



# ALL YOU CAN EAT

COPERTO € 2,00

Dal lunedì al venerdì € 23,90

Sabato, domenica e festivi € 25,90

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori e le richieste fuori lista

Bambini sotto i 120 cm pagano il 50%  
sotto i 3 anni gratis

AL FINE DI EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI,  
ALLO STESSO TAVOLO NON E' POSSIBILE  
CHE PARTE DEGLI OSPITI ORDININO ALL YOU CAN EAT  
E PARTE DEGLI OSPITI ORDININO ALLA CARTA

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI  
AD UN PREZZO UNICO  
CON SERVIZIO AL TAVOLO,  
AD OGNI TAVOLO LA CONSUMAZIONE  
DI BEVANDE È OBBLIGATORIA

**NON SPRECARE IL CIBO!!!  
DO NOT WASTE FOOD!!!**

In alcuni casi, quando non sono reperibili prodotti freschi,  
saranno utilizzati prodotti surgelati di alta qualità

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino  
e potrà essere asportato



°Salmone crudo tagliato al coltello con avocado, condito con salsa giapponese



°Salmone crudo tagliato al coltello con avocado, condito con salsa dello chef



°Salmone crudo a fettine, con semi di sesamo e condito con salsa ponzu



°Salmone crudo avvolto con fiori di zucchine fritte, guarnito con philadelphia e salsa teriyaki



°Salmone tritato, condito con olio di sesamo



°Pesce bianco tagliato al coltello condito con salsa ponzu



Degustazione di \*gamberi fritti e insalata avvolti con °salmone crudo, pasta kataifi e salsa teriyaki



\*Mazzancolla tropicale con alghe wakame, condita con salsa ponzu



\*Polpo con alghe wakame, condito con salsa ponzu



Insalata di alghe wakame verdi



Fagiolini di soia novelli, serviti nel loro baccello



Involtini di pasta sfoglia ripieni di verdure miste, serviti con salsa in agrodolce



Avvolti in croccante di pasta sfoglia con ripieno di \*gamberi, serviti con salsa agrodolce



Croccanti chips di farina di \*gamberi e tapioca



Pane al latte fritto



Pane al latte cotto al vapore



Pane al latte cotto al vapore, farcito con crema



Ravioli cotti al vapore ripieni di \*gamberi e carne



Ravioli cotti al vapore ripieni di carne



Ravioli cotti al vapore ripieni di \*gamberi



Ravioli alla piastra ripieni di carne



Polpettine tipiche giapponesi di °polpo fritte, servite con salsa teriyaki e maionese



Patatine fritte



Insalata mista con pomodoro e condita con salsa



Insalata mista con °pesce misto e condita con salsa



Tacos con spicy °salmon, cipolline, avocado, tobiko, philadelphia e parmigiano



Tacos con spicy °tuna, cipolline, avocado, philadelphia, tobiko e parmigiano



Tacos con \*gambero cotto, avocado, philadelphia, tobiko e salsa allo zafferano



Bocconcino di riso croccante, guarnito con spicy °salmon, philadelphia, parmigiano, condito con salsa mango e teriyaki



Bocconcino di riso croccante, guarnito con spicy °tonno, philadelphia, parmigiano, condito con salsa mango e teriyaki



Bocconcino di riso croccante, guarnito con °pesce bianco, philadelphia, condito con salsa al tartufo bianco



Tartare con riso venere, °salmone tritato e philadelphia, guarnita con pistacchio e salsa teriyaki



Degustazione di °pesce misto marinato con aceto di riso



Degustazione di °pesce misto scottato alla fiamma, marinato con salsa ponzu



Bocconcini senza riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone, cetriolo, insalata, philadelphia, pasta kataifi e tobiko



Bocconcini di riso guarniti con °salmone crudo



Bocconcini di riso guarniti con °tonno crudo e wasabi



Bocconcini di riso guarniti con °branzino crudo



Bocconcini di riso venere con °salmone scottato alla fiamma guarniti con salsa teriyaki e sesamo



Bocconcini di riso guarniti con \*gambero cotto



Bocconcini di riso guarniti con \*gambero crudo



Bocconcini di riso guarniti con \*polpo cotto, conditi con salsa teriyaki



Bocconcini di riso guarniti con °salmones scottato alla fiamma, conditi con salsa di verdure e parmigiano



Bocconcini di riso guarniti con °tonno scottato alla fiamma, conditi con salsa di olive nere



Bocconcini di riso guarniti con °branzino scottato alla fiamma, conditi con salsa al tartufo bianco



