



ALL YOU CAN EAT € 24,90

Bambini altezza inferiore ai 120 cm. € 14,00

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, frutta
e le richieste fuori lista

NON SPRECARRE IL CIBO!!!

Eventuale cibo avanzato,
dovrà essere pagato al 50% del prezzo di listino

I ticket pasto vengono accettati solo a mezzogiorno

www.taoristorantegiapponese.it
aperto tutti i giorni
dalle 12:00 alle 14:45 - dalle 18:30 alle 23:00



Lo Yin e Io Yang,
fondamentali della filosofia asiatica, la fanno da padrone nella cucina
del ristorante Tao.

Nella sua cucina vi è sempre una ricerca di equilibrio tra i sapori,
con l'utilizzo sapiente di spezie e di prodotti di primissima qualità
sempre freschi, acquistati da fornitori locali di fiducia.

Altro fondamentale applicato dal ristorante Tao è quello che i giapponesi definiscono sappari, "pulita, ordinata e leggera", la cucina asiatica, non altera gli ingredienti, ma ne esalta la freschezza e la genuinità con cotture rapide e senza grassi per mantenerne intatto il sapore e il valore nutrizionale.

Gentile ospite, 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 o 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.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

 CEREALI CON GLUTINE	Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'Alcalo l'etilico di origine agricola	 FRUTTA CON GUSCIO	Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 CROSTACEI	Crostacei e prodotti a base di crostacei	 SEDANO	Sedano e prodotti a base di sedano
 UOVA	Uova e prodotti a base di uova	 SENAPE	Senape e prodotti a base di senape
 PESCI	Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	 SESAMO	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
 ARACHIDI	Arachidi e prodotti a base di arachidi	 SOLFITI	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 SOIA	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetalato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	 LUPINI	Lupini e prodotti a base di lupini
 LATTE E LATTOSIO	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticolo	 MOLLUSCHI	Molluchi e prodotti a base di molluschi

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto all'responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La(*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

Piatti speciali

NB. È possibile ordinare un solo piatto della lista “piatti speciali”



A) TONNO TATAKI

€ 12,00



B) CARPACCIO DI RICCIOLA

Condita con salsa speciale

€ 13,00



C) CARPACCIO MISTO

Tonno, ricciola e salmone
condito con salsa speciale

€ 12,00



Piatti speciali

NB. È possibile ordinare un solo piatto della lista “piatti speciali”

D) SASHIMI RICCIOLA

🐟 € 15,00



E) SASHIMI CROSTACEI

Sashimi di scampi e
gamberi rossi

💡 € 18,00



F) OSTRICHE 2pezzi

Ostriche fresche

🐚 € 7,00



Piatti speciali

NB. È possibile ordinare un solo piatto della lista “piatti speciali”



G) CARPACCIO DI MARE

Sashimi di scampi e sashimi misti su salsa ponzu speciale



€ 20,00



H) AME EBI

Sashimi di gamberoni crudi

€ 15,00



I) FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca ripieno gamberi

€ 9,00



01) HARUMAKI

Involtini fritti con
gambero e fagiolini

€ 3,50



02) EBI HARUMAKI

Involtini fritti con gambero

€ 4,50

03) COROCCHIE

Polpette di patate con
carne di manzo scelta,
impanate con panko

€ 4,50



04) EBI GYOUZA

Ravioli di *gamberi cotti al
vapore

€ 4,50

05) GYOUZA

Ravioli di carne e verdure
cotti al vapore

€ 4,00



06) DIM SUM

Ravioli al nero di seppia
con ripieno di gamberi

€ 4,50





07) EBI CHIKEN GYOUZA

Ravioli di gamberi e pollo
cotti al vapore

€ 5,00



08) SAKE TARTARE

Tartare di salmone condito
con salsa ponzu

€ 7,50



09) SAKE TATAKI

Salmone scottato con
semi di sesamo

€ 10,00



10) MISO SHIRU

Zuppa di soia con alghe,
tofu e erba cipollina
€ 2,50



11) OSUMASHI

Zuppa con *gamberi,
asparagi e alghe
€ 4,00



12) HIYAYAKKO

Tofu crudo con salsa di soia
€ 4,00



13) PANE AL VAPORE

Pane cotto al vapore
€ 4,50



Zensai (antipasti)



