo colore NON sono ordinabili.

I piatti contrassegnati con questo colore 1 porzione per categoria.

Tutti gli altri piatti + porzioni ordinabili (bevande e dessert esclusi).

## Alla carta (prezzo alla carta su ogni piatto ordinato)

## All you can eat bambini (h. max 120 cm) 9,90€

## Coperto 1,50€

---

## Regolamento:

Potrai gustare i nostri piatti del menu scegliendo la formula ALL YOU CAN EAT pagando un prezzo fisso a persona. E' vietato sprecare il cibo ordinato tramite le formule ALL YOU CAN EAT e in caso non sia stato consumato tutto il piatto verrà applicato un supplemento del prezzo intero del piatto.

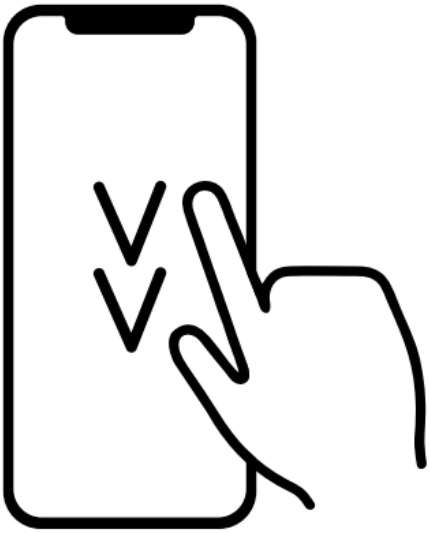
Le foto e la quantità dei piatti non fà riferimento alla formula ALL YOU CAN EAT.

## Hai allergie?

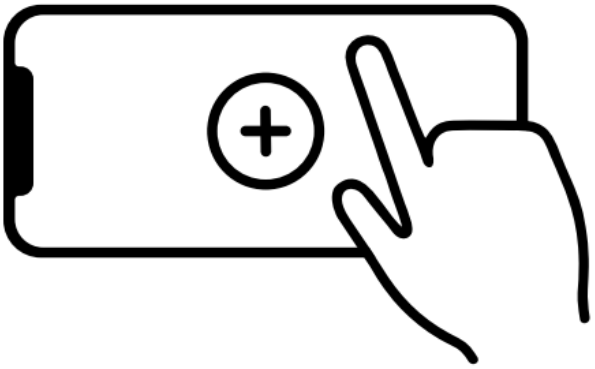
Vedi su ogni piatto gli allergeni presenti e consulta la lista degli allergeni in fondo al menù oppure rivolgiti al nostro responsabile.

# Buon Appetito!

Per uno scorrimento rapido del menù tenere lo smartphone verticale.



Per leggere meglio ingredienti e allergeni
dei piatti RUOTARE lo smartphone



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

## 1.EDAMAME* 4€

Baccelli di soia
*Soy pods*

Allergeni: soia

## 2.INVOLTINI PRIMAVERA 1,5€

Involtino fritto ripieno di verdure
*Fried spring roll stuffed of vegetables*

Allergeni: glutine, soia, molluschi, uova, latte

## 3.HARU MAKI 3€

Involtino giapponese ripieno di mazzancolle*
*Japanese roll stuffed of shrimps**

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, latte, solfiti

## 4.GOMA WAKAME* 3,5€

Insalata di alghe piccanti con sesamo
*Spicy seaweed salad with sesame*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, soia, sesamo

## 5.GYOSA* 4€

Ravioli di carne con verdure al vapore
*Steamed dumplings with pork and vegetable*

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

## 6.GRILL GYOSA* 4€

Ravioli di carne con verdure alla griglia
*Grilled dumplings with pork and vegetable*

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

## 7.EBI GYOSA* 4,5€

Ravioli con mazzancolle*, carne e verdure al vapore
*Steamed dumplings with shrimp*, pork and vegetable*

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, solfiti

## 8.FIOR DI ZUCCA FRITTO 6€

Tempura di fior di zucca ripieni di mazzancolle*
*Tempura of pumpkin flower filled with shrimps**

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, solfiti

## 9.TAIYO E LUNA 5€

Capesante* grigliate servito con panna e kadaifi croccante
*Grilled scallops* served with cream and crispy kadaifi*

Allergeni: glutine, latte, molluschi, Soia

## 10.EBI AMONDO 5€

Coda di mazzancolle* in crosta di mandorle
*Shrimps* tail in almond crust*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, latte, frutta guscio, arachidi solfiti, sesamo, solfiti

## 11.MILLEFOGLIE DI TUNA 6€

Tartar di tonno** pinne gialle in pasta millefoglie e panna
*Tuna tartar ** yellow fins in pasta puff pastry and cream*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

## 12.PANE CONIGLIO 3€

Pane al vapore* a forma di coniglio farcito con la crema dolce
Rabbit-shaped steamed bread* filled with sweet cream

Allergeni: glutine, soia, crostacei, uova

## 13.PATATINE FRITTE* 3€

*French Fries*

Allergeni: soia

## 14.NUVOLE DI DRAGO 2€

*Prawn Cracker*

Allergeni: glutine, soia, crostacei

## 15.TAKOYAKI (3pz) 1,5€

Polpette fritte con polpo all'interno
Fried meatballs with octopus inside

Allergeni: glutine, soia, pesce, molluschi

# TATAKI

## 20.TATAKI SALMONE 10€

Salmone** scottato con sesamo e salsa teriyaki
*Salmon** seared with sesame and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 21.TATAKI TUNA 12€

Tonno** pinne gialle scottato con sesamo e salsa yakiniku
*Tuna ** yellow fins seared with sesame and yakiniku sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, senape, sesamo

# TARTAR

## 26.SHAKE TARTAR 6€

Tartar di salmone** con avocado e sesamo in Salsa tarta
*Salmon tartar ** with avocado and sesame in tarta sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 27.TUNA TARTAR 7€

