aishiku

Japan Food

Choose your menu

All you can eat complete

Lunch/Dinner Sat. and Holidays	25,90€
Lunch/Dinner weekdays	23,90€

The dishes marked with this color ● are available for one portion.

All other dishes + portions available for order (drinks and desserts excluded).

All you can eat lunch

Lunch only on Sat. and holidays	19,90€
Lunch only on weekdays	16,90€

The dishes marked with this color ✕ are NOT available for order.

The dishes marked with this color ● have 1 portion per category.

All other dishes + portions available for order (drinks and desserts excluded).

To the menu (price per item on each dish ordered)

All you can eat kids (height max 120 cm)	9,90€
Cover charge	1,50€

Regulation:

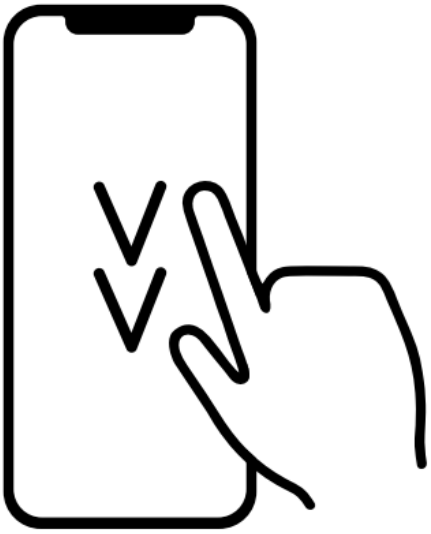
You can enjoy our menu dishes by choosing the ALL YOU CAN EAT option by paying a fixed price per person. It is forbidden to waste food ordered through the ALL YOU CAN EAT option, and if the entire dish has not been consumed, a supplement of the full price of the dish will be applied. The photos and quantity of the dishes do not refer to the ALL YOU CAN EAT option.

Do you have allergies?

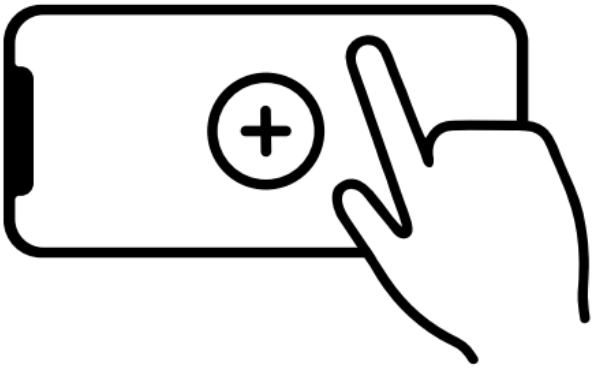
See the allergens present on each dish and consult the list of allergens at the bottom of the menu or speak to our manager.

Enjoy your meal!

For a quick scroll of the menu, keep the smartphone vertical.



To better read the ingredients and allergens of the dishes, ROTATE the smartphone.



ANTIPASTI

APPETIZERS

1.EDAMAME* 4€

Baccelli di soia
Soy pods

Allergeni: soia

2.INVOLTINI PRIMAVERA 1,5€

Involtino fritto ripieno di verdure
Fried spring roll stuffed of vegetables

Allergeni: glutine, soia, molluschi, uova, latte

3.HARU MAKI 3€

Involtino giapponese ripieno di mazzancolle*
*Japanese roll stuffed of shrimps**

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, latte, solfiti

4.GOMA WAKAME* 3,5€

Insalata di alghe piccanti con sesamo
Spicy seaweed salad with sesame
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, soia, sesamo

5.GYOSA* 4€

Ravioli di carne con verdure al vapore
Steamed dumplings with pork and vegetable

Allergeni: glutine, soia, crostacei, pesce, sesamo, molluschi

6.GRILL GYOSA* 4€

Ravioli di carne con verdure alla griglia
Grilled dumplings with pork and vegetable

Allergeni: glutine, soia, crostacei, pesce, sesamo, molluschi

7.EBI GYOSA* 4,5€

Ravioli con mazzancolle*, carne e verdure al vapore
Steamed dumplings with shrimp, pork and vegetable*

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, solfiti

8.FIOR DI ZUCCA FRITTO 6€

Tempura di fior di zucca ripieni di mazzancolle*
*Tempura of pumpkin flower filled with shrimps**

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, solfiti

9.TAIYO E LUNA 5€

Capesante* grigliate servito con panna e kadaifi croccante
Grilled scallops served with cream and crispy kadaifi*

Allergeni: glutine, latte, molluschi, Soia

10.EBI AMONDO 5€

Coda di mazzancolle* in crosta di mandorle
Shrimps tail in almond crust*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, latte, frutta guscio, arachidi solfiti, sesamo, solfiti

11.MILLEFOGLIE DI TUNA 6€

Tartar di tonno** pinne gialle in pasta millefoglie e panna
*Tuna tartar ** yellow fins in pasta puff pastry and cream*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

12.PANE CONIGLIO 3€

Pane al vapore* a forma di coniglio farcito con la crema dolce
Rabbit-shaped steamed bread* filled with sweet cream

Allergeni: glutine, soia, crostacei, uova

13.PATATINE FRITTE* 3€

French Fries

Allergeni: soia

14.NUVOLE DI DRAGO 2€

Prawn Cracker

Allergeni: glutine, soia, crostacei

15.TAKOYAKI (3pz) 1,5€

Polpette fritte con polpo all'interno
Fried meatballs with octopus inside

Allergeni: glutine, soia, pesce, molluschi

TATAKI

20.TATAKI SALMONE 10€

Salmone** scottato con sesamo e salsa teriyaki
*Salmon** seared with sesame and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

