



Japanese Restaurant

MENU

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2011

DECRETO LEGISLATIVO N.109 DEL 27 GENNAIO 1992 SEZIONE III
E DECRETO LEGISLATIVO N.114/2006.

EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI NEI PIATTI PREPARATI
E SOMMINISTRATI DA QUESTO LOCALE.



1.GLUTINE



2.CROSTACEI
E DERIVATI



3.UOVA E
DERIVATI



4.PESCE E
DERIVATI



5.ARACHIDI
E DERIVATI



6.SOIA E
DERIVATI



7.LATTE E
DERIVATI



8.FRUTTA
A GUSCIO E
DERIVATI



9.SEDANO
E DERIVATI



10.SENAPE
E DERIVATI



11.SESAMO
E DERIVATI



12.ANIDRIDE
SOLFOROSA E
SOLFITI



13.LUPINO
E DERIVATI



14.MOLLUSCHI
E DERIVATI

SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI
CHIEDI PURE INFORMAZIONI SULLE NOSTRE PIETANZE E BEVANDE.
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

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 ALCUNI CIBI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON
L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE
DELLE NORMATIVE SANITARIE.

MENÙ FISSO CENA

ALL YOU CAN EAT • Tutto quello che riesci a mangiare*

Menù fisso cena € 26,90
Menù bimbi (fino a 120cm) € 14,90
Menu bimbi (fino a 80cm) gratis

• Coperto € 1,50 • Bevande e dolci esclusi •

* **IMPORTANTE:** Abbiamo adottato la filosofia per cui puoi ordinare tutte le pietanze che vuoi, fino a quando riterrai di essere sazio, ma per rispetto del cibo e di chi in questo momento non può permettersi quotidianamente un pasto, ti consigliamo di ordinare consciamente, questo eviterà che qualche piatto non venga consumato, e non saremo costretti ad addebitare il costo alla carta.

Salsa Teriyaki € 0,50

Sai di essere celiaco o di avere intolleranze alimentari?

Rivolgiti al personale in servizio, sono disponibili le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze.

COME LEGGERE IL MENU



pesce crudo



pesce cotto



vegetariano



vegano



piccante



gluten free



alcuni alimenti possono essere congelati



ANTIPASTI

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



189. Crispy salmon truffe € 7,00

*sfoglia di alga nori fritto,
salmone marinato*

(allergeni:1,4,6)



190. Crispy maguro spicy € 7,50

*sfoglia di riso croccante, tonno,
maio piccante e teriyakie*

(allergeni:1,4,6,7)



191. Stick white € 7,00

*riso avvolto con branzino flambato
salsa della casa, mango e erba cipollina*

(allergeni:4,6)



192. Stick wasa € 7,00

*pollo in tempura, avvolto da salmone
con stracciatella, salsa mango, ponzu,
chips e una punta di wasabi*

(allergeni:1,4,6)



193. Stick flower € 7,00

*fior di zuccina di tempura
avvolto in salmone flambato
con salsa ponzu e kataifi*

(allergeni:1,4,6) 



194. Suzuki matsu € 7,00

*fiori di zucca in tempura
avvolta da branzino
con salsa matsu*

(allergeni:1,4,6) 



195. Tacos sake € 7,00

*sfoglia di farina fatta in casa,
con stracciatella,
tartare di salmone, salsa teriyaki e
salsa omakase*

(allergeni:1,4,6,7) 



196. Tacos maguro € 7,50

*sfoglia di farina fatta in casa,
tartar di tonno, crema di Avocado,
arancia, salsa teriyaki e salsa spicy cream*

(allergeni:1,4,6)  



197. Tacos hamachi € 7,50

*sfoglia di farina fatta in casa,
stracciatella, pesce bianco,
chips e teriyaki*

(allergeni:1,4,6,7) 





CONO

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



198. Cono sake € 5,00
*philadelphia, tartare salmone,
crema avocado, teriyaki e chip*

(allergeni: 1,4,6) 



199. Cono maguro € 5,50
tartare tonno, salsa spicy e chip

(allergeni: 1,4,6) 

200. Cono ebi tartare € 5,50
*stracciatella, guacamole,
amaebi e teriyaki*

(allergeni:1,2,6,7)



201. Cono unagi € 5,50
*crema guacamole, anguilla,
salsa unagi e sesamo*

(allergeni:1,4,6,11) 



202. Cono ebiten € 5,00
*tempura di gambero, teriyaki,
philadelphia e nori in polvere e teriyaki*

(allergeni:1,2,6) 





CARPACCI

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



203. Carpaccio maguro € 16,00

fette di tonno sottile, guacamole,
pomodorini, arachidi e salsa ponzu invecchiata

(allergeni: 1,4,6,8) 



204. Carpaccio suzuki € 15,00

fette di branzino sottile, guacamole,
arancia e salsa tropicale

(allergeni: 4)  



81. Carpaccio mix € 12,00

3 pz. salmone, 2 pz. branzino,
2 pz. tonno

(1,4,6,8) 



82. Carpaccio salmone € 10,00

6 pz. salmone

(allergeni: 1,4,6,8) 



前菜

ZENSAI

Nella cucina giapponese non esiste la differenza tra le varie portate, tutti i cibi vengono serviti insieme. Ma alcuni piatti possono essere considerati di inizio pasto, per stuzzicare l'appetito e soddisfare i palati più esigenti.