Tartar di tonno** pinne gialle con sesamo in Salsa tarta
*Tuna tartar ** yellow fins with sesame in tarta sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 28.WHITE TARTAR 6€

Tartar di branzino** con rucola e sesamo in Salsa tarta
Sea bass tartar** with rocket and sesamo in tarta sauce

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 29.TRIS DI TARTAR 12€

Tartar misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
con sesamo in Salsa tarta
*Mixed tartar of salmon**, tuna ** yellow fins and sea bass**
with sesame in* tarta *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 30.AMAEBI TARTAR 8€

Tartar di gamberi rossi** con pom.ni e sesamo in Salsa tarta
*Red prawn tartar** with cherry tomatoes and sesame*
*in* tarta *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo, solfiti

## 31.SALMONE SU 6€

Tartare di salmone, avocado e mango, con salsa tartare e sesamo
Salmon tartare, avocado and mango, with tartare sauce and sesame

Allergeni: glutine, pesce, soia

## 32.TONNO SU 7€

Tartare di tonno, avocado e mango, con salsa tartare e sesamo
Tuna tartare, avocado and mango, with tartare sauce and sesame

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

# CARPACCIO

## 36.SHAKE 7€

Carpaccio di salmone** e sesamo con salsa carpaccio
*Salmon** carpaccio and sesame with* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 37.MAGURO 8€

Carpaccio di tonno** pinne gialle e sesamo con salsa carpaccio
*Tuna ** yellow fins carpaccio and sesamo with* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 38.SUZUKI 8€

Carpaccio di branzino** e sesamo con la salsa carpaccio
*Sea bass** carpaccio and sesamo with* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 39.MISTO 10€

Carpaccio misto di salmone** tonno** pinne gialle e branzino** con la salsa carpaccio
*Mixed carpaccio of salmon** yellow fins tuna** and seacbass** with the* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

# INSALATE
SALAD

## 45.TATAKI SALAD 6€

Insalata misto di avocado e pomodorini  con salmone** tonno** pinne gialle e branzino** scottati (servito con salsa al sesamo)
*Mixed salad of avocado and cherry tomatoes with salmon** yellow fins tuna** and seared sea bass** (with sesame sauce)*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 46.NISHIKU SALAD 5€

Insalata con avocado pomodorini e uova di quaglia
(servito con salsa al sesamo)
*Salad with avocado, cherry tomatoes and quail eggs*
*(served with sesame sauce)*

Allergeni: glutine in salsa, uova, soia, sesamo

## 47.SHAKE KANI SALAD 6€

Insalata misto di avocado e pomodorini con salmone**
(servito con salsa al sesamo)
*Mixed salad of avocado and cherry tomatoes with salmon***
*(served with sesame sauce)*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 48.WAKAME SAKE 6€

Insalata di alghe con salmone** e sesamo
*Seaweed salad with salmon ** and sesame*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

## 49.WAKAME TEKKA 7€

Insalata di alghe con tonno** pinne gialle e sesamo
*Seaweed salad with sesame and tuna ** yellow fins*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

## 50.WAKAME MIX 7€

Insalata di alghe con pesce** misto e sesamo
*Seaweed salad with mixed fish and sesame*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

# ZUPPE

## SOUP

### 53.ZUPPA MISO — 3€

Zuppa di miso con alghe, tofu e cipollotti
*Miso soup with tofu, algae and spring onions*

Allergeni: glutine, soia

### 54.ZUPPA AGRO PICCANTE — 3€

Zuppa agro piccante con verdure, tofu, funghi e uova
*Hot and sour soup with vegetables, tofu, mushrooms and eggs*

Allergeni: glutine, soia, uova

### 55.ZUPPA AI TRE COLORI — 3,5€

Zuppa con mazzancolle*, asparagi, uova e cipollotti
*Soup with prawns*, asparagus, eggs and spring onions*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova

## 56.ZUPPA OSAKA KANI 3€

Zuppa con surimi di granchio*, asparagi, uova e cipollotti
*Soup with crab surimi*, asparagus, eggs and spring onions*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova

# HOSOMAKI 6 PZ.

RICE ROLL WITH SEAWEED OUTSIDE

## 61.HOSO SHAKE 4€

Salmone**
*Salmon***

Allergeni: pesce

## 62.HOSO TEKKA 4€

Tonno** pinne gialle
*Yellow fins tuna***

Allergeni: pesce

## 63.HOSO KAPPA 3,5€

Cetriolo
*Cucumber*

## 64.HOSO UNAGHI

5€

Anguilla* con salsa teriyaki
*Eel* with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

## 65.HOSO MANGO

4€

Mango

## 66.HOSO SURIMI

5€

Surimi di granchio*
*Crab Surimi**

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova

## 67.HOSO AVOCADO

4€

Avocado

## 68.HOSO FRITTO

5,5€

Hosomaki salmone** fritto con salsa teriyaki
*Hosomaki salmon ** fried with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

## 69.HOSO FRITTO WHITE (2PZ.) 2€

Hoso salmone fritto con philadelphia
Fried hoso salmon with philadelphia

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

## 70.HOSO FRITTO RED (2PZ.) 2€

Hoso salmone fritto con philadelphia e fragola
Fried hoso salmon with philadelphia and strawberry

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

## 71.HOSO FRITTO YELLOW (2PZ.) 2€

Hoso fritto salmone con philadelphia e mango
Fried hoso salmon with philadelphia and mango

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

## 72.HOSO FRITTO GREEN (2PZ.) 2€

Hoso fritto salmone con philadelphia e avocado
Fried hoso salmon with philadelphia and avocado

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

## 73.HOSO FRITTO MIX 8€

Hoso fritto salmone con philadelphia, fragola, mango e avocado
Fried hoso salmon with philadelphia, strawberry, avocado and mango