21.TATAKI TUNA 12€

Tonno** pinne gialle scottato con sesamo e salsa yakiniku
*Tuna ** yellow fins seared with sesame and yakiniku sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, senape, sesamo

TARTAR

26.SHAKE TARTAR 6€

Tartar di salmone** con avocado e sesamo in Salsa tarta
*Salmon tartar ** with avocado and sesame in tarta sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

27.TUNA TARTAR 7€

Tartar di tonno** pinne gialle con sesamo in Salsa tarta
*Tuna tartar ** yellow fins with sesame in tarta sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

28.WHITE TARTAR 6€

Tartar di branzino** con rucola e sesamo in Salsa tarta
Sea bass tartar** with rocket and sesamo in tarta sauce

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

29.TRIS DI TARTAR 12€

Tartar misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
con sesamo in Salsa tarta
*Mixed tartar of salmon**, tuna ** yellow fins and sea bass**
with sesame in* tarta *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

30.AMAEBI TARTAR 8€

Tartar di gamberi rossi** con pom.ni e sesamo in Salsa tarta
*Red prawn tartar** with cherry tomatoes and sesame*
in tarta *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo, solfiti

31.SALMONE SU 6€

Tartare di salmone, avocado e mango, con salsa tartare e sesamo
Salmon tartare, avocado and mango, with tartare sauce and sesame

Allergeni: glutine, pesce, soia

32.TONNO SU 7€

Tartare di tonno, avocado e mango, con salsa tartare e sesamo
Tuna tartare, avocado and mango, with tartare sauce and sesame

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

CARPACCIO

36.SHAKE 7€

Carpaccio di salmone** e sesamo con salsa carpaccio
*Salmon** carpaccio and sesame with* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

37.MAGURO 8€

Carpaccio di tonno** pinne gialle e sesamo con salsa carpaccio
*Tuna ** yellow fins carpaccio and sesamo with* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

38.SUZUKI 8€

Carpaccio di branzino** e sesamo con la salsa carpaccio
*Sea bass** carpaccio and sesamo with* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

39.MISTO 10€

Carpaccio misto di salmone** tonno** pinne gialle e branzino** con la salsa carpaccio
*Mixed carpaccio of salmon** yellow fins tuna** and seacbass** with the* carpaccio *sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

INSALATE
SALAD

45.TATAKI SALAD 6€

Insalata misto di avocado e pomodorini con salmone** tonno** pinne gialle e branzino** scottati (servito con salsa al sesamo)
*Mixed salad of avocado and cherry tomatoes with salmon** yellow fins tuna** and seared sea bass** (with sesame sauce)*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

46.NISHIKU SALAD 5€

Insalata con avocado pomodorini e uova di quaglia
(servito con salsa al sesamo)
Salad with avocado, cherry tomatoes and quail eggs
(served with sesame sauce)

Allergeni: glutine in salsa, uova, soia, sesamo

47.SHAKE KANI SALAD 6€

Insalata misto di avocado e pomodorini con salmone**
(servito con salsa al sesamo)
*Mixed salad of avocado and cherry tomatoes with salmon***
(served with sesame sauce)
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

48.WAKAME SAKE 6€

Insalata di alghe con salmone** e sesamo
*Seaweed salad with salmon ** and sesame*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

49.WAKAME TEKKA 7€

Insalata di alghe con tonno** pinne gialle e sesamo
*Seaweed salad with sesame and tuna ** yellow fins*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

50.WAKAME MIX 7€

Insalata di alghe con pesce** misto e sesamo
Seaweed salad with mixed fish and sesame
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

ZUPPE

SOUP

53.ZUPPA MISO — 3€

Zuppa di miso con alghe, tofu e cipollotti
Miso soup with tofu, algae and spring onions

Allergeni: glutine, soia

54.ZUPPA AGRO PICCANTE — 3€

Zuppa agro piccante con verdure, tofu, funghi e uova
Hot and sour soup with vegetables, tofu, mushrooms and eggs

Allergeni: glutine, soia, uova

55.ZUPPA AI TRE COLORI — 3,5€

Zuppa con mazzancolle*, asparagi, uova e cipollotti
Soup with prawns, asparagus, eggs and spring onions*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova

56.ZUPPA OSAKA KANI 3€

Zuppa con surimi di granchio*, asparagi, uova e cipollotti
Soup with crab surimi, asparagus, eggs and spring onions*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova

HOSOMAKI 6 PZ.

RICE ROLL WITH SEAWEED OUTSIDE

61.HOSO SHAKE 4€

Salmone**
*Salmon***

Allergeni: pesce

62.HOSO TEKKA 4€

Tonno** pinne gialle
*Yellow fins tuna***

Allergeni: pesce

63.HOSO KAPPA 3,5€

Cetriolo
Cucumber

64.HOSO UNAGHI

5€

Anguilla* con salsa teriyaki
Eel with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

65.HOSO MANGO

4€

Mango

66.HOSO SURIMI

5€

Surimi di granchio*
*Crab Surimi**

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova

67.HOSO AVOCADO

4€

Avocado

68.HOSO FRITTO

5,5€

Hosomaki salmone** fritto con salsa teriyaki
*Hosomaki salmon ** fried with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

69.HOSO FRITTO WHITE (2PZ.) 2€

Hoso salmone fritto con philadelphia
Fried hoso salmon with philadelphia

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

70.HOSO FRITTO RED (2PZ.) 2€

Hoso salmone fritto con philadelphia e fragola
Fried hoso salmon with philadelphia and strawberry

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

71.HOSO FRITTO YELLOW (2PZ.) 2€

Hoso fritto salmone con philadelphia e mango
Fried hoso salmon with philadelphia and mango

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

72.HOSO FRITTO GREEN (2PZ.) 2€

Hoso fritto salmone con philadelphia e avocado
Fried hoso salmon with philadelphia and avocado

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

73.HOSO FRITTO MIX 8€

Hoso fritto salmone con philadelphia, fragola, mango e avocado
Fried hoso salmon with philadelphia, strawberry, avocado and mango

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

TEMAKI 1 PZ.

