

寿司ヒロ  
**HIRO·SHI**  
JAPANESE RESTAURANT

**MENÙ FISSO ALL YOU CAN EAT**

**PRANZO € 14,90**

*\*coperto compreso\**

**ESCLUSE BEVANDE E DOLCI**

Bambini con altezza inferiore a **130 cm** a metà prezzo

Bambini con altezza inferiore a **100 cm** non pagano

**AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA**

-Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati al prezzo di listino e potranno essere asportati.

-Per ordinare basta mettere in piedi il menù sul tavolo.

-Le immagini sono puramente illustrative.



# ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

## ALLERGENI PRESENTI

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio.



latte



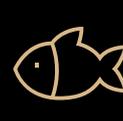
uovo



sedano



arachidi



pesce



glutine



soia



lupini



frutta a guscio



mandorle



senape



crostacei



molluschi



Anidride solforosa e solfiti



sesamo

## PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati con un asterisco (\*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



pesce crudo



pesce cotto



piccante



vegetariano



carne cotta

# 前菜

## Entrée

**1** GOMA WAKAME € 4,00  
Insalata di alghe\*

---

**2** EDAMAME € 4,00  
Fagioli di soia\*

---

**4** INSALATA € 4,00  
Verdure miste

---

**5** INSALATA HIROSHI € 5,00  
Cappuccio, cipolla,  
carote e sesamo





**6** **INVOLTINO PRIMAVERA** € 2,50  
Verdura mista

---

**7** **INVOLTINI VIETNAMITI** € 3,00  
Verdura e carne

---

**8** **INVOLTINO DI GAMBERI** € 3,00  
Gamberi\* e edamame\*  
(max 1 porzione a persona)

---

**9** **NUVOLETTE DI GAMBERI** € 2,00

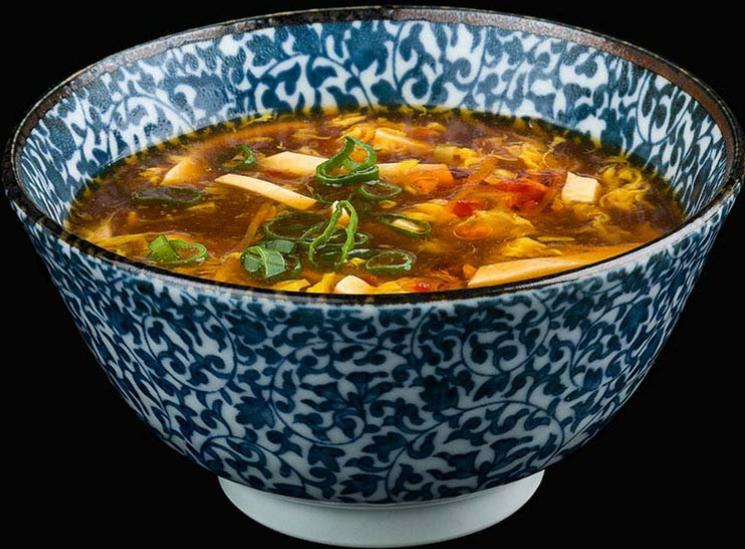
# 湯

Z  
u  
p  
p  
e

10

ZUPPA MISO  
Toufu e alghe\*

€ 4,00



11

ZUPPA AGROPICCANTE  
Toufu e verdure

€ 4,00





**12** **EBI GYOZA** € 5,00  
Ravioli\* di gamberi

**13** **NIKU GYOZA** € 4,00  
Ravioli\* di carne

**14** **TAGOJI** € 4,00  
Ravioli\* di verdure

**15** **SHAO MAI** € 5,00  
Ravioli\* di gamberi  
(presenza di carne)

**16** **NIKU YAKI GYOZA** € 5,00  
Ravioli\* di carne alla piastra

**17** **MONTOU** € 3,00  
Pane\*al vapore

**D**  
**i**

**m**

**S**

**u**

**m**

揚

F  
r  
i  
t  
t  
o

げ

物



**18**      **PATATINE FRITTE**      € 3,00  
Patate\* fritte

---

**19**      **JAPAN KOROKE**      € 3,50  
Crocchette\* di patate

---

**20**      **POLLO FRITTO**      € 5,00  
Straccettii di pollo\* fritto

---

**22**      **TEMPURA MIX**      € 6,00  
Gamberetti\* e verdure in tempura  
(max 1 porzione a persona)

---

**23**      **TEMPURA VERDURE**      € 5,00  
Verdure in tempura

---

**24**      **CALAMARI FRITTI**      € 6,00  
Anelli di calamaro\* fritto

---