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

# TEMAKI 1 PZ.

## RICE CONE WITH SEAWEED OUTSIDE

### 74.TEMAKI SHAKE — 3€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce

### 75.TEMAKI CALIFORNIA — 3€

Surimi di granchio*, avocado, cetriolo e maionese
*Crab surimi*, cucumber, avocado and mayonnaise*

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

### 76.TEMAKI SPICY TONNO — 3€

Tonno** pinne gialle, insalata e salsa spicy
*Yellow fins tuna** salad, and spicy sauce*

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

## 77.TEMAKI SPICY SALMON 3€

Salmone**, insalata e salsa spicy
*Salmon**, salad and spicy sauce*

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

## 78.TEMAKI MIURA 3€

Salmone** alla griglia, insalata e philadelphia con salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad and Philadelphia with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, molluschi, pesce, soia, latte

## 79.TEMAKI UNAGHI 4€

Anguilla* e avocado con salsa teriyaki
*Anguilla* and avocado with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

## 80.TEMAKI AMAEBI 4€

Gamberi rossi* e avocado
*Red prawns* and avocado*

Allergeni: crostacei

## 81.TEMAKI NISHIKU SALMON 3€

Salmone**, insalata in cono e salsa spicy
*Salmon**, salad in cone and* spicy sauce

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape

## 82.TEMAKI EBITEN 3€

Mazzancolle* in tempura con salsa teriyaki
*Shrimps* tempura with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, solfiti

## 83.TEMAKI NISHIKU TUNA 3€

Tonno** pinne gialle, insalata in cono e salsa spicy
*Yellow fins tuna**, salad in cone and* spicy sauce

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape

# FUTOMAKI 6 PZ.

## LARGE ROLL WITH SEAWEED OUTSIDE

## 90.FUTOMAKI FRITTO 6€

Salmone**, philadelfia, avocado, tobiko e salsa teriyaki
*Salmon**, philadelfia, avocado, tobiko and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

## 91.FUTOMAKI SPIDER 8€

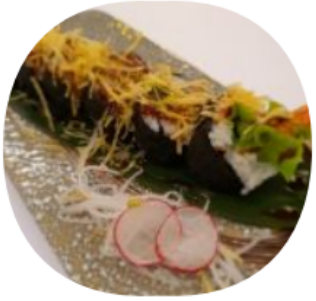
Tempura di surimi di granchio*, insalata e tobiko con salsa teriyaki
*Crab surimi tempura*, salad and tobiko with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova, pesce

## 92.FUTOMAKI SPECIAL 7,5€

Salmone**, tonno** pinne gialle, branzino**, avocado, cetriolo e maionese
*Salmon**, yellow fins tuna**, sea bass**, avocado, cucumber and mayonnaise*

Allergeni: uova, pesce, senape



## 93.FUTOMAKI EBITEN 7€

Tempura di mazzancolle*, insalata, e croccante di patate
*Shrimps* tempura, salad, and potato crisps*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, solfiti

# GUNKAN 2 PZ.

## 100.GUNKAN SALMONE 5€

Salmone**, salsa spicy, maionese e tobiko
*Salmon**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

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

## 101.GUNKAN TUNA

6€

Tonno** pinne gialle, salsa spicy, maionese e tobiko
*yellow fins tuna**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

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

## 102.GUNKAN BRANZINO

5€

Branzino**, salsa spicy, maionese e tobiko
*Sea bass**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

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

## 103.GUNKAN ZUCCHINE

5€

Mazzancolle* cotto, maionese e tobiko, zucchine
*Cooked shrimp* mayonnaise and tobiko, zucchini*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, senape, solfiti

## 104.GUNKAN UOVA

7€

Uova di quaglia cotto, salmone** e philadelphia
*Cooked quail eggs, Salmon**, and philadelphia*

Allergeni: pesce, uova, latte

## 105.GUNKAN FLAMBE

6€

Gunkan salmone** e gunkan tonno** flambè
*Gunkan salmone** e gunkan tuna** flambé*

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

## 106.GUNKAN PHILADELPHIA 5€

Salmone** e philadelphia
*Salmon** and philadelphia*

Allergeni: pesce, latte

## 107.GUNKAN FRAGOLA 5€

Salmone**, philadelphia e fragola
*Salmon**, philadelphia and strawberry*

Allergeni: pesce, latte

## 108.GUNKAN ROU SONG 5€

Philadelphia, rousong e salmone**
*Philadelphia, rousong and salmon**

Allergeni: glutine, pesce, latte, soia

## 109.GUNKAN MAZARA 7€

Gunkan con zucchine, stracciatella e gamberi rossi
Gunkan with zucchini, stracciatella and red shrips

Allergeni: crostacei, latte, solfiti

## 110.GUNKAN AVOCADO 3€

Gunkan con zucchine, stracciatella e avocado
Gunkan with zucchini, stracciatella and avocado

Allergeni: latte

## 111.GUNKAN MANGO

3€

Gunkan con zucchine, stracciatella e mango
Gunkan with zucchini, stracciatella and mango

Allergeni: latte

## 112.EBI STRACCIATELLA

5€

Gunkan con zucchine, stracciatella e mazzancolle cotte
Gunkan with zucchini, stracciatella and cooked shrimps

Allergeni: crostacei, latte

# GUNKAN
## FLOWER

## 201.SALMON FLOWER

3€

Fiori di zucca fritti avvolti da salmone con salsa teriyaki
Tempura of pumpkin flower wrapped in salmon
with teriyaki sauce

Allergeni: glutine, pesce, soia

## 202.FLOWER EBITEM

3€

Tempura di mazzancolle avvolte da salmone con teriyaki
Shrimps tempura wrapped in salmon with teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, solfiti

## 203.FLOWER MIX (3PZ.) 5€

Mazzancolle, fiori di zucca, surimi fritti ed avvolti da salmone con teriyaki
Fried shrimps, fried pumpkin flowers, fried surimi and avocado wrapped with salmon and teriyaki sauce

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

## 204.FLOWER VEGGY (3PZ.) 4€

Misto di verdure fritte (zucchine, patate dolci e carote) avvolte da zucchine
Mixed fried vegetables (zucchini, sweet potatoes and carrots) wrapped in zucchini

Allergeni: glutine, soia

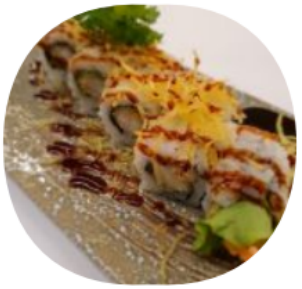
# URAMAKI 8 PZ. 4 PZ. per a.y.c.e.

