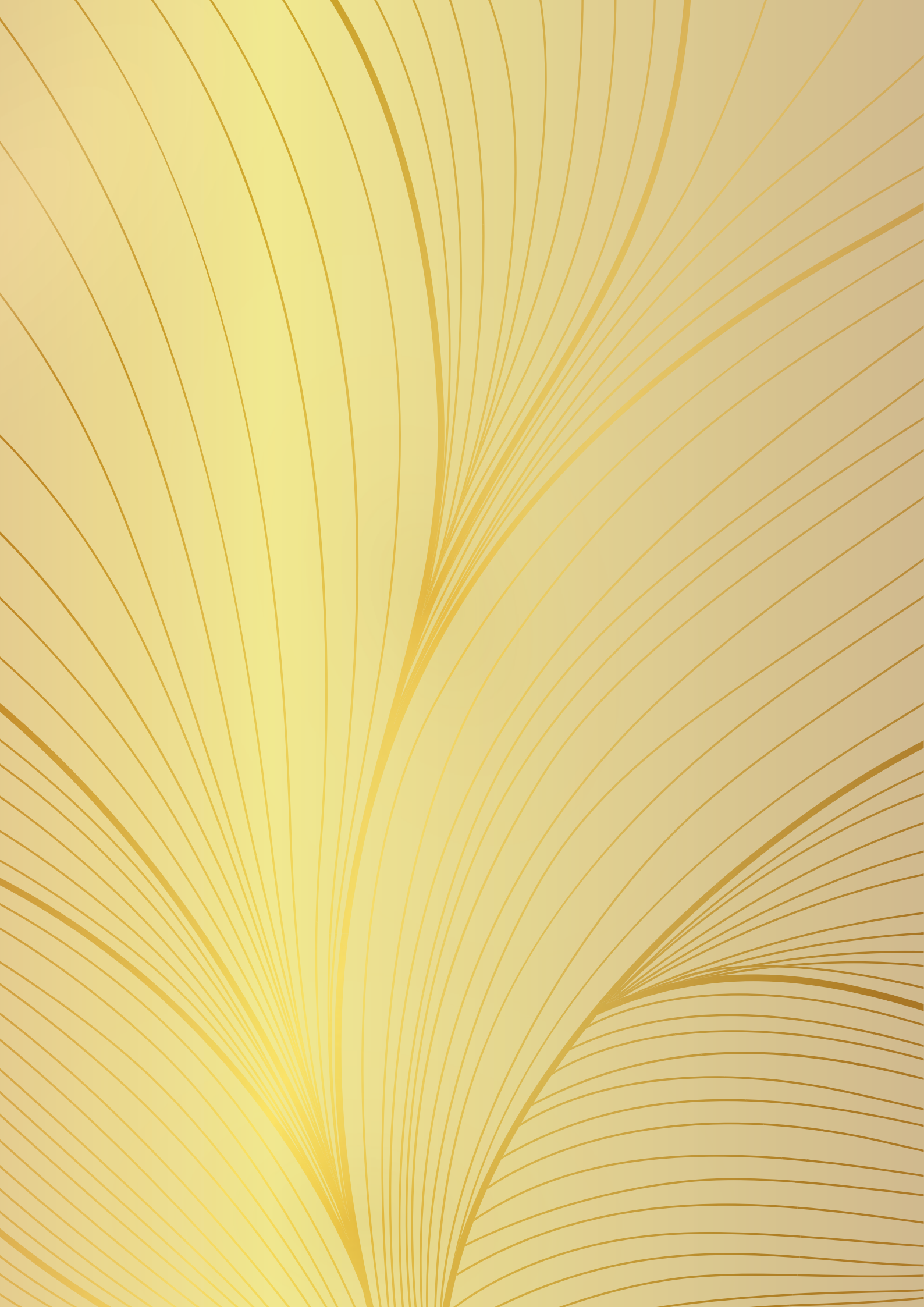


俳句
HAIKU

Restaurant

ROMA



 facebook



 Instagram



@HAIKUROMA

About **HAIKU**

*Il ristorante HAIKU JAPANESE & ASIAN FUSION
riflette con i piatti tipici della cucina
nipponica lo stile, la filosofia e la tradizione
da cui il suo nome deriva.*

