



ZHOU SUSHI

cucina giapponese e cinese

ALL YOU CAN EAT
- CENA -

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia i vini e le bevande possono contenere solfiti.

Si informa alla gentile clientela di quanto riportato nel regolamento (CE) 1169/2011 le persone che hanno allergie o intolleranze alimentari sono pregate di avvisare il personale al momento dell'ordinazione grazie!

1. Cereali contenenti glutine.

Grano (farro o grano khorasan) segale, orzo, avena, 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 al colico, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei.

e prodotti a base di crostacei:
gamberi, scampi, aragoste, astici, granchi, preparati per brodo.

3. Uova.

e prodotti a base di uova: uova di qualsiasi volatile d'allevamento, pasta all'uovo, biscotti, gelati, maionese, creme, emulsionanti (grana e formaggi possono contenere l'isozima da uovo).
(controllare sempre l'etichetta del prodotto).

4. Pesce.

e prodotti a base di pesce, pesci di mare e d'acqua dolce 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

5. Arachidi.

e prodotti a base di arachidi:
Burro di arachidi, pasta di arachidi, farina di arachidi (olio di arachidi non raffinato)

6. Soia.

e prodotti a base di soia, tipo: bevanda di soia, salsa di soia, lecitina di soia, tranne.
a) olio e grasso di soia raffinato
b) tocoferoli misti naturali (e306). tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. Latte.

e prodotti a base di latte (incluso lattosio): latte di qualsiasi animale d'allevamento, Yogurt, formaggi, burro, gelati, biscotti. (cioccolato, salame, fiocchi di patate)

8. Frutta a guscio.

Precisare il singolo ingrediente: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, (cioccolato, aromi)

9. Sedano.

e prodotti a base di sedano: sedano, sedano rapa, zuppe, salse, preparati per brodo, fondi

10. Senape.

e prodotti a base di senape: maionese, mostarda, vari condimenti.

11. Sesamo.

e prodotti a base di sesamo: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo tipo: mix di semi, pane, gomasio, tahina (pasta di semi di sesamo), (farine a base semi sesamo)

12. Anidride solforosa.

e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. presenza negli alimenti: frutta secca, funghi e pomodori secchi, vino, aceto, senape, baccalà, crostacei, pasta d'acciughe, succo di limone, fiocchi di patate. (leggere sempre l'etichetta del prodotto).

13. Lupini

e prodotti a base di lupini. farine, preparati vegan come polpette, hamburger e simili.

14. Molluschi.

e prodotti a base di molluschi, tipo: calamari, polpi, cannolicchi, capesante, lumachine, cozze, vongole, preparati per brodo.



1. Cereali
contenenti
glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta
a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di
sesamo



12. Anidride
solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

ALL YOU CAN EAT

menù senza limite

MENÙ CENA € 23.90

BEVANDE E DESSERT ESCLUSI

**Si prega di non sprecare il cibo, eventuali
eccessi verranno conteggiati nel conto
a partire da €5.00 a €25.00**

(coperto €2.00)

BAMBINI SOTTO 10 ANNI €13,90

SOTTO 4 ANNI GRATIS*

***in caso di consumazione si applica €2.00 di coperto**

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di preparati e trattati secondo le norme igieniche e sanitarie previste dalla legge in vigore (Reg. 853/2004).

Le persone che hanno allergia alimentare o intolleranza alimentare devono chiedere informazioni sulla eventuale presenza di allergeni nei piatti somministrati dal nostro personale in conformità al regolamento UE 1169/2011. Per motivi stagionali o di provenienza, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