ROLL WITH RICE OUTSIDE

## 120.URAMAKI CALIFORNIA 7€

Surimi di granchio*, avocado, cetriolo e maionese
*Crab surimi*, avocado, cucumber and mayonnaise*

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



## 121.URAMAKI EBITEN 8€

Mazzancolle*in tempura, insalata, croccantini di patate e salsa teriyaki
*Shrimps* in tempura, salad, potato crisps and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo, solfiti

## 122.URAMAKI SPICY SALMON 9€

Salmone**, tobiko, insalata, maionese, avocado e salsa piccante
*Salmon**, tobiko, salad, avocado, mayonnaise and spicy sauce*

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

## 123.URAMAKI SPICY TUNA 11€

Tonno** pinne gialle, tobiko, insalata, maionese, avocado e salsa piccante
*yellow fins tuna**, tobiko, salad, avocado, mayonnaise, and spicy sauce*

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

## 124.URAMAKI MIURA 9€

Salmone** grigliato, insalata, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad, philadelphia, almonds and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, molluschi, pesce, soia, latte, frutta guscio, sesamo, solfiti, arachidi

## 125.URAMAKI TUNA 9€

Tonno** pinne gialle e avocado
*Tuna ** yellow fins and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

## 126.URAMAKI SALMONE 8€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

## 127.URAMAKI BLACK TUNA 9€

Riso nero con tonno** pinne gialle, avocado e philadelphia
*Black rice with tuna ** yellow fin, avocado e philadelphia*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

## 128.URAMAKI BLACK SALMON 8€

Riso nero con salmone**, avocado e philadelphia
*Black rice with salmon**, avocado e philadelphia*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

# URAMAKI SPECIAL

8 PZ.
4 PZ. per a.y.c.e.

## 130.BUTTERFLY 10€

Surimi di granchio*, salmone**, avocado, maionese con salsa spicy
*Crab surimi*, salmon**, avocado, mayonnaise and with spicy sauce*

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

## 131.CAPASANTA 13€

Capasanta* in tempura, mazzancolle* e avocado
*Scalloping* in tempura, shrimps* e avocado*

Allergeni: glutine, crostacei, molluschi, sesamo, solfiti

## 132.SOFT CRAB 12€

Tempura di surimi di granchio*, insalata, kadaifi, zucchine, maionese con salsa teriyaki e salsa spicy
*Crab surimi tempura*, salad, kadaifi, zucchini, mayonnaise with teriyaki sauce and spicy sauce*

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

## 134.SCAMPI SPECIAL 12€

Scampi* e mazzancolle* in tempura, branzino** e avocado
*Scampi* and shrimps* in tempura, sea bass** and avocado*

Allergeni: glutine, crostacei, latte, sesamo, solfiti

## 135.MANGO ROLL 10€

Carpaccio di mango, branzino** in tempura, avocado e philadelphia
*Mango carpaccio, sea bass** in tempura, avocado and philadelphia*

Allergeni: glutine, pesce, latte, sesamo

## 136.SAUDADE (4PZ.) 6€

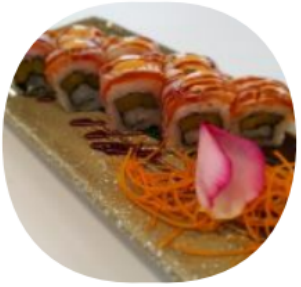
Salmone** e avocado con salsa teriyaki
*Salmon** and avocado with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 137.TIGER ROLL 9€

Mazzancolle* in tempura, salmone**, insalata, croccantini di patate con salsa teriyaki.
*Shrimps* in tempura, salmon**, salad, potato crisps with teriyaki sauce*

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



## 138.FLAMBE RAINBOW 10€

Salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** scottati, peperone con salsa teriyaki e salsa spicy, mayonese
*Salmon**, yellow fins tuna** and sea bass**Seared, bell pepper with teriyaki sauce and spicy sauce, mayonnaise*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, uova, soia, senape, sesamo

## 139.DRAGON ROLL 12€

Avocado, angiulla* e salsa teriyaki
*Avocado, eel * and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

## 140.TARTUFO ROLL 12€

Mazzancolle* in tempura, kadaifi, tonno** pinne gialle, avocado e salsa tartufo
*Shrimps* tempura, kadaifi, yellow fins tuna**, avocado and truffle sauce*

Allergeni: glutine in salsa tartufo e kadaifi, crostacei, pesce, sedano, uova, soia, sesamo latte, frutta guscio, solfiti

## 141.TOKYO 10€

Tempura di salmone**, insalata e avocado con salsa teriyaki e salsa spicy, maionese
*Salmon** in tempura, salad and avocado with teriyaki sauce and spicy sauce, mayonnaise*

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

## 142.VEGETARIANO 7€

Avocado, mango e cetriolo
*Avocado, mango and cucumber*

Allergeni: sesamo

## 143.PHILADELPHIA ROLL 10€

Salmone**, avocado, philadelfia e carpaccio di salmone**
*Salmon**, avocado, philadelfia and salmon** carpaccio*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