RICE CONE WITH SEAWEED OUTSIDE

74.TEMAKI SHAKE — 3€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce

75.TEMAKI CALIFORNIA — 3€

Surimi di granchio*, avocado, cetriolo e maionese
Crab surimi, cucumber, avocado and mayonnaise*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, pesce, senape

76.TEMAKI SPICY TONNO — 3€

Tonno** pinne gialle, insalata e salsa spicy
*Yellow fins tuna** salad, and spicy sauce*

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape, sesamo

77.TEMAKI SPICY SALMON 3€

Salmone**, insalata e salsa spicy
*Salmon**, salad and spicy sauce*

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape, sesamo

78.TEMAKI MIURA 3€

Salmone** alla griglia, insalata e philadelphia con salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad and Philadelphia with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, molluschi, pesce, soia, latte

79.TEMAKI UNAGHI 4€

Anguilla* e avocado con salsa teriyaki
Anguilla and avocado with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

80.TEMAKI AMAEBI 4€

Gamberi rossi* e avocado
Red prawns and avocado*

Allergeni: crostacei

81.TEMAKI NISHIKU SALMON 3€

Salmone**, insalata in cono e salsa spicy
*Salmon**, salad in cone and* spicy sauce

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape

82.TEMAKI EBITEN 3€

Mazzancolle* in tempura con salsa teriyaki
Shrimps tempura with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, solfiti

83.TEMAKI NISHIKU TUNA 3€

Tonno** pinne gialle, insalata in cono e salsa spicy
*Yellow fins tuna**, salad in cone and* spicy sauce

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape

FUTOMAKI 6 PZ.

LARGE ROLL WITH SEAWEED OUTSIDE

90.FUTOMAKI FRITTO 6€

Salmone**, philadelfia, avocado, tobiko e salsa teriyaki
*Salmon**, philadelfia, avocado, tobiko and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

91.FUTOMAKI SPIDER 8€

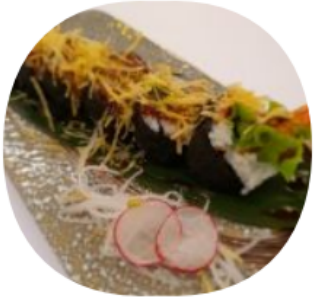
Tempura di surimi di granchio*, insalata e tobiko con salsa teriyaki
Crab surimi tempura, salad and tobiko with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova, pesce

92.FUTOMAKI SPECIAL 7,5€

Salmone**, tonno** pinne gialle, branzino**, avocado, cetriolo e maionese
*Salmon**, yellow fins tuna**, sea bass**, avocado, cucumber and mayonnaise*

Allergeni: uova, pesce, senape



93.FUTOMAKI EBITEN 7€

Tempura di mazzancolle*, insalata, e croccante di patate
Shrimps tempura, salad, and potato crisps*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, solfiti

GUNKAN 2 PZ.

100.GUNKAN SALMONE 5€

Salmone**, salsa spicy, maionese e tobiko
*Salmon**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

101.GUNKAN TUNA

6€

Tonno** pinne gialle, salsa spicy, maionese e tobiko
*yellow fins tuna**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

102.GUNKAN BRANZINO

5€

Branzino**, salsa spicy, maionese e tobiko
*Sea bass**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

103.GUNKAN ZUCCHINE

5€

Mazzancolle* cotto, maionese e tobiko, zucchine
Cooked shrimp mayonnaise and tobiko, zucchini*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, senape, solfiti

104.GUNKAN UOVA

7€

Uova di quaglia cotto, salmone** e philadelphia
*Cooked quail eggs, Salmon**, and philadelphia*

Allergeni: pesce, uova, latte

105.GUNKAN FLAMBE

6€

Gunkan salmone** e gunkan tonno** flambè
*Gunkan salmone** e gunkan tuna** flambé*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

106.GUNKAN PHILADELPHIA 5€

Salmone** e philadelphia
*Salmon** and philadelphia*

Allergeni: pesce, latte

107.GUNKAN FRAGOLA 5€

Salmone**, philadelphia e fragola
*Salmon**, philadelphia and strawberry*

Allergeni: pesce, latte

108.GUNKAN ROU SONG 5€

Philadelphia, rousong e salmone**
*Philadelphia, rousong and salmon**

Allergeni: glutine, pesce, latte, soia

109.GUNKAN MAZARA 7€

Gunkan con zucchine, stracciatella e gamberi rossi
Gunkan with zucchini, stracciatella and red shrips

Allergeni: crostacei, latte, solfiti

110.GUNKAN AVOCADO 3€

Gunkan con zucchine, stracciatella e avocado
Gunkan with zucchini, stracciatella and avocado

Allergeni: latte

111.GUNKAN MANGO

3€

Gunkan con zucchine, stracciatella e mango
Gunkan with zucchini, stracciatella and mango

Allergeni: latte

112.EBI STRACCIATELLA

5€

Gunkan con zucchine, stracciatella e mazzancolle cotte
Gunkan with zucchini, stracciatella and cooked shrimps

Allergeni: crostacei, latte

GUNKAN
FLOWER

201.SALMON FLOWER

3€

Fiori di zucca fritti avvolti da salmone con salsa teriyaki
Tempura of pumpkin flower wrapped in salmon
with teriyaki sauce