**25**      **MANTOU FRITTO**      € 3,00  
Pane\* fritto

# 握

N  
i  
g  
i  
r  
i

# り

26

NIGIRI SAKE

Riso e salmone

€ 2,50

2 pz





**27** NIGIRI MAGURO  
Tonno  
€ 3,00 



**28** NIGIRI SUZUKI  
Branzino  
€ 2,50 



**29** NIGIRI EBI  
Gambero\* cotto  
€ 3,00 



**30** NIGIRI SURIMI  
Granchio\*  
€ 2,50 



**35** NIGIRI BLACK SAKE  
Riso venere e salmone  
€ 3,00 



**38** NIGIRI BLACK EBI  
Riso venere e gambero\*  
€ 3,50 

# 巻

H  
o  
s  
o  
m  
a  
k  
i

# 巻

39

HOSOMAKI SAKE

Salmone

€ 4,00

6 pz



40

HOSOMAKI MAGURO

Tonno

€ 4,50



41

HOSOMAKI EBI

Gambero\* cotto



€ 4,00





42

HOSOMAKI KAPPA

Cetriolo

€ 4,00 

43

HOSOMAKI AVOCADO

Avocado

 € 4,00



44

HOSOMAKI SURIMI

Granchio\*

€ 4,00 

46

HOSOMAKI  
PHILADELPHIA FRITTO

Philadelphia e teriyaki

 € 4,00



# 卷

## U r a m a k i

# 支

48

URAMAKI SAKE  
Salmone e avocado

€ 8,00 **8 pz**



49 URAMAKI MAGURO  
Tonno e avocado  
€ 9,00



50 URAMAKI PHILADELPHIA  
Salmone, philadelphia e avocado  
€ 8,00



51 URAMAKI CALIFORNIA  
Surimi\*, avocado e cetriolo  
€ 8,00



52 URAMAKI TUNNA  
Tonno cotto  
€ 8,00



**53** URAMAKI CHICKEN  
Pollo\* fritto, insalata,  
teriyaki e maionese  
€ 9,00 



**54** URAMAKI VEGGIE  
Avocado, cetriolo e insalata  
€ 8,00 



**55** URAMAKI EBITEN  
Gambero\* fritto e teriyaki  
€ 10,00 



**56** URAMAKI MIURA  
Salmone cotto,  
philadelphia e teriyaki  
€ 9,00 



**57** URAMAKI SPICY SAKE  
Salmone e maionese piccante  
€ 9,00  



**59** URAMAKI SPICY CALIFORNIA  
Surimi\*, tobiko\* e maionese  
piccante  
€ 8,50  



**64** URAMAKI DELUXE  
Gambero\* fritto, ricoperto con cipolla fritta,  
maionese e teriyaki  
€ 11,50 



**66** URAMAKI WAKAME SAKE  
Salmone, avocado, cetriolo, avvolto da wakame\*,  
maionese e teriyaki  
€ 12,00  



**67** URAMAKI WAKAME CALIFORNIA  
Surimi\*, avocado, cetriolo, avvolto da wakame\*,  
maionese e teriyaki  
€ 12,00  



69

URAMAKI BLACK SAKE

Salmone e avocado

€ 9,90 

70

URAMAKI BLACK YASAI

Avocado, cetriolo e insalata

 € 9,00



72

URAMAKI BLACK CALIFORNIA

Surimi\*, avocado e cetriolo

€ 9,00 



# 卷

## F u t o m a k i

74

### FUTOMAKI CALIFORNIA

Surimi\*, avocado e cetriolo

€ 5,00

5 pz



76

### FUTOMAKI SAKE

Salmon\* e avocado

€ 6,00



77

### FUTOMAKI FRITTO

Salmon\*, avocado,  
philadelphia e teriyaki

€ 6,00





S  
u  
s  
h  
i

M  
i  
x

**80** SAKE MIX (10pz)  
2 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki  
(tutto salmone)  
€ 8,00 

**81** SUSHI MIX (12pz)  
4 uramaki, 4 hosomaki, 4 nigiri  
€ 12,00 

寿司

# 手

# 卷

T  
e  
m  
a  
k  
i



**85** TEMAKI SPICY SAKE  
Salmone e maionese  
piccante

€ 4,50  



**82** TEMAKI SAKE  
Salmone e avocado