## 144.SPECIAL SAUDADE (4PZ.) 6€

Salmone** scottato e kadaifi con salsa teriyaki
*Seared salmon** and kadaifi with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, latte, sesamo

## 145.FIOR DI ZUCCA 13€

Mazzancolle* e fiori di zucca in tempura, avocado e salmone** con salsa teriyaki
*Shrimp and pumplin flowers in tempura, avocado and salmon** with teriyaki sauce*

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

## 146.SMOKY SHAKE 12€

Branzino** in tempura, philadelphia, insalata e salmone**
*Sea bass** in tempura, philadelphia, salad and salmon***

Allergeni: glutine, pesce, latte, sesamo

## 147.SUSHI CAKE (1PZ.) 7€

Mini torta di riso con ripieno di tartar di salmone** e tartar di tonno** pinne gialle e con avocado
*Mini rice cake fillled with salmon** tartar and yellow fins tuna** tartar and with avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

## 148.BLACK CAKE (1PZ.) 7€

Riso nero, salmone** e mango
*Black rice, salmon** and mango*

Allergeni: pesce, sesamo

## 150.MAZARA ROLL 13€

Gamberi* rossi, philadelphia, avocado, carpaccio di branzino** e tobiko
*Red prawns*, philadelphia, avocado, sea bass** carpaccio and tobiko*
Allergeni: glutine in tobiko, crostacei, pesce, soia, latte, sesamo, solfiti

## 151.URAMAKI WASABI 12€

Tonno** pinne gialle, avocado, mandorle e wasabi
*Yellow fins tuna**, avocado, almonds and wasabi*

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, latte, senape, frutta guscio solfiti, arachidi, sesamo

## 152.SPECIALE ROU SONG 12€

Salmone** grigliato, insalata philadelphia, mandorle e rou song con salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad, philadelphia, almonds and rou song with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, frutta guscio, sesamo solfiti, arachidi

## 153.SPICY BRANZINO 12€

Branzino**, philadelphia, avocado, con salsa spicy e maionese
*Sea bass** philadelphia, avocado, with spicy sauce and mayo.*

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

## 154.POMODORO ROLL 12€

Mazzancolle* in tempura, salmone** scottato, insalata, kadaifi pomodoro con salsa teriyaki
*Tempura shrimps*, seared salmon**, salad, kadaifi, tomato with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uovo, pesce, soia, sesamo, solfiti

## 155.TONNO COTTO 12€

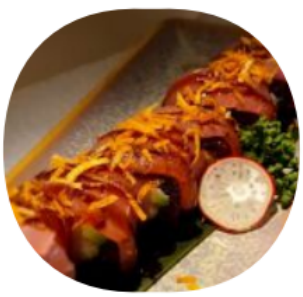
Tonno** pinne gialle cotto, philadelphia con salsa teriyaki
*Yellow fins tuna**, philadelphia with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, latte, soia, sesamo

## 156.BLACK EBITEM 10€

Uramaki di riso venere con gambero fritto, philadelphia, avocado, teriyaki e croccantini di patate
Venus rice uramaki with fried shrimp, philadelphia, avocado, teriyaki and potato crisps.

Allergeni: glutine, crostacei, soia, frutta a guscio, solfiti



## 157.BLACK TIGER 12€

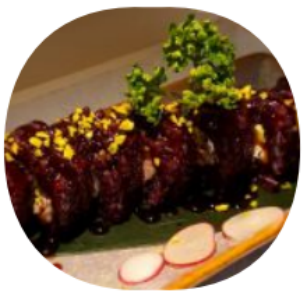
Uramaki di riso venere con gambero fritto, philadelphia, avocado, teriyaki, croccantini di patate e tonno crudo all'esterno
Venus rice uramaki with fried shrimp, philadelphia, avocado, teriyaki, potato crisps, and raw tuna on the outside

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, solfiti

## 158.BLACK MIURA 10€

Uramaki di riso venere con salmone cotto, pistacchio, philadelphia e avocado
Venus rice uramaki with cooked salmon, pistachio, philadelphia and avocado

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi



## 159.BLACK TONNO COTTO 12€

Uramaki di riso venere con tonno cotto, pistacchio, philadelphia e avocado
Venus rice uramaki with cooked tuna, pistachio, philadelphia and avocado

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi

## 160.CHICKEN ROLL 10€

uramaki con pollo fritto, sesamo, philadelphia, kaidaifi, avocado e salsa teriyaki
uramaki with fried chicken, sesame, philadelphia, kataifi, avocado and teriyaki sauce

Allergeni: glutine, crostacei, soia, latte, frutta a guscio

## 161.SPICY CHICKEN 10€

uramaki con pollo fritto, sesamo, philadelphia, kaidaifi, avocado e salsa teriyaki
uramaki with fried chicken, sesame, philadelphia, kataifi, avocado and teriyaki sauce

Allergeni: glutine, uova, crostacei, soia, frutta a guscio, solfiti, arachidi

## 162.RAINBOW ROLL 12€

Uramaki al salmone con sopra carpaccio di salmone, tonno e branzino
Salmon Uramaki with Salmon, Tuna and Sea Bass Carpaccio on top

Allergeni: pesce, sesamo

## 163.SPECIAL RAINBOW 12€

Uramaki con gambero fritto, avocado, carpaccio di salmone, tonno e branzino e salsa teriyaki
Uramaki with fried shrimp, avocado, salmon, tuna and sea bass carpaccio and teriyaki sauce

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

## 164.FRESH FUSION 15€

Uramaki con avocado, cetriolo, mango, stracciatella, gamberi rossi e pistacchio
Uramaki with avocado, cucumber, mango, stracciatella, red shrimps and pistachio

