



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine

avena, farro, kamut dei loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo appena non aumentato di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumentato il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali usati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce usata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati , tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenta il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D -alfa naturale, tocoferolo acetato 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.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: a) siero di latte usato per la produzione di distillati od alcool d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.) , nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya ilinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio fornita per la produzione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquidi e altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg / Kgo 10mg / l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.





FOOD ALLERGENS

1. Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products derivatives, except:

a) glucose syrups made from wheat, including dextrose, and related products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;

b) maltodextrin wheat based products and derivatives, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;

c) glucose syrups based on barley;

d) cereals used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.

2. Crustaceans and products derivatives

3. Eggs and derivatives.

4. Fish and products thereof, Except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products derivatives, except

a) oil and fat soy and refined products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;

b) natural mixed tocopherols (E306) Tocopherol D-alpha tocopherol, natural D-alpha natural, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean;

c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;

d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. Milk and milk products including lactose, except:

a) whey used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;

b) lactitol.

8. Nuts, ie almonds (*Amygdalus communis* L.),

hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*),

cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya*

illinoensis (Wangenh) K.Koch) Brazil nuts (Brazil nut),

pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia*

ternifolia) and products. Except for nuts used

for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages

9. Celery and products derivatives

10. Mustard and products derivatives.

11. Sesame seeds and products derivatives

12. Sulphur dioxide and sulphites at

concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO₂.

13. Lupin and products derivatives.

14. Molluscs and products derivatives.

SEGUI LA GUIDA AL MENU E BUON APPETITO

FOLLOW THE MENU GUIDE AND ENJOY YOUR MEAL



PESCE CRUDO
RAW FISH



PESCE COTTO
COOKED FISH



VEGETARIANO
VEGETARIAN



CON GLUTINE
WITH GLUTEN



CONGELATO
FROZEN



ABBATTUTO
BLAST CHILLED

Sono leggero e gustosissimo ...

Healthy light and tasty

FRESCO E SICURO

IL pesce arriva fresco ogni giorno da fornitori locali certificati. Tutto il pesce viene abbattuto a - 20 gradi in appositi abbattitori che eliminano ogni eventuale presenza di batteri o parassiti, subito decongelato e servito in giornata. In alcune preparazioni potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine.

FRESH AND SAFE

Every day certified local suppliers deliver fresh fish to us. All the fish is cut down to - 20 degrees in special blast chillers that eliminate any possible presence of bacteria or parasites, immediately thawed and served the same day. In some preparations a frozen product may be used at the origin.

ANTIPASTI Appetizer



A1/ Insalata di alghe 6.00€

alghe croccanti
crispy seaweed

🌿 🌾 ❄️ 11



A2/ Edamame 5,00€

bacelli di soia bolliti
boiled soybean pods

🌿 ❄️ 6



A3/ Cetrioli 6.00€

cetrioli, aglio, peperoncini
cucumber, garlic, chili peppers

🌿 🌾 1-4



A4/ Nuvole di drago 3.50€

Dragon clouds

🌾 2

ANTIPASTI Appetizer



A5/ Involtini gamberi 3 pz
6.00€

con gamberi
rolls with shrimps

    1-2-3-5



A6/ Involtini primavera 3 pz
5.00€

con cavoli, carote e cipolla
spring rolls with cabbages, carrots and onion

    1-3-5



A7/ Ravioli 3 colori 6.00€

ravioli nero, ravioli verde, ravioli carne
black ravioli, green ravioli, meat ravioli

   1-2-3-7-11



A8/ Ravioli carne alla piastra
3 pz 4.00€

ravioli di carne alla piastra
grilled meat ravioli

   1-6-11

ANTIPASTI Appetizer



A9/ Gyoza 3 pz 4,00€

ravioli di carne al vapore

Steamed meat ravioli

🌾❄️🌀 1-11



A10/ Ravioli verdure 3 pz 4,00€

ravioli di verdure al vapore

Steamed vegetables ravioli

🌿🌾❄️🌀 6



A11/ Shaomai 3 pz 6.00€

ravioli di gamberi e carne al vapore

steamed ravioli with shrimps and meat

🐟🌾❄️🌀 2-6



A12/ Ravioli neri 3 pz 5.00€

Ravioli con nero di seppia ripieno di salmone e gamberi.

Black dumplings with cuttlefish ink stuffed with salmon and shrimps.