14) PANE FRITTO

€ 4,50



15) NUVOLETTE DI GAMBERI

€ 4,00



16) EDAMAME

€ 4,00



20) SUNOMONO
MORIAWASE

Alghe con pesce misto

   € 6,50



21) GOMA WAKAME

Alghe piccanti con sesamo

 € 4,50



22) WAKAME SU

Alghe condite con aceto di
riso

  € 4,50



23) NABAN ZUKE SU

Salmone fritto, condito con
aceto di riso

 € 5,50



24) SAKE SU

Salmone con alghe, conditi
con aceto di riso

  € 5,50



Insalate



30) KAISEN SALAD

Pesce crudo misto, servito
su un letto di insalata

€ 8,00



31) SAKE SALAD

Insalata con salmone

€ 6,00



32) UMINO SACHI SALAD

Insalata di mare, con
*gamberi, polpo e
calamari cotti

€ 12,00



Usuzukuri – Sushi – Chirashi

40) SAKE ZUKURI

Salmone tagliato sottile
condito con salsa ponzu

€ 9,00



41) PESCE BIANCO ZUKURI

Branzino o orata tagliato
sottile condito con salsa
ponzu

€ 10,00

42) SUSHI MORIAWASE

Sushi misto

€ 13,00



43) SUSHI SAKE

(6 pz.) Sushi al salmone

€ 13,00

44) CHIRASHI MISTO

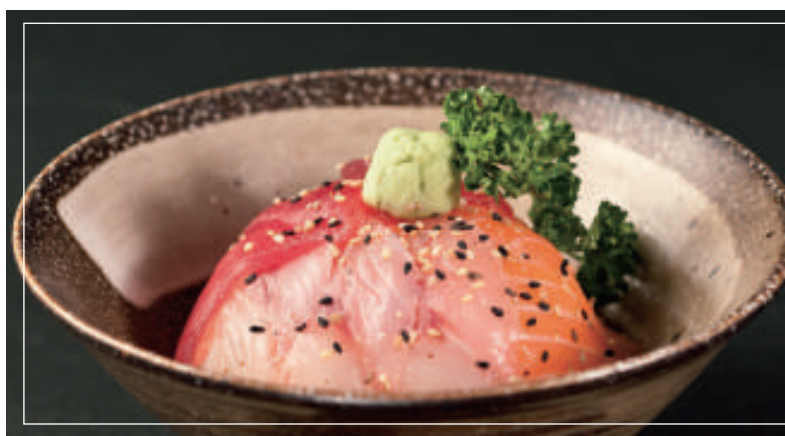
Fettine di pesce
crudo, su letto di riso

€ 13,00

45) CHIRASHI SAKE

Fettine di salmone
crudo, su letto di riso

€ 12,00



Nigiri



NIGIRI 2 PZ. a porzione

- | | |
|---------------|--------|
| 46) SAKE | € 3,00 |
| salmone | |
| 47) MAGURO | € 3,00 |
| tonno | |
| 48) SUZUKI | € 3,00 |
| branzino | |
| 49) TAKO | € 3,00 |
| polpo | |
| 50) EBI | € 3,00 |
| gambero cotto | |
| 51) AVOCADO | € 3,00 |



52) SAKE MANGO

Nigiri sake e mango

€ 4,50  



53) SAKE ORANE

Nigiri sake e arancia

€ 4,50 

60) SASHIMI MORIAWASE

Sashimi misto

🐟 € 15,00



61) SASHIMI SAKE

Sashimi di salmone

🐟 € 13,00



62) SASHIMI SUZUKI / TAI

Sashimi di pesce bianco,
branzino

🐟 € 13,00



Gunkan



70) GUNKAN SAKE

Delicato bocconcino (1 PZ.)
di salmone

€ 3,50  



72) GUNKAN MANGURO

Delicato bocconcino (1 PZ.)
di tonno

€ 4,00  



74) GUNKAN TOBIKO

Rotolo di alga nori con (1 PZ.)
*uova di pesce volante

€ 3,50 



75) GUNKAN PHILADELPHIA

Delicato rotolo di riso
(2 PZ.) con philadelphia e
salsa teriyaki

€ 3,50    

76) GUNKAN POTATO

Cremosa purea di patate (2 pz.) avvolta con salmone

 € 5,00



77) GUNKAN PHILADELPHIA

Laggera mousse di philadelphia (2 pz.) avvolta con salmone

   € 4,50



Hosomaki (piccoli rotolini con alga nori)



80) SAKE MAKI

Rotolini di alga nori, con
riso e salmone

€ 4,50 



81) TEKKA MAKI

Rotolini di alga nori, con
riso e tonno

€ 5,50 



82) EBI KYN MAKI

Rotolini di alga nori, con
riso *gamberi cotti e cetrioli

€ 4,50 



83) KANI MAKI

Rotolini di alga nori, con
polpa di *surimi

€ 3,50  

84) SUZUKI MAKI

Rotolini di alga nori, con
riso e branzino



€ 4,50



85) KAPPA MAKI

Rotolini di alga nori, con
riso e cetrioli

€ 3,50



86) AVOCADO MAKI

Rotolini di alga nori, con
avocado e tobiko rosso



€ 5,50



Sushi cake



87) SUSHI CAKE VENERE

Riso venere con tartare di salmone e avocado, con salsa poke.

€ 6,00



88) SUSHI CAKE TAO

Tartare tacito piccante con riso bianco e tartare di salmone e avocado, salsa poke

€ 8,00



89) SUSHI CAKE NORMO

cake di riso con tartare di salmone e avocado, con salsa poke

€ 5,50

Futomaki (grandi rotoli di riso)

90) HOSO FRITTO

Rotolo di alga nori, con
riso farcito con salmone
e salsa teriyaki

  € 6,50



91) MINI SPICY SALMON FRIED

Roll di riso fritti, farciti e
guarniti con salmone

  € 8,50



92) HOSO PHILA.