Allergeni: glutine, pesce, soia

202.FLOWER EBITEM

3€

Tempura di mazzancolle avvolte da salmone con teriyaki
Shrimps tempura wrapped in salmon with teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, solfiti

203.FLOWER MIX (3PZ.) 5€

Mazzancolle, fiori di zucca, surimi fritti ed avvolti da salmone con teriyaki
Fried shrimps, fried pumpkin flowers, fried surimi and avocado wrapped with salmon and teriyaki sauce

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, soia, solfiti

204.FLOWER VEGGY (3PZ.) 4€

Misto di verdure fritte (zucchine, patate dolci e carote) avvolte da zucchine
Mixed fried vegetables (zucchini, sweet potatoes and carrots) wrapped in zucchini

Allergeni: glutine, soia

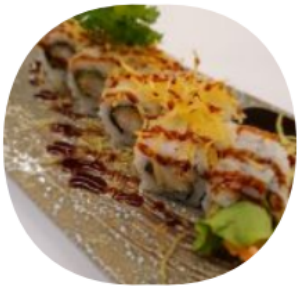
URAMAKI 8 PZ. 4 PZ. per a.y.c.e.

ROLL WITH RICE OUTSIDE

120.URAMAKI CALIFORNIA 7€

Surimi di granchio*, avocado, cetriolo e maionese
Crab surimi, avocado, cucumber and mayonnaise*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova, senape, sesamo



121.URAMAKI EBITEN 8€

Mazzancolle*in tempura, insalata, croccantini di patate e salsa teriyaki
Shrimps in tempura, salad, potato crisps and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo, solfiti

122.URAMAKI SPICY SALMON 9€

Salmone**, tobiko, insalata, maionese, avocado e salsa piccante
*Salmon**, tobiko, salad, avocado, mayonnaise and spicy sauce*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

123.URAMAKI SPICY TUNA 11€

Tonno** pinne gialle, tobiko, insalata, maionese, avocado e salsa piccante
*yellow fins tuna**, tobiko, salad, avocado, mayonnaise, and spicy sauce*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

124.URAMAKI MIURA 9€

Salmone** grigliato, insalata, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad, philadelphia, almonds and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, molluschi, pesce, soia, latte, frutta guscio, sesamo, solfiti, arachidi

125.URAMAKI TUNA 9€

Tonno** pinne gialle e avocado
*Tuna ** yellow fins and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

126.URAMAKI SALMONE 8€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

127.URAMAKI BLACK TUNA 9€

Riso nero con tonno** pinne gialle, avocado e philadelphia
*Black rice with tuna ** yellow fin, avocado e philadelphia*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

128.URAMAKI BLACK SALMON 8€

Riso nero con salmone**, avocado e philadelphia
*Black rice with salmon**, avocado e philadelphia*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

URAMAKI SPECIAL

8 PZ.
4 PZ. per a.y.c.e.

130.BUTTERFLY 10€

Surimi di granchio*, salmone**, avocado, maionese con salsa spicy
Crab surimi, salmon**, avocado, mayonnaise and with spicy sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova, senape, sesamo

131.CAPASANTA 13€

Capasanta* in tempura, mazzancolle* e avocado
Scalloping in tempura, shrimps* e avocado*

Allergeni: glutine, crostacei, molluschi, sesamo, solfiti

132.SOFT CRAB 12€

Tempura di surimi di granchio*, insalata, kadaifi, zucchine, maionese con salsa teriyaki e salsa spicy
Crab surimi tempura, salad, kadaifi, zucchini, mayonnaise with teriyaki sauce and spicy sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova, senape, sesamo

134.SCAMPI SPECIAL 12€

Scampi* e mazzancolle* in tempura, branzino** e avocado
Scampi and shrimps* in tempura, sea bass** and avocado*

Allergeni: glutine, crostacei, latte, sesamo, solfiti

135.MANGO ROLL 10€

Carpaccio di mango, branzino** in tempura, avocado e philadelphia
*Mango carpaccio, sea bass** in tempura, avocado and philadelphia*

Allergeni: glutine, pesce, latte, sesamo

136.SAUDADE (4PZ.) 6€

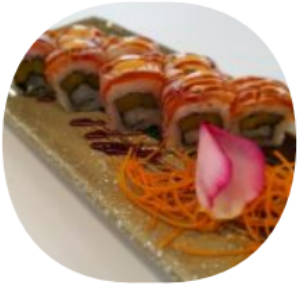
Salmone** e avocado con salsa teriyaki
*Salmon** and avocado with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

137.TIGER ROLL 9€

Mazzancolle* in tempura, salmone**, insalata, croccantini di patate con salsa teriyaki.
Shrimps in tempura, salmon**, salad, potato crisps with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, soia, sesamo, solfiti



138.FLAMBE RAINBOW 10€

Salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** scottati, peperone con salsa teriyaki e salsa spicy, mayonese
*Salmon**, yellow fins tuna** and sea bass**Seared, bell pepper with teriyaki sauce and spicy sauce, mayonnaise*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, uova, soia, senape, sesamo

139.DRAGON ROLL 12€

Avocado, angiulla* e salsa teriyaki
*Avocado, eel * and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

140.TARTUFO ROLL 12€

Mazzancolle* in tempura, kadaifi, tonno** pinne gialle, avocado e salsa tartufo
Shrimps tempura, kadaifi, yellow fins tuna**, avocado and truffle sauce*

Allergeni: glutine in salsa tartufo e kadaifi, crostacei, pesce, sedano, uova, soia, sesamo latte, frutta guscio, solfiti