*Abbiamo voluto creare un ristorante dove
l'esclusività, l'eleganza e la modernità si fondono
con il cibo e la tradizione orientale, appagando gli
occhi e il palato del cliente.*



Aperto tutti i giorni - dalle 18:00 alle 23:00
MARTEDI' CHIUSO

Alla base della cucina e della tradizione orientale, in particolar modo di quella giapponese e cinese, vi è il principio di equilibrio: come nell’arte, nell’architettura e nella vita orientale domina il principio del Feng Shui, nella cucina giapponese e cinese lo stesso principio armonico si traduce nella parità dei sapori; in ogni piatto proposto da Haiku, nessun sapore deve prendere il sopravvento sull’altro, ma devono completarsi in armonia ed equilibrio: ecco l’essenza della cucina fusion che combina, in maniera esplicita, elementi associati a differenti tradizioni culinarie per produrre menù o piatti complessi riconducibili a una tradizione culinaria mista di paesi geograficamente vicini tra loro, come Giappone, Cina, Thailandia e Vietnam. I piatti proposti dal nostro chef sono caratterizzati da preparazioni raffinate, dall’aspetto accattivante, e costituiscono la cosiddetta cucina “asian fusion”.

INFORMAZIONE ALLERGENI

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o delle intolleranze e per informazioni riguardo gli ingredienti presenti negli alimenti e nelle bevande servite in questo esercizio ti invitiamo a informare il nostro personale prima di procedere con le ordinazioni.

Dear customer. If you have allergies and/or intolerances, and for information about the ingredients in foods and beverages served in this exercise. Please ask before ordering a meal or drink, information to our staff.

Grazie.
Thank you.

Haiku Staff

TARTARE

200	MISTO TARTARE mix salmone, tonno e pesce bianco in aceto di riso e tobiko. <i>mixed minced salmon, tuna and white fish in rice vinegar and tobiko</i>	€ 10
200A	MISTO TARTARE AL CUCCHIAIO (2 pz) mix salmone, gambero crudo, mango, avocado e tobiko in aceto di riso. <i>mixed tartar with spoons</i>	€ 8
201	TUNA TARTARE tonno in aceto di riso e tobiko. <i>minced tuna in rice vinegar and tobiko</i>	€ 12
202	SAKE TARTARE salmone in aceto di riso e tobiko. <i>minced salmon in rice vinegar and tobiko</i>	€ 10
202A	HAIKU TARTARE mix gambero crudo, salmone, avocado, maionese spicy e tabasco su un letto di riso. <i>mixed of raw shrimp, salmon, avocado, spicy mayonnaise and tabasco on the rice</i>	€ 10
202B	SALMONE AL TARTUFO salmone all’olio di tartufo con uova di salmone <i>minced salmon with truffle oil with salmon roe</i>	€ 10
202C	SALMON AVOCADO salmone e avocado con olio di sesamo, guarnito con pasta kataifi <i>salmon and avocado with sesame oil, garnished with kataifi pastry</i>	€ 10

HOSOMAKI (6 pz)

203	KAPPA cetriolo <i>cucumber</i>	€ 5
203A	AVOCADO avocado <i>avocado</i>	€ 5
204	SAKE salmone <i>salmon</i>	€ 6
205	TEKKA tonno <i>tuna</i>	€ 7
208	UNAGI anguilla <i>eel</i>	€ 7
209A	TEMPURA MAKI rotolino di riso con alga esterna impanata e frita, con pesce a scelta tra salmone, tonno, pesce bianco <i>roll of rice with breaded and fried outer seaweed, with fish of your choice between salmon, tuna, white fish</i>	€ 7