€ 4,50  1 pz



**83** TEMAKI MAGURO  
Tonno e avocado

€ 5,00 



**87** TEMAKI YASAI  
Cetriolo, avocado e  
insalata

€ 4,00 

# 御握り

## Onigiri



91 ONIGIRI SAKE  
Salmone  
€ 4,00 

92 ONIGIRI MIURA  
Salmone cotto, philadelphia e  
teriyaki  
€ 4,00 

チ  
リ  
シ

97

CHIRASHI SAKE

Salmone

€ 8,00



99

**POKÉ SAKE**

Salmone, avocado, mais, edamame, cipolla fritta, maionese e teriyaki.

**€ 10,00**



ポ  
ケ



# 卷

## G u n k a n



**103** GUNKAN SHIROI  
Philadelphia, sesamo e  
teriyaki  
€ 3,00 



**107** GUNKAN MIURA  
Salmone cotto, sesamo e  
teriyaki  
€ 5,00 



**109** GUNKAN WAKAME  
Alghe\* piccanti  
€ 3,00  



**110** GUNKAN TOBIKO  
Tobiko\*  
€ 5,00 



111

CARPACCIO SAKE

Salmone

€ 10,00 

(max 1 porzione a persona)



115

SASHIMI SAKE

Salmone 5pz

 € 6,00

(max 1 porzione a persona)



# 飯類頁

## Riso

**118** RISO BIANCO € 2,00  
Riso in bianco

---

**119** RISO ALLA CANTONESE € 4,00  
Uova, piselli e prosciutto cotto

---

**122** RISO CON POLLO € 5,00  
Uova, verdure e pollo



# 麵米頁

## Spaghetti

**123** SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE € 4,50  
Uova e verdure

---

**124** SPAGHETTI DI RISO CON POLLO € 5,00  
Uova, verdure e pollo\*

---

**127** SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE € 4,50  
Verdure

---

**128** SPAGHETTI DI SOIA CON POLLO € 5,00  
Verdura e pollo\*

---

**131** SPAGHETTI UDON CON VERDURE € 4,50  
Uova e verdure

---

**135** BRODO RAMEN CON VERDURE € 5,00  
Verdure

# 副菜

## Secondi

**138** GAMBERI IN SALE E PEPE € 8,00  
Gamberetti\*, cipolla e pepe

---

**143** MANZO BAMBU FUNGHI € 7,00  
Manzo , bambu e funghi





**147** POLLO LIMONE € 7,00  
Pollo\* con salsa limone

---

**148** POLLO MANDORLE € 7,00  
Pollo\*, carote, bambù e mandorle

---

**149** VERDURE SALTATE € 5,00  
Verdure miste saltate

# 鉄板焼

## Teppanyaki

**150** SPIEDINI DI POLLO € 6,00  
Spiedini di pollo\* alla piastra

---

**154** GAMBERONI ALLA PIASTRA € 10,00  
Gamberone\* alla piastra  
(max 1 porzione a persona)

---

**155** VERDURE ALLA PIASTRA € 5,00  
Verdure alla piastra





# 飲み物

## Bevande

Acqua naturale 750ml	€ 2,50
Acqua frizzante 750ml	€ 2,50
Estathé pesca 330ml	€ 3,00
Estathé limone 330ml	€ 3,00
Coca Cola 330ml	€ 3,00
Coca zero 330ml	€ 3,00
Sprite 330ml	€ 3,00
Fanta 330ml	€ 3,00
Thé verde/gelsomino	€ 3,00

## Birra

Birra Asahi 330ml	€ 3,50
Birra Asahi 500ml	€ 4,50
Birra Sapporo 650ml	€ 6,00
Birra Cinese 640ml	€ 4,40

# Caffetteria

Caffè	€ 1,20
.....	.....
Caffè macchiato	€ 1,20
.....	.....
Caffè corretto	€ 1,50
.....	.....
Caffè decaffeinato	€ 1,40
.....	.....
Cappuccino	€ 1,40
.....	.....
Ginseng	€ 1,40
.....	.....
Orzo	€ 1,40