141.TOKYO 10€

Tempura di salmone**, insalata e avocado con salsa teriyaki e salsa spicy, maionese
*Salmon** in tempura, salad and avocado with teriyaki sauce and spicy sauce, mayonnaise*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

142.VEGETARIANO 7€

Avocado, mango e cetriolo
Avocado, mango and cucumber

Allergeni: sesamo

143.PHILADELPHIA ROLL 10€

Salmone**, avocado, philadelfia e carpaccio di salmone**
*Salmon**, avocado, philadelfia and salmon** carpaccio*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

144.SPECIAL SAUDADE (4PZ.) 6€

Salmone** scottato e kadaifi con salsa teriyaki
*Seared salmon** and kadaifi with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, latte, sesamo

145.FIOR DI ZUCCA 13€

Mazzancolle* e fiori di zucca in tempura, avocado e salmone** con salsa teriyaki
*Shrimp and pumplin flowers in tempura, avocado and salmon** with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo, solfiti

146.SMOKY SHAKE 12€

Branzino** in tempura, philadelphia, insalata e salmone**
*Sea bass** in tempura, philadelphia, salad and salmon***

Allergeni: glutine, pesce, latte, sesamo

147.SUSHI CAKE (1PZ.) 7€

Mini torta di riso con ripieno di tartar di salmone** e tartar di tonno** pinne gialle e con avocado
*Mini rice cake fillled with salmon** tartar and yellow fins tuna** tartar and with avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

148.BLACK CAKE (1PZ.) 7€

Riso nero, salmone** e mango
*Black rice, salmon** and mango*

Allergeni: pesce, sesamo

150.MAZARA ROLL 13€

Gamberi* rossi, philadelphia, avocado, carpaccio di branzino** e tobiko
Red prawns, philadelphia, avocado, sea bass** carpaccio and tobiko*
Allergeni: glutine in tobiko, crostacei, pesce, soia, latte, sesamo, solfiti

151.URAMAKI WASABI 12€

Tonno** pinne gialle, avocado, mandorle e wasabi
*Yellow fins tuna**, avocado, almonds and wasabi*

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, latte, senape, frutta guscio solfiti, arachidi, sesamo

152.SPECIALE ROU SONG 12€

Salmone** grigliato, insalata philadelphia, mandorle e rou song con salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad, philadelphia, almonds and rou song with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, frutta guscio, sesamo solfiti, arachidi

153.SPICY BRANZINO 12€

Branzino**, philadelphia, avocado, con salsa spicy e maionese
*Sea bass** philadelphia, avocado, with spicy sauce and mayo.*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

154.POMODORO ROLL 12€

Mazzancolle* in tempura, salmone** scottato, insalata, kadaifi pomodoro con salsa teriyaki
Tempura shrimps, seared salmon**, salad, kadaifi, tomato with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uovo, pesce, soia, sesamo, solfiti

155.TONNO COTTO 12€

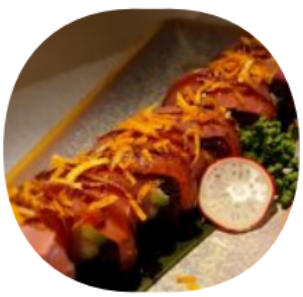
Tonno** pinne gialle cotto, philadelphia con salsa teriyaki
*Yellow fins tuna**, philadelphia with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, latte, soia, sesamo

156.BLACK EBITEM 10€

Uramaki di riso venere con gambero fritto, philadelphia, avocado, teriyaki e croccantini di patate
Venus rice uramaki with fried shrimp, philadelphia, avocado, teriyaki and potato crisps.

Allergeni: glutine, crostacei, soia, frutta a guscio, solfiti



157.BLACK TIGER 12€

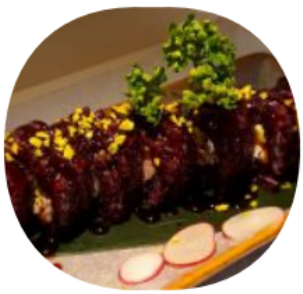
Uramaki di riso venere con gambero fritto, philadelphia, avocado, teriyaki, croccantini di patate e tonno crudo all'esterno
Venus rice uramaki with fried shrimp, philadelphia, avocado, teriyaki, potato crisps, and raw tuna on the outside

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, solfiti

158.BLACK MIURA 10€

Uramaki di riso venere con salmone cotto, pistacchio, philadelphia e avocado
Venus rice uramaki with cooked salmon, pistachio, philadelphia and avocado

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi



159.BLACK TONNO COTTO 12€

Uramaki di riso venere con tonno cotto, pistacchio, philadelphia e avocado
Venus rice uramaki with cooked tuna, pistachio, philadelphia and avocado

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi

160.CHICKEN ROLL 10€

uramaki con pollo fritto, sesamo, philadelphia, kaidaifi, avocado e salsa teriyaki
uramaki with fried chicken, sesame, philadelphia, kataifi, avocado and teriyaki sauce

Allergeni: glutine, crostacei, soia, latte, frutta a guscio

161.SPICY CHICKEN 10€

uramaki con pollo fritto, sesamo, philadelphia, kaidaifi, avocado e salsa teriyaki
uramaki with fried chicken, sesame, philadelphia, kataifi, avocado and teriyaki sauce

Allergeni: glutine, uova, crostacei, soia, frutta a guscio, solfiti, arachidi

162.RAINBOW ROLL 12€

Uramaki al salmone con sopra carpaccio di salmone, tonno e branzino
Salmon Uramaki with Salmon, Tuna and Sea Bass Carpaccio on top