1. Riso bianco € 2,00



2. Zuppa di miso € 3,00
miso, erba cipollina, alghe e tofu

(allergeni:6)



3. Edamame € 4,00
fagioli di soia bolliti

(allergeni:6)



4. Wakame salade € 3,50
insalata di alghe

(allergeni:6,11)



5. Kiku salad € 7,50
insalata di verdure fresche miste con gamberi cotti, salmone crudo, salsa di sesamo

(allergeni:2,4,6,11)





6. Veggies salad € 6,00
*insalata di verdure fresche miste
con alsa di sesamo*

(allergeni:11) 



7. Sea food sunommo salad € 7,00
alghe giapponesi con shasimi

(allergeni:1,4,6,11)    



8. Patatine fritte € 2,50

(allergeni:1)  



278. Chips ebi € 4,00

(allergeni:2) 



205. Tofu di soia € 5,00
con salsa di soia e cipollotti

(allergeni:6,11)  



206. Germogli di soia € 5,00

(allergeni:6)  



222. Polipo rucola € 7,50

(allergeni:2) 

9. Pork gyoza

€ 4,00

ravioli al vapore piastra con maiale
e verdure

(allergeni:1,6)



10. Shao mai

€ 4,00

ravioli al vapore con maiale,
gamberi e salsa dolce

(allergeni:1,2,6) 



279. Pane al vapore

€ 4,00

Farina, zucchero

(allergeni:1)



280. Pane fritto

€ 4,00

Farina, zucchero

(allergeni:1)



12. Zuppa piccante

€ 4,50

uova, pollo, salsa piccante, tofu

(allergeni:1,6) 



272. Bao Chicken

€ 7,00

panino di riso, pollo fritto, insalata
e maio piccante

(allergeni:1,3,7) 



273. Bao Chicken

€ 7,00

panino di riso, spezzatino di manzo
marinato, prezzemolo

(allergeni:1, 10) 





握り寿司

NIGIRISUSHI

Piccola polpettina di riso pressato a mano, spesso con una punta di wasabi, con una fettina sottile di guarnizione sopra. È possibilmente legata con una sstriscia sottile di nori.



207. Nigiri beef roll € 5,00
tenerissima carne scottata con salsa miso tropicale e chip

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA

2 pezzi

(allergeni:1,6)

13. Sake nigiri
salmone € 3,50

2 pezzi

(allergeni:4)  



14. Maguro nigiri
tonno € 4,00

2 pezzi

(allergeni:4)  



15. Suzuki nigiri
branzino € 3,50

2 pezzi

(allergeni:4)  



16. Tai nigiri
orata € 3,50

2 pezzi

(allergeni:4)  



17. Ebi nigiri
gambero cotto € 4,00

2 pezzi

(allergeni:2)  



18. Amebi nigiri
gambero crudo € 4,00

2 pezzi

(allergeni:4,12)  





19. Toko nigiri € 4,50
polipo cotto

2 pezzi

(allergeni:1,6) 



20. Unagi nigiri € 4,00
anguilla cotta

2 pezzi

(allergeni:1,6)  



21. Tobikko nigiri € 4,00
uova di pesce volante

2 pezzi

(allergeni:4)  



22. Wakame nigiri € 3,50
alghe

2 pezzi

(allergeni:1)   



23. Avocado nigiri € 4,50
avocado

2 pezzi

 

軍艦壽司

GUNKAN

Una polpettina di riso di forma ovale, circondata da una striscia di nori, di verdura o di pesce con degli ingredienti, come tartare di pesce, impilati sopra

25. Ikura gunkan € 3,50

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

1 pezzo

(allergeni:4)  



26. Sake gunkan € 2,50

tartare di salmone, mayo, erba cipollina, tobikko

1 pezzo

(allergeni:1,4,6)  



27. Maguro gunkan € 2,50

tartare di tonno, erba cipollina, mayo, tobikko

1 pezzo

(allergeni:1,4,6)   



28. Ebi gunkan € 2,50

tartare di gambero cotto, mayo, zucchine, erba cipollina

1 pezzo

(allergeni:1,2)  



29. Amaebi gunkan € 2,50

tartare di gambero crudo, zucchine, lime

1 pezzo

(allergeni:4)  