ANTIPASTI



1.INSALATA VERDE



2.INSALATA DI GAMBERI
E GRANCHIO



3.INSALATA DI SASHIMI



4.WAKAME



5.EDAMAME



6.INVOLTINO PRIMAVERA
2PZ



7.INVOLTINO DI GAMBERI
2PZ



8.NUVOLETTE DI GAMBERI



9.VERDURE FRITTA



10.CHELE DI GRANCHIO 3PZ



11.RAVIOLI DI CARNE 4PZ



12.RAVIOLI DI CARNE
ALLA GRIGLIA 4PZ



13.SHAOMAI DI CARNE
E GAMBERI 4PZ



14.RAVIOLI DI GAMBERI
3PZ



15.RAVIOLI DI VERDURE
4PZ



16.PANE FRITTO 2PZ

ZUPPA



20.ZUPPA DI MISO
tofu,alghe



21.ZUPPA AGROPICCANTE
tofu,verdure,uova,pollo



22.ZUPPA CON FRUTTI
DI MARE
gamberi,calamari,surimi



23.ZUPPA CON MAIS
E POLLO
uova

RISO



30.RISO BIANCO



31.RISO ALLA CANTONESE



32.RISO CON GAMBERI



33.RISO CON FRUTTI DI MARE



34.RISO CON VERDURE



35.RISO CON POLLO

GNOCCHI E RAMEN



40.GNOCCHI DI RISO
CON VERDURE



41.GNOCCHI DI RISO
CON FRUTTI DI MARE



42.RAMEN IN BRODO
CON FRUTTI DI MARE
uova

SPAGHETTI



45.SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE



46.SPAGHETTI DI RISO
CON POLLO



47.SPAGHETTI DI RISO
CON FRUTTI DI MARE



48. SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE



49. SPAGHETTI DI SOIA
CON CARNE PICCANTE



50. SPAGHETTI DI SOIA
CON FRUTTI DI MARE



51.SPAGHETTI UDON
CON VERDURE



52.SPAGHETTI UDON
CON POLLO



53. SPAGHETTI UDON
CON FRUTTI DI MARE



54.SPAGHETTI SOBA
CON VERDURE



55.SPAGHETTI SOBA
CON FRUTTI DI MARE

POLLO



60.POLLO ALLE MANDORLE
mandorle,carote,bambù



61.POLLO CON LIMONE



62.POLLO CON VERDURE
zucchine,carote,bambù,alga nera



63.POLLO PICCANTE
cipolla,peperone



64.POLLO CON CURRY
zucchine,bambù,cipolla



65.POLLO FRITTO

MANZO E MAIALE



75.MANZO CON VERDURE
zucchine,carote,bambù,
alga nera



76.MANZO CON BAMBÙ
E FUNGHI



77.MANZO PICCANTE
cipolla,peperone



78.MANZO CON CURRY
zucchine,cipolla,bambù



79.MAIALE CON VERDURE
zucchine,carote,bambù,