Allergeni: crostacei, frutta a guscio, sesamo, solfiti, arachidi

# NIGIRI

## RICE BALL WITH FISH

## 165.NIGIRI SAKE 3€

Salmone**
*Salmon***
.
Allergeni: pesce

## 166.NIGIRI MAGURO

3,5€

Tonno** pinne gialle
*Tuna ** yellow fins*
.
Allergeni: pesce

## 167.NIGIRI SUZUKI

3,5€

Branzino**
*Sea bass***
.
Allergeni: pesce

## 168.NIGIRI UNAGHI

5€

Anguilla* con salsa teriyaki
*Ell* with teriyaki sauce*
.
Allergeni: glutine, soia

## 169.NIGIRI AMAEBI

5€

Gamberi rossi**
*Red prawn***
.
Allergeni: crostacei, solfiti

## 170.NIGIRI EBI

3€

Mazzancolle* cotto
*Cooked shrimps**
.
Allergeni: crostacei, solfiti

## 171.NIGIRI HOTATE 3,5€

Capasanta*
*Scallop cooked**
.
Allergeni: glutine in salsa, soia, molluschi

## 172.NIGIRI TAKO 3€

Polipo*
*Octopus**

Allergeni: glutine in salsa, soia, molluschi

## 180.NIGIRI AVOCADO 3€

Nigiri all'avocado
Avocado nigiri

## 181.NIGIRI MANGO 3€

Nigiri al mango
Mango nigiri

# NIGIRI SPECIAL

RICE BALL WITH FISH

## 175.NIGIRI SHAKE GIO

3€

Salmone**, philadelphia e tobiko con salsa teriyaki
*Salmon**, philadelphia and tobiko with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in tobiko e salsa, pesce, soia, latte

## 177.NIGIRI SAMBA

3€

Branzino**, lime e pepe nero
*Sea bass**, lime and black pepper*

Allergeni: pesce

## 178.NIGIRI TARTUFO

5€

Tonno** pinne gialle e kadaifi con crema al tartufo
*Seared yellow fins tuna** and kadaifi with truffle cream*

Allergeni: glutine in salsa tartufo e kadaifi, pesce, uova, sedano, soia, crostacei, latte.

## 179.NIGIRI FLAMBE

6€

Salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** flambé
*Salmon**, yellow fins tuna** and sea bass** flambé*

Allergeni: glutine in salsa e kadaifi, pesce, soia

# SASHIMI

SLICES OF RAW FISH

## 185.SASHIMI SHAKE 12€

Salmone**
*Salmon***

Allergeni: pesce

## 186.SASHIMI TUNA 15€

Tonno** pinne gialle
*Tuna ** yellow fins*

Allergeni: pesce

## 187.SASHIMI SUZUKI 12€

Branzino**
*Sea bass***

Allergeni: pesce

## 188.SASHIMI MIX 12€

Sashimi misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
*Mixed sashimi of salmon**, yellow fins tuna** and sea bass***

Allergeni: pesce

## 189.SASHIMI SPECIALE 14€

Sashimi misto speciale dello chef
*Mix sashimi served by chef*

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi, solfiti

# CHIRASHI

## FISH SASHIMI ON TOP OF RICE

## 195.CHIRASHI SHAKE DON 10€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

## 196.CHIRASHI TATAKI DON 11€

Pesce misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** scottati con mango e salsa teriyaki
*Mixed seared salmon**, yellow fins tuna** and sea bass** with mango and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

## 197.CHIRASHI MISTO 10€

Chirashi misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
*Chirashi mixed of salmon**, tuna**yellow fins and sea bass***

Allergeni: pesce, sesamo

# ONIGIRI

## 251.ONIGIRI EBITEM 5€

polpetta di riso triangolare con all'interno gambero in tempura
e sopra croccantini di patate
triangular rice ball with tempura shrimp inside and potato
crisps on top

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo, solfiti

## 252.ONIGIRI MIURA 5€

polpetta di riso triangolare con all'interno salmone cotto
e sopra croccantini di patatetri
angular rice ball with cooked salmon inside
and potato crisps on top

Allergeni: glutine, pesce, frutta a guscio, sesamo, solfiti, arachidi

## 253.ONIGIRI SPICY SALMON 5€

polpetta di riso triangolare con all'interno salmone, tobiko e salsa spicy
triangular rice ball with salmon, tobiko and spicy sauce inside

Allergeni: glutine, uova, pesce

# SUSHI E SASHIMI

## 905.SUSHI MISTO 12€

5 nigiri, 4 uramaki e 3 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

## 906.SUSHI E SASHIMI MIX 1 16€

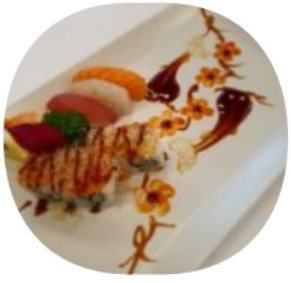
9 sashimi, 5 nigiri, 4 uramaki e 3 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

## 907.SUSHI E SASHIMI MIX 2 35€

12 sashimi, 8 uramaki, 10 nigiri, 2 gunkan e 6 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti



## 908.SUSHI URASUSHI 10€

6 nigiri e 4 uramaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

## 909.SUSHI HOSOSUSHI 7€

4 nigiri, 6 hosomaki

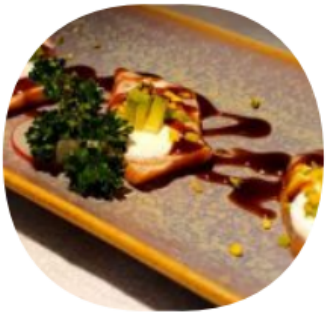
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

## 910.SUSHISASHIMI 14€

4 nigiri, 6 hosomaki e 5 sashimi.