Fettine di °salmone crudo



Fettine di °tonno crudo



Fettine di °pesce bianco crudo



Fettine di pesce misto crudo (°salmone, °tonno e °pesce bianco)



50	barca per 1 persona	€ 18,00
51	barca per 2 persone	€ 33,00
52	barca per 3 persone	€ 48,00
53	barca per 4 persone	€ 63,00
54	barca per 5 persone	€ 78,00



7 Nigiri, 4 Hosomaki e 2 Uramaki



8 Nigiri al °salmone



2 nigiri con °salmone, 2 nigiri con °pesce bianco, 2 nigiri con \*tonno scottati alla fiamma, guarniti con salsa teriyaki e sesamo



Fettine di °pesce misto e 4 nigiri guarniti con °pesce assortito e \*gamberetti



Sashimi, nigiri, gunkan, hosomaki e uramaki di °salmone



Fettine sottili di °salmone crudo condite con salsa al basilico, panna e salsa ai peperoncini



Tartare di \*gamberi crudi, conditi con salsa al tartufo bianco, olio di tartufo, salsa di fagioli e scorza di limone



Fettine sottili di pesce misto (°salmone, °tonno e °pesce bianco), guarnite con caviale e condite con salsa ponzu



Bocconcini di riso avvolti con °salmone crudo e guarniti con philadelphia



Bocconcini di riso avvolti con °salmone crudo e guarniti con spicy °salmone, burrata, cipolline



Bocconcini di riso avvolti con °tonno crudo e guarniti con spicy \*tonno, burrata, cipolline



Bocconcini di riso avvolti con °salmone crudo e guarniti con tobiko



Bocconcini di riso venere guarniti con philadelphia e pistacchi



Bocconcini di riso e philadelphia conditi con salsa teriyaki e pistacchi



Piccoli roll di riso farciti con °salmone crudo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con °tonno crudo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con °pesce bianco crudo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con \*granchio cotto, cetrioli, carota, cipolla, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con cetriolo, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso farciti con \*gambero cotto, avvolti con alga nori



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia e fragola



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia, mango e conditi con salsa mango



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia e conditi con salsa teriyaki



Piccoli roll di riso fritti, farciti con °salmone, guarniti con spicy °salmone



Roll di riso farciti con °salmone crudo, avocado e philadelphia, guarniti con sesamo



Roll di riso farciti con °tonno crudo, avocado e philadelphia, guarniti con sesamo



Roll di riso farciti con \*granchio, avocado e guarniti con alga wakame



Roll di riso farciti con °tonno cotto e avocado, guarniti con sesamo rainbow



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



Roll di riso farciti con \*gambero fritto e maionese, guarniti con °pesce misto e philadelphia



Roll di riso farciti con \*gamberi fritti e maionese, guarniti con °salmone crudo e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con \*gamberi fritti, guarniti con semi di sesamo e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °salmone crudo, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone scottato alla fiamma, pistacchi e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con \*granchio e avocado, guarniti con cipolla frita, salsa piccante e teriyaki



Roll di riso farciti con \*gambero fritto avocado e maionese, guarniti con philadelphia, pistacchio e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con cetrioli, avocado e insalata, guarniti con semi di sesamo



Roll di riso farciti con °salmone fritto, philadelphia e guarniti con salsa teriyaki e semi di sesamo



Roll di riso farciti con °salmone grigliato, insalata e philadelphia, guarnito con tobiko



Roll di riso venere farciti con avocado e insalata, guarniti con pistacchio e philadelphia



Roll di riso farciti con \*surimi, avocado e maionese, guarniti con °salmone scottato alla fiamma, tobiko, semi di sesamo e salsa age



Roll di riso farciti con avocado e philadelphia, guarniti con °salmone flambé, semi di sesamo e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °salmone crudo, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone affumicato e semi di papavero



Roll di riso venere farciti con °salmone e avocado, guarniti con °salmone scottato, granelle di pistacchio e maionese piccante



Roll di riso farciti con avocado, mozzarella e pomodoro, guarniti con prosciutto crudo scottato, mozzarella, salsa rucola, salsa teriyaki e \*tobiko



Roll di riso farciti con \*gambero cotto, avocado, tamagoyaki, insalata e cetrioli, guarniti con spicy °salmon



Roll di riso venere farciti con \*gamberi in tempura e avocado, guarniti con philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °tonno cotto e avocado, guarniti con °tonno scottato alla fiamma, philadelphia e cipolla fritta



Roll di riso farciti con \*gambero fritto e maionese, guarniti con tobiko, burrata, pomodorini e conditi con salsa teriyaki