alga nera



80.MAIALE CON BAMBÙ
E FUNGHI



81.MAIALE PICCANTE
cipolla,peperone



82.MAIALE AGRODOLCE
peperone,ananas

ANATRA



70. ANATRA CROCCANTE



71. ANATRA CON ARANCIA



72. ANATRA AGRODOLCE
peperone, ananas

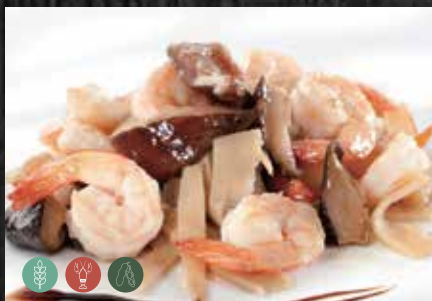


73. ANATRA CON BAMBÙ
E FUNGHI

GAMBERI E CALAMARI



90. GAMBERI CON VERDURE
zucchine, carote, bambù, alga nera



91. GAMBERI CON BAMBÙ
E FUNGHI



92. GAMBERI PICCANTE
cipolla, peperone



93. GAMBERI CON CURRY
zucchine, carote, bambù, alga nera



94. GAMBERI SALE E PEPE
cipolla, peperone



95. GAMBERI FRITTI



96. CALAMARI CON VERDURE
zucchine, carote, bambù, alga nera



97. CALAMARI PICCANTE
cipolla, peperone



98. CALAMARI FRITTI

TOFU E VERDURE



100.TOFU CON VERDURE
zucchine,carote,bambù,alghe nera



101.TOFU PICCANTE
cipolla,peperone



102.TOFU CON GAMBERI



103.VERDURE MISTA SALTATA
zucchine,carote,bambù,
germogli di soia,alghe nera



104.GERMOGLI DI SOIA
carote



105.PATATINE FRITTE

TARTARE E CARPACCIO



109.TARTARA DI TONNO



110.TARTARE DI SALMONE



111.CARPACCIO DI SALMONE 6PZ



112.CARPACCIO DI TONNO 4PZ

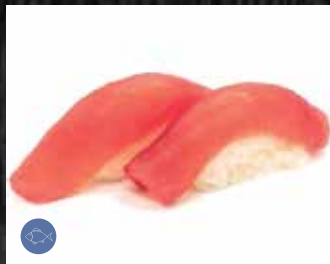


113.CARPACCIO MISTO 6PZ

NIGIRI



120.NIGIRI SALMONE



121.NIGIRI TONNO



122.NIGIRI BRANZINO



123.NIGIRI GAMBERI



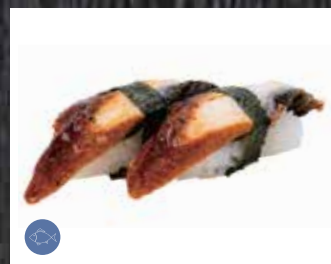
124.NIGIRI GRANCHIO



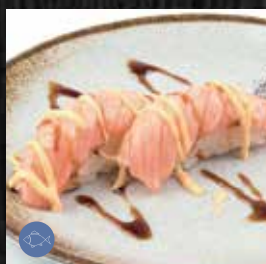
125.NIGIRI POLIPO



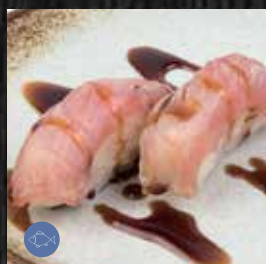
126.NIGIRI AVOCADO



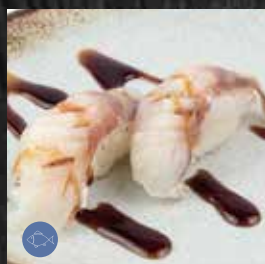
127.NIGIRI ANGUILLA



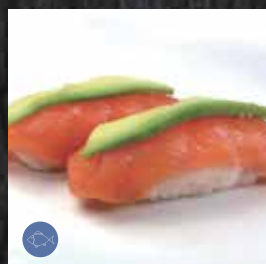
128.NIGIRI SALMONE
BRASATO



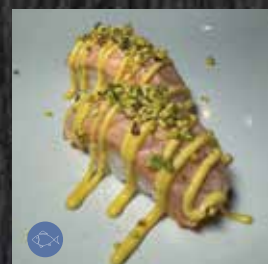
129.NIGIRI TONNO
BRASATO



130.NIGIRI BRANZINO
BRASATO



131.NIGIRI SALMONE
AVOCADO
philadelphia,sesamo



132.NIGIRI
PISTACCHIO

GUNKAN



135.GUNKAN SALMONE



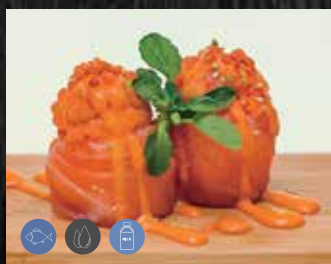