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

# BRUSCHETTE



## 231.SALMONE (3pz.) 6€

Salmone scottato con stracciatella, pistacchio e teriyaki
Seared salmon with stracciatella, pistachio and teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi

## 232.TONNO (3pz.) 7€

Tonno scottato con stracciatella, pistacchio e teriyaki
Seared tuna with stracciatella, pistachio and teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi

# FRITTURA

FRIED

## 921.EBI TEMPURA 9€

Tempura di mazzancolle*
*Shrimps* tempura*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, solfiti

## 922.YASAI TEMPURA 6€

Tempura di verdure
*Vegetable tempura*

Allergeni: glutine, soia

## 923.TEMPURA MIX 9€

Tempura di verdure e mazzancolle*
*Tempura di vegetable and shrimps**

Allergeni: glutine, crostacei, soia, solfiti

## 924.SEA TEMPURA 10€

Tempura di pesce* misto
*Tempura of mixed fish**

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

## 925.POLLO FRITTO 6€

Pollo fritto con salsa agrodolce
*Fried chicken with sour sauce*

Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo, frutta a guscio, solfiti

# CARNE E PESCE

## MEAT AND FISH

## 9600.SPIEDINI DI POLLO 4€

Spiedini di pollo con salsa yakiniku
*Fried chicken with sour sauce*

Allergeni: glutine, soia, uova, senape, sesamo

## 961.SPIEDINI MAZZANCOLLE 5€

Spiedini di mazzancolle* alla griglia
*Grilled shrimp* skewers*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, pesce, latte, frutta guscio solfiti, sesamo, arachidi, solfiti

## 962.BRANZINO GRIGLIATO 10€

Branzino** alla griglia
*Grilled sea bass***

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

## 963.SALMONE GRIGLIATO 9€

Salmone** alla griglia con salsa teriyaki
*Grilled salmon** with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

## 964.BRANZINO AL VAPONE 10€

Branzino** cotto al vapore servito con cipollotti, zenzero e salsa di soia
*Steamed sea bass ** served with spring onions, ginger and soy sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

## 965.NISHIKU SUZUKI 12€

Branzino** fritto servito con la salsa agrodolce
*Sea bass** fried served with sweet and sour sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

## 966.MAZZAN SALE E PEPE 6€

Mazzancolle* fritto con cipolle
*Shrimps* fried with onions*

Allergeni: soia, crostacei, solfiti, glutine

## 967.GAMBERONI GRIGLIATI 8€

Gamberoni* alla griglia con la salsa yakiniku
*Grilled shrimps* with salsa yakiniku*

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, soia, sesamo, senape
solfiti, frutta a guscio, arachidi, solfiti

# RISO E PASTA

## RICE AND NOODLES

## 979.RISO E MAZZANCOLLE 4€

Riso saltato con verdure, mazzancolle* e uova
*Rice sautéed with vegetables, shrimps* and eggs*

Allergeni: soia, crostacei, uova, solfiti, glutine in salsa

## 980.RISO ALLA CANTONESE 4€

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova
*Sauteed rice with ham, peas and eggs*

Allergeni: soia, uova, glutine in salsa

## 981.RISO CON VERDURE 4€

Riso saltato con verdure, salsa di soia e uova
*Sautéed rice with vegetables, soy sauce and eggs*

Allergeni: soia, uova, glutine in salsa

## 983.RISO CON PESCE MISTO 5€

Riso saltato con tonno** pinne gialle, salmone** e uova
*Sautéed rice with yellow fins tuna**, salmon** and eggs*

Allergeni: soia, uova, pesce, glutine in salsa

## 984.SPAGHETTI DI RISO 4,5€

Spaghetti di riso saltato con verdure, germogli di soia, mazzancolle* e uova
*Rice noodles sautéed with vegetables, bean sprouts, shrimps* and eggs*

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, uova, soia, solfiti

## 985.SPAGHETTI DI SOIA 4,5€

Spaghetti di soia saltato con verdure, germogli di soia e mazzancolle*
*Soy spaghetti sautéed with vegetables bean sprouts and shrimps**

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, soia, solfiti

## 986.EBI UDON 4,5€

Bavettine saltato con verdure, mazzancolle* e uova
*Bavettine sauteed with vegetables, shrimp* and eggs*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, solfiti

## 987.YAKI UDON 7€

Spaghetti Udon saltato con verdure, mazzancolle* e uova
*Spaghetti Udon sautéed with vegetables, shrimp* and eggs*

Allergeni: glutine, uova, soia, solfiti

## 988.YAKI SOBA 7€

Pasta di grano saraceno saltato con mazzancolle*, verdure e uova
*Buckwheat pasta sautéed with shrimps*, vegetables and eggs*

Allergeni: glutine, uova, soia, solfiti

## 989.BRODO UDON E VERDURE 6€

Alghe, cipollina, funghi, uova e verdure
*Seaweed, chives, mushrooms, eggs and vegetables*

Allergeni: glutine, uova, soia

## 990.BRODO UDON E GAMBERI 8€

Mazzancolle*, uova, verdure e cipollina
*Shrimps*, eggs, vegetables and chives*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, solfiti

# DESSERT

| | |
|---|---|
| SORBETTO (alcolico) | 3,5€ |
| GUSTI: Limone, Fragola, Crema | |
| SORBETTO AL TÈ VERDE | 5€ |
| MOCHI GELATO (3 gusti a scelta) | 6€ |
| GUSTI: Cocco, Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Tè verde, Mango | |
| COCCO RIPIENO | 5€ |
| TARTUFO BIANCO | 5€ |
| TARTUFO NERO | 5€ |
| SEMIFREDDO AL TORRONCINO | 5€ |
| GELATO AL THE VERDE | 5€ |
| GELATO FRITTO | 3€ |
| RIPIENO: profiterol nero | |

| | |
|---|---|
| NUTELLA FRITTA | 3€ |
| DOLCI DI SESAMO (5 pz.) | 5€ |

# ANALCOLICI

| | |
|---|---|
| ACQUA NATURALE 0,5L | 2€ |
| ACQUA NATURALE 0,75L | 2,8€ |
| ACQUA FRIZZANTE 0,5L | 2€ |
| ACQUA FRIZZANTE 0,75L | 2,8€ |
| COCACOLA IN BOTTIGLIA | 3€ |
| COCAZERO IN BOTTIGLIA | 3€ |
| FANTA IN BOTTIGLIA | 3€ |

| | |
|---|---|
| TÈ FREDDO AL LIMONE | 2,8€ |
| TÈ FREDDO ALLA PESCA | 2,8€ |
| TÈ CALDO GESOLMINO | 2,5€ |
| TÈ CALDO VERDE | 2,5€ |
| TÈ CALDO VERDE GIAPPONESE | 3€ |