# Digestivo

Amaro Montenegro	€ 3,50
.....	.....
Amaro del capo	€ 3,50
.....	.....
Whisky Jack daniels	€ 3,50
.....	.....
Whisky giapponese	€ 4,50
.....	.....
Grappa 903	€ 3,50
.....	.....
Grappa 903 barricata	€ 3,00
.....	.....
Grappa di riso	€ 3,00
.....	.....
Grappa di rosa	€ 3,00
.....	.....
Grappa di bambù	€ 3,00
.....	.....
Sake di riso	€ 3,50

Sake di prugna	€ 3,50
.....	.....
Spritz	€ 3,50
.....	.....
Baileys	€ 3,50
.....	.....
Limoncino	€ 3,00
.....	.....
Liquirizia	€ 3,00

## Vini Rossi

<b>Campagnolo Lunatico Sangiovese IGP</b>	<b>€ 12,00</b>
Arlotti-Romagna	€3,50 a calice
.....	.....
<b>S. Quirinus Merlot-Carbanet Sauvignon IGT</b>	<b>€ 15,00</b>
Tenuta San Quarin-Friuli Venezia Giulia	
.....	.....
<b>12 e mezzo Primitivo del Salento IGT</b>	<b>€ 15,00</b>
Varvaglione-Puglia	

# Vini Bianchi

<b>Campagnolo Trebbiano Rubicone IGP</b>	<b>€ 12,00</b>
Arlotti-Imola	€3,50 a calice
.....	
<b>Campagnolo Trebbiano Rubicone IGP frizzante</b>	<b>€ 12,00</b>
Arlotti-Imola	€3,50 a calice
.....	
<b>Montefiorito Pagadebit</b>	<b>€ 14,00 -15,00</b>
Coste di Borgo-Romagna	
.....	
<b>Miravento frizzante</b>	<b>€ 14,00</b>
Vallebelbo-Piemonte	
.....	
<b>Altkirch Chardonnay</b>	<b>€ 18,00</b>
Coltrenzio-Alto adige	
.....	
<b>Moscato Giallo</b>	<b>€ 18,00</b>
Kaltern-Trentino Alto Adige	
.....	
<b>Gewurztraminer</b>	<b>€ 20,00</b>
Cantina Rotaliana-Trentino Alto Adige	
.....	
<b>Casali Maniago Pinot Grigio</b>	<b>€ 16,00</b>
Conte d'Attimis-Trentino Alto Adige	
.....	
<b>Casali Maniago Ribolla Gialle</b>	<b>€ 18,00</b>
Conte d'Attimis-Friuli Venezia Giulia	
.....	
<b>Ronco Calaj Sauvignon Venezia Giulia IGT</b>	<b>€ 16,00</b>
Russolo-Friuli Venezia Giulia	€3,50 a calice
.....	
<b>Scigno Pignoletto Colli di Imola DOP</b>	<b>€ 15,00</b>
Cantina Colli Ripani-Marche	
.....	
<b>Falanghina dei Campi Flegrei DOC</b>	<b>€ 16,00</b>
Farro-Campania	
.....	
<b>Zibibbo Terre Siciliane IGT Biologico</b>	<b>€ 15,00</b>
Alcesti-Sicilia	

# Spumanti

<b>Fratino Brut Più Spumante</b>	<b>€ 13,00</b>
Fratino-Romagna	€3,50 a calice
.....	
<b>Scrigno Pignoletto Colli di Imola DOP</b>	<b>€ 14,00 -15,00</b>
Villa Poggiolo-Romagna (spumante extra dry)	
.....	
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOCG</b>	<b>€ 16,00 -18,00</b>
Giulia Rebi-Veneto (spumante extra dry)	
.....	
<b>Brut Metodo Classico</b>	<b>€ 21,00</b>
Podere la Berta-Romagna	
.....	
<b>Cesare Pavese Alta Langa DOCG Brut Millesimato</b>	<b>€ 25,00</b>
Vallebellò-Piemonte	
.....	
<b>Brut Franciacorta DOCG</b>	<b>€ 24,00</b>
Ricci Curbastro-Lombardia	
.....	
<b>Rosé Brut Franciacorta DOCG</b>	<b>€ 28,00 -30,00</b>
Ricci Curbastro-Lombardia	
.....	
<b>R Trento DOC Extra Brut</b>	<b>€ 24,00</b>
Cantina Rotaliana-Trentino	
.....	
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Metodo Classico Brut Millesimato</b>	<b>€ 25,00</b>
Conte d'Attimis-Friuli Venezia Giulia	