136.GUNKAN TONNO



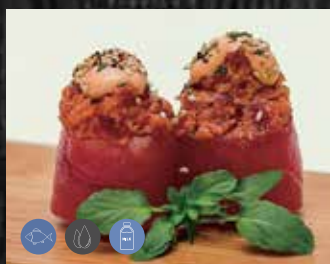
137.GUNKAN TOBIKO



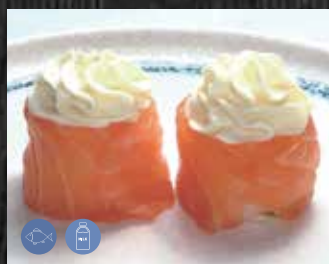
138.GUNKAN WAKAME



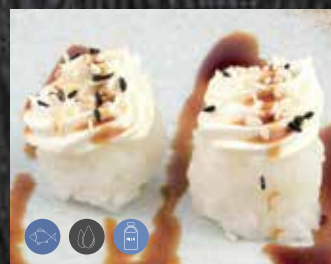
139.GUNKAN SALMONE
PICCANTE



140.GUNKAN TONNO
PICCANTE



141.GUNKAN SALMON
PHILADELPHIA



142.GUNKAN PHILADELPHIA

TEMAKI



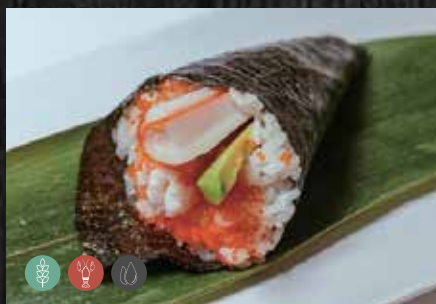
150.TEMAKI SALMONE



151.TEMAKI TONNO



152.TEMAKI GAMBERO



153.TEMAKI CALIFORNIA



154.TEMAKI EBITEN



155.TEMAKI ANGUILLA

CHIRASHI



158.CHIRASHI SALMONE

159.CHIRASHI SASHIMI MISTO



POKE



160.POKE VEGETARIANO

161.POKE SALMONE



FUTOMAKI



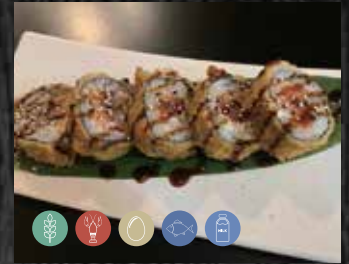
162.FUTO PESCE MISTO
philadelphia



163.FUTO CALIFORNIA
maionese,surimi,
cetriolo,avocado



164.FUTO VEGETARIAN
insalata,avocado,
carote,cetriolo



165.FUTOMAKI FRITTO

HOSOMAKI



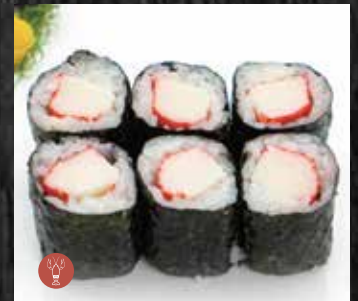
170.HOSOMAKI SALMONE



171.HOSOMAKI TONNO



172.HOSOMAKI GAMBERI



173.HOSOMAKI GRANCHIO



174.HOSOMAKI AVOCADO



175.HOSOMAKI CETRIOLO



176.HOSOMAKI FRITTO
philadelphia

URAMAKI



177. URAMAKI TIGER PLUS
salmone, cipolla



178. URAMAKI PISTACCHIO
salmone,pistacchio,salsa mango



179. URAMAKI ONION
cipolla,salmone,avocado
cetriolo,salsa mango



180.URAMAKI SALMONE
AVOCADO



181.URAMAKI SALMONE PICCANTE
avocado,maionese piccante



182.URAMAKI SPICY SALMON



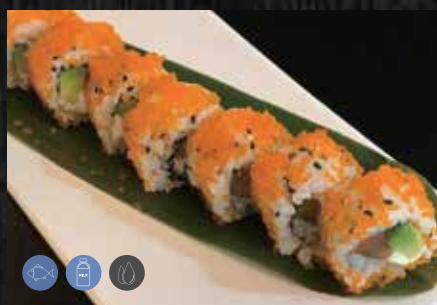
183.URAMAKI TONNO AVOCADO
philadelphia



184.URAMAKI TONNO PICCANTE
maionese piccante



185.URAMAKI CALIFORNIA
avocado,surimi,maionese



186.URAMAKI TOBIKO
salmone,avocado,philadelphia



187.URAMAKI SESAMO
avocado,gambero cotto



188.URAMAKI VEGETARIANO
insalata,avocado,cetriolo,philadelphia



189.URAMAKI FRITTO
salmone cotto



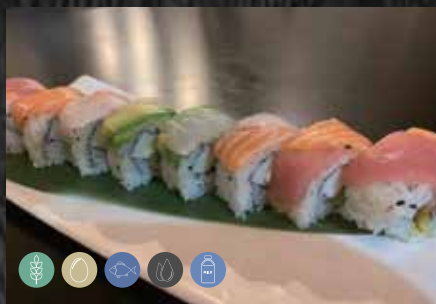
190.URAMAKI SUPER SALMONE
salmone,philadelphia