Roll di riso farciti con avocado, cetrioli e philadelphia, guarniti con mango e conditi con salsa di mango



8 Hosomaki, 8 Uramaki, 4 Futomaki fritto

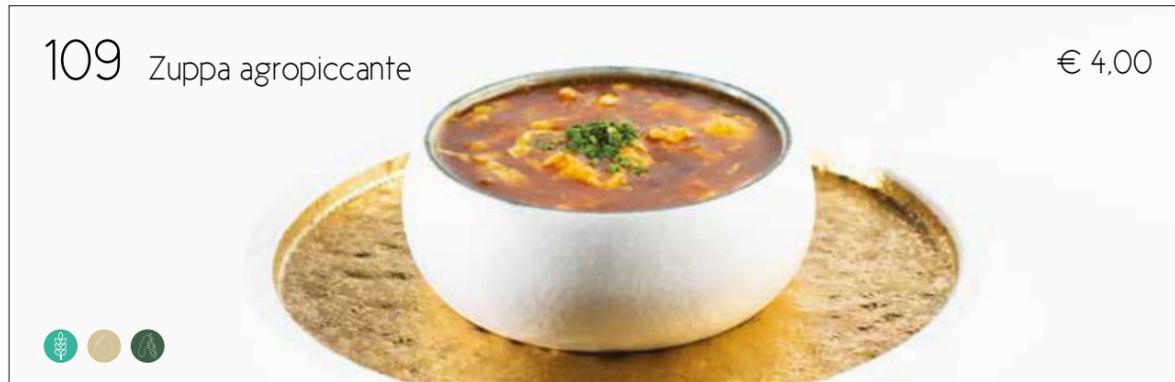


Grandi roll di riso fritti, farciti con °salmone, \*surimi, rapa gialla e avocado

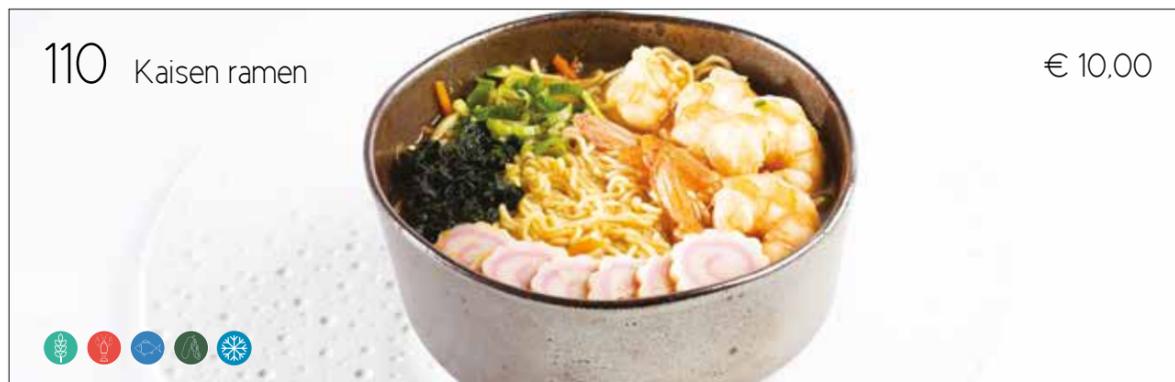


107 Ebiten farcito con \*gambero fritto, avocado, maionese e insalata

108 Sake avocado farcito con °salmone, avocado, e insalata



Zuppa agropiccante con pollo, bambù, carote, uova e fungo ostrica



Spaghetti di grano in brodo con alghe, \*gamberi, \*narutomaki e cipolline



Zuppa di soia con alghe, tofu e cipollina



Spaghetti di grano in brodo, con alghe, °pesce misto, \*surimi, naruto, uova e verdure



Ramen con brodo di maiale, uova, manzo, verdure, \*narutomaki e erba cipollina



Ramen con brodo di maiale, verdure, manzo, pomodori e tamagoyaki



Spaghetti di grano in brodo, con alghe, \*manzo, \*surimi, \*naruto, uova e verdure



\*Gamberi in tempura



\*Gamberi e verdure in tempura



Verdure miste in tempura



\*Gamberi fritti



\*Bocconcini di pollo fritto



\*Gamberi fritti avvolti con fili di patate



\*Cotoletta di pollo frita



\*Bastoncini di pollo fritti



Chele di \*granchio fritte



\*Bastoncini di \*merluzzo fritti



\*Pasta sfoglia frita ripiena di carne





- 136 Riso con gamberi € 8,00  
Riso saltato con \*gamberi, verdure e uova
- 137 Riso alla cantonese € 8,00  
Riso saltato con prosciutto, \*piselli e uova
- 138 Riso con verdure € 7,00  
Riso saltato con verdure e uova
- 139 Riso con pollo € 8,00  
Riso saltato con \*pollo, verdure e uova
- 140 Goan € 2,00  
Riso bianco cotto al vapore



