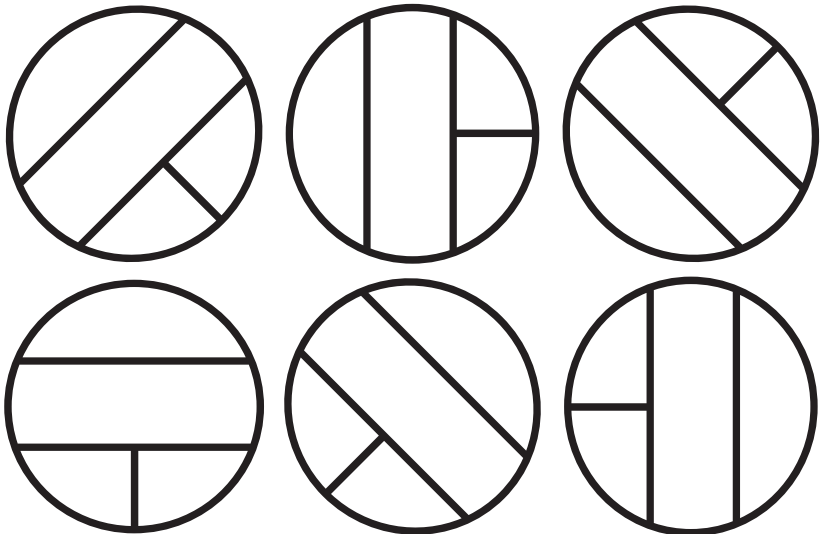


# **BANSHI**

**JUST BITE IT**





# BENVENUTO!

Inquadra con la fotocamera del tuo cellulare  
il QR code qui sotto per conoscere la filosofia,  
visione e storia del mondo Banshi.



## COPERTO

pranzo 1 - cena 2

I prezzi esposti sotto ogni singola pietanza si intendono in valuta €

# ENTRATE

## RISO SUSHI ●●

Riso bianco condito con aceto di riso e sesamo

2.5

## EDAMAME ●●

Baccelli di soia bolliti e sale

4

## WAKAME ●●

Insalata di alghe wakame e sesamo

4

## IKA SANSAI ●●

Insalata di alghe, calamari, zenzero e peperoncino legg. piccante

4.5

## MISO SOUP ●

Zuppa di miso, alga nori, tofu e erba cipollina

3.5

## EBI GYOZA / 4pz ●

Ravioli di gamberi al vapore

5.5



## **VEGAN GYOZA / 4 pz** ●

Ravioli di verdure al vapore

5

## **CHIKIN GYOZA / 4 pz**

Ravioli di pollo al vapore

5

## **GYOZA MIX / 6 pz** ●

Mix di ravioli al vapore:

2 ravioli di gamberi

2 ravioli di pollo

2 ravioli di verdure

6.5

## **CHEVICHE** ●●

Insalata di polpo, gamberi, cozze, vongole, seppia, patate, prezzemolo, limone, olio d'oliva e vinaigrette Banshi

9



In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: sesamo, soia, calamari, gamberi e frumento. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# NIGIRI SUSHI

SINGOLI 1PZ

## SAKE ●

Sushi di salmone

1.8

## MAGURO ●

Sushi di tonno

2

## AMAEBI ●

Sushi di gambero crudo

2

## EBI ●●

Sushi di gambero cotto

1.8

## SUZUKI ●

Sushi di branzino

1.8

## TAI ●

Sushi di orata

1.8

## HOTATE ●

Sushi di capasanta

2.5

## TAKO ●●

Sushi di polpo bollito

1.8

## AVOCADO ●●

Sushi di avocado

2

## POMODORO ●●

Sushi di pomodoro

1



# NIGIRI MIX

## NIGIRI MEDIO •

10 pz

2 tonno, 2 salmone, 2 branzino, 2 gambero cotto, 1 capasanta e 1 orata

11

## NIGIRI GRANDE •

12 pz

2 tonno, 2 salmone, 2 branzino, 2 gambero cotto, 1 capasanta, 1 orata, 1 gambero crudo e 1 polpo bollito

14



In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, capparanta, orata, polpo, latte, sesamo, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# NIGIRI MIX