TEMPURA ROLL
Special

215E FUTOMAKI SPECIAL (1 pz) € 8
rotolo grande di riso fritto e impanato con salmone cotto,
polpa di granchio, ananas, avocado, noccioline e salsa
*large roll of fried and breaded rice with cooked salmon, crabmeat,
pineapple, avocado, peanuts and sauce*

215B NIDO FLY (6 pz) € 10
hosomaki impanato e fritto di avocado e philadelphia, guarnito con tartarina di salmone
con pasta kataifi, tobiko e salsa
*breaded and fried hosomaki of avocado and philadelphia, garnished with chopped salmon,
pasta kataifi, flying fish roe and sauce*

215A FUTOMAKI TEMPURA (4 pz) € 8
rotolo grande di riso con alga esterna impanata e fritto con salmone, tobiko, philadelphia e salsa
*large roll of rice with breaded and fried outer seaweed with salmon, frying fish roe,
philadelphia and sauce*

215D SAKE EBI FLY (4 pz) € 12
tempura di gambero e philadelphia avvolti da fettine di salmone, guarnito
con salsa e cipolloni fritti
*shrimp and philadelphia tempura wrapped in salmon slices, garnished with sauce
tand fried spring onions*



FUTOMAKI TEMPURA



URAMAKI

URAMAKI (8 pz)

211 PHILADELPHIA SALMONE € 9
salmone, philadelphia e avocado
salmon, philadelphia and avocado

212 SICILIA ROLL € 18
salmone e avocado con sashimi di gambero rosso di Sicilia
salmon and avocado with sashimi coating red Sicily prawns

213 HAIKU ROLL € 15
gamberoni crudi, avocado e philadelphia con salmone, tobiko ed erba cipollina
raw prawns, avocado and philadelphia with salmon, tobiko and tobiko coating

213A AVOCADO ROLL € 13,5
salmone cotto e philadelphia con avocado, noccioline e salsa
cooked salmon and philadelphia with avocado, peanut and sauce coating

213B SALMON FLOWERS € 15
tempura di gambero, avocado e philadelphia con salmone flambè,
noccioline di pistacchio e salsa
shrimp tempura, avocado and philadelphia with flambè salmon coating, pistachio, peanuts and sauce

213C MANGO ROLL € 13,5
salmone, polpa di granchio e maionese con mango e salsa
salmon, crab meat and mayonnaise with mango coating and sauce

214 TIGER ROLL € 15
tempura di gambero con sashimi di salmone, pasta kataifi e salsa
shrimp tempura with salmon sashimi coating, kataifi pasta and sauce

214B SCAMPI € 18
scampi, insalata, maionese con salmone e avocado
scampi, salad, mayonnaise with salmon and avocado

214C SUMMER ROLL € 16
tempura di gambero con avocado, guarnito con tartarina di salmone, maionese spicy, tobiko e
cipollotti croccanti
shrimp tempura with avocado coating, garnished with spicy salmon tartar, tobiko and fried leek

215 ARCOBALENO € 15
tempura di gambero con sashimi misto
shrimp tempura with mix sashimi coating

216 CALIFORNIA € 11
polpa di granchio, gambero cotto, avocado e maionese
crab meat, cooked shrimp, avocado and mayonnaise

217 PISTACCHIO ROLL € 15
avocado e philadelphia con sashimi di salmone e salsa teriyaki
avocado and philadelphia with salmon slices and teriyaki sauce

219 URA EBITEN € 9
tempura di gambero, tobiko, maionese e pasta kataifi
shrimp tempura, tobiko, mayonnaise with kataifi pasta

220 URA VEGAN € 8
takuan, insalata, avocado, cetriolo e goma wakame
takuan, salad, avocado, cucumber and goma wakame

221 URA SPICY TUNA € 9
tonno, cetriolo, maionese, tabasco, erba cipollina e tobiko
tuna, cucumber, mayonnaise, tabasco, chives and tobiko

