



千羽鶴

SENBATSURU

MENÙ

MENÙ CENA

ALL YOU CAN EAT

€23,90

€25,90

DA LUNEDÌ A GIOVEDÌ

*VENERDÌ, SABATO, DOMENICA,
PREFESTIVI E FESTIVI*

BAMBINI FINO A CM 130

€12.80

(ESCLUSO COPERTO, BEVANDE E DOLCI)

COPERTO €2,50

- La formula ALL YOU CAN EAT è disponibile solo se aderisce tutto il tavolo.
- Eventuali piatti ordinati e non consumati verranno conteggiati a parte con la possibilità di asporto.
- Prima di ordinare nuovi piatti occorre terminare quelli già serviti;
- vi consigliamo di iniziare con un ordine di massimo 5 piatti, è possibile effettuare più ordini.
- I piatti segnati con la ★ possono essere ordinati 1 sola volta a festa.

LISTA ALLERGENI



Cereali contenenti
Glutine



Semi di
Sesamo



Frutta a
Guscio



Crostacei



Uova



Pesce



Senape



Latte



Sedano



Arachidi



Soia



Molluschi



Lupini



Anidride solforosa e solfiti

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia. I vini e le bevande possono contenere solfiti. Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto e trattato a bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

If you have allergies or intolerances please ask about our food and our drinks.

We are prepared to advise you in the best way. All dishes may have traces of sesame or soy. The wines and drinks may contain sulfites.

Some ingredients of our dishes, marked with an asterisk (*), may have been frozen or fresh and frozen purchased from us with chiller for optimum storage in compliance with health regulations.

The fish intended to be consumed raw or almost raw and treated was subjected to reclamation preventive consistent with the requirement of EC Reg. 853/2004, attached III, Section VIII, Chapter 3, point D, point 3.

ANTIPASTI / APPETIZERS

1. MISO SHIRU 3.50
Zuppetta di soia con tofu, cipollotti e alghe wakame
Miso soup with tofu, spring onions and seaweed

2. EDAMAME 4.00
Fagioli di Soia lessati e salati / Boiled soy beans

3. HARUMAKI (2 pz) 3.50
Involtino vegetariano/Vegetables roll

4. GYOZA* 4.00
Ravioli di carne al vapore / Steamed meat dumplings

5. EBI GYOZA* 5,50
Ravioli di gamberi al vapore / Steamed shrimp dumplings

6. PANE AL VAPORE 3.00
Steamed bread

7. HIYAYAKKO 4.00
Tofu al naturale con cipollotti e salsa di soia
Tofu with spring onions and soy sauce

★ **8. EBI SHINJOU** 10.00
Polpette di gamberi fritti / Fried shrimps balls

★ **9. COCKTAIL DI GAMBERI** 8.50
Gamberi su letto di insalata e salsa Aurora
Shrimps with lettuce and Aurora sauce

10. PATATINE FRITTE 3.50
Fries



INSALATE / SALADS

15. WAKAME SUONOMO 4.50
Alghe sottaceto / Pickled seaweed

16. TAKO SU* 6.50
Alghe, cetrioli e polpo con aceto di riso
Seaweed, cucumber and vinegar

17. GYOKAI SUNOMONO 6.50
Insalata di alghe con sashimi misto, cetrioli ed aceto di riso
Seaweed with mix fish, cucumber and vinegar

18. YASAI SALAD 5.50
Insalata fresca con salsa
Fresh salad with sauce

19. GYOKAI SALAD 7.00
Insalata con misto di sashimi e salsa
Salad with sashimi and sauce

TATAKI

SASHIMI APPENA SCOTTATI CON SESAMO E SALSA PONZU / RAW SLICES OF FISH SERVED WITH PONZU SAUCE

★ 20. SHAKE TATAKI 12.00
Salmone tataki / Salmon tataki

★ 21. MAGURO TATAKI 15.00
Tonno tataki / Tuna tataki



21



28

USSUZUKURI

CARPACCIO SERVITO CON SESAMO E SALSA PONZU / RAW SLICES OF FISH SERVED WITH SESAME AND PONZU SAUCE

★ 25. USSU SHAKE 9.50
Salmone/Salmon

★ 26. USSU MAGURO 12.00
Tonno/Tuna

★ 27. USSU SUZUKI 9.50
Pesce bianco/White fish

★ 28. USSU MISTO 11.00
Pesce misto/Mix fish

TARTARE

★ 30. TORTINO DI RISO VENERE CON TARTARE DI SALMONE 12.00
Riso venere, tartare di salmone, avocado, philadelphia, sesamo e salsa ponzu piccante
Salmon tartare, black rice, avocado, philadelphia, sesame and spicy ponzu sauce

★ 31. TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, SESAMO E SALSA PONZU 11.00
Salmon tartar, avocado, sesame and ponzu sauce



31



30

★ 32. TARTARE DI SALMONE, SESAMO E SALSA PONZU 10.00
Salmon tartar, sesame and ponzu sauce

★ 33. TARTARE DI TONNO, AVOCADO, SESAMO E SALSA PONZU 12.00
Tuna tartar, avocado and ponzu sauce

SUSHI & SASHIMI

35. SUSHI MISTO 16.00
Mixed sushi (7 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki e 2 gunkan)

★ **36. SUSHI E SASHIMI MISTO** 22.00
Mixed sushi and sashimi (13 pezzi sashimi, 5 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki, 2 gunkan)

★ **37. SENBATSURU SUSHI** 30.00
(8 maki, 8 uramaki, 12 nigiri, 2 gunkan)



35

★ **38. BARCA SENBATSURU PICCOLA** 24.00
Small boat (5 nigiri, 15 sashimi, 4 uramaki, 4 maki, 2 gunkan)

★ **39. BARCA SENBATSURU GRANDE** 44.00
Big boat (10 nigiri, 26 sashimi, 8 uramaki, 8 maki, 2 gunkan)

40. BARCA SUSHI 18.00
Sushi boat (14 pezzi)



38

NIGIRI

FETTE DI PESCE SU BOCCONCINI DI RISO MARINATO / RAW FISH ON MARINATED RICE BALLS (2 PEZZI/2 PIECES)

45. NIGIRI SHAKE 3.50
Salmone / Salmon

46. NIGIRI MAGURO 4.00
Tonno / Tuna

47. NIGIRI SUZUKI 4.00
Pesce bianco / White fish

48. NIGIRI EBI 4.00
Gamberi cotti / Cooked shrimps

★ **49. NIGIRI AMAEBI** 4.00
Gamberi crudi / Raw shrimps

★ **50. NIGIRI TAKO** 4.00
Polpo / Octopus

51. NIGIRI SALMONE SCOTTATO 4.00
Salsa teriyaki, maionese piccante e mandorle
Seared salmon, teriyaki sauce, spicy mayonnaise and almond

52. NIGIRI TONNO SCOTTATO 4.50
Salsa teriyaki, maionese piccante e mandorle
Seared tuna, teriyaki sauce, spicy mayonnaise and almond

53. NIGIRI SUZUKI SCOTTATO 4.50
Salsa teriyaki, maionese piccante e mandorle
Seared white fish, teriyaki sauce, spicy mayonnaise and almond

★ **54. NIGIRI UNAGI** 4.50
Anguilla con salsa teriyaki / Eel with teriyaki

55. NIGIRI MISTO (8 PZ) 10.00
Mix of nigiri



45

URAMAKI

ROLL CON RISO ESTERNO / ROLLS WITH EXTERNAL RICE (8 PEZZI/8 PIECES)

60. URAMAKI CALIFORNIA

8.00

Surimi, avocado, sesamo e maionese / Surimi, avocado, sesame and mayonnaise

61. GREEN ROLL

9.00

Surimi, maionese, tobiko e avocado / Surimi, mayonnaise, tobiko and avocado

62. URAMAKI SALMONE E AVOCADO

8.00

Salmone, maionese, avocado e tobiko / Salmon, mayonnaise, avocado, tobiko

63. URAMAKI PHILADELPHIA

8.00

Salmone, philadelphia, avocado e sesamo / Salmon, philadelphia, avocado, sesame

64. SALMON ROLL

9.00

Salmone avvolto all'esterno, philadelphia e mandorle

Salmon wrapped external, philadelphia, almonds

65. DOLCE ROLL

9.00

Salmone, avocado e philadelphia con salmone sopra

Salmon, avocado and philadelphia with above salmon

66. URAMAKI TONNO E AVOCADO

10.00

Tonno, maionese, avocado e tobiko / Tuna, mayonnaise, avocado and tobiko

67. KENTY ROLL

10.00

Tonno e avocado / Tuna and avocado

68. RAINBOW ROLL

11.00

Pesce misto e avocado / Mix fish and avocado

69. URAMAKI SPICY SALMON

8.00

Salmone grigliato, maionese, sesamo, salsa
piccante e pesce essiccato

Grilled salmon, mayonnaise, sesame, chilly sauce and dried fish

70. URAMAKI SPICY TUNA

9.00

Tonno grigliato, maionese, sesamo, salsa
piccante e pesce essiccato

Grilled tuna, mayonnaise, sesame, chilly sauce and dried fish

71. URAMAKI EBITEN

11.00

Gambero in tempura, philadelphia, con
sopra salmone, tempura in pastella e salsa teriyaki

Fried prawn, philadelphia, above salmon, tempura batter and teriyaki sauce

67



61



65



68



72. EBI TOBIKO

Gambero in tempura, maionese e tobiko
Fried prawn mayonnaise and tobiko

11.00€**73. URA TOBIKO**

Salmone, salsa maionese con cipollotti e tobiko
Salmon, mayonnaise sauce with spring onions and tobiko

10.00**74. HOT TIGER ROLL**

Salmone fritto, philadelphia, tempura in pastella e salsa teriyaki
Fried salmon, philadelphia, tempura batter and teriyaki sauce

10.00**★ 75. UNAGI ROLL**

Anguilla, salmone, avocado e salsa auguilla
Eel, salmon, avocado and anguilla sauce

13.00**76. SPECIAL ROLL**

Salmone cotto e speziato, maionese, insalata, gamberi* cotti e kataifi
Seared salmon and seasoned, mayonnaise, lettuce, cooked shrimps and kataif

11.00**77. SENBATSURU ROLL**

Salmone cotto e speziato, salmone scottato avvolto all'esterno, philadelphia, salsa piccante, mandorle e salsa teriyaki
Seared salmon and seasoned, salmon wrapped external, Philadelphia, spicy sauce, almonds and teriyaki sauce

13.00**78. SHAKE ROLL (SENZA ALGA)**

Salmone, maionese e salmone sopra
Salmon, mayonnaise and salmon wrapped external

8.00**79. TEMPURA ROLL (SENZA ALGA)**

Gambero* in tempura, salsa teriyaki, maionese e salmone sopra
Fried prawn*, teriyaki sauce, myonnaise and salmon wrapped external

10.00

URAMAKI VEGETARIANI

ROLL CON RISO ESTERNO / ROLLS WITH EXTERNAL RICE (8 PEZZI/8 PIECES)

85. URAMAKI YASAI

Avocado, cetrioli e sesamo / Avocado, cucumber and sesame

7.00**86. VEGGY ROLL**

Avocado, cetrioli, insalata e wakame
Avocado, cucumber, lettuce and wakame

8.00**87. BLACK VEGGY ROLL**

Riso venere, avocado, cetrioli, insalata e granella di pistacchio
Black rice, avocado, cucumber, lettuce and chopped pistacchio

8.50**88. EXOTIC ROLL**

Mango, avocado, philadelphia e salsa ai frutti di bosco
Mango, avocado, philadelphia and berry sauce

8.50**72****87**

URAMAKI SPECIALI

ROLL CON RISO ESTERNO / ROLLS WITH EXTERNAL RICE (8 PEZZI/8 PIECES)

90. TROPICAL ROLL

10.00

Surimi, mango, avocado, philadelphia e salsa ai frutti di bosco
Surimi, mango, avocado, philadelphia and berry sauce



90

91. ONION ROLL

10.00

Salmone fritto, cetrioli, avocado, cipolla frita, mayo e salsa teriyaki
Fried salmon, cucumber, avocado, fried onion, mayonnaise and teriyaki sauce



91

92. TORI ROLL

9.00

Pollo fritto, insalata, maionese, salsa teriyaki e kataifi
Fried chicken, lettuce, mayonnaise, kataifi and teriyaki sauce

93. DRAGON ROLL

12.00

Gambero in tempura, insalata, avocado, maionese, salsa teriyaki e salsa piccante
Fried prawn, lettuce, avocado, mayonnaise, spicy and teriyaki sauce



93

94. VULCANO ROLL

14.00

Gambero in tempura, tartare di salmone, tobiko, insalata, maionese, salsa teriyaki e tabasco
Fried prawn, salmon tartar, tobiko, lettuce, mayonnaise, teriyaki sauce and tabasco sauce



94

95. BLACK SALMON

10.00

Riso venere, salmone, avocado, granella di pistacchio e philadelphia
Black rice, salmon, avocado, chopped pistacchio and Philadelphia

96. BLACK SPICY SALMON

10.00

Riso venere, salmone, maionese piccante, cipolla frita ed avocado
Black rice, salmon, spicy mayonnaise, fried onion and avocado

97. BLACK MANGO

12.00

Riso venere, salmone, avocado, mango, philadelphia e salsa ai frutti di bosco
Black rice, salmon, avocado, mango, philadelphia and berry sauce



97

98. BLACK TORI STYLE

10.00

Riso venere, pollo fritto, insalata, maionese, salsa teriyaki e kataifi
Black rice, fried chicken, lettuce, mayonnaise, teriyaki sauce and kataifi

99. BLACK EBITEN STYLE

13.00

Riso venere, gambero in tempura, con sopra salmone, insalata, maionese, salsa teriyaki e kataifi
Black rice, fried prawn, above salmon, lettuce, mayonnaise, teriyaki sauce and kataifi

HOSOMAKI

ROLL PICCOLO CON ALGA ESTERNA / SMALL ROLL WITH EXTERNAL SEAWEED (8 PEZZI/8 PIECES)