179. Gunkan maguro flambe € 3,50

Tonno scottato, tartare di surime e maionese, tobikko, salsa ponzu

* con menù fisso massimo 4 porzioni per persona

1 pezzo

(allergeni:1,4,6)



180. Gunkan sake flambe € 3,50

Salmone scottato, tartare di surime e maionese, tobikko, salsa ponzu

* con menù fisso massimo 4 porzioni per persona

1 pezzo

(allergeni:1,4,6)



281. Gunkan phila € 3,00

Philadelphia, teriyaki

1 pezzo

(allergeni:7)



282. Bigné phila € 3,50

Salmone, philadelphia, teriyaki

1 pezzo

(allergeni:4,7)

TARTARE



30. Sake tartare* € 10,00

tartare di salmone, arancia e pasta kataifi

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

1 pezzo

(allergeni:1,4,6)



31. Maguro tartare* € 12,00

tartare di tonno, arancia e pasta kataifi

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

1 pezzo

(allergeni:1,4,6)

手巻き

TEMAKI

Una polpetta a forma di cono, con il nori all'esterno e gli ingredienti che sporgono dall'estremità larga.

Di maggiori dimensioni, tradizionalmente lungo dieci centimetri, va mangiato a morsi tenendolo con le dita.



32. Sake temaki € 3,50
salmone, philadelphia, avocado

1 pezzo

(allergeni:1,4,11)  



33. Maguro temaki € 4,00
Tonno, avocado e maio piccante

1 pezzo

(allergeni:1,4,11)   





34. Unagi temaki € 4,00
anguilla, avocado, philadelphia

1 pezzo

(allergeni:1,4,6,11)



35. Tempura temaki € 4,50
gambero fritto in tempura, mayo, insalata

1 pezzo

(allergeni:1,4,6,11)



37. California temaki € 4,50
gamberi cotti, salsa tonno e avocado

1 pezzo

(allergeni:1,4,6,11)



38. Veggie temaki € 3,50
avocado, cetrioli, philadelphia, insalata

1 pezzo

(allergeni:11)





HOSOMAKI

Una polpettina cilindrica con il nori all'esterno, tipicamente alta due centimetri e larga altri due. Generalmente ha un solo tipo di ripieno.

細巻き

36. Hoso phila € 6,00
Hoso fritto con salmone, philadelphia e granella di riso soffiato e prezzemolo e salsa terikiyaki

6 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)



181. Hoso sanku € 4,00
Hoso fritto con ripieno di riso, pate di tonno e salmone, salsa ponzu e teriyaki

2 pezzi

(allergeni:1,4,6)



182. Hoso tarutaru € 8,00
Hoso fritto con ripieno di avocado, tartare di salmone e tobiko, con salsa teriyaki

6 pezzi

(allergeni:1,4,6)



284. Hoso av ebi tartare spicy € 12,00
avocado, guacamole, gambero crudo, nori

6 pezzi

(allergeni:1,4,7,11)





39. Sake maki € 5,00
salmone

6 pezzi

(allergeni:4)  



40. Maguro maki € 5,00
tonno

6 pezzi

(allergeni:4)  



41. Ebi maki € 5,00
gamberi cotti

6 pezzi

(allergeni:4)  



42. Kali maki € 5,00
salsa di tonno

6 pezzi

(allergeni:3,4,6)  



43. Kappa maki € 4,50
cetrioli, philadelphia

6 pezzi

(allergeni:7)  



44. Avocado maki € 4,50
avocado, mayo

6 pezzi

(allergeni:3)  



裏巻き

URAMAKI

Una polpetta cilindrica con il ripieno al centro, circondato da un foglio di nori, quindi uno strato di riso e una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di sesamo tostati.

45. Tempura maki € 9,50
gambero fritto in tempura,
mayo, uova di pesce volante

8 pezzi

(allergeni:1,4,6) 



46. California € 9,50
salsa di tonno, gamberi cotti,
avocado

8 pezzi

(allergeni:1,3,4,6,7,11)  





47. Philadelphia € 9,50
salmone crudo, philadelphia, avocado

8 pezzi

(allergeni:4,7,11)  



48. Rainbow € 9,50
surimi, avocado, mayo, misto pesce crudo

8 pezzi

(allergeni:3,4) 



50. Spicy tuna € 9,50
tonno crudo, erba cipollina, salsa piccante e tobikko

8 pezzi

(allergeni:3,4,11)   



51. Spicy salmone € 9,50
salmone crudo, erba cipollina e salsa piccante

8 pezzi

(allergeni:3,4,11)   

52. **Miura roll**
*salmon e alla piastra,
philadelphia, cetriolo*

€ 9,50

8 pezzi

(allergeni:1,4,6,11) 



53. **Veggie roll**
*lattuga, avocado, cetriolo,
philadelphia*

€ 9,50

8 pezzi

(allergeni:7,11)  



178. **Chicken roll**
pollo in tempura, insalata e mayo

€ 9,50

8 pezzi

(allergeni:1,3,6,11)



55. **Tiger**
*gambero in tempura, philadelphia,
salmone, avocado e salsa teriaki*

€ 12,00

8 pezzi

(allergeni:1,4,6)  





56. Salmone top € 12,00
philadelphia, avocado, salmone

8 pezzi

(allergeni:7)



60. Ebi ten € 12,00
*gambero in tempura
asparagi in tempura, mayo
uova di pesce volante*

8 pezzi

(allergeni:1,4,3,6)



61. Kabocha € 10,00
*zucca in tempura, philadelpia,
avocado*

8 pezzi

(allergeni:1,6,7)



62. Jaoan flambé € 12,00
*tartare di salmone, tonno, salmone e
branzino scottati alla fiamma,
briciole di panko e salsa teryaki*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6)



64. Fuji € 12,00
*gamberi in tempura, philadelphia,
avocado, tartare di salmone*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7)



URAMAKI SPECIAL

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA

57. Saudade con salmone € 12,00
*riso, salmone, ,
sesamo, salsa anguilla*

8 pezzi

(allergeni: 1,6,11)  



58. Saudade mix € 14,00
*riso, salmone, branzino,
sesamo, salsa anguilla*

8 pezzi

(allergeni: 1,6,11)  



59. Ura anguilla € 16,00
*branzino, tonno, avocado,
philadelphia, nori di soia, tobiko,
anguilla, salsa teriyaki*

8 pezzi

(allergeni: 1,4,6,7)  



49. Kiku roll € 12,00
*Maki con ripieno di tonno, avocado,
maionese, topping con guacamole
e cipolla fritta, salsa teriyaki, tobikko*

8 pezzi

(allergeni: 1,3,4,6,7) 





208. Ura beef roll € 15,00
*asparago in tempura, sopra manzo scottato,
teriyaki e ketaifi*

8 pezzi

(allergeni:1,6)



285. Ura asparago flambé € 15,00
*asparago in tempura, sopra tonno scottato,
maio piccante, arachidi*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7,5) 



209. Ura tricolore € 15,00
*gambero in tempura con sopra
avocado, stracciatella, gambero
rosso di mazara, teriyaki e pistacchio*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6,7,8) 



210. Ura vulcano € 16,00
*salsa omakase
con dentro insalata e unagi;
e sopra katsuobushi e tobiko*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6) 

211. **Ura golden roll** € 15,00
*Oro alimentare, salmone, avocado
con sopra pomodoro, guacamole e Tobiko*

8 pezzi

(allergeni:1,4,7) 



212. **Ura pistacchio** € 13,00
*salmone condito con sopra salmone
flambato, salsa mango e pistacchio*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6,8) 



213. **Ura scampi** € 15,00
 *cetrioli, scampi crudi con sopra salmone e
scaglie di lime*

8 pezzi

(allergeni:4) 



214. **Miura onion** € 12,50
*salmone cotto condito,
ricoperto da salmone flambato,
salsa mango e salsa cipolle*

8 pezzi

(allergeni:1,4,6) 





TATAKI

ORDINABILE MAX 1 VOLTA A PERSONA



215. Tatakhi maguro € 17,00

*tonno, salsa special dello chef,
tobiko e erba cipollina*

(allergeni:1,4,6,5)



216. Tatakhi pistacchio € 16,00

*salmone flambato,
salsa teriyaki e pistacchio tostato*

(allergeni:1,4,6,8)





太巻き

FUTOMAKI

Una polpetta cilindrica, con il nori, all'esterno, tipicamente alta due o tre centimetri e larga quattro o cinque. È spesso fatta con due o tre ripieni scelti in modo da completarsi a vicenda in gusto e colore.

65. Ebi futo € 8,00

gambero in tempura, avocado, philadelphia, tobikko

4 pezzi

(allergeni:1,4,6,7) 



66. Seafood futo € 8,00

salmone e tonno crudi, philadelphia, avocado, cetriolo

4 pezzi

(allergeni:4,7)  



67. Hikaru futo € 10,00

tonno crudo, avocado, philadelphia, fritto in mollica di panko

4 pezzi

(allergeni:1,4,6,7) 



68. Ninja futo € 10,00

salmone, surimi, avocado philadelphia, tobikko fritto di mollica di panko e arachidi sbriciolati

4 pezzi

(allergeni:1,4,5,6,7) 



刺身盛合せ

MORIAWASE

*Si intende un misto sashimi accompagnato
alcuni tipi di pesce crudo affettato,
presentati sullo stesso piