



ALL YOU CAN EAT € 21,90

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

Bambini sotto i 120 cm. € 10,90
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 E' OBBLIGATORIA

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

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

Antipasti

01 Tartare di salmone ●

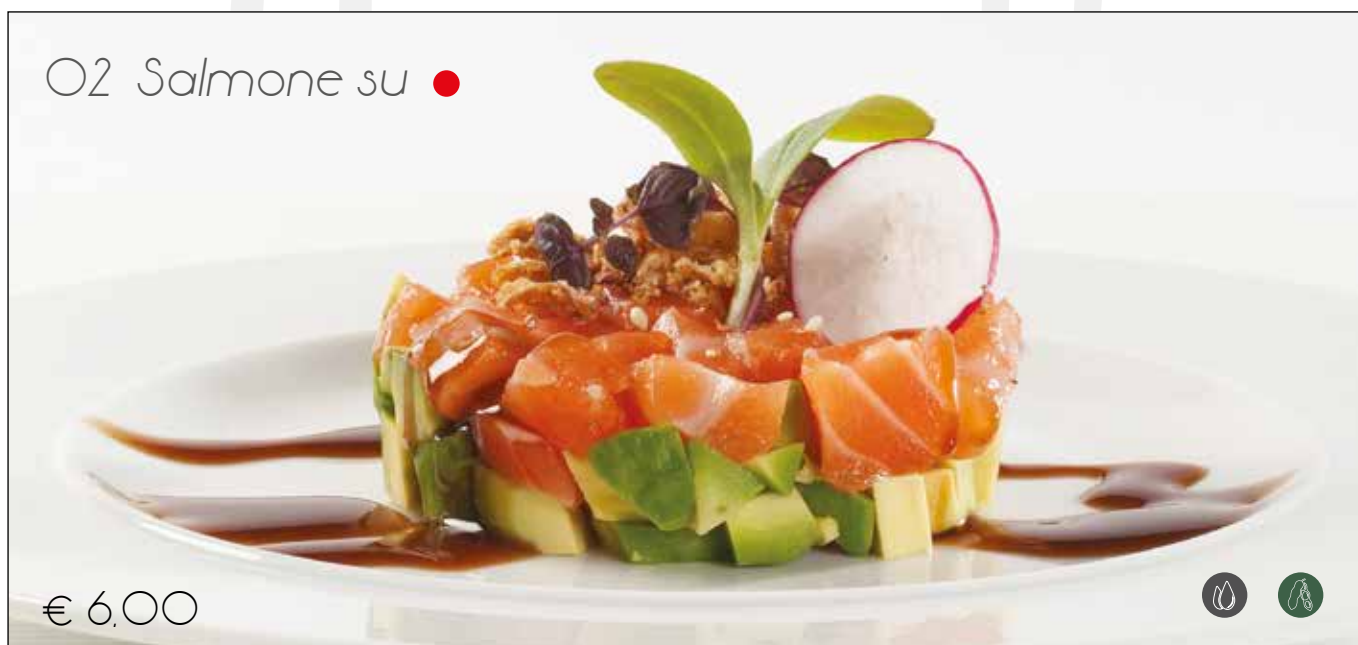


€ 5,00



Salmone tritato al coltello, condito con olio di sesamo e guarnito con pasta kataifi

02 Salmone su ●



€ 6,00



Salmone con salsa giapponese, guarnito con croccante di cipolla

Zensai

03 Tartare di tonno ●



€ 5,00



Tonno tritato al coltello, condito con olio di sesamo e guarnito con pasta kataifi

05 Pesce bianco su ●



€ 4,00



Pesce crudo con cipolline e zenzero, condito con salsa ponzu

04 Sakana misto ●



€ 5,00

Degustazione di pesce misto, marinato con aceto di riso

06 *Ebi su



€ 4,00

Gamberetti con alghe wakame, conditi con salsa ponzu

Antipasti

07 Tako su



€ 4,00



Polpo con alghe wakame, conditi con salsa ponzu

08 *Goma wakame



€ 4,00

Insalata di alghe wakame

09 *Edamame



€ 4,00



Bacelli di soia

10 Involtino primavera



€ 3,00



Involtino di pasta sfoglia con ripieno di verdure miste

11 Samurai stick



€ 4,00



Bastoncino di pasta sfoglia croccante con ripieno di pesce misto, serviti con salsa piccante