222 URA SPICY SALMON € 9
salmone, cetriolo, maionese, tabasco, erba cipollina e tobiko
salmon, cucumber, mayonnaise, tabasco, chives and tobiko

223 MIURA € 9
salmone cotto e philadelphia
cooked salmon and philadelphia

TEMAKI (1 pz)

- 225

TEMAKI CALIFORNIA

polpa di granchio, avocado, cetriolo e maionese
crab meat, avocado, cucumber and mayonnaise

€ 4,5
- 226

TEMAKI SAKE AVOCADO

salmone and avocado
salmon and avocado

€ 4,5
- 227

TEMAKI TUNA AVOCADO

tonno and avocado
tuna and avocado

€ 5
- 228

TEMAKI SPICY SALMON

salmone tobiko, tabasco, erba cipollina e maionese
salmon, flying fish eggs, tabasco, chives and mayonnaise

€ 5
- 229

TEMAKI SPICY TUNA

tonno, tobiko, tabasco, erba cipollina e maionese
tuna, flying fish eggs, tabasco, chives and mayonnaise

€ 5
- 230

TEMAKI AMAEBI

gambero crudo, cetriolo
raw shrimp and cucumber

€ 5
- 233

TEMAKI EBITEN

tempura di gambero, tobiko e maionese
shrimp tempura, flying fish eggs and mayonnaise

€ 5
- 234

TEMAKI MIURA

salmone cotto e philadelphia
cooked salmon and philadelphia

€ 4,5



ONIGIRI (1 pz)

- 235

ONIGIRI SAKE

triangolo di riso, salmone e alga
rice triangles, salmon and seaweed

€ 5
- 236

ONIGIRI MIURA

triangolo di riso, salmone cotto, salsa teriyaki e alga
rice triangles, cooked salmon, teriyaki sauce and seaweed

€ 5



SAUDADE (4 pz)

- 237

SAUDADE SALMONE

rettangolino di riso guarnito con salmone, avocado e salsa
rectangle of rice guarnished with chopped salmon, avocado and sauce

€ 11



CHIRASHI

- 245

CHIRASHI DON

ciotola di riso con sashimi misto e tobiko
bowl of rice with mixed sashimi and flying fish roe

€ 16
- 246

SAKE DON

ciotola di riso con sashimi di salmone e tobiko
bowl of rice with salmon sashimi and flying fish roe

€ 15,5
- 247

TEKKA DON

ciotola di riso con sashimi di tonno e tobiko
bowl of rice with tuna sashimi and flying fish roe

€ 18



GUNKAN (2 pz)

240	GUNKAN SALMON PHILADELPHIA bocconcino di riso avvolto da fettine di salmone, guarnito con salmone, philadelphia e nocciole <i>titbit of rice wrapped in slices of salmon, garnished with philadelphia and peanuts</i>	€ 6
241	GUNKAN TUNA bocconcino di riso avvolto da fettine di tonno, guarnito con tonno, tabasco, maionese, tobiko ed erba cipollina <i>titbit of rice wrapped in slices of tuna, with chopped tuna, tabasco, mayonnaise, flying fish roe and chives</i>	€ 7
242	GUNKAN SAKE bocconcino di riso avvolto da fettine di salmone, guarnito con salmone, tabasco, maionese, tobiko ed erba cipollina <i>titbit of rice wrapped in slices of salmon, garnished with chopped salmon, tabasco, mayonnaise, flying fish roe and chives</i>	€ 6,5
243	GUNKAN SAKE KANI bocconcino di riso avvolto da fettine di salmone, guarnito con polpa di granchio, maionese ed erba cipollina <i>titbit of rice wrapped in slices of salmon, garnished with chopped crab meat, mayonnaise and chives</i>	€ 6,5
244	GUNKAN SAKE IKURA/ TOBIKO bocconcino di riso avvolto da fettine di salmone, guarnito con uova di salmone/ tobiko <i>titbit of rice wrapped in slices of salmon, garnished with salmon eggs</i>	€ 6,5
244A	GUNKAN SAKE EGG bocconcino di riso avvolto da fettine di salmone, guarnito con uova di quaglia, salsa ponzu e olio tartufo <i>titbit of rice wrapped in slices of salmon, garnished with quail eggs, ponzu sauce and truffle oil</i>	€ 8
244B	GUNKAN AL CUCCHIAIO salmone o tonno con salse miste <i>salmon or tuna with mixed sauces</i>	€ 8