Allergeni: pesce, sesamo

163.SPECIAL RAINBOW 12€

Uramaki con gambero fritto, avocado, carpaccio di salmone, tonno e branzino e salsa teriyaki
Uramaki with fried shrimp, avocado, salmon, tuna and sea bass carpaccio and teriyaki sauce

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo, solfiti

164.FRESH FUSION 15€

Uramaki con avocado, cetriolo, mango, stracciatella, gamberi rossi e pistacchio
Uramaki with avocado, cucumber, mango, stracciatella, red shrimps and pistachio

Allergeni: crostacei, frutta a guscio, sesamo, solfiti, arachidi

NIGIRI

RICE BALL WITH FISH

165.NIGIRI SAKE 3€

Salmone**
*Salmon***
.
Allergeni: pesce

166.NIGIRI MAGURO

3,5€

Tonno** pinne gialle
*Tuna ** yellow fins*
.
Allergeni: pesce

167.NIGIRI SUZUKI

3,5€

Branzino**
*Sea bass***
.
Allergeni: pesce

168.NIGIRI UNAGHI

5€

Anguilla* con salsa teriyaki
Ell with teriyaki sauce*
.
Allergeni: glutine, soia

169.NIGIRI AMAEBI

5€

Gamberi rossi**
*Red prawn***
.
Allergeni: crostacei, solfiti

170.NIGIRI EBI

3€

Mazzancolle* cotto
*Cooked shrimps**
.
Allergeni: crostacei, solfiti

171.NIGIRI HOTATE 3,5€

Capasanta*
*Scallop cooked**
.
Allergeni: glutine in salsa, soia, molluschi

172.NIGIRI TAKO 3€

Polipo*
*Octopus**

Allergeni: glutine in salsa, soia, molluschi

180.NIGIRI AVOCADO 3€

Nigiri all'avocado
Avocado nigiri

181.NIGIRI MANGO 3€

Nigiri al mango
Mango nigiri

NIGIRI SPECIAL

RICE BALL WITH FISH

175.NIGIRI SHAKE GIO

3€

Salmone**, philadelphia e tobiko con salsa teriyaki
*Salmon**, philadelphia and tobiko with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in tobiko e salsa, pesce, soia, latte

177.NIGIRI SAMBA

3€

Branzino**, lime e pepe nero
*Sea bass**, lime and black pepper*

Allergeni: pesce

178.NIGIRI TARTUFO

5€

Tonno** pinne gialle e kadaifi con crema al tartufo
*Seared yellow fins tuna** and kadaifi with truffle cream*

Allergeni: glutine in salsa tartufo e kadaifi, pesce, uova, sedano, soia, crostacei, latte.

179.NIGIRI FLAMBE

6€

Salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** flambé
*Salmon**, yellow fins tuna** and sea bass** flambé*

Allergeni: glutine in salsa e kadaifi, pesce, soia

SASHIMI

SLICES OF RAW FISH

185.SASHIMI SHAKE 12€

Salmone**
*Salmon***

Allergeni: pesce

186.SASHIMI TUNA 15€

Tonno** pinne gialle
*Tuna ** yellow fins*

Allergeni: pesce

187.SASHIMI SUZUKI 12€

Branzino**
*Sea bass***

Allergeni: pesce

188.SASHIMI MIX 12€

Sashimi misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
*Mixed sashimi of salmon**, yellow fins tuna** and sea bass***

Allergeni: pesce

189.SASHIMI SPECIALE 14€

Sashimi misto speciale dello chef
Mix sashimi served by chef

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi, solfiti

CHIRASHI

FISH SASHIMI ON TOP OF RICE

195.CHIRASHI SHAKE DON 10€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

196.CHIRASHI TATAKI DON 11€

Pesce misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** scottati con mango e salsa teriyaki
*Mixed seared salmon**, yellow fins tuna** and sea bass** with mango and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

197.CHIRASHI MISTO 10€

Chirashi misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
*Chirashi mixed of salmon**, tuna**yellow fins and sea bass***

Allergeni: pesce, sesamo

ONIGIRI

251.ONIGIRI EBITEM 5€

polpetta di riso triangolare con all'interno gambero in tempura
e sopra croccantini di patate
triangular rice ball with tempura shrimp inside and potato
crisps on top

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo, solfiti

252.ONIGIRI MIURA 5€

polpetta di riso triangolare con all'interno salmone cotto
e sopra croccantini di patatetri
angular rice ball with cooked salmon inside
and potato crisps on top

Allergeni: glutine, pesce, frutta a guscio, sesamo, solfiti, arachidi

253.ONIGIRI SPICY SALMON 5€

polpetta di riso triangolare con all'interno salmone, tobiko e salsa spicy
triangular rice ball with salmon, tobiko and spicy sauce inside

Allergeni: glutine, uova, pesce

SUSHI E SASHIMI

905.SUSHI MISTO 12€

5 nigiri, 4 uramaki e 3 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

906.SUSHI E SASHIMI MIX 1 16€

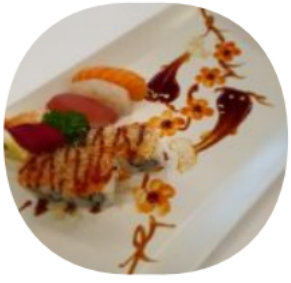
9 sashimi, 5 nigiri, 4 uramaki e 3 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

907.SUSHI E SASHIMI MIX 2 35€

12 sashimi, 8 uramaki, 10 nigiri, 2 gunkan e 6 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti



908.SUSHI URASUSHI 10€

6 nigiri e 4 uramaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

909.SUSHI HOSOSUSHI 7€

4 nigiri, 6 hosomaki

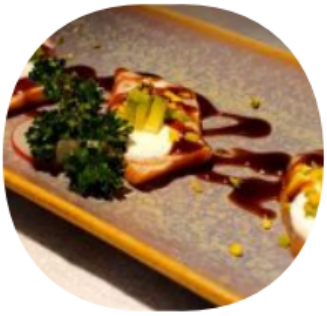
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

910.SUSHISASHIMI 14€

4 nigiri, 6 hosomaki e 5 sashimi.