12 *Ebi almond ●



€ 5,00



Gamberetti impanati e fritti, con mandorle tostate

13 Gioza



€ 4,00



Ravioli con ripieno di carne e verdure

14 *Shao mai



€ 4,00



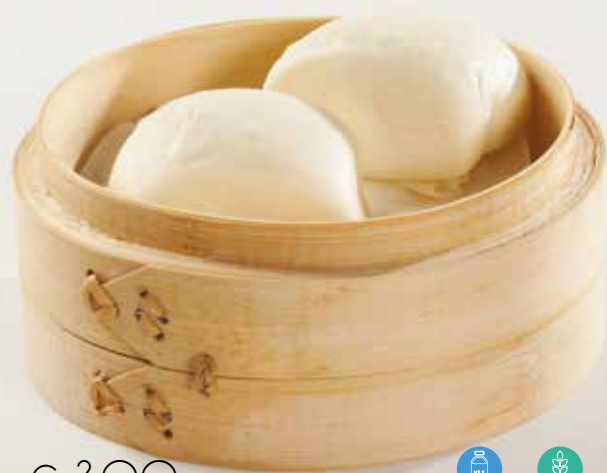
Ravioli con ripieno di gamberi e carne

Antipasti

Zensai

Insalate

15 *Pane cinese (2 pz.)*



€ 2.00



Pane al latte cotto al vapore

16 *Patatine fritte*



€ 2.50

Croccanti e dorate patatine fritte

17 *Tofu fritto*



€ 3.50



Formaggio di soia impanato e fritto, servito con salsa agro piccante



18 *Insalata mista* *Insalata verde mista*

€ 5.00

19 *Insalata con surimi* *Insalata verde mista con surimi di granchio*

€ 6.00

20 *Insalata di mare* *Insalata verde mista con pesce misto*

€ 8.00

Nigiri

21 Sake (2 pz)



€ 3.00

Bocconcini di riso guarniti con salmone

22 Maguro (2 pz)



€ 4.00

Bocconcini di riso guarniti con tonno

23 *Ebi (2 pz)



€ 4.00

Bocconcini di riso guarniti con gambero cotto

24 Tako (2 pz)



€ 3.00

Bocconcini di riso guarniti con polpo

25 Suzuki (2 pz) ●



€ 3.00

Bocconcini di riso guarniti con branzino

26 Salmon flambè (2 pz) ●



€ 4.00

Bocconcini di riso guarniti con salmone scottato alla fiamma guarniti con pasta kataifi

27 Tai (2 pz) ●



€ 3.00

Bocconcini di riso guarniti con branzino

28 *Amaebi (2 pz) ●



€ 4.00

Bocconcini di riso guarniti con gambero rosso

Sushi e barca

29 *Mini barca



€ 16,00

7 sashimi, 4 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki

30 Maki mix



€ 12,00

8 hosomaki, 8 uramaki e 4 futomaki fritto



31 *Sushi misto



€ 14,00

7 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki

32 Sushi sake



€ 12,00

8 nigiri al salmone

Si possono ordinare al massimo due porzioni per ordine

Sashimi

33 Sake



€ 14,00

Fettine di salmone

34 Sashimi moriawase



€ 15,00

Fettine di pesce misto (tonno, branzino e salmone)