110. KAPPA MAKI 3.50

Cetriolo / Cucumber

111. AVOCADO MAKI 3.50

Avocado

112. KANI MAKI 5.00

Surimi

113. SHAKE MAKI 5.00

Salmone / Salmon

114. TEKKA MAKI 6.00

Tonno / Tuna

115. EBI MAKI 5.00

Gamberi / Shrimps

116. HOSO MAKI 5.00

Salmone e tonno / Salmon and tuna

117. SHAKE MAKI FRITTO 6.50

Salmone, Philadelphia, teriyaki e kataifi
Salmon, Philadelphia, teriyaki and kataifi



113

FUTOMAKI

ROLL GRANDE CON ALGA ESTERNA / BIG ROLL WITH EXTERNAL SEAWEED (8 PEZZI/8 PIECES)

121



120. FUTOMAKI CALIFORNIA 7.50

Surimi, Avocado e Maionese
Surimi, avocado and mayonnaise

121. FUTOMAKI SHAKE FRITTO 8.00

Salmone, avocado, Philadelphia e salsa teriyaki
Salmon, avocado, Philadelphia and teriyaki sauce

122. FUTOMAKI MISTO 9.00

Pesce misto, cetriolo e avocado
Mix of fish, cucumber and avocado

123. FUTOMAKI EBITEN 10.00

Gambero in tempura, insalata, salsa teriyaki e maionese
Fried prawn, lettuce, mayonnaise and teriyaki sauce



122

TEMAKI

CONO D'ALGA FARCITO/ STUFFED SEAWEED CONES (1 PEZZO/1 PIECE)

125. CONO VEGGY 4.00

Avocado, insalata e cetrioli

Avocado, lettuce and cucumber

126. CONO CALIFORNIA* 4.00

Surimi, avocado, insalata e maionese

Surimi, avocado, lettuce and mayonnaise

127. CONO SALMONE AVOCADO 4.00

Salmone, avocado, insalata e maionese

Salmon, avocado, lettuce and mayonnaise

128. CONO TONNO AVOCADO 4.50

Tonno, avocado, insalata e Maionese

Tuna, avocado, lettuce and mayonnaise

129. CONO SPICY SALMON 5.50

Salmone cotto, insalata, maionese e salsa piccante

Cooked salmon, lettuce, mayonnaise and spicy sauce

130. CONO SPICY TUNA 5.50

Tonno cotto, insalata, maionese e salsa piccante

Grilled tuna, lettuce, mayonnaise and chilly sauce

131. CONO EBITEN 5.50

Gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki

Tempura prawn, lettuce, mayonnaise and teriyaki sauce

132. CONO TORI 4.00

Pollo fritto, insalata, maionese e teriyaki

Fried chicken, lettuce, mayonnaise and teriyaki sauce

127



SUSHI TRAMEZZINI

135. TRAMEZZINO SALMONE 6.50

Salmone, avocado, sesamo e maionese

Salmon, avocado, sesame and mayonnaise

136. TRAMEZZINO TONNO 7.00

Tonno, avocado, sesamo e maionese

Tuna, avocado, sesame and mayonnaise

GUNKAN

BIGNE' SUSHI CON RISO E SESAMO / GUNKAN SUSHI (2 PEZZI/2 PIECES)

- ★ **140. GUNKAN IKURA*** **5.50**
Uova di salmone con salmone intorno
Salmon roe, salmon
- ★ **141. GUNKAN TOBIKO*** **5.50**
Uova di pesce volante, salmone intorno e Philadelphia
Flying fish roe, salmon
- ★ **142. GUNKAN KANI** **5.00**
Surimi e maionese / Surimi and mayonnaise
- ★ **143. GUNKAN SHAKE** **5.00**
Tartare di salmone con salmone intorno / Salmon
- ★ **144. GUNKAN MAGURO** **5.50**
Tartare di tonno con il tonno intorno / Tuna
- ★ **145. GUNKAN EBI** **5.00**
Gamberi e maionese / Shrimp and mayonnaise
- ★ **146. GUNKAN EBITEN** **6.00**
Tempura di gamberi, salmone scottato
avvolto all'esterno,
philadelphia, teriyaki e kataifi
Fried prawn, wrapped in torched salmon, philadelphia,
teriyaki sauce and kataifi
- 147. GUNKAN BLACK AND WHITE** **4.00**
Riso venere, pistacchio e philadelphia
Black rice, pistacchio and philadelphia

143



146



SASHIMI

FETTE DI PESCE CRUDO / RAW SLICES OF FISH

- ★ **150. SASHIMI SALMONE** **13.00**
Salmon
- ★ **151. SASHIMI TONNO** **17.00**
Tuna
- ★ **152. SASHIMI AMAEBI** **15.00**
Gambero crudo / Raw shrimp
- ★ **153. SASHIMI MISTO** **16.00**
Mix sashimi