CARPACCIO

249	CARPACCIO SALMONE carpaccio di salmone <i>salmon carpaccio</i>	€ 11
250	CARPACCIO TONNO carpaccio di tonno <i>tuna carpaccio</i>	€ 13
253	CARPACCIO MISTO carpaccio misto <i>mixed carpaccio</i>	€ 13

SASHIMI

254A	PLATEAU DI SASHIMI 20 pezzi di pesce crudo misto a scelta dello Chef <i>20 sliced of mixed raw fish chosen by the Chef</i>	€ 26
254	SASHIMI MISTO 12 pezzi di pesce crudo misto <i>12 pieces of mixed raw fish sliced</i>	€ 16
255	SASHIMI SAKE 12 pezzi di salmone <i>12 pieces of salmon sliced</i>	€ 15
256	SASHIMI MAGURO 12 pezzi di tonno <i>12 pieces of tuna sliced</i>	€ 16
257	SASHIMI SUZUKI 12 pezzi di branzino <i>12 pieces of bass slices</i>	€ 15
258	SASHIMI SCAMPI 6 scampi crudi <i>6 raw scampi</i>	€ 20
260	SASHIMI AMAEBI 6 gamberi crudi <i>6 raw prawns</i>	€ 15
308	TATAKI TUNA 8 fette di tonno scottato in crosta di sesamo <i>8 sliced of tuna in sesame crust</i>	€ 16
308A	TATAKI SAKE 8 fette di salmone scottato in crosta di sesamo <i>8 sliced of salmon in sesame crust</i>	€ 15
262	OSTRICA (1 pz) ostrica fresca <i>oyster</i>	€ 3,5



NIGIRI (2 pz)

263	NIGIRI SAKE salmone <i>salmon</i>	€ 3,5
264	NIGIRI MAGURO tonno <i>tuna</i>	€ 4,5
265	NIGIRI SUZUKI branzino <i>bass</i>	€ 4
266	NIGIRI TAI orata <i>sea bream</i>	€ 4
267	NIGIRI EBI gambero cotto <i>cooked shrimp</i>	€ 4
268	NIGIRI AMAEBI gambero crudo <i>raw shrimp</i>	€ 6,5
269	NIGIRI SURIMI polpa di granchio <i>crab meat</i>	€ 3
270	NIGIRI SALMON FLAMBÈ salmone scottato alla fiamma <i>scalded salmon</i>	€ 4,5
271	NIGIRI TAKO piovra cotta <i>cooked octopus</i>	€ 4
272	NIGIRI AVOCADO avocado <i>avocado</i>	€ 2,5
273A	NIGIRI MISTI (6 pz) 6 pezzi di nigiri misti <i>6 pieces of mixed of nigiri</i>	€ 12