- 141 Spaghetti di soia con verdure € 7,00  
Spaghetti di soia saltati con verdure
- 142 Spaghetti di soia con gamberi € 8,00  
Spaghetti di soia saltati con \*gamberi e verdure
- 143 Spaghetti di soia con pollo € 8,00  
Spaghetti di soia saltati con \*pollo e verdure
- 144 Spaghetti di soia con carne € 8,00  
Spaghetti di soia saltati con carne, verdure e salsa piccante



145 Noodles con verdure € 7,00  
Spaghetti di riso saltati con verdure e uovo

146 Noodles con gamberi € 8,00  
Spaghetti di riso saltati con \*gamberi, verdure e uovo

147 Noodles con pollo € 8,00  
Spaghetti di riso saltati con \*pollo, verdure e uovo



148 Gnocchi con verdure € 8,00  
Gnocchi di riso saltati con verdure

149 Gnocchi con gamberi € 9,00  
Gnocchi di riso saltati con \*gamberi e verdure



Spaghetti di grano saltati con \*gamberi, verdure e uovo



Spaghetti di grano saraceno saltati con \*gamberi, verdure e uovo



Ramen saltati con verdure, salsa thai e uovo



Spaghetti di grano saltati con \*frutti di mare, verdure e uova



Spaghetti vietnamiti saltati con \*gamberi, verdure e uovo

155 Spaghetti di grano con verdure € 7,00  
Spaghetti di grano saltati con verdure

156 Spaghetti di vietnamiti con verdure € 7,00  
Spaghetti vietnamiti saltati con verdure



- 157 Bambù e funghi € 9,00  
\*Pollo con bambù e funghi
- 158 Mandorle € 9,00  
\*Pollo alle mandorle
- 159 Agrodolce € 10,00  
\*Pollo in salsa agrodolce
- 160 Piccante € 9,00  
\*Pollo in salsa piccante
- 161 Pollo al curry € 9,00  
\*Pollo al curry
- 162 Pollo sale e pepe € 10,00  
\*Pollo fritto con sale e pepe
- 163 Pollo in salsa d'arancia € 10,00  
\*Pollo fritto, in salsa d'arancia



- 164 Bambù e funghi € 11,00  
\*Vitello con bambù e funghi
- 165 Piccante € 11,00  
\*Vitello in salsa piccante



- 166 Gamberi sale e pepe € 12,00  
\*Gamberi sale e pepe
- 167 Gamberi bambù e funghi € 10,00  
\*Gamberi bambù e funghi
- 168 Gamberi in agrodolce € 12,00  
\*Gamberi in salsa agrodolce
- 169 Gamberi piccanti € 10,00  
\*Gamberi e verdure in salsa piccante



- 170 Bambù e funghi € 8,00  
Verdure con funghi e bambù saltati
- 171 Verdure miste saltate € 8,00



172 Gelato fritto

€ 4,00

Pallina di gelato fritto



173 Mocchi 1 pz.

€ 1,50

Gusti: The verde, Mango, Cocco e Fragola



174 Rondò  
cocco e cioccolato

€ 5,00

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa



175 Rondò vaniglia e fragola

€ 5,00

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato



176 Coppa Creme Brulee e frutti di bosco

€ 5,00

Crema di gusto di vaniglia con salsa di lampone e frutti di bosco ricoperti al caramello



177 Goccia tiramisù (media)

€ 5,00

Pan di Spagna inzuppato al caffè, profumato agli agrumi e cardamomo, crema al mascarpone e panna



178 Crema Catalana

€ 5,00

Deliziosa crema all'uovo decorata con zucchero caramellato



179 Meringa (monoporzione)

€ 5,00

Meringa farcita con crema al gusto di vaniglia



180 Sorbetto

€ 3,00

Sorbetto al limone

**BEVANDE (acqua - bibite - the)**

Acqua naturale	cl. 0,75	€	3,00
Acqua frizzante	cl. 0,75	€	3,00
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite)	cl. 33	€	2,50
The caldo (verde, gelsomino)		€	3,00
The freddo in lattina (pesca, limone)	cl. 33	€	2,50

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

Asahi	cl. 33	€	3,00
Asahi	cl. 50	€	4,50
Kirin	cl. 50	€	4,50
Sapporo	cl. 65	€	6,00
Tsingtao	cl. 64	€	4,50