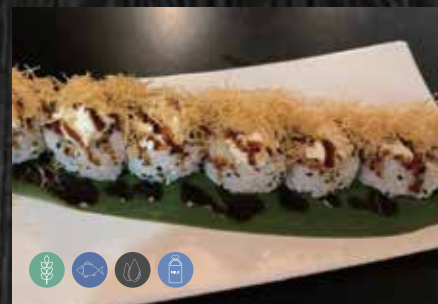
191.URAMAKI SUPER SALMONE COTTO
salmone fritto,philadelphia,
salmone scottato



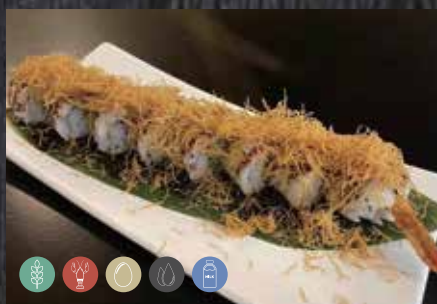
192.URAMAKI SALMONE TOP
salmone,philadelphia,avocado



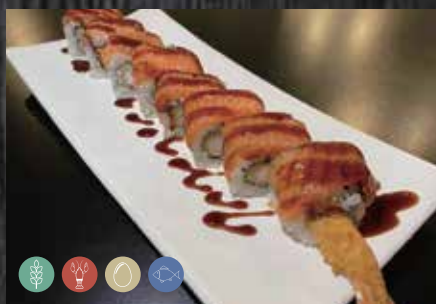
193.URAMAKI ARCOBALENO
salmone,tonno,branzino,avocado



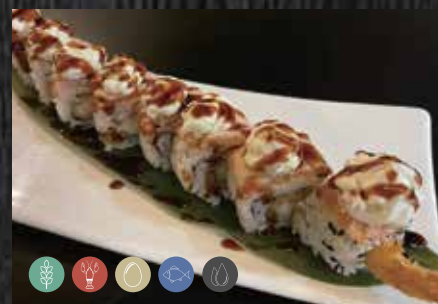
194.URAMAKI PHILADELPHIA
salmone,philadelphia,patate fritte



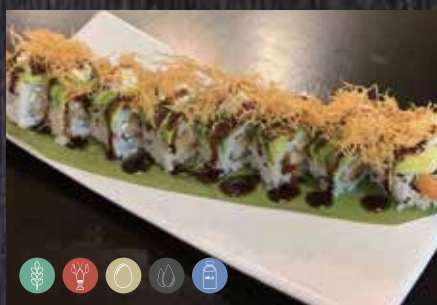
195.URAMAKI EBITEN
maionese,gambero fritto



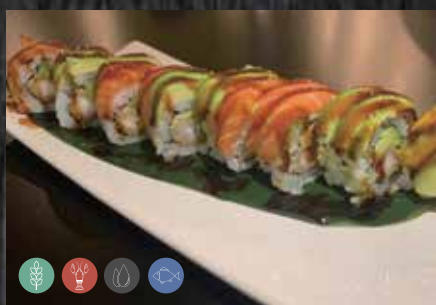
196.URAMAKI TIGER
gambero fritto,maionese,salmone



197.URAMAKI TIGER SPECIALE
gambero fritto,salmone brasato,
maionese,philadelphia



198.URAMAKI DRAGON
gambero fritto,avocado,maionese



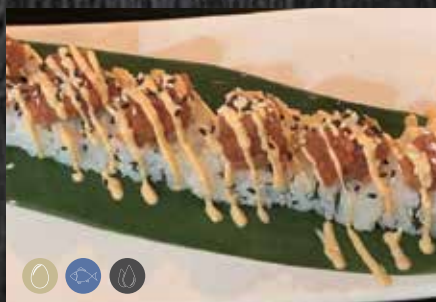
199.URAMAKI DRAGON SPECIALE
gambero fritto,salmone,avocado,
maionese



200.URAMAKI FIOCCO SALMONE
philadelphia



201.URAMAKI FIOCCO AVOCADO



202.URA SPICY TONNO



203.URAMAKI TONNO COTTO



204.URAMAKI MIURA
salmone,philadelphia

SASHIMI



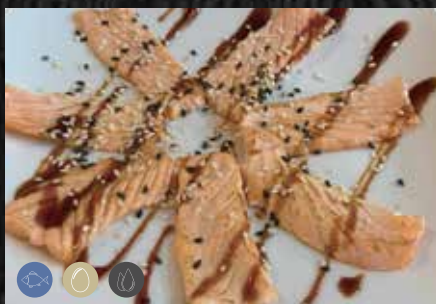
205.SASHIMI SALMONE 9PZ



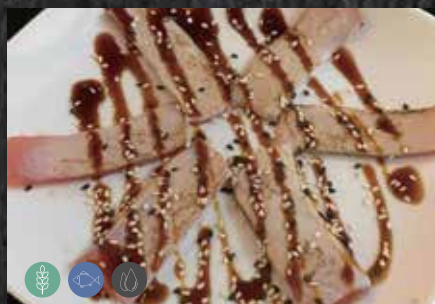
206.SASHIMI TONNO 4PZ



207.SASHIMI MISTO 9PZ



208.SASHIMI SALMONE BRASATO 5PZ

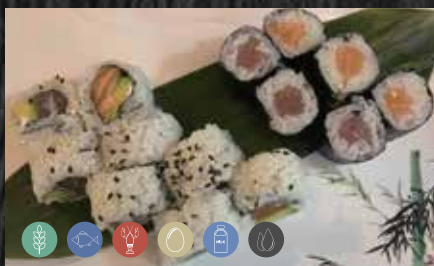


209.SASHIMI TONNO BRASATO 5PZ

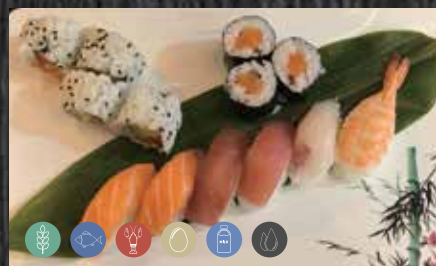
SUSHI E BARCA



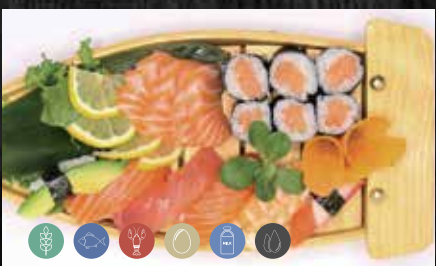
214. NIGIRI MIX 8PZ



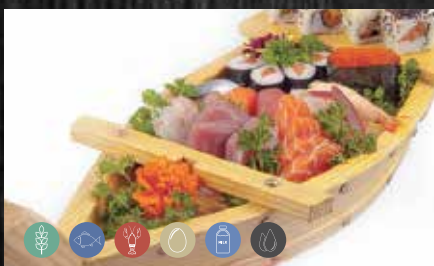
215.MAKI MISTO CRUDO 12PZ



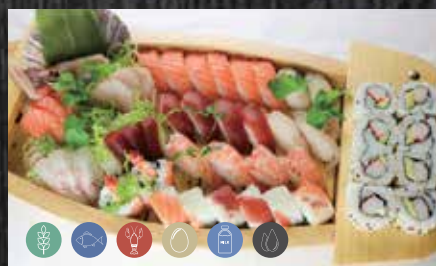
216.SUSHI MISTO 13PZ



217.BARCA PICCOLA 17PZ



218.BARCA MEDIA 35PZ



219.BARCA GRANDE 45PZ

PIASTRA



225.SPIEDINI DI POLLO 2PZ



226.SPIEDINI DI MANZO 2PZ



227.SPIEDINI DI GAMBERI 2PZ



228.SPIEDINI DI SEPPIE 2PZ



229.VERDURE ALLA PIASTRA 3PZ



230.GAMBERONI ALLA PIASTRA 2PZ



231.SCAMPI ALLA PIASTRA



232.SALMONE ALLA PIASTRA



233.BRANZINO ALLA PIASTRA

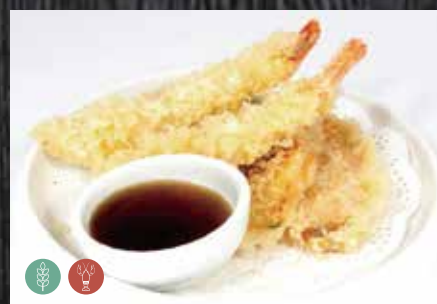
TEMPURA



238.TEMPURA DI GAMBERI 3PZ



239.TEMPURA DI VERDURE 4PZ



240.TEMPURA MISTA 4PZ

DOLCE



ANANAS
€4.00



GELATO FRITTO ALLA CREMA
€4.00



MOCHI GIAPPONESE
€5.00



TARTUFO BIANCO/CLASSICO
€4.00



TARTUFO AFFOGATO
€5.00



TIRAMISU
€5.00



SOUFFLE AL CIOCCOLATO
€5.00



SORBETTO LIMONE
€3.00



GELATO
limone, fragola, te verde
€4.50

BEVANDE

ACQUA 0.75	€ 2.60
BIBITA LATTINA 0.33	€ 2.60
COCA COLA 1L	€ 7.50
THE VERDE	€ 3.50
THE GELSOMINO	€ 3.50

BIRRA

HEINEKEN 0.66	€ 4.00
BIRRA CINESE 0.64	€ 5.00
BIRRA ASAHI 0.5	€ 4.50
BIRRA SAPPORO 0.33	€ 4.00
BIRRA KIRIN 0.33	€ 4.00

CAFFE

CAFFE	€ 1.30
CAFFE MACCHIATO	€ 1.30
CAFFE DECA/ORZO	€ 1.50
CAFFE GINSENG	€ 1.60
CAFFE CORRETTO	€ 1.60
CAPPUCCINO	€ 1.60
CAFFE DOPPIO	€ 2.00

LIQUORI

SAMBUCA	€ 3.00
LIMONCELLO	€ 3.00
AMARO	€ 3.00
GRAPPA CINESE	€ 3.00
GRAPPA	€ 3.50
SAKE PICCOLO	€ 4.00
SAKE GRANDE	€ 6.00

SFUSO

CALICE VINO FERMO (PINOT GRIGIO)	€ 3.00
CALICE VINO FRIZZANTE (CHARDONNAY)	€ 3.00
CALICE PROSECCO (MILLESIMATO)	€ 3.50
CALICE ROSSO (SAUVIGNON)	€ 3.00
SPRITZ APEROL	€ 4.50
VINO SFUSO 1/4	€ 3.50
VINO SFUSO 1/2	€ 7.00
PROSECCO 1/4	€ 4.00
PROSECCO 1/2	€ 8.00

VINO BIANCO FERMO

PINOT GRIGIO GARGANEGA IGT (VIGNANA)	€ 12.00
PASSERINA IGP (OFFIDA)	€ 12.00
SOAVE DOC (MASTIA)	€ 13.00
CUSTOZA DOC (MASTIA)	€ 13.00
RIBOLLA GIALLA IGT (MORAJO)	€ 18.00
LUGANA DOC (MASTIA)	€ 18.00

PROSECCO/SPUMANTE

SPUMANTE BRUT (VIGNANA)	€ 10.00
PROSECCO MILLESIMATO DOC (PICTOR)	€ 13.00
PROSECCO EX DRY DOC (VIGNANA)	€ 14.00
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG (SYMPHONIAE)	€ 20.00
FRANCIACORTA BRUT DOCG (DORÀLIS)	€ 30.00
FRANCIACORTA SANTÈN DOCG (BREDASOLE)	€ 32.00

VINO ROSSO

CABERNET SAUVIGNON (TREVEZIE)	€ 10.00
VALPOLICELLE DOC (MONTE DEL FRÀ)	€ 15.00



ZHOU SUSHI