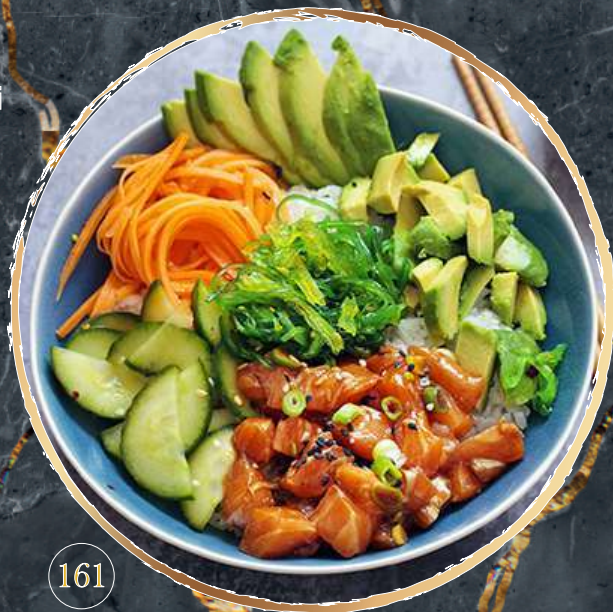
153



CIRASHI & POKÈ

CIOTOLA DI RISO MARINATO CON FETTE DI PESCE E SESAMO TOSTATE
BOWL WITH MARINATED RICE WITH RAW FISH FILLETS AND SESAME

- ★ **155. SHAKE JU** 10.00
Riso, salmone e sesamo / Rice, salmon and sesame
- 156. TEKKA JU** 12.00
Riso, tonno e sesamo / Rice, tuna and sesame
- 157. EBI JU** 9.00
Riso, gamberi cotti, avocado, sesamo e salsa teriyaki
Rice, cooked shrimp, avocado, sesame and teriyaki sauce
- 158. HOYAKO JU** 9.00
Riso, bocconcini di pollo, porri, sesamo e salsa teriyaki
Rice, chicken, leeks, sesame and teriyaki sauce
- ★ **159. SENBATSURU CIRASHI** 14.00
Riso, pesce misto, amaebi, sesamo ed ikura
Rice, mix fish, amaebi, sesame and ikura
- 160. VEGETARIANO POKÈ** 8.00
Ciotola di riso, wakame, cetriolo, avocado, carote, sesamo, mandorle e salsa agro piccante
Rice bowl, wakame, cucumber, avocado, carrots, sesame, almond and sweet spicy sauce
- 161. SALMON POKÈ** 12.00
Ciotola di riso, tartare di salmone, wakame, avocado, carote, granelli di tempura, sesamo e salsa teriyaki
Rice bowl, salmon tartar, wakame, avocado, carrots, tempura batter, sesame and teriyaki sauce



RISO

RICE

165. RISO BIANCO AL VAPORE CON SESAMO

2.50

Steamed rice and sesame

166. YASAI YAKIMESHI

6.50

Riso saltato con uova, sesamo e verdure

Sauteed rice with eg, sesame and vegetables

167. SHAKE YAKIMESHI

7.00

Riso saltato con salmone, sesamo e verdure

Sauteed rice with salmon, sesame and vegetables

168. SAKANA YAKIMESHI

8.00

Riso saltato con tonno, sesame e verdure

Sauteed rice with tuna, sesame and vegetables

169. EBI YAKIMESHI

8.00

Riso saltato con gamberi, sesamo, uova e verdure

Sauteed rice with shrimps, eggs, sesame and vegetables

170. KAISER YAKIMESHI

8.50

Riso saltato con uova, verdure, sesamo e frutti di mare

Sauteed rice with egg, vegetables and sea food

171. TORI YAKIMESHI

7.00

Riso saltato con pollo, sesamo e verdure

Sauteed rice with chicken and vegetables

166



SPAGHETTI

NOODLES

- | | |
|--|-------------|
| 172. YASAI UDON
Spaghetti giapponesi saltati con verdure
Sauteed japanese udon with vegetables | 7.00 |
| 173. EBI UDON
Spaghetti giapponesi saltati con gamberi e verdure
Sauteed japanese udon with shrimps and vegetables | 8.00 |
| 174. YAKI UDON
Spaghetti giapponesi saltati con verdure e frutti di mare
Sauteed udon with vegetables and seafood | 9.00 |
| 175. WAKAME UDON IN BRODO
Spaghetti giapponesi con zuppa di alghe e cipollotti
Japanese udon with soup, seaweed and spring onions | 6.00 |
| 176. RAMEN
Ramen all'uovo in brodo di gamberi pepati con verdure ed alghe
Eggs ramen with peppered shrimps soup and vegetables | 5.50 |
| 177. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE AI FRUTTI DI MARE
Spicy soy noodles with seafood | 7.50 |
| 178. SPAGHETTI DI RISO AI GAMBERI
Rice noodles with shrimps and vegetables | 7.50 |
| 179. SPAGHETTI DI RISO AI FRUTTI DI MARE
Rice noodles with seafood and vegetables | 7.50 |