**DISTILLATI**

Sakè bottiglia	cl. 30	€	5,00
Sakè piccolo (caldo)		€	3,00
Sakè grande (caldo)		€	6,00

**ALLA SPINA**

Vino bianco	lt. 1	€	13,00
Vino bianco	lt. 0,5	€	7,00
Vino bianco	lt. 0,25	€	3,50
Prosecco	lt. 1	€	13,00
Prosecco	lt. 0,5	€	7,00
Prosecco	lt. 0,25	€	3,50

**ALCOLICI**

Digestivi	bicchiere	€	3,00
Grappe	bicchiere	€	2,50
Limoncello	bicchiere	€	2,50
Prugna	bicchiere	€	2,50
Liquirizia	bicchiere	€	2,50
Whiskey	bicchiere	€	4,00

**CAFFETTERIA**

Caffè	€	1,20
Caffè decaffeinato	€	1,80
Caffè orzo	€	1,80

## BOLLICINE

---

Prosecco Treviso DOC	Borgo Mulino	cl. 0,75	€ 17,00
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	Borgo Mulino	cl. 0,75	€ 20,00
Spumante Franciacorta Brut D.O.C.G.	Contadi Castaldi	cl. 0,75	€ 30,00

## VINI BIANCHI

---

Falanghina	Dannio Fosso degli angeli	cl. 0,75	€ 16,00
Pinot grigio DOC	Butussi	cl. 0,75	€ 20,00
Friulano Collio DOC	Muzic	cl. 0,75	€ 19,00
Souvignon Collio DOC	Muzic	cl. 0,75	€ 19,00
Sharis IGT	Felluga	cl. 0,75	€ 22,00
Ribolla gialla	Vinnae Jerman	cl. 0,75	€ 20,00

## VINI ROSSI

---

Merlot Isonzo DOC	Carlo di pradis	cl. 0,75	€ 18,00
Pinot nero DOC	Petter Zemmer	cl. 0,75	€ 20,00
Cabernet sauvignon IGT	Neris	cl. 0,75	€ 22,00

## ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances". All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 <p><b>Cereali contenenti glutine</b> Cereals containing gluten</p> <p><b>Cereali contenenti glutine</b> Cereals containing gluten</p> <p><b>Cereali contenenti glutine</b> Cereals containing gluten</p>	 <p><b>Frutta a guscio</b> Fruit in shell</p> <p><b>Frutta a guscio</b> Fruit in shell</p> <p><b>Frutta a guscio</b> Fruit in shell</p>
 <p><b>Crostacei</b> Crustaceans</p> <p><b>Crostacei</b> Crustaceans</p> <p><b>Crostacei</b> Crustaceans</p>	 <p><b>Sedano</b> Celery</p> <p><b>Sedano</b> Celery</p> <p><b>Sedano</b> Celery</p>
 <p><b>Uova</b> Eggs</p> <p><b>Uova</b> Eggs</p> <p><b>Uova</b> Eggs</p>	 <p><b>Senape</b> Mustard</p> <p><b>Senape</b> Mustard</p> <p><b>Senape</b> Mustard</p>
 <p><b>Pesce</b> Fish</p> <p><b>Pesce</b> Fish</p> <p><b>Pesce</b> Fish</p>	 <p><b>Semi di sesamo</b> Sesame seeds</p> <p><b>Semi di sesamo</b> Sesame seeds</p> <p><b>Semi di sesamo</b> Sesame seeds</p>
 <p><b>Arachidi</b> Peanuts</p> <p><b>Arachidi</b> Peanuts</p> <p><b>Arachidi</b> Peanuts</p>	 <p><b>Solfiti</b> Sulphites</p> <p><b>Solfiti</b> Sulphites</p> <p><b>Solfiti</b> Sulphites</p>
 <p><b>Soia</b> Soy</p> <p><b>Soia</b> Soy</p> <p><b>Soia</b> Soy</p>	 <p><b>Lupini</b> Lupine</p> <p><b>Lupini</b> Lupine</p> <p><b>Lupini</b> Lupine</p>
 <p><b>Latte e lattosio</b> Milk and lactose</p> <p><b>Latte e lattosio</b> Milk and lactose</p> <p><b>Latte e lattosio</b> Milk and lactose</p>	 <p><b>Molluschi</b> Molluscs</p> <p><b>Molluschi</b> Molluscs</p> <p><b>Molluschi</b> Molluscs</p>

 Tobiko, uova di pesce volante, Ikura, uova di salmonidi

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen, therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(\*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(\*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.  
Dishes labeled with (\*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.