# VINO

## IN CALICE

| | |
|---|---|
| CALICE BIANCO FERMO | 3€ |
| CALICE FRIZZANTE | 3€ |
| CALICE ROSSO | 3€ |

# BIRRE

## IN BOTTIGLIA

| | |
|---|---|
| BIRRA GIAPPONESE ASAHI (50cl) | 4€ |
| BIRRA CINESE QINGDAO (64cl) | 4€ |
| BIRRA GIAPPONESE KIRIN (33cl) | 3€ |
| BIRRA GIAPPONESE KIRIN (50cl) | 4,5€ |
| BIRRA SAPPORO (50cl) | 4,5€ |
| BIRRA LASKO (50cl) | 3,5€ |

# VINO BIANCO

## FERMO – IN BOTTIGLIA

| | |
|---|---|
| SCARBOLO PINOT GRIGIO | 15€ |
| SCARBOLO C.O.F. FRIULANO | 15€ |
| SCARBOLO C.O.F. RIBOLLA GIALLA | 15€ |
| FIEGL COLLIO CHARDONNAY | 18€ |
| FIEGL COLLIO PINOT BIANCO | 18€ |
| FIEGL COLLIO PINOT GRIGIO | 18€ |
| FIEGL COLLIO RIBOLLA GIALLA | 18€ |
| FIEGL COLLIO SAUVIGNON | 18€ |
| FIEGL COLLIO FRIULANO | 18€ |
| FIEGL COLLIO MALVASIA | 18€ |
| VOSCA FRIULANO COLLIO | 22€ |

| | |
|---|---|
| VOSCA MALVASIA COLLIO | 22€ |
| COLLE DUGA COLLIO PINOT GRIGIO | 25€ |
| COLLE DUGA COLLIO SAUVIGNON | 25€ |

# BOLLICINE

## IN BOTTIGLIA

| | |
|---|---|
| RIBOLLA GIALLA BRUT | 12€ |
| CONCA D'ORO PROSECCO<br>E.D. MILESIMATO | 15€ |
| VOLPERE PROSECCO BRUT DOCG | 18€ |
| FOSS MARAI VALDOBBIADENE<br>E.D. DOCG | 22€ |
| RONCO CALINO<br>BIO BRUT FRANCIACORTA | 25€ |

RONCO CALINO MILLESIMATO NAT. FRANCIACORTA 32€

CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAÏQUE 55€

# VINO ROSSO

## IN BOTTIGLIA

VOSCA CABERNET FRANC FRIULI 12€

SCARBOLO C.O.F. MERLOT 15€

FIEGL MERLOT COLLIO 18€

VOSCA CABERNET FRANC I.G.T. V.G. 22€

FIEGL LEOPOLD CUVÉE ROUGE COLLIO 25€

# SAKE

SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE

| | |
|---|---|
| HAKUTSURU DRAFT SAKE | 10€ |
| TOKUSEN JUNMAISHU YAMADA NISHIKI | 10€ |
| HAKUTSURU JUNMAI NIGORI SAYURI | 12€ |
| HAKUTSURU TOKUSEN JUNMAI GINJO | 12€ |

# AMARI

| | |
|---|---|
| WHISKY | 3,5€ |
| WHISKY GIAPPONESE | 5€ |
| GRAPPA CINESE | 2,5€ |
| GRAPPA FRIULANA NONINO | 4€ |

| | |
|---|---|
| SHOCHU | 3,5€ |
| CAFFÈ | 1€ |

## Guida asterischi (*)(**) su prodotti

I prodotti con singolo asterisco(*) sono prodotti surgelati e decongelati secondo il Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 prima della preparazione.
I prodotti con doppio asterisco (**) sono prodotti abbattuti: Per garantire la qualità e la sicurezza i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per raggiungere a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa e mantetuti per almeno 24 ore come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

## ATTENZIONE ai piatti con GOMA WAKAME

Goma Wakame presente nei piatti N.4e N.4 /48 / 49 / 50 contiene: Alghe 80,1% - zucchero 8,9% - sesamo 1,9% - mirin 1,8% - funghi orecchie di giuda 1,8% - olio vegetale 1,3% - aceto diriso 1,3% - agar agar 1,2% - sale 1,2% - gomma di xanthan 0,2% - peperoncino 0,1% - proteina di soia idrolizzata 0,1% - colorante E133 1% E102 1,5%. Puo influire negativamente sull attivita e lattenzione dei bambini. Si consiglia un ingestione massima settimanale di un grammo di prodotto per ogni chilogrammo di peso corporeo, il consumo eccessivo puo nuocere alla salute.

## Lista degli allergeni:

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.
We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.
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
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 intollerances"

[1] Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten , i.e wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

[2] Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and products based on shellfish.

[3] Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and by-products.

[4] Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish.

[5] Arachidi e prodottii a base di arachidi.
Peanuts and peanut-based products.

[6] Soia e prodotti a base di soia.
Soy and soy-based products.

[7] Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso).
Milk and dairy products ( lactose included).

[8] Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile,pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland and their by-products.

[9] Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and products based on celery.

[10] Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.

[11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and sesame seed-based products.

[12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.

[13] Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupine and lupine-based products.

[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and products based on molluscs.

[15] Fave e piselli.
Fava beans and peas.

Caro ospite/cliente,se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
Dear customer,our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.