SUSHI

274	SUSHI MISTO (13 pz) 6 pezzi di nigiri misti, 4 pezzi di uramaki, 3 pezzi di hosomaki <i>6 pieces of mixed of nigiri, 4 pieces of uramaki, 3 pieces of hosomaki</i>	€ 15
274A	SUSHI MISTO SPECIALE (18 pz) 6 pezzi di nigiri, 4 pezzi di uramaki, 6 pezzi di hosomaki, 2 pezzi di gunkan <i>6 pieces of nigiri, 4 pieces of uramaki, 6 pieces of hosomaki, 2 pieces of gunkan</i>	€ 20
275	SUSHI HAIKU (30 pz) 10 pezzi di sashimi misto, 6 pezzi di nigiri misti, 8 pezzi di uramaki, 6 pezzi di hosomaki <i>10 pieces of mixed sashimi, 6 pieces of mixed nigiri, 8 pieces of uramaki, 6 pieces of hosomaki</i>	€ 35
276	HAIKU STYLE (min. 2 pesone - 38 pz) 10 pezzi di sashimi misto, 6 pezzi di nigiri misti, 4 pezzi di sake ebi fly, 6 pezzi di nido fly, 8 pezzi di uramaki ebiten fly, 4 pezzi di gunkan all'olio di tartufo <i>10 pieces of mixed sashimi, 6 pieces of mixed nigiri, 4 pieces of sake ebi fly, 6 pieces of nido fly, 8 pieces of uramaki ebiten fly, 4 pieces of gunkan with truffe oil</i>	€ 45

INSALATE

283A	ALGHE MISTE GOMA WAKAME misto di alghe <i>mixed seaweed goma wakame salad</i>	€ 6
284	INSALATA MISTA CON ALGHE misto di insalata con alghe <i>mixed salad with seaweed</i>	€ 7
285	INSALATA CON SASHIMI MISTO insalata con misto di sashimi <i>salad with mixed sashimi</i>	€ 9
286	INSALATA DI MARE insalata di mare <i>salad with seafood</i>	€ 9

PIATTI CALDI

1A	RAVIOLI CARNE E VERDURE (4 pz) ravioli ripieni di carne e verdure <i>dumpling stuffed with meat and vegetables</i>	€ 5
4	RAVIOLI AL VAPORE (4 pz) ravioli ripieni di carne <i>dumpling stuffed with meat</i>	€ 5
5	XIAO LONG BAO (4 pz) ravioli alla piastra ripieni di carne <i>grilled dumpling</i>	€ 5
6	SHAO MAI (4 pz) ravioli ripieni di gamberi e carne <i>dumpling stuffed with meat and shrimp</i>	€ 5
7	RAVIOLI CRISTALLO (4 pz) ravioli di gambero <i>dumpling stuffed with shrimp</i>	€ 6
28	RISO DI MARE	€ 13
289	PASTA DI MARE	€ 9
306A	TAGLIATA DI TONNO tagliata di tonno <i>tuna steak</i>	€ 16
305	FILETTO DI BRANZINO filetto di branzino alla griglia con salsa <i>Teriyaki grilled sea bass fillet with Teriyaki sauce</i>	€ 13
304	GAMBERONI ALLA GRIGLIA (4 pz) gamberoni alla griglia <i>grilled prawns</i>	€ 12
303	INVOLTINI PRIMAVERA (3pz) involtini asiatici con verdure <i>spring rolls with vegetables</i>	€ 5



DESSERT

MOCHI GELATO (3 pezzi) GUSTI : tè verde, mango, cioccolato	€ 5
TIRAMISU'	€ 5
TARTUFO GELATO	€ 5
GELATO VARI GUSTI	€ 5
CHEESECAKE	€ 5
SORBETTO AL LIMONE	€ 3
YOGURT	€ 3

BEVANDE

ACQUA MINERALE Naturale / Frizzante <i>75cl</i>	€ 2,5
COCA COLA <i>25cl</i>	€ 3
COCA COLA ZERO <i>33cl</i>	€ 3
BIRRA SAPPORO <i>33cl</i>	€ 3
BIRRA ASAHI <i>50cl</i>	€ 5
BIRRA TSINGTAO Birra Cinese <i>66cl</i>	€ 5
TÈ CALDO	€ 3,5
SAKÈ	€ 4

LIQUORI

WHISKY	€ 3
WHISKY RISERVA	€ 7
GRAPPA	€ 3
GRAPPA RISERVA	€ 7
VODKA	€ 3
VODKA PREMIUM	€ 7
AMARO	€ 3
AMARO PREMIUM	€ 7