35 Suzuki ●



€ 13,00

Fettine di branzino

36 Maguro ●



€ 15,00

Fettine di tonno

Gunkan

bocconcini di riso avvolti con alga nori o pesce, guarniti



- 37 Spicy salmon (2 pz.)  € 4.00
tartare di salmone, maionese, tobiko, tabasco, avvolti con alga nori
- 38 Spicy tuna (2 pz.)  € 4.00
tartare di tonno, maionese, tobiko, tabasco, avvolti con alga nori
- 39 *Kani (2 pz.)  € 4.00
tartare di surimi di granchio, maionese, tobiko, avvolti con alga nori
- 40 Tobiko (2 pz.) € 5.00
uova di pesce volante, avvolti con alga nori
- 41 Snow ball (2 pz.)   € 4.00
bocconcini di riso e philadelphia, conditi con salsa teriyaki
- 42 *Sake kani (2 pz.)  € 5.00
surimi di granchio, maionese, tobiko, avvolti con salmone
- 43 Salmon style (2 pz.)   € 6.00
tartare di salmone, maionese tobiko tabasco avvolto con salmone e guarniti con kataifi
- 44 Salmon out ikura (2 pz.) € 8.00
avvolto con salmone, guarnito con uova di salmone
- 45 Spicy salmon out (2 pz.) € 6.00
avvolti con salmone, farciti con tartare di salmone, maionese, tobiko e tabasco
- 46 *Ikura (2 pz.) € 6.00
avvolto con alga nori, guarnito con uova di salmone
- 47 Spicy tuna out (2 pz.) € 6.00
avvolti con stonno, farciti con tartare di stonno, maionese, tobiko e tabasco

Chirashi e Carpacci



- 48 Sake don riso aromatizzato con salmone e avocado € 14.00
- 49 Teku don riso aromatizzato con tonno e avocado € 16.00
- 50 Chirashi moriwase riso aromatizzato con pesce misto e avocado € 15.00



- 51 Carpaccio di salmone € 10.00
carpaccio di salmone condito con salsa giapponese
- 52 Carpaccio misto € 10.00
carpaccio misto di tonno, branzino e salmone condito con salsa giapponese

Hosomaki



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



Piccoli roll di riso fritti, guarniti con tartare di salmone, con pasta kataifi e salsa



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



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



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



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



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



Piccoli roll di riso farciti avocado, avvolti con alga nori

Hosomaki

Uramaki

roll di riso (8 pz.)

61*Tempura maki



€ 8,00



Roll di riso farciti con gamberi fritti, avocado, granella di tempura e salsa teriyaki

62 Spicy salmon



€ 8,00



Roll di riso farciti con granchio, avocado e maionese, guarnito con tartare di salmone piccante

65 Philadelphia maki



€ 8,00



Roll di riso farciti con salmone fritto, philadelphia e salsa teriyaki.

66 Sake avocado roll



€ 9,00

Roll di riso farciti con salmone e avocado

63 Spicy tuna



€ 8,00



Roll di riso farciti con granchio, avocado e maionese, guarnito con tartare di tonno piccante

64 Miura maki



€ 8,00



Roll di riso farciti con salmone grigliato, insalata e maionese

67 Maguro avocado roll



€ 9,00

Roll di riso farciti con tonno e avocado

68 Tuna tataki ●



€ 12,00

Roll di riso farciti con tonno e avocado guarnito con tonno flambé.

Uramaki

roll di riso (8 pz.)

69 Salmon out fumè ●



€ 12.00

Roll di riso farciti con salmone avocado guarnito con salmone affumicato

70 Ebiten plus ●



€ 12.00

Roll di riso farciti con gambero fritto, avocado guarnito con pasta kataifi



73 Rainbow plus ●



€ 12.00

Roll di riso farciti con gamberi fritti, philadelphia, guarniti con pesce misto

74 rock roll ●



€ 10.00

Roll di riso farciti con gambero e avocado



71 Golden roll ●



€ 12.00

Roll di riso farciti con salmone grigliato, insalata e maionese



72 Mango plus ●



€ 10.00

Roll di riso farciti con salmone e mango, guarniti con mango fresco



75 Vegetariano



€ 7.00

Roll di riso farciti con cetrioli, avocado, insalata



76 *California



€ 7.00

Roll di riso farciti con surimi di granchio, avocado e maionese



Uramaki

roll di riso (8 pz.)

Uramaki

roll di riso (8 pz.)