## SPECIAL



### **SOZO SAKE/10 pz** •

4 nigiri sake, 4 uramaki philadelphia  
e 2 hosomaki sake

12

### **SOZO MAGURO/10 pz** •

4 nigiri maguro, 4 uramaki hotto maguro  
e 2 hosomaki maguro

14

### **NIGIRI FLAMBÈ/10 pz**

3 sake flambè, 3 maguro flambè, 2 suzuki flambè  
e 2 hotate flambè

15

### **TUNA NIGIRI FLAMBÈ/6 pz**

Nigiri di tonno pinna gialla scottati alla fiamma con sesamo,  
sopra uova di salmone e riduzione di salsa Teriyaki

13

### **HIJO SELECTION/16 pz**

Selezione dei 16 migliori tagli di nigiri guarniti a fantasia dallo chef con perle  
di soia, yuzu, riduzione di salsa Banshi e salsa Teriyaki

24.5

# POKE BIGNÈ

## MIX/3 pz •

Sake, ebi e maguro  
(salmone, gambero cotto e tonno pinne gialle)

8.5

## MIX/6 pz •

Sake, maguro, ebi, amaebi, kai e ikura  
(salmone, tonno pinne gialle, gambero cotto, scampo,  
gambero rosso e uova di salmone)

16



In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, latte, sesamo, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# HOSOMAKI

6 PZ

Richiedi i tuoi hosomaki con il foglio di soia bianco ricoperto di sesamo, per dare ai tuoi piatti un gusto più ricercato.



## SAKE ●

Riso ripieno di salmone avvolto da alga nori

4

## MAGURO ●

Riso ripieno di tonno pinne gialle avvolto da alga nori

5

## CALIFORNIA ●●

Riso ripieno di salsa tonno pinne gialle e gambero cotto avvolto da alga nori

4

## AVOCADO ●●

Riso ripieno di avocado avvolto da alga nori

4

## EBI ●●

Riso ripieno di gambero cotto avvolto da alga nori

4

# HOSOMAKI

## SPECIAL



### HOSOMAKI SALMON/6 pz ●

Riso avvolto da salmone, sopra punta di philadelphia

7



### SAKE KUNSEI/6 pz ●●

Riso ripieno di salmone affumicato avvolto da foglio di soia bianco con sesamo, sopra punta di philadelphia

7



### HOTATE HOSOMAKI/8 pz

Filetto di salmone, sopra sashimi di capasanta marinata con lime e uova di pesce volante su letto di salsa Banshi legg. piccante

14

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, capparanta, latte, frumento, sesamo, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# TEMAKI

1 PZ

Richiedi i tuoi temaki con il foglio di soia bianco ricoperto di sesamo, per dare ai tuoi piatti un gusto più ricercato.



## TEMAKI SAKE TARTARE

Tartare di salmone marinato, lattuga e briciole di panko tostato

5

## TEMAKI MAGURO TARTARE ●

Tartare di tonno marinato in salsa Sriracha legg. piccante, avocado ed erba cipollina

5

## EBI TEMAKI ●●

Gambero cotto, philadelphia, avocado e sesamo

4.5

## CALIFORNIA TEMAKI ●●●

Gambero cotto, salsa tonno pinne gialle, avocado e sesamo

4

## CHIKIN TEMAKI

Tempura di pollo, tartare di pomodoro e philadelphia

4

## VEGAN TEMAKI ●●

Cetriolo, pomodoro, mayo vegana, tofu e avocado

3.5

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, latte, frumento, panko, sesamo, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# FUTOMAKI

4 PZ



## FUTO SAN •

Salmone scottato alla fiamma, gambero cotto e lattuga, sopra salsa Banshi legg. piccante

9

## FUTO VEGAN ●●

Lattuga, tofu, pomodoro, cetriolo e mayo vegana

9

## FUTO NAMA ●

Tonno pinne gialle, salmone, avocado, philadelphia ed erba cipollina

9

# FUTOMAKI

SPECIAL 8 PZ



## OSHI KITSU

Tartare di tonno pinne gialle legg. piccante, sopra tonno flambé, cipolla caramellata e salsa Teriyaki

16

## OSHI NIMO

Tartare di salmone, sopra avocado, sesamo bianco e salsa Teriyaki

13.5

## OSHI KOBITO •

Tartare di gambero cotto marinato, sopra avocado e salsa Teriyaki

13.5

# URAMAKI

8 PZ

## PHILADELPHIA ●

Salmone, philadelphia e avocado

8

## CALIFORNIA URAMAKI ●●

Salsa di tonno pinne gialle, gambero cotto e avocado

8

## HOTTO SAKE ●

Tartare di salmone marinato in salsa Sriracha spicy ed erba cipollina

9.5

## NIO ●

Vera polpa di granchio, mayo giapponese, avocado, sopra salmone e masago

11

## HOTTO MAGURO ●

Tartare di tonno pinne gialle marinato in salsa Sriracha spicy ed erba cipollina

9.5



## CHORI SALMON ●

Salmone saltato alla piastra, avocado e mayo giapponese

9



## SALMON URAMAKI ●

Avocado, philadelphia e sopra salmone

9

## RAINBOW ●

Vera polpa di granchio, avocado, mayo giapponese, sopra salmone, tonno pinne gialle e branzino