Rotolo di alga nori, con
riso farcito con salmone,
guarniti con philadelphia

   € 7,50



93) AGEMAKI

Rotolo di alga nori, con
riso, philadelphia e salmone

   € 8,50



Uramaki (rotoli di riso farciti)



94) POLLO AGE ROLLO

Rotolo di alga nori, con riso, philadelphia, avocado, pollo, impanate, e salsa rosa

€ 8,50  



95) BREAD ROLL

Rotolo di riso, farciti con salmone, leggermente, impanati e fritti

€ 8,50  



96) SPICY SAKE MAKI

Roll di riso, farcito con salmone, avocado, maionese, tabasco e sesamo

€ 7,00  



97) CALIFORNIA MAKI

Roll di riso, farcito con *surimi, avocado e maionese

€ 7,00   

98) SAKE PHILADELPHIA

Roll di riso, farcito con
salmone, philadelphia e
avocado

   € 7,50



99) TAO MAKI

Roll di riso, farcito con *
gamberoni tempura,
maionese, guarniti con
salmone e salsa teriyaki

     € 11,00



100) GOLDEN ROLL

Roll di riso, farciti con
*gamberone fritto, avocado,
guarnito con * tobiko e salsa
teriyaki

   € 12,00



101) DRAGON GREEN

Roll di riso, farciti con
*gambero fritto e polpa
di granchio, guariniti con
avocado, sesamo e
maionese, conditi con salsa
teriyaki e salsa avocado

    € 13,00



Uramaki (rotoli di riso farciti)



I02) HOTATEGAI ROLL

Roll di riso, farciti con capesante, avocado e maionese, guarniti con fili croccanti di patate

€ 10,00



I03) DRAGON ROLL

Roll di riso, farciti con *gamberoni fritti e philadelphia, avocado, guarniti anguilla

€ 14,00



I04) EBITEN

Roll di riso, farciti con *gamberone fritto e maionese, guarniti con fili croccanti di patate e salsa teriyaki

€ 9,00



I05) SPICY SAKE ROLL

Roll di riso, farciti salmone, * tobiko, philadelphia e tabasco, guarniti con salmone

€ 12,00



Uramaki (rotoli di riso farciti)

106) ALMOND ROLL

Roll di riso, farciti con salmone grigliato, soncino e philadelphia, guarnito con mandorle tostate

     € 12,00



107) MANGO ROLL

Roll di riso, farciti philadelphia, con gamberone fritto, guarniti con fettine di mango e conditi con una particolare salsa al mango

   € 12,00



108) BIG ROLL

Roll di riso, farciti con salmone, avocado e philadelphia, guarniti con salmone

   € 11,00



109) TEMPURA ROLL

Roll di riso, farciti con *gamberone fritto e philadelphia, guarniti con avocado

    € 12,00



(rotoli di riso farciti) Uramaki



I 10) ARCOBALENO

Roll di riso, farciti con avocado, polpa granchio e maionese, guarniti con pesce misto

€ 11,00    



I 11) CRISPY ROLL

Roll di riso, farciti con tempura di *gamberi, granchio e maionese e salsa teriyaki

€ 12,00    



I 12) EBY FRIED

Roll di riso, farciti con gamberi impanati, avocado e maionese, guarniti con panko

€ 10,00    



I 13) KATAIFI ROLL

Roll di riso, farciti con gambero fritto al sesamo, maionese e salsa panama, guarniti con pasta kataifi

€ 11,00    

I 14) MANGO SAKE ROLL

Roll di riso, farciti con
salmone, mango, farciti
con tartare di salmone
e sesamo

€ 12,00



I 15) OTATTE ROLL

Roll di riso, farciti con
capesante fritte, philade-
lphia, salmone piccante,
guarniti con fiori di zucca
fritti

€ 11,00



I 16) PISTACCHIO ROLL

Roll di riso, farciti con
salmone e avocado
con salsa crema latte

€ 11,00



I 17) YASAI ROLL

Roll di riso, farciti con
tempura do verdure,
maionese guarniti con
cipolle fritte

€ 8,00



Uramaki (rotoli di riso farciti)



I 18) SUPER SPICY SAKE

Roll di riso, farciti con salmone e philadelphia, guarniti con salmone e fili di peperoncino

€ 11,00   



I 19) SAKE KAWA MAKI

Roll di riso, farciti con salmone saltate e philadelphia con salsa teriyaki

€ 8,00  



I 20) CREMA TUNA ROLL

Roll di riso, con tonno cotto, avocado, salsa maionese piccante, guarniti tonno crudo, grattugiato di tonnetto striato e pistachio

€ 12,00    



I 21) MANGURO AVOCADO

Roll di riso farciti con tonno e avocado, guarniti con tonno farciti e maionese

€ 8,00   