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi, solfiti

BRUSCHETTE



231.SALMONE (3pz.) 6€

Salmone scottato con stracciatella, pistacchio e teriyaki
Seared salmon with stracciatella, pistachio and teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi

232.TONNO (3pz.) 7€

Tonno scottato con stracciatella, pistacchio e teriyaki
Seared tuna with stracciatella, pistachio and teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, frutta a guscio, arachidi

FRITTURA

FRIED

921.EBI TEMPURA 9€

Tempura di mazzancolle*
Shrimps tempura*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, solfiti

922.YASAI TEMPURA 6€

Tempura di verdure
Vegetable tempura

Allergeni: glutine, soia

923.TEMPURA MIX 9€

Tempura di verdure e mazzancolle*
*Tempura di vegetable and shrimps**

Allergeni: glutine, crostacei, soia, solfiti

924.SEA TEMPURA 10€

Tempura di pesce* misto
*Tempura of mixed fish**

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova, molluschi

925.POLLO FRITTO 6€

Pollo fritto con salsa agrodolce
Fried chicken with sour sauce

Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo, frutta a guscio, solfiti

CARNE E PESCE

MEAT AND FISH

9600.SPIEDINI DI POLLO 4€

Spiedini di pollo con salsa yakiniku
Fried chicken with sour sauce

Allergeni: glutine, soia, uova, senape, sesamo

961.SPIEDINI MAZZANCOLLE 5€

Spiedini di mazzancolle* alla griglia
Grilled shrimp skewers*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, pesce, latte, frutta guscio solfiti, sesamo, arachidi, solfiti

962.BRANZINO GRIGLIATO 10€

Branzino** alla griglia
*Grilled sea bass***

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

963.SALMONE GRIGLIATO 9€

Salmone** alla griglia con salsa teriyaki
*Grilled salmon** with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

964.BRANZINO AL VAPONE 10€

Branzino** cotto al vapore servito con cipollotti, zenzero e salsa di soia
*Steamed sea bass ** served with spring onions, ginger and soy sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

965.NISHIKU SUZUKI 12€

Branzino** fritto servito con la salsa agrodolce
*Sea bass** fried served with sweet and sour sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

966.MAZZAN SALE E PEPE 6€

Mazzancolle* fritto con cipolle
Shrimps fried with onions*

Allergeni: soia, crostacei, solfiti, glutine

967.GAMBERONI GRIGLIATI 8€

Gamberoni* alla griglia con la salsa yakiniku
Grilled shrimps with salsa yakiniku*

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, soia, sesamo, senape
solfiti, frutta a guscio, arachidi, solfiti

RISO E PASTA

RICE AND NOODLES

979.RISO E MAZZANCOLLE 4€

Riso saltato con verdure, mazzancolle* e uova
Rice sautéed with vegetables, shrimps and eggs*

Allergeni: soia, crostacei, uova, solfiti, glutine in salsa

980.RISO ALLA CANTONESE 4€

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova
Sauteed rice with ham, peas and eggs

Allergeni: soia, uova, glutine in salsa

981.RISO CON VERDURE 4€

Riso saltato con verdure, salsa di soia e uova
Sautéed rice with vegetables, soy sauce and eggs

Allergeni: soia, uova, glutine in salsa

983.RISO CON PESCE MISTO 5€

Riso saltato con tonno** pinne gialle, salmone** e uova
*Sautéed rice with yellow fins tuna**, salmon** and eggs*

Allergeni: soia, uova, pesce, glutine in salsa

984.SPAGHETTI DI RISO 4,5€

Spaghetti di riso saltato con verdure, germogli di soia, mazzancolle* e uova
Rice noodles sautéed with vegetables, bean sprouts, shrimps and eggs*

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, uova, soia, solfiti

985.SPAGHETTI DI SOIA 4,5€

Spaghetti di soia saltato con verdure, germogli di soia e mazzancolle*
*Soy spaghetti sautéed with vegetables bean sprouts and shrimps**

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, soia, solfiti

986.EBI UDON 4,5€

Bavettine saltato con verdure, mazzancolle* e uova
Bavettine sauteed with vegetables, shrimp and eggs*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, solfiti

987.YAKI UDON 7€

Spaghetti Udon saltato con verdure, mazzancolle* e uova
Spaghetti Udon sautéed with vegetables, shrimp and eggs*

Allergeni: glutine, uova, soia, solfiti

988.YAKI SOBA 7€

Pasta di grano saraceno saltato con mazzancolle*, verdure e uova
Buckwheat pasta sautéed with shrimps, vegetables and eggs*

Allergeni: glutine, uova, soia, solfiti

989.BRODO UDON E VERDURE 6€

Alghe, cipollina, funghi, uova e verdure
Seaweed, chives, mushrooms, eggs and vegetables

Allergeni: glutine, uova, soia

990.BRODO UDON E GAMBERI 8€

Mazzancolle*, uova, verdure e cipollina
Shrimps, eggs, vegetables and chives*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, solfiti