172



175



YAKIMONO

SCOTTATI IN PADELLA / SEARED IN THE PAN

- ★ **180. YAKI TORI*** 7,00
Spiedini di pollo con porri, salsa teriyaki e sesamo
Chicken skewers with leeks, sesame and teriyaki sauce
- ★ **181. YAKI SHAKE** 8,00
Salmone grigliato con salsa teriyaki e sesamo / Salmon, teriyaki sauce
- ★ **182. YAKI MAGURO** 9,00
Tonno grigliato con salsa teriyaki e sesamo / Tuna, teriyaki sauce, sesame
- ★ **183. YAKI SUZUKI** 8,00
Pesce bianco grigliato con salsa teriyaki e sesamo
Grilled white fish with teriyaki sauce and sesame
- ★ **184. EBI KUSHIYAKI** 7,50
Spiedini di gamberi con salsa teriyaki e sesamo
Shrimp skewers in teriyaki sauce and sesame
- ★ **185. YAKIMONO MIX** 9,00
Spiedini di pesce misto con salsa teriyaki e sesamo
Fish skewers in teriyaki sauce and sesame
- 186. TEPPAN YASAI** 5,00
Verdure saltate in padella / Sautéed vegetables in the pot



180



182

TEMPURA

IL TIPICO FRITTO GIAPPONESE DOVE GLI INGREDIENTI VENGONO AVVOLTI IN UNA MISCELA DI FARINA MOLTO LEGGERA
THE TYPICAL JAPANESE FRIED WHERE INGREDIENTS ARE WRAPPED IN A MIXTURE OF VERY LIGHT FLOUR

- | | |
|---|--|
| 190. YASAI TEMPURA 6.50
Verdure / Vegetables | 196. SHAKE FRITTO 9.00
Bastoncini di salmone fritti
Fried salmon stick |
| 191. EBI TEMPURA* 12.00
Gamberoni / Prawns | ★ 197. SAKANA NO KOROMOAGE 8.00
Bocconcini di pesce bianco fritto
Fried white fish |
| 192. TEMPURA MISTO* 10.00
Gamberoni e verdure / Prawns and vegetables | ★ 198. AGEMONO MISTO 11.00
Frutti di mare fritti / Fried seafood |
| ★ 193. TEMPURA DI CALAMARI 11.00
Calamari / Squid | |
| 194. TORI KARAAGE 7.00
Bocconcini di pollo fritto
Breaded fried chicken | |
| 195. GAMBERETTI FRITTI* 10.00
Fried shrimps | |



194



193

DONBURI

RISO ACCOMPAGNATO DA VERDURE, SALSA TERIYAKI E INGREDIENTI A VOSTRA SCELTA
RICE WITH VEGETABLES, TERIYAKI SAUCE AND INGREDIENTS OF YOUR OWN CHOICE

200. DONBURI ALLE VERDURE

Vegetables

4.50

201. DONBURI AL POLLO

Chicken

7.00

202. DONBURI AL MANZO

Beef

7.50

203. DONBURI AI GAMBERI*

Shrimps

8.00

204. DONBURI AL SALMONE

Salmon

8.50

205. DONBURI CON POLLO E GAMBERI*

Chicken and shrimps

8.50

206. DONBURI CON POLLO E MANZO

Chicken and beef

8.50

207. DONBURI CON GAMBERI* E SALMONE

Shrimps and salmon

8.50



207

NOODLES

SPAGHETTI DI GRANO GIAPPONESE ALLA PIASTRA ACCOMPAGNATI DA VERDURE, SALSA TERIYAKI
E INGREDIENTI A VOSTRA SCELTA
JAPANESE NOODLES WITH VEGETABLES, TERIYAKI SAUCE AND INGREDIENTS OF YOUR OWN CHOICE

210. NOODLE ALLE VERDURE

Vegetables

5.00

211. NOODLE AL POLLO

Chicken

7.50

212. NOODLE AL MANZO

Beef

8.00

213. NOODLE AI GAMBERI*

Shrimps

8.50

214. NOODLE AL SALMONE

Salmon

9.00

215. NOODLE CON POLLO E GAMBERI*

Chicken and shrimps

9.00

216. NOODLE CON MANZO E GAMBERI*

Beef and shrimps

9.00

217. NOODLE CON GAMBERI E SALMONE

Shrimps and salmon

9.00



213

TEPPANYAKI

PIATTI ALLA PIASTRA / GRILLED DISHES

220. TEPPANYAKI SALMONE

Salmone alla piastra / Grilled salmon

8.00

★ **221. TEPPANYAKI TONNO**

Tonno alla piastra / Grilled tuna

9.00

★ **222. TEPPANYAKI GAMBERONE***

Gamberoni alla piastra / Grilled shrimps

10.00

★ **223. SPIEDINI DI GAMBERI ALLA PIASTRA***

Grilled shrimp skewers

8.00

224. SPIEDINI DI POLLO ALLA PIASTRA*

Grilled chicken skewers

7.00

★ **225. SPIEDINI DI CALAMARI ALLA PIASTRA***

Grilled squid skewers

9.00



DOLCI

DESSERTS

ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

4.00

DOLCE GIAPPONESE

Crepes con crema di fagioli rossi, gelato alla crema, caramello, panna e granella di nocciole

Crepe with red bean cream, ice-cream, whipped cream, caramel and chopped hazelnuts

5.00

DORAYAKI FAGIOLI ROSSI (Con gelato)

5.00

MOCHI GELATO

(tè verde/cioccolato/sesamo/mango/cocco/vaniglia)

Mochi ice-cream (green tea/chocolate/sesame/mango/coconut/vanilla)

2.50

6.00

1 Pz.

3 Pz.

GELATO AL TÈ VERDE

Green tea ice-cream

3.50

SUSHI DESSERT

Semifreddo con quattro gusti alla frutta

Semifreddo with four fruit flavors

4.00

TIRAMISÙ AL CAFFÈ

5.00

TIRAMISÙ AL MATCHA TÈ VERDE

5.00

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO E PANNA

Chocolate soufflé with ice-cream and whipped cream

5.00

PROFITTEROL

4.00

SCRIGNO CON MELE E MANDORLE

Apple and almonds pie

4.00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Pistachio parfait

5.00

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

3.00

SALAME AL CIOCCOLATO

Chocolate dessert

4.00

TORTA CIOCCOLONA

Torta al cioccolato fondente 65%, servita calda con una pallina di gelato alla crema

Chocolate cake with ice-cream

5.00

TORTA DI NOCCIOLA

Torta alla nocciola trilobata IGP 45%, servita con una pallina di gelato alla crema

Hazelnut cake with ice-cream

5.00

TORTA MERINGATA

Meringue cake

4.00



SAKÈ

IL SAKÈ O SAKE È UNA BEVANDA ALCOLICA TIPICAMENTE GIAPPONESE OTTENUTA DA UN PROCESSO DI FERMENTAZIONE CHE COINVOLGE RISO, ACQUA E SPORE KOJI. PER QUESTO MOTIVO VIENE ANCHE CHIAMATO "VINO DI RISO". NON È CLASSIFICABILE TRA I DISTILLATI NÉ TRA I LIQUORI E COSTITUISCE UNA CATEGORIA A PARTE.

SAKE CALDO IN CARAFFA 4.00

SAKE CALDO O FREDDO ALLA PRUGNA 4.00



180ml bottle

Hakutsuru "**Draft Sake**" viene fatto invecchiare dopo la fermentazione per un mese a 5° C prima dell'imbottigliamento, in questo modo questo sake mantiene la sua raffinata freschezza. Si caratterizza per il suo gusto fresco e liscio.

ALC. 14.0% VOL.

€6.00



300ml bottle

Hakutsuru "**Draft Sake**" viene fatto invecchiare dopo la fermentazione per un mese a 5° C prima dell'imbottigliamento, in questo modo questo sake mantiene la sua raffinata freschezza. Si caratterizza per il suo gusto fresco e liscio.

ALC. 14.0% VOL.

€10.00



180ml bottle

Tanrei Junmai è l'ultima Junmai-shu della casa Hakutsuru. Utilizzando il miglior riso e l'acqua pura della sorgente naturale del monte Rokko a Kobe, viene fatto fermentare con la tecnica unica di Hakutsuru il "Keikai-tsukuri". Esso è caratterizzato da un gusto morbido e semi-secco.

ALC. 13.5% VOL.

€6.00



300ml bottle

Questo sake ha vinto il sigillo "Superior Taste Award" con 3 stelle, il più alto riconoscimento concesso dalla International Taste & Quality Institute (ITQI). Sake prodotto con riso Yamadanishiki, riso unico nel suo genere dalle estreme peculiarità, il miglior tipo di riso esistente in Giappone, prodotto nella prefettura di Hyogo, Sake dal carattere secco.

ALC. 14.5% VOL.

€11.00



300ml bottle

SAYURI creato per rappresentare la grazia del Giappone, utilizzando solo riso selezionato e riso Koji. Questo pigori sake viene prodotto con cura meticolosa usando acqua di sorgente naturale del monte Rokko a Kobe, ha un aroma rinfrescante e dolce con un retrogusto liscio.

ALC. 12.5% VOL.

€12.00



300ml bottle

Utilizzando solo i migliori chicchi di riso e la famosa acqua di sorgente naturale di Nada "Miyamizu" il sake Junmai Ginjo viene prodotto con cura meticolosa e metodo tradizionale. Questo sake con un profumo floreale e di una Morbidezza setosa ben bilanciata.

ALC. 14.5% VOL.

€12.00



300ml bottle

AWAYUKI sake, affettuosamente conosciuto come "neve frizzante", è leggermente dolce e frizzante, perfetto per la condivisione o solo per te! Sentori delicati di cetriolo, pesca e marshmallows, rendono questa bevanda irresistibile per combattere il caldo estivo.

ALC. 5.5% VOL.

€12.50



500ml bottle

Tokusen significa "selezione speciale". Questo sake di qualità premium ha un aroma di daiginjo (sake di alta qualità) che non evapora lentamente. Il gusto iniziale è di frutta autunnale, ma questo si scioglie rapidamente sulla lingua e termina con una nota finale dolce e morbida.

ALC. 16.0% VOL.

€18.00

ANALCOLICI

SOFT DRINKS

ACQUA 500ML PLASTICA	1.80
ACQUA 750ML VETRO	3.00
COCA COLA / COCA COLA ZERO	3.00
FANTA	3.00
SPRITE	3.00
THE PESCA / LIMONE	3.00

BIRRE

BEERS

ASAHI 330ml	4.00
ASAHI 500ml	5.50
KIRIN 500ml	5.50
SAPORO 500ml	5.50
SAPORO 650ml	7.50
HEINEKEN 330ml	3.50
HEINEKEN 660ml	5.00

VINO SFUSO

BULK WINE

BIANCO FERMO 1/4L	3.50
BIANCO FRIZZANTE 1/4L	3.50
ROSSO 1/4L	3.50
BIANCO FERMO 1/2L	6.00
BIANCO FRIZZANTE 1/2L	6.00
ROSSO 1/2L	6.00
CALICE DI VINO DA BOTTIGLIA	4.00

LIQUORI

LIQUOR

LIMONCELLO	3.50
MIRTO MYRTLE	3.50
AMARI/BITTERS	3.50
WHISKY	5.00
LIQUORE DI PRUGNA PLUM LIQUOR	3.50
GRAPPA BIANCA/GIALLA/MOSCATO	3.50
GRAPPA GIAPPONESE	3.50
GRAPPA ROSA	3.50
GRAPPA RISO	3.50
GRAPPA BAMBÙ	3.50
GRAPPA GINSENG	3.50

TÈ & CAFFÈ

TEA AND COFFEE

TÈ VERDE	3.00
TÈ GELSOMINO	3.00
TÈ GIAPPONESE	3.50
CAFFÈ	1.50
CAFFÈ DEC	1.80
CAFFÈ ORZO	1.80
CAFFÈ GINSENG	1.80

CHAMPAGNE & PROSECCO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "COLBELO"	18,00
Merotto (Veneto)	
PROSECCO DOC EXTRA DRY TREVISO	15,00
Vinicola Serena (Conegliano)	
SPUMANTE BRUT ROSE' "GRANI DI NERO"	18,00
Merotto (Veneto)	
CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR BRUT	52,00
Francia (Champagne)	
FRANCIACORTA BRUT	30,00
San Cristoforo (Lombardia)	

VINI ROSATI

ROSE WINE

ROSATO FERMO	14,00
Monchiero Carbone (Piemonte)	
PINOT NERO ROSE' "VITI DI LUNA" FRIZZANTE	13,00
Cantine Francesco Montagna (Lombardia)	



VINI BIANCHI

WHITE WINE

ROERO ARNEIS DOCG "RECIT"	16,00	GRECO DI TUFO DOCG	19,00
Monchiero Carbone (Piemonte)		Cantina monaci (Campania)	
ERBALUCE DI CALUSO DOCG	14,00	FIANO D'AVELLINO DOCG	20,00
Cantina della Serra (Piemonte)		Cantina Monaci (Campania)	
PINOT NERO FRIZZANTE "VITI DI LUNA" DOC	13,50	FALANGHINA BENEVENTANO DOC	17,00
Cantine Francesco Montagna (Lombardia)		Cantina Monaci (Campania)	
GEWURZTRAMINER DOC	19,00	CATARRATTO DOC VINO BIOLOGICO "TERRE SICILIANE"	16,00
Kossler (Alto adige)		Principi di Spadafora (Sicilia)	
MULLER THURGAU DOC	18,00	VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	17,00
Kossler (Alto adige)		Audarya (Sardegna)	
SAUVIGNON DOC	19,00		
Kossler (Alto adige)			

VINI ROSSI

RED WINE

BARBARESCO DOCG "VALLEGRANDE"	38,00	BARBERA D'ALBA DOC "PELISA"	16,00
Ca' del Baio (Piemonte)		Monchiero carbone (Piemonte)	
LANGHE NEBBIOLO DOC "REGRET"	17,00	LANGHE DOLCETTO DOC	13,00
Monchiero Carbone (Piemonte)		Roagna (Piemonte)	
PRINCIPE N IGP VINO BIOLOGICO "TERRE SICILIANE"	15,00		
Principi di Spadafora (Sicilia)			