🐟🌀 1-2

ANTIPASTI Appetizer



A13/ Cestelli ripieni 6.00€

*Buckets with vegetables and
Chinese soy spaghetti*



A14/ Pane al vapore 2 pz

4.00€

steamed bread



A15/ Pane dolce coniglio 2 pz

5.00€

sweet bunny bread with egg



A16/ Ravioli di gamberi
in cristallo 4pz 6.00€



ANTIPASTI Appetizer



A17/ Bao maiale 6.90€

Maiale, pomodoro, insalata e
salsa teriyaki

*pork, tomato, salad and
teriyaki sauce*

🌾 ❄️ 1-6



A18/ Bao salmone 7.90€

Salmone alla piastra, insalata,
pomodoro, salsa teriyaki

*grilled salmon, salad,
tomato, teriyaki sauce*

🐟 🌾 ❄️ 1-4-6



A19/ Bao tartare 7.90€

Tartare di spicy salmon,
granella di patate e salsa teriyaki

*Spicy salmon tartare,
chopped potatoes and teriyaki sauce*

🐟 🌾 ❄️ 1-4-6

ZUPPA/Ramen Soup/Ramen



Z20/ Miso shiru 4.90€

miso, tofu, alghe di mare,
funghi, erba cipollina

*miso, tofu, seaweed,
mushroom, chives*

🌿 🌾 1-4-6-7



Z21/ Zuppa piccante 5.00€

tofu, uova, funghi piccante
tofu, eggs, spicy mushrooms

🌿 🌾 1-3-4-6-7



SP22/ Ramen con maiale 9.90€

Ramen in brodo con maiale,
alghe, uovo, erba cipollina

Instant ramen in broth with pork
seaweed, egg, chives*

🌾 1-3



SP23/ Ramen style 9.90€

Ramen in brodo con alghe,
uova, surimi di granchio e gamberi*

Instant ramen in broth with seaweed,
eggs, crab surimi and prawns **

🌾 1-2-3-6

NIGIRI 2PZ



N24/ Sake 2pz 4.50€

salmone
salmon



N25/ Sake avocado 2pz 4.50€

salmone, avocado
salmon, avocado



N26/ Sake scottato 2pz 4.50€

salmone scottato
seared salmon



NIGIRI 2PZ



N28/Amaebi 2pz 5.00€

gambero crudo
raw shrimp



2



N27/Maguro 2pz 5.00€

tonno
tuna



4



N29/Ebi 2pz 4.00€

gambero cotto
cooked shrimp



2

NIGIRI 2PZ



N30/ Suzuki 2pz 3.00€

branzino
common bass



N31/ Anguilla 2pz 5.00€

anguilla
eel



N32/ Avocado 2pz 4.00€

avocado, philadelphia
avocado, philadelphia



GUNKAN 2 PZ



G34/ Tuna gunkan 7.00€

riso, tonno, erba cipollina, tobiko
rice, tuna, chives, tobiko



G33/ Salmone gunkan 6.90€

riso, salmone, maionese,
erba cipollina, tobiko
*rice, salmon, mayonnaise,
chives, tobiko*



G35/ Tobiko gunkan 5.00€

riso, uova di pesce volante
rice, flying fish eggs



GUNKAN 2PZ



G36/ Gunkan pistacchio 6.00€

salmone, pistacchio
seared salmon, special sauce and pistachio

   1-3-4-6-7



G37/ Gunkan philadelphia 6.90€

salmone, philadelphia
salmon, philadelphia

   1-3-4-6-7



G38/ Gunkan mango 6.00€

salmone, philadelphia e mango
salmon, philadelphia and mango

  1-2-3-4-6-7-12

CARPACCIO



C40/ Carpaccio misto 15.90€

salmon, tonno, branzino, sesamo, salsa
salmon, tuna, common bass, sesame, sauce

    4-6-11



C39/ Carpaccio salmone 13.90€

salmon, sesamo, salsa
salmon, sesame, sauce

    4-6-11



C41/ Salmone roll 2pz 5.00€

salmon, gamberi fritto con kataifi sopra
salmon, fried shrimp with kataifi above

1-2-4-6

TARTAR



T42/ Tartar mango 10.00€

salmone mango
salmon mango



T43/ Tartare miura 6.90€

Riso bianco, tartare di salmone
cotto con Philadelphia, insalata
di alghe e salsa teriyaki.

White rice, cooked salmon with
Philadelphia, seaweed salad
and teriyaki sauce.