10

## KUNSEI ●●

Dentro salsa tonno pinne gialle, sopra salmone affumicato e punta di philadelphia

11

## VEG URAMAKI ●●

Tofu, cetriolo, pomodoro, lattuga e mayo vegana

8

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, scampo, latte, frumento, panko, sesamo, mandorle, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# URAMAKI MIX



## URAMAKI MEDIO

**6 pz**

2 California, 2 Hotto Sake e 2 Nio

7



## URAMAKI GRANDE

**12 pz**

3 California, 3 Philadelphia, 2 Nio,  
2 Chori Salmon e 2 Veg Uramaki

12



## URAMAKI XL

**15 pz**

3 California, 3 Philadelphia, 3 Hotto  
Sake, 3 Chori Salmon e 3 Veg Uramaki

15

# URAMAKI MIX

## SPECIAL

### SMALL SELECTION

**16 pz**

Tiger e Philadelphia

16

### MEDIUM SELECTION

**32 pz**

Ebi Tempura, Ura flambé,  
Rainbow e Ary

40

### GRAN SELECTION

**64 pz**

Tiger, Banshi, Ura flambé,  
Philadelphia, Chori salmon, Mia,  
Fuji e Hotto maguro

80



In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, scampo, latte, frumento, panko, sesamo, mandorle, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# URAMAKI

SPECIAL 8 PZ

## TIGER

Gambero in tempura, philadelphia, insalata gentile e panko, sopra carpaccio di salmone, avocado e salsa Teriyaki

13

## AMA ●

Avocado e philadelphia, sopra salmone flambé, riduzione di salsa alle fragole e mandorle tostate

14

## FURAN

Uramaki avvolto nel panko, dentro Philadelphia e avocado, sopra tartare di tonno pinne gialle, salsa Sriracha e mandorle tostate, il tutto su letto di salsa Teriyaki Kabashi

16

## OYO ●

Gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado e philadelphia, sopra carpaccio di salmone

15

## ARY ●

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e lime, sopra carpaccio di salmone flambé e purea di lampone

16

## MIA

Tartare di salmone e avocado, sopra mandorle tostate e salsa Teriyaki

11

## URA FLAMBÈ

Tartare di salmone marinato, sopra salmone e branzino scottati alla fiamma, salsa Banshi legg. piccante ed erba cipollina

14

## EBI TEN

Gambero in tempura, insalata gentile e mayo giapponese, sopra avocado e Tobiko

11

## **ISHA** ●

Branzino flambé, sopra tartare di astice marinata con lime, mayo ed erba cipollina e uova di Tobiko

16.5

## **UMA**

Salmone mantecato, sopra salsa Teriyaki e granella di pistacchio IGP

11.5

## **TARA**

Baccalà mantecato, sopra tartare di scampo, lime e uova di salmone Ikura

16.5

## **CHIKIN URAMAKI**

Pollo in tempura, philadelphia e lattuga, sopra salsa Teriyaki

11

## **KAI** ●

Tartare di scampo, sopra avocado e lime

14.5

## **BANSHI** ●

Branzino, philadelphia e avocado, sopra tartare di tonno pinne gialle, salsa Sriracha spicy e scaglie di tonnetto essiccato Katsuobushi

16

## **AKA** ●

Tartare di salmone con avocado, sopra tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e lime

14.5

## **FUJI**

Salmone e riso soffiato, sopra tartare di salmone, mayo giapponese, Tobiko e salsa Teriyaki

13

## **JUNA** ●●

Pomodoro, tofu e mayo vegana, sopra avocado

10

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, scampo, latte, frumento, panko, sesamo, mandorle, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# SASHIMI