DESSERT

SORBETTO (alcolico)	3,5€
GUSTI: Limone, Fragola, Crema	
SORBETTO AL TÈ VERDE	5€
MOCHI GELATO (3 gusti a scelta)	6€
GUSTI: Cocco, Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Tè verde, Mango	
COCCO RIPIENO	5€
TARTUFO BIANCO	5€
TARTUFO NERO	5€
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	5€
GELATO AL THE VERDE	5€
GELATO FRITTO	3€
RIPIENO: profiterol nero	

NUTELLA FRITTA	3€
DOLCI DI SESAMO (5 pz.)	5€

ANALCOLICI

ACQUA NATURALE 0,5L	2€
ACQUA NATURALE 0,75L	2,8€
ACQUA FRIZZANTE 0,5L	2€
ACQUA FRIZZANTE 0,75L	2,8€
COCACOLA IN BOTTIGLIA	3€
COCAZERO IN BOTTIGLIA	3€
FANTA IN BOTTIGLIA	3€

TÈ FREDDO AL LIMONE	2,8€
TÈ FREDDO ALLA PESCA	2,8€
TÈ CALDO GESOLMINO	2,5€
TÈ CALDO VERDE	2,5€
TÈ CALDO VERDE GIAPPONESE	3€

VINO

IN CALICE

CALICE BIANCO FERMO	3€
CALICE FRIZZANTE	3€
CALICE ROSSO	3€

BIRRE

IN BOTTIGLIA

BIRRA GIAPPONESE ASAHI (50cl)	4€
BIRRA CINESE QINGDAO (64cl)	4€
BIRRA GIAPPONESE KIRIN (33cl)	3€
BIRRA GIAPPONESE KIRIN (50cl)	4,5€
BIRRA SAPPORO (50cl)	4,5€
BIRRA LASKO (50cl)	3,5€

VINO BIANCO

FERMO – IN BOTTIGLIA

SCARBOLO PINOT GRIGIO	15€
SCARBOLO C.O.F. FRIULANO	15€
SCARBOLO C.O.F. RIBOLLA GIALLA	15€
FIEGL COLLIO CHARDONNAY	18€
FIEGL COLLIO PINOT BIANCO	18€
FIEGL COLLIO PINOT GRIGIO	18€
FIEGL COLLIO RIBOLLA GIALLA	18€
FIEGL COLLIO SAUVIGNON	18€
FIEGL COLLIO FRIULANO	18€
FIEGL COLLIO MALVASIA	18€
VOSCA FRIULANO COLLIO	22€

VOSCA MALVASIA COLLIO	22€
COLLE DUGA COLLIO PINOT GRIGIO	25€
COLLE DUGA COLLIO SAUVIGNON	25€

BOLLICINE

IN BOTTIGLIA

RIBOLLA GIALLA BRUT	12€
CONCA D'ORO PROSECCO E.D. MILESIMATO	15€
VOLPERE PROSECCO BRUT DOCG	18€
FOSS MARAI VALDOBBIADENE E.D. DOCG	22€
RONCO CALINO BIO BRUT FRANCIACORTA	25€

RONCO CALINO MILLESIMATO NAT. FRANCIACORTA 32€

CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAÏQUE 55€

VINO ROSSO

IN BOTTIGLIA

VOSCA CABERNET FRANC FRIULI 12€

SCARBOLO C.O.F. MERLOT 15€

FIEGL MERLOT COLLIO 18€

VOSCA CABERNET FRANC I.G.T. V.G. 22€

FIEGL LEOPOLD CUVÉE ROUGE COLLIO 25€

SAKE

SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE

HAKUTSURU DRAFT SAKE	10€
TOKUSEN JUNMAISHU YAMADA NISHIKI	10€
HAKUTSURU JUNMAI NIGORI SAYURI	12€
HAKUTSURU TOKUSEN JUNMAI GINJO	12€

AMARI

WHISKY	3,5€
WHISKY GIAPPONESE	5€
GRAPPA CINESE	2,5€
GRAPPA FRIULANA NONINO	4€

SHOCHU	3,5€
CAFFÈ	1€

Guida asterischi (*)(**) su prodotti

I prodotti con singolo asterisco(*) sono prodotti surgelati e decongelati secondo il Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 prima della preparazione.
I prodotti con doppio asterisco (**) sono prodotti abbattuti: Per garantire la qualità e la sicurezza i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per raggiungere a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa e mantetuti per almeno 24 ore come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ATTENZIONE ai piatti con GOMA WAKAME

Goma Wakame presente nei piatti N.4e N.4 /48 / 49 / 50 contiene: Alghe 80,1% - zucchero 8,9% - sesamo 1,9% - mirin 1,8% - funghi orecchie di giuda 1,8% - olio vegetale 1,3% - aceto diriso 1,3% - agar agar 1,2% - sale 1,2% - gomma di xanthan 0,2% - peperoncino 0,1% - proteina di soia idrolizzata 0,1% - colorante E133 1% E102 1,5%. Puo influire negativamente sull attivita e lattenzione dei bambini. Si consiglia un ingestione massima settimanale di un grammo di prodotto per ogni chilogrammo di peso corporeo, il consumo eccessivo puo nuocere alla salute.

Lista degli allergeni:

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.
We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.
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
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 intollerances"

[1] Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten , i.e wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

[2] Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and products based on shellfish.

[3] Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and by-products.

[4] Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish.

[5] Arachidi e prodottii a base di arachidi.
Peanuts and peanut-based products.

[6] Soia e prodotti a base di soia.
Soy and soy-based products.

[7] Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso).
Milk and dairy products (lactose included).

[8] Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile,pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland and their by-products.

[9] Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and products based on celery.

[10] Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.

[11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and sesame seed-based products.

[12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.

[13] Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupine and lupine-based products.

[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and products based on molluscs.

[15] Fave e piselli.
Fava beans and peas.

Caro ospite/cliente,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 or 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.