T44/ Black tartare 10.00€

tartare di salmone e riso venere
ricoperto con avocado pasta kataifi
salmon tartar, black rice covered with
avocado and kataifi pasta



SASHIMI



S45/ Sashimi sake 8pz 13.90€

salmone
salmon



4

S46/ Sashimi mix 13pz 16.90€

salmone, branzino, tonno, amaebi
salmon, sea bass, tuna, amaebi



2-4



NIGIRI



N47/ Nigiri 8 pz 12.90€
salmone, branzino, tonno, gambero
cotto
*salmon, common bass, tuna, cooked
prawns*

🐟🐟❄️🌀 2-4



N48/ Nigiri flame 4pz 7.00€
salmone, branzino, tonno, anguilla,
scottato
*salmon, common bass, tuna, eel,
seared*

🐟🐟🌾❄️🌀 2-6-11



N49/ Nigiri speciale 2pz 5.00€
salmone scottato con
philadelphia e kataifi
*seared salmon with philadelphia
and kataifi*

🐟🐟🌾❄️🌀 1-4-7



N50/ Sushi momo 12pz
15.00€
mix dello chef 4 nigiri, 4 uramaki,
4 hosomaki

🐟🐟🌾🌀 2-4-14

HOSOMAKI



H51/ Sake maki 6pz 5.00€

salmone
salmon



H52/ Tekka maki 6pz 5.00€

tonno
tuna



H53/ Ebi maki 6pz 5.00€

gambero cotto
cooked shrimp



H54/ Avocado maki 6pz 5.00€

avocado, philadelphia
avocado, philadelphia



URAMAKI



U55/ Dragon roll 8pz 12.00€

gambero fritto, salmone in fiamma,
tobiko, pepe assortito in polvere, spicy
maionese, sesamo e olio di tartufo

*fried shrimp, seared salmon, tobiko,
assorted pepper powder, hot sauce
sesamo, and truffle oil*

    2-3-7-11



U56/ Flame roll 8pz 12.00€

gambero fritto, salmone scottato
fried shrimp, seared salmon

    1-2-11



U57/ Mango roll 8pz 12.00€

gambero fritto, mango, salmone
fried shrimp, mango, salmon

 1-2



U58/ Onion roll 11.00€

Salmone, avocado, philadelphia,
cipolla frita, teriyaki, spicy mayo
*salmon, avocado, philadelphia,
fried onion, teriyaki, spicy mayo*

  1-4-7-11

URAMAKI



U59/ Rainbow maki 8pz 12.00€

salmone, tonno, branzino, avocado,
sorimi, maionese
*salmon, tuna, common bass, avocado,
crab, mayonnaise*

🌾🐟❄️🌀 2-3-4-6-7-9



U60/ Tiger roll 8pz 12.00€

tempura di gamberi, maionese con sopra
salmone, salsa teriyaki, avocado,sesamo
*shrimp tempura, avocado, mayonnaise
with over salmon, teriyaki sauce,sesamo*

🐟🐟🌾❄️🌀 2-3-6-7



U61/ Miura maki 8pz 7.90€

pesce cotto, avocado, philadelphia,
salsa teriyaki, sesamo
*cooked fish, avocado, philadelphia
teriyaki sauce, sesamo*

🐟🌾❄️🌀 4-6-7-11



U62/ Spicy tonno 8pz 12.00€

tonno, tobiko, piccante, sesamo
tuna, spicy mayo, tobiko, sesamo

🐟🌾❄️🌀 2-3-6-7

URAMAKI



U63/ Spicy salmone 8pz 11.90€

salmone, spicy mayo
salmon and spicy mayo,sesamo

🌿🐟❄️🌀 1-3-4-6-11



U64/ Philadelphia 8pz 9.90€

salmone,avocado,philadelphia,sesamo
salmon,avocado,philadelphia,sesamo

🐟❄️🌀 4-7-11



U65/ Veggy maki 8pz 8.00€

insalata verde, avocado,
cetriolo, philadelphia,sesamo
green salad, avocado,
cucumber, philadelphia

🌿🌿 7-11



U66/ Ebiten roll 8pz 11.00€

gambero fritto,kataifi,teriyaki
fried shrimp, kataifi,teriyaki

🐟🌿🌀 3-6-11

URAMAKI



U67/ Tobiko roll 8pz 9.00€
granchio, avocado, maionese, tobiko
crab, avocado, mayonnaise, tobiko