## SAKE/3 pz ●

Fette di salmone

3.5

## MAGURO/3 pz ●

Fette di tonno pinne gialle

4.5

## SUZUKI/3 pz ●

Fette di branzino

4

## AMAEBI/3 pz ●

Gamberi rossi di Sicilia

5

## KAI/3 pz ●

Sashimi di scampo

5

## HOTATE/3 pz ●

Fette di capasanta, lime e masago

5

## TAKO/3 pz ●●

Fette di polpo bollito e lime

3

## KUNSEI/3 pz ●●

Fette di salmone affumicato con una punta di philadelphia

4.5





### **MIX 10 pz** ●

4 fette di salmone, 4 fette di tonno  
e 2 fette di branzino

12

### **MIX 15 pz** ●

3 fette di salmone, 3 fette di tonno pinne gialle,  
3 fette di branzino, 3 fette di capasanta  
e 3 gamberi rossi di Sicilia

20

### **KIMI SASHIMI** ●

3 gamberi rossi di Mazara del Vallo, 3 scampi  
e 3 gamberi blu della Nuova Caledonia su  
letto di insalata gentile

18

### **SPECIAL SASHIMI** ●

3 scampi, 2 mini tartare di salmone e 2 capesante  
accompagnate da gamberi rossi di Sicilia  
e guarnite con riduzione di salsa Banshi

18

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, capparanta, orata, polpo, scampo, latte, frumento, panko, sesamo, mandorle, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# VASSOI

## SCEGLI IL TUO MIX:

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi e temaki

**30 pz** 35 | **40 pz** 48 | **50 pz** 58 | **60 pz** 68 | **90 pz** 98

## CHEF SELECTION/20 pz ●

Selezione di crudo con gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi del Mar Mediterraneo, sashimi di tonno pinne gialle, salmone e cappasanta, nigiri di salmone, tonno e gambero rosso

33

## SPECIAL CRUDO/30 pz

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi e temaki tutto crudo

40

## SPECIAL COTTO/30 pz ●

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi e temaki tutto cotto

35

## SPECIAL VEGAN/30 pz ●●

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi e temaki tutto vegano

35

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, scampo, latte, frumento, panko, sesamo, mandorle, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# TARTARE &

# CHIRASHI



## SAKE TARTARE •

Tartare di salmone, avocado e sesamo

12

## MAGURO TARTARE •

Tartare di tonno pinne gialle, avocado e sesamo

13.5

## KAI TARTARE •

Tartare di scampo, avocado e lime

17

## TRIS TARTARE •

3 mini tartare di salmone, tonno pinne gialle e branzino

16

## AMAEBI TARTARE •

Tartare di gambero rosso del Mar Mediterraneo marinato con sale, pepe, olio extravergine d'oliva, lime e avocado

17

## PEINTO TARTARE •

Selezione delle nostre tartare marinate e al naturale: gambero rosso, scampo, branzino, salmone, tonno pinne gialle su letto di alga nori e accompagnate da riso sushi

25

## CHIRASHI MIX •

Chirashi misto di salmone, tonno pinne gialle, branzino e gambero crudo accompagnato da riso sushi

14

# INSALATE

## **NARI**

Insalata misticanza, tartare di salmone, edamame bolliti, avocado, mela, granella di mandorle tostate e vinaigrette Banshi

13.5

## **TUNA SALAD**

Insalata misticanza, tartare di tonno pinne gialle, pomodorini ciliegino, avocado e vinaigrette Banshi

13

## **HARADO**

Insalata misticanza, gamberi cotti, polpo bollito, tartare di salmone, cetrioli, pomodorini ciliegino e vinaigrette Banshi

13

## **YASAI •**

Insalata misticanza, carote, pomodorini ciliegino, cetrioli, mais e vinaigrette Banshi

7

## **WAKAME SALAD •**

Insalata di alghe wakame, pomodorini ciliegino, cetrioli, tofu e sesamo

6



# POKE

## POKE SALMON

Base di riso bianco sushi, tartare di salmone, alga wakame, edamame, avocado, salsa Teriyaki e Banshi, granella di pistacchio IGP

12

## POKE TUNA

Base di riso bianco sushi, tartare di tonno pinna gialla, cetriolo, granella di mandorle tostate, mango, sesamo bianco e salsa Teriyaki

13.5

## POKE EBI

Base di riso bianco sushi, gamberi cotti al vapore, edamame, salsa di tonno pinne gialle, avocado, mais e salsa Teriyaki

11.5

## POKE VEG ●●

Base di riso bianco sushi, cetriolo, pomodorini, mais, alga wakame, tofu, avocado

10



In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, scampo, latte, frumento, panko, sesamo, mandorle, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# PRIMI PIATTI

## **RAMEN MASHU** ●

Noodles di grano in brodo di pesce al profumo di cannella con gamberi, uovo, zucchine, carote ed erba cipollina