77 Rainbow roll ●



€ 12,00



Roll di riso farciti con granchio e avocado, guarniti con pesce misto salsa rosa piccante e granelle di pistacchio

78 *Dragon roll ●



€ 12,00



Roll di riso farciti con gamberi in tempura e maionese, guarniti con avocado, tobiko e salsa kabayaki

79 Salmon out ●



€ 12,00



Roll di riso farciti con salmone crudo, avocado maionese, guarniti con salmone e croccante di cipolla

80 *Amaebi roll ●



€ 12,00



Roll di riso farciti con gambero crudo, philadelphia, insolata, guarniti con granelle di mandorle e tobiko

81 *Ebiten plus ●



€ 12,00



Roll di riso farciti con gambero fritto, guarniti con salmone flambè, pasta kataifi e salsa teriyaki

82 Tiger roll ●



€ 12,00



Roll di riso farciti con salmone fritto e philadelphia, guarniti con branzino e tobiko

83 Mango roll ●



€ 12,00



Roll di riso farciti con salmone fritto, philadelphia e mango, guarniti con salmone e mango

● N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

Uramaki

roll di riso (8 pz.)

● N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

Uramaki

roll di riso (8 pz.)

84 Romantic roll ●



€ 10,00

Roll di riso e alga nori, farciti con salmone e avocado, guarniti con salmone

Uramaki speciali

roll di riso (8 pz.)

85 Philadelphia plus ●



€ 12,00

Roll di riso venere farciti con salmone fritto, philadelphia, guarniti con salmone piccante e salsa

86 *Venus roll ●



€ 12,00

Roll di riso venere farciti con gambero fritto e maionese, guarniti con pasta kataifi e salsa

Futomaki 8 pz



Grandi roll di riso fritti, farciti con salmone, surimi di granchio, avocado, rapa dolce e salsa teriyaki



Grandi roll di riso fritti, guarniti con salmone e salsa rosa piccante

Coni di riso avvolti con alga nori (1pz.) Temaki



- 89 California farcito con surimi di granchio, avocado, insalata e maionese € 4,00
- 90 *Ebiten farcito con gamberi fritti, avocado, insalata e maionese € 4,00
- 91 Spicy salmon farcito con salmone, tobiko, maionese, tabasco e insalata € 4,00
- 92 Spicy tuna farcito con tonno, tobiko, maionese, tabasco e insalata € 4,00
- 93 Sake avocado farcito con salmone, avocado, maionese e insalata € 4,00
- 94 Maguro avocado farcito con tonno, avocado, maionese e insalata € 4,00
- 95 *Temaki amaebi farcito con gambero crudo insalata e philadelphia € 5,00
- 96 *Venus cono di riso venere avvolto con foglio di soia, farcito con gambero fritto, philadelphia e insalata € 5,00

● N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

Zuppe e pasta in brodo

97 Misoshiru



€ 2.00



Zuppa di soia con alghe e tofu

98 *Osumashi



€ 3.00



Zuppa con gamberi, surimi, alghe e uova

99 Miso ramen



€ 8.00



Spaghetti di grano in brodo, con alghe, manzo, uova e verdure

Tempura

100 *Ebi tempura



€ 12.00



Gamberoni fritti in tempura

101 *Tempura moriawase



€ 10.00



Gamberoni e verdure fritte in tempura

102 Yasai tempura

€ 6.00



Verdure miste fritte in tempura

Fritti

103 Chicken furai



€ 7.00



Cotoletta di pollo fritta

104 Ika furai



€ 8.00



Calamari fritti

105 *Ebi furai



€ 10.00



Gamberi fritti

106 Korokke



€ 6.00



Crocchette di pesce e patate

107 Tori no karage



€ 7.00



Bocconcini di pollo fritto

108 Spiedini misti



€ 10.00 (4 pz.)

Spiedini di pesce e gamberetti

109 Spiedini di totani



€ 7.00 (3 pz.)