2-3-4-11-12



U68/ Amaebi roll 8pz 13.00€
surimi, avocado con gambero rosso
amaebi sopra

surimi, avocado with red shrimps amaebi



2-3-11



U69/ Fume roll 8pz 11.00€
salmone scottato, surimi,
avocado, maionese
seared salmon, crab, avocado,
mayonnaise



2-3-6-11



U70/ California roll 8pz 8.90€
Surimi, avocado, salsa teriyaki, sesamo
surimi, avocado, teriyaki sauce, sesamo



2-6-11

URAMAKI



U71/ Salmone avocado roll 8pz
9.90€

salmone, avocado, sesamo
salmon, avocado, sesame



U72/ Uramaki anguilla 8pz
14.90€

avocado, Philadelphia, esterno
con anguilla, salsa terayaki
*avocado, philadelphia, eel, teriyaki
sauce*



U73/ Salmone cotto 12.00€

salmone cotto, Philadelphia,
avocado, salsa terayaki
*cooked salmon, philadelphia,
avocado, teriyaki sauce*



U74/ Angel roll 8pz 13.00€

tempura di gamberi, philadelphia,
ricoperto con avocado, salsa teriyaki
*shrimp tempura, philadelphia,
avocado, teriyaki sauce*





U75/ Uramaki lobster 8pz 19.90€

Riso bianco, tempura, astice, tobiko.

White rice, tempura, lobster, tobiko

    1-2-3-4-11

URAMAKI



U76/ Uramaki MOMO 8pz

12.50€

Riso bianco, tempura di gamberi, tartare di tonno, spicy mayo, teriyaki, granelli di tempura.

White rice, tempura shrimps, tartare tuna, spicy mayo, teriyaki, grains of tempura.

🌾 🐟 1-2-3



U77/ Uramaki fiamma 8pz

12.50€

Riso bianco, tempura gamberi, salmone scottato, tobiko, mandorle, salsa teriyaki, salsa del speciale del sushiman

White rice, tempura shrimps, salmon, tobiko, almonds, teriyaki sauce, special sushiman sauce.

🐟 🌾 2-8



U78/ Uramaki black pistacho 8pz 12.90€

Riso venere, tempura di gamberi, salmone scottato, pistacchio, spicy mayo, teriyaki.

Black rice, tempura shrimps, salmon, pistacho, spicy mayo, teriyaki.

🌾 🐟 🐟 1-2-8



U79/ Uramaki tartufo 8pz 16.00€

Riso bianco, salmone, avocado, branzino, tartufo, teriyaki.

White rice, salmon, avocado, sea bass, turffle, Teriyaki.

🐟 🐟 🌾 11

URAMAKI RISO VENERE



U80/ Crab roll 8pz 12.00€

Riso venere con tempura di gambero, granelli di tempura, insalata di alghe e teriyaki

black Venus rice with tempura shrimps, seaweed salad and teriyaki sauce

   1-2-6



U81/ Crunch roll 8pz 12.00€

rotolo di riso venere con tempura di gamberi e scaglie di mandorle, salsa teriyaki

black venus rice with shrimps tempura, almonds and teriyaki sauce

   1-2-8



U82/ Black spicy tuna 8pz 12.00€

rotolo di riso venere con spicy tuna, salsa teriyaki, pistacchio

venus rice roll with spicy tuna and teriyaki sauce, pistachio

  1-8



U83/ Black ebiten 8pz 12.00€

rotolo di riso venere con gambero in tempura con sopra spicy salmon, salsa teriyaki

venus rice roll with shrimp in tempura with above spicy salmon and teriyaki sauce

    1-2-11

COMBO BOX



COMBO 30

32.00€

12 URAMAKI, 8 HOSOMAKI, 4 NIGIRI, 6 SASHIMI

COMBO 44

46.00€

20 URAMAKI, 12 HOSOMAKI, 6 NIGIRI, 6 SASHIMI

COMBO 60

64.00€

32 URAMAKI, 12 HOSOMAKI, 8 NIGIRI, 8 SASHIMI

COMBO 80

85.00€

44 URAMAKI, 16 HOSOMAKI, 10 NIGIRI, 10 SASHIMI



FUTOMAKI



F84/Tempu salmon roll 8pz
8.90€

hosomaki di salmone fritto, tartare
di salmone tobiko salsa teriyaki
*hosomaki of fried salmon
salmon tartar, tobiko, teriyaki sauce*

🐟🐟🌾❄️🌀 1-4



F85/Mix futo roll 8pz 13.00€

avocado, gambero cotto, granchio,
philadelphia, salsa teriyaki
*avocado, cooked shrimp, crab,
philadelphia, teriyaki sauce*