12

## **RAMEN FISH** ●

Noodles di grano in brodo di pesce con salmone, branzino, gamberi, uovo, carote, zucchine ed erba cipollina

13

## **RAMEN VEGAN** ●

Noodles di grano in brodo vegetale con zucchine, carote, patate, tofu, funghi shiitake, alghe nori e funghi champignons

9

## **SHIFUDON** ●

Noodles di grano con vongole, cozze, gamberi, scampi, capesante, pomodoro, zenzero e prezzemolo

13

## **SALMON UDON** ●

Noodles di grano saraceno con salmone, pomodorini ciliegino, carote, arancia e salsa Teriyaki

13



## **MARUTA UDON** ●

Noodles di grano con pomodoro, ragù di polipo, carote, sedano e cipolla

12

## **VEGGIE UDON** ●

Spaghetti di frumento con melanzane, zucchine, peperoni, pomodori datterino e mandorle tostate

9

## **RISO FISH** ●

Riso saltato in salsa di astice e scampi con gamberi, zucchine e carote

12

## **RISO CURRY** ●

Riso saltato in crema di curry con gamberi, edamame e ceci

11

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: tonno pinne gialle, salmone, branzino, gambero, cappasanta, orata, polpo, scampo, latte, frumento, panko, sesamo, mandorle, salsa Teriyaki, soia e salsa Banshi. Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti. I prodotti ittici presenti in queste pagine sono congelati, surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.

# DOLCI

## BANSHI KISSES:

### ▪ TILLY

Cre moso al cioccolato realizzato con un'infusione di panna e caffè, copertura di cioccolato bianco e grue di cioccolato tostato

1.9

### ▪ TUZ

Bavarese al pistacchio di Bronte, copertura di cioccolato bianco e granella di pistacchio

1.9

### ▪ FRENCH

Cre moso allo yuzu con glassa al cioccolato aromatizzata allo yuzu e perle di cioccolato bianco

1.9

### ▪ BLEDY

Bavarese al frutto della passione e mango con copertura al cioccolato aromatizzata al frutto della passione

1.9

### ▪ GUARR

Cre moso al cocco con copertura al cioccolato fondente al 66%

1.9

## **AMAI**

Cremoso alla vaniglia, mango fresco, cremoso al mango e cioccolato bianco

7

## **BANIRA**

Cremoso alla vaniglia, ganache alla vaniglia, pralinato alla mandorla e bisquit alla mandorla

7

## **LELE**

Cioccolato fondente 66%, chantilly alla fragola, gele di fragola e bisquit al cioccolato. Copertura al cioccolato fondente e gruè di cioccolato

7

## **MOCHI / 1pz**

Dolce tipico giapponese a base di farina di riso ripieno con gelato ai vari gusti (pistacchio di Bronte, mango, cioccolato del Ghana e Tè verde matcha)

3

## **DORAYAKI / 1pz**

Dolce tipico giapponese composto da due soffici pancakes farciti con crema al cioccolato

3

## **GELATO**

Tè verde / zenzero

3

## **SORBETTO**

Lime e zenzero candito / yuzu / cocco

3.5



# BIRRE

## **ASAHI DRY**

Birra lager dal colore dorato caratterizzata da un'amarezza contenuta e un'aroma sottile di agrumi

**33 cl** <sup>4</sup> | **50 cl** <sup>6</sup>

## **COEDO SHIRO - 33 cl**

Birra bianca non filtrata da sapori dolci e fruttati che richiamano gli aromi di banane o di chiodo di garofano

<sup>6</sup>

## **COEDO KYARA 33 cl**

Birra lager dal colore giallo ambrato con ricchi sapori di malto, caramello e houbon

<sup>6</sup>

## **COEDO BENIAKA 33 cl**

Birra rossa dal profumo dolce e aromatico, frutto di un incontro tra la birra e la varietà locale di patate dolci giapponesi

<sup>6</sup>

## **IKI - 33 cl**

Birra bionda biologica aromatizzata al tè verde e zenzero

<sup>4</sup>



## **BANSHI BEER - 50 c l** ●

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo conserva tutto il gusto di una birra artigianale.

7.5

## **KIRIN - 33 c l**

Birra chiara dal sapore vivificante, rinfrescante e puro che deriva da un processo di fermentazione unico in grado di trattenere in se tutto il sapore ricco del malto

3.5

## **SILVER SAPPORO - 33 c l**

Birra a bassa fermentazione caratterizzata da un sapore leggermente amarognolo e da un'aroma di cereali e mandorle

4

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: birra, noci e latte.

Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti.

# SAKÈ

## **TAKARA SIERRA COLD - 300ml**

Sakè freddo dai sapori ed aromi arrotondati di riso, melone, pera asiatica, ciliegia e fragola

12

## **CLASSIC JUNMAI**

Sakè dalla consistenza fine caratterizzato da sapori ed aromi di cardamomo, noce moscata, noci di macadamia, vaniglia, panna e fresche fette di pane

**BOTTIGLIA 180ml 7 | BICCHIERE FREDDO/CALDO 2**

## **UMESHU**

Distillato di prugne giapponesi Ume, frutto a metà tra l'albicocca e la prugna, conosciuto ed amato per i suoi effetti rilassanti così come per la sua utilità a rimanere in salute

**BOTTIGLIA 750ml 15 | BICCHIERE 2**

## **AKASHI BLEND WHISKY**

Whisky Giapponese dai sentori leggeri e delicati tra cui si riconoscono note di cereali, profumi mielati e sfumature di frutta gialla. Il gusto è morbido, intenso e leggermente piccante, con aromi e sapori di vaniglia, mandorla, camomilla, sherry e cioccolato fondente. Invecchiato in botti di rovere e filtrato attraverso il carbone Binchotan di bamboo

**BOTTIGLIA 48 | BICCHIERE 6**

In queste due pagine sono presenti i seguenti allergeni: birra, noci e latte.

Per eventuali chiarimenti consultare il libro ingredienti.

# TEA

## **ROOIBOS MELA CANNELLA**

Rooibos, pezzi di mela, cannella,  
mandorle e vaniglia

3.5

## **TISANA POMPELMO ROSA, MELA E LIME**

Pompelmo rosa, lemongrass,  
pezzi di mela, verbena, ibisco,  
menta e olio di limone

3.5

## **TISANA ZENZERO E LIMONE**

Bucce di limone e lemongrass,  
ginseng

3.5

## **TISANA DIGESTIVA**

Zenzero, lemongrass, bucce  
di limone, ginseng, liquirizia e  
menta

3.5

## **TISANA MENTA PIPERITA**

Menta piperita e foglie d'ortica

3.5

## **TÈ VERDE:**

### **▪ SENCHA FUKUJYU**

Tè verde sencha

3.5

### **▪ JASMINE TEA**

Tè verde fujian e fiori di gelsomino

3.5

### **▪ SENCHA CILIEGIA**

Tè verde sencha, pezzi di ciliegie,  
lamponi e petali di rosa

3.5



# BIBITE

**ACQUA BOTTIGLIA - 0,65ml**

2.8

**COCA COLA/ZERO - 330ml**

3

**ARANCIATA - 330ml**

3

**TEA PESCA/LIMONE - 330ml**

3



# CAFFÈ

## ESPRESSO

1.2

## MACCHIATO

1.2

## CAPPUCCINO

1.5

## AMERICANO

1.5

## ORZO

1.5

## DECAFFEINATO

1.2

## CORRETTO

1.5



**UDINE**

**VIA POSCOLLE**

**6 / B 33100**

**329 / 5353505**

**info@banshi.it**

**INSTAGRAM**

banshi\_udine

**FACEBOOK**

Banshi Udine

**TIKTOK**

bled\_sushibanshi

# **COPYRIGHT**

All right reserved - Tutti i diritti sono riservati

È vietato qualsiasi utilizzo, totale o parziale, dei contenuti inseriti nel presente documento: la memorizzazione, riproduzione, rielaborazione, diffusione o distribuzione dei contenuti stessi mediante qualunque piattaforma tecnologica, supporto, stampa o rete telematica, senza previa autorizzazione scritta di Bledar Zhutaj. Le citazioni o le riproduzioni presenti in questo documento hanno esclusivo scopo di critica, discussione e ricerca nei limiti stabiliti dall'art. 70 della legge 633/1941 sul diritto d'autore, e recano menzione della fonte, del titolo delle opere, dei nomi degli autori e degli altri titolari di diritti, qualora tali indicazioni figurino sull'opera riprodotta.

Per eventuali rettifiche e per segnalazioni si prega di inviare una e-mail all'indirizzo [info@banshi.it](mailto:info@banshi.it)

COOKED &  
RAW MEALS

Made in Italy

1  
-  
4



**BANSHI**

FISH RESTAURANT  
HEALTHY