Spiedini di totani alla piastra

110 Tori teriyaki



€ 7.00



Pollo alla griglia con salsa teriyaki

Griglia

111 Pesce misto shioyaki



€ 10,00

Pesce misto alla griglia con salsa

112 Yaki tori



€ 7,00

Spiedini di pollo con salsa thai

115 Ika shioyaki



€ 8,00

Calamari alla griglia con salsa teriyaki

116 Sake inoyaki



€ 6,00

Salmone cotto al vapore con purea di patate

113 *Spiedini di gamberi



€ 7,00

Spiedini di gamberi alla griglia con salsa

114 Sake tataki



€ 8,00

Salmone, con semi di sesamo e salsa ponzu

117 *Ebi shioyaki

Massimo due porzioni



€ 12,00

Gamberoni alla griglia (2 pz.)

118 Sake shioyaki



€ 8,00

Salmone alla griglia con salsa

Riso

119 *Tori teriyaki don*



€ 7.00



Riso bianco con pollo teriyaki

120 *Tori don*



€ 7.00



Riso bianco con cotoletta di pollo e uova

121 *Riso con gamberi*



121* *Riso con gamberi* € 5.00

Riso saltato con gamberi, verdure e uova

122 *Riso con salmone* € 4.00

Riso saltato con salmone, verdure e uova

123 *Riso alla cantonese* € 4.00

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

124 *Riso con verdure* € 4.00

Riso saltato con verdure e uova

125 *Riso al curry* € 4.00

Riso al curry, saltato con pollo, verdure e uova

Pasta

126 *Spaghetti di soia con verdure*



126 *Spaghetti di soia con verdure* € 6.00

Spaghetti di soia saltati con verdure

127* *Spaghetti di soia con gamberi* € 6.00

Spaghetti di soia saltati con gamberetti e verdure

128 *Spaghetti di soia piccanti con carne* € 6.00

Spaghetti di soia piccanti, saltati con carne e peperoni

129 *Spaghetti di riso con verdure*



129 *Spaghetti di riso con verdure* € 6.00

Spaghetti di riso saltati con verdure e uova

130* *Spaghetti di riso con gamberi* € 6.00

Spaghetti di riso saltati con gamberi, verdure e uova

131 *Spaghetti di riso al curry* € 6.00

Spaghetti di riso al curry

Pasta

132 *Yaki udon



€ 7.00



Spaghetti con gamberi verdure e uova

133 *Yaki soba



€ 7.00



Spaghetti di grano saraceno con gamberi, verdure e uova

134 Yaki udon con manzo



€ 7.00



Spaghetti con manzo, verdure e uova

135 *Spaghetti alla piastra



€ 7.00



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

Pollo

136 Pollo con bambù e funghi



136 Pollo con bambù e funghi

€ 6.00

137 Pollo con patate

€ 6.00

138 Pollo alle mandorle

€ 6.00

139 Pollo in salsa al limone

€ 6.00

140 Pollo in salsa agrodolce

€ 6.00

141 Pollo in salsa curry al profumo di cocco

€ 6.00

142 Pollo alla piastra con verdure

€ 6.00

Vitello

143 Vitello con bambù e funghi



€ 8.00



144 Vitello in salsa piccante



€ 8.00



145 Vitello alla piastra con verdure



€ 8.00



146 Vitello al curry al profumo di cocco



€ 8.00



Gamberi

147 Gamberi sale e pepe



147 *Gamberi sale e pepe

€ 8.00

148 *Gamberi con bambù e funghi

€ 8.00

149 *Gamberi in salsa piccante

€ 8.00

150 *Gamberi in salsa al curry al profumo di cocco

€ 8.00

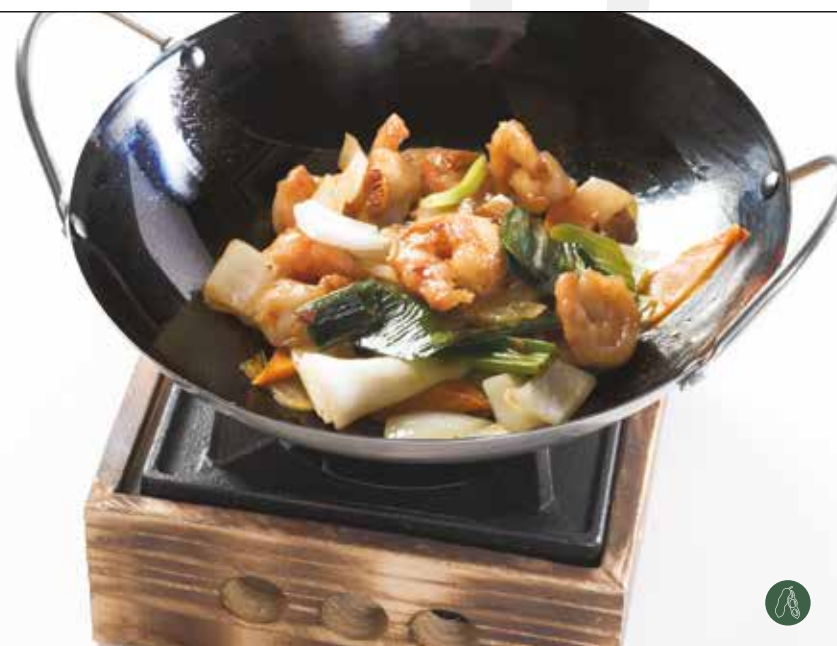
151 *Gamberi alla piastra con verdure

€ 8.00

Onabe e verdure

Piatto tradizionale
servito al tavolo
nel wok con fornello.

Piatto non disponibile
di venerdì di sabato
e giorni festivi



- 152 Onabe con verdure € 6.00
- 153 Onabe con pollo e verdure € 8.00
- 154 *Onabe con gamberi e verdure € 8.00

155 Funghi e bambù
saltati



€ 4.00

156 Verdure di stagione
saltate



€ 4.00

Piatti speciali

*I piatti speciali non sono compresi nel menù all you can eat
il prezzo è indicato in corrispondenza del piatto.
il piatto speciale ordinato contemporaneamente al menù all you can eat,
sarà scontato del 50% (solo il piatto speciale)*



Piatti speciali

157 Kakisū

€ 4,00 (1pz.)



Ostrica e tobiko condita con salsa ponzu

158 Scampo

€ 3,00 (1pz.)



Scampo crudo e tobiko condito con salsa ponzu

Sushi speciale e barche



Immagine esemplificativa

159 *Barca per 1 persona € 18,00

160 *Barca per 2 persone € 33,00

161 *Barca per 3 persone € 45,00

162 *Barca per 4 persone € 60,00

163 *Barca per 5 persone € 75,00

163 *Sushi speciale € 18,00

(8 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 3 gunkan)

Piatti speciali

165 *Fenice roll



€ 14,00

Roll di riso farciti con gambero rosso crudo e philadelphia, guarniti con tobiko e sesamo

166 Scampi roll



€ 14,00

Roll di riso farciti con scampi, asparagi e philadelphia, guarniti con tobiko e semi di sesamo

167 Lobster roll



€ 14,00

Roll di riso farciti con astice, philadelphia, insalata, guarniti con tobiko e salsa teriyaki

168 *Sashimi amaebi



€ 16,00

Gamberi rossi crudi

Piatti speciali

169 Sashimi scampi



€ 16,00

Scampi crudi

170 Sashimi special



€ 19,00

Sashimi misto crudo (18 pz.)
assortimento secondo pescato

173 Gunkan sake ikura



€ 4,00 (1pz)

Bocconcino di riso avvolto con salmone,
guarnito con uova di salmone

174 Carpaccio maguro



€ 10,00

Fettine di tonno tagliate sottili, marinate con
salsa giapponese

171 Gunkan Osaka style



€ 4,00 (1pz)

Bocconcino di riso avvolto con salmone,
guarnito con uovo di quaglia, tobiko e ikura

172 Gunkan creative



€ 5,00 (2 pz)

Bocconcino senza riso avvolto con alga nori,
farcito con salmone, cetrioli, philadelphia,
guarnito con granella di tempura e tobiko

175 Carpaccio suzuki



€ 10,00

Fettine di branzino tagliate sottili, marinate
con salsa giapponese

176 Tonno tataki



€ 12,00

Tonno guarnito con sesamo, scottato e ma-
rinato con ponzu

Bevande

Acqua	75 cl.	€	2,50
Bibite in lattina		€	2,50
the gelsomino in lattina		€	3,00
The verde giapponese (in teiera)		€	4,00
consumato come the dell’ospitalità, è ricco di vitamina C, dal gusto fresco e dal carattere dolce e pieno			
The jasmine (in teiera)		€	4,00
tradizionale the cinese, infusione dorata, delicato profumo di gelsomino			
The genmacha (in teiera)		€	4,00
dissetante e digestivo, con un aroma dolce e caramellato			

BIRRE

Asahi	33 cl.	€	3,50
Asahi	50 cl.	€	5,00
Kirin	50 cl.	€	5,00
Sapporo	65 cl.	€	6,50

VINI IN CALICE

Falanghina (bianco)	€	3,00
Refosco (rosso)	€	3,00
Borgo Molino (prosecco)	€	3,00

VINI IN CARAFFA

Bianco o rosso 1/4 l.	€	3,00
Bianco o rosso 1/2 l.	€	6,00
Bianco o rosso 1 l.	€	9,00

SAKE (fermentato di riso giapponese)

Sake piccolo (caldo)	€	3,50
Sake grande (caldo)	€	7,00
Sake freddo (in bottiglia)	€	7,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€	1,20
Caffè decaffeinato	€	1,50
Caffè corretto	€	2,00
Orzo	€	1,50

DIGESTIVI E ALCOLICI

Amari	€	3,00
Grappa	€	3,50
Limoncello	€	3,00
Takara plum (liquore di prugne giapponese)	€	3,00

Carta dei vini

Bollicine

Borgo Molino D.O.C.	Borgo Molino	Veneto	cl. 0,75	€	16,00
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	Borgo Molino	Veneto	cl. 0,75	€	18,00
Astoria spumante	Borgo Molino	Veneto	cl. 0,75	€	16,00
Cartizze D.O.C.G.	Il Fallador	Veneto	cl. 0,75	€	30,00

Vini bianchi

Lugana	F.Ili Fabiano	Veneto	cl. 0,375	€	8,00
Soave	F.Ili Fabiano	Veneto	cl. 0,375	€	8,00
Soave	F.Ili Fabiano	Veneto	cl. 0,75	€	16,00
Custozza	F.Ili Fabiano	Veneto	cl. 0,75	€	12,00
Verdicchio	Offidia	Marche	cl. 0,75	€	12,00
Falanghina	Salsole	Campania	cl. 0,75	€	17,00
Greco di tufo	Salsole	Campania	cl. 0,75	€	18,00
Gewurztraminer	Vivallis	Trentino	cl. 0,75	€	18,00
Muller thurgau	Vivallis	Trentino	cl. 0,75	€	18,00
Gavi	Bergaglio	Piemonte	cl. 0,75	€	16,00
Roero arneis	Cascina Chicco	Piemonte	cl. 0,75	€	18,00
Chardonnay	Vivallis	Trentino	cl. 0,75	€	15,00
Pinot grigio	Vivallis	Trentino	cl. 0,75	€	18,00
Vermentino	Perdas	Sardegna	cl. 0,75	€	18,00

Vini rossi

Chianti classico	Dianella	Toscana	cl. 0,375	€	8,00
Dolcetto d’alba	Cassoetti	Piemonte	cl. 0,75	€	16,00
Chianti classico D.O.C.G.	Dianella	Toscana	cl. 0,75	€	16,00
Morellino	Santa Lucia	Toscana	cl. 0,75	€	16,00
Barolo	Cascina Chicco	Piemonte	cl. 0,75	€	30,00
Brunello di montalcino	Pitti	Toscana	cl. 0,75	€	30,00

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 Getranke. 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.

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

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 o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al 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.