🐟🌾❄️🌀 1-2-7



F86/veggy futo roll 8 pz 12.00€

avocado, oshinko, cetriolo, alghe, croccanti,
philadelphia, salsa teriyaki
*avocado, oshinko, cucumber, seaweed,
crispy, philadelphia, teriyaki sauce*

🌿🌾 1-7



F87/Hoso fruit 8pz 9.00€

hosomaki salmone roll con
philadelphia, frutta del giorno
*hosomaki salmon roll with
philadelphia, season fruit*

🐟🌾🌀 1-4-7

TEMAKI



T88/ Temaki miura 4.00€

riso salmone cotto, philadelphia,
avocado,sesamo
*rice,cooked salmon,philadelphia,
avocado and sesame*

🐟🌿❄️🌀 4-7-11



T89/ Temaki scrub 5.00€

riso gamberi cotto con avocado
sesamo e salsa teriyaki
*rice,cooked salmon,philadelphia,
avocado, sesame and sesame*

🐟🌀 2-11



T90/ Temaki ebiten 5.00€

riso tempura di gamberi e maionese
rice,shrimps tempura with mayo

🐟🌿❄️ 1-2-3



T91/ Temaki spicy salmone
5.00€

riso, salmone, tobiko, maionese,
tabasco
rice,salmon,tobiko,mayo,tabasco

🐟❄️🌀 3-4-11

TEMAKI



T92/ Temaki california 5.00€

riso, surimi di granchio, maionese,
avocado
rice, surimi, mayonnaise, avocado

   1-2-3-11



T93/ Temaki tonno 5.00€

riso, tonno, avocado, sesamo
rice, tuna, avocado, sesame

   4-11



T94/ Temaki veggy 5.00€

riso, avocado, cetriolo, insalata,
maionese
*rice, avocado, cucumber, green salad,
mayonnise*

 3-11



T95/ Temaki philadelphia
5.00€

riso, salmone, avocado,
philadelphia, sesamo
*rice, salmon, avocado,
philadelphia, sesame*

   4-7-11

CHIRASHI

C96/Chirashi salmone 10.00€

salmone,sesamo,su un letto di riso
salmon and sesame on a bed of rice

   4-11



TEMPURA E FRITTO



FR97/Tempura gamberi

5 pz 12.00€

gamberi
shrimps

  1-2



FR98/Tempura veggy

9.00€

carote,zucca,zucchine,melanzane
carrots,pumpkin,zucchini,eggplant

  1



FR99/Pollo fritto 9.90€

Fried chicken

   1



FR100/TEMPURA MISTO

10.00€

Gamberi e verdure
shrimp and vegetable

   1-2

RISO



R101/Goa di pesce 8.90€

riso saltato con gamberi,
granchio, zucchini, uova
*fried rice with shrimps, crab,
zucchini, eggs*



2-3-4-5-6-7-9-10-12-14



R102/Goa di verdure 7.90€

riso saltato con zucchini,
carote, uova
*fried rice with zucchini,
carrots, eggs*



3-5-6



R103/Goa di pollo (con soia) 8.90€

riso saltato con pollo, uova
carote, zucchini e soia
*fried rice with chicken, zucchini, eggs
carrots, soy sauce*

1-3-5-6

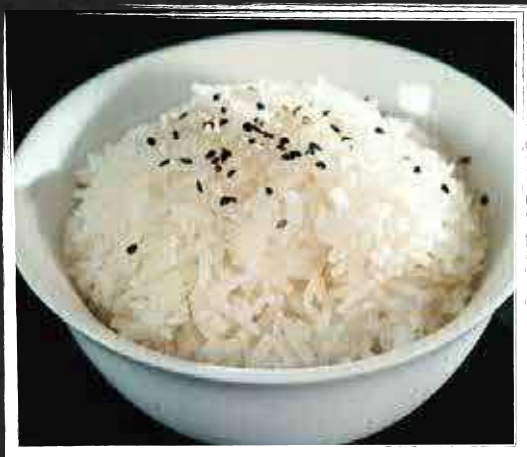


R104/Goa di salmone 10.00€

riso saltato con salmone, uova
verdure miste
*fried rice with salmon, eggs
mix vegetable*

 1-3-5-6

RISO



R105/ Riso bianco 2.00€

White rice

11



R106/ Riso cantonese 8.00€

riso saltato con prosciutto, piselli,
uova, mais

fried rice with ham, peas, eggs, corn

❄️ 🐟 🌿 🌀 3-5-6-12

SPAGHETTI



SP107/ Yaki udon 9.90€

noodles saltati alla piastra con
gamberi e verdure

*sauteed noodles with shrimps
and vegetables*

❄️ 🌀 1-2-5-6

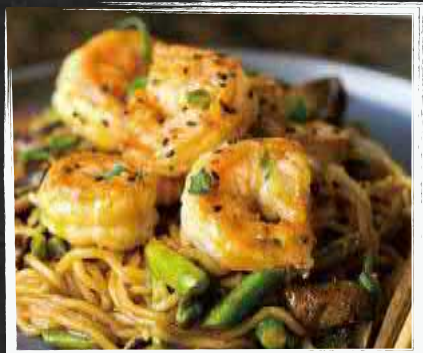
SP108/ Veggie udon 8.90€

noodles saltati alla piastra con verdure

sauteed noodles with vegetables

🌿 1-5-6

SPAGHETTI



SP109/ Yaki soba 9.90€

spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, verdure
sauteed buckwheat spaghetti with shrimps and vegetables

   2-3-4-5-6

SP110/ Veggie soba 8.90€

spaghetti, zucchini, carota e germogli di soia
sauteed noodles with zucchini, carrots, bean sprouts

 3-4-5-6



SP111/ Spaghetti di soia con gamberi 9.90€

con gamberi, verdure, uova
soy noodles with shrimps, vegetables, eggs

 2-3-4-5-6

SP112/ Spaghetti di soia con verdure 8.90€

soy noodles with vegetables

 3-4-5-6



SP113/ Spaghetti di riso con verdure 8.90€

rice noodles with vegetables

 3-5-6

SP114/ Spaghetti di riso con manzo e verdure 10.90€

rice noodles with beef and vegetables

3-5-6



SP115/ Spaghetti di riso con gamberi 9.90€

con gamberi, verdure, uova
rice noodles with shrimps, vegetables, eggs

   2-3-4-5-6

SP116/ Udon saltati con manzo e verdure 10.90€

udon with beef and vegetables

1-3-5-6

SP117/ Gnocchi di riso cinese con verdure e uova 9.00€

chinese gnocchi with vegetable and eggs

 3-6

TATAKI



CU118/Salmone tataki 10.00€

salmone scottato con piastra con sesamo
seared salmon with sesame

   4-6-11



CU119/Salmone teriyaki 10.00€

con salsa teriyaki
salmon with teriyaki sauce

   4-6-11

SPIEDINI



CU120/Spiedini gamberi 7.90€

3 spiedini di gamberi con salsa teriyaki
3 shrimps skewers with teriyaki sauce

   2-6-11



CU121/ Spiedini pollo 7.00€

3 spiedini di pollo con salsa teriyaki
3 chicken skewers with teriyaki sauce

  6-11

POLLO



CU123/ Pollo limone 8.90€

Pollo fritto al limone
fried chicken with lemon

🌾 ❄️ 1--6



CU122/ Pollo funghi bambù 8.90€

chicken with bamboo and mushroom

🌾 ❄️ 1--6



CU124/ Pollo e mandorle 8.90€

Pollo alle mandorle
*Chicken with almonds, carrots
and zucchini.*

🌾 ❄️ 1-6-8

MANZO



CU125/ Manzo funghi bambù
10.00€
beef with bamboo and mushroom
🌿 ❄️ 1-5-6-11



CU126/ Manzo piccante con
peperoni 10.00€
spicy beef with chilli pepper
🌿 ❄️ 1

GAMBERI



CU127/ Gamberi sale pepe
10.00€
shrimps salt and pepper
🐟 ❄️ 2



CU128/ Gamberi salsa
agrodolce 9.90€
*gamberi, peperoni, ananas
e salsa agrodolce*
🐟 ❄️ 2-6

CUCINA



CU129/ Filetto di branzino fritto

12.00€

Fried common bass

🌿 🐟 1-4



CU130/ Pak choi saltato

7.90€

Pak choi saltati con carote

Pak choi, carrots

🌿 🌾 1-6



CU131/ Tofu piccante 8.90€

Tofu con salsa piccante, funghi, peperoncino, peperoni

Tofu, spicy sauce, mushroom, chili pepper, peppers.

🌿 🌾 1-6



CU132/ Tofu saltato con verdure 8.90€

Tofu, carote, zucchini

Tofu, carrots, zucchini

🌿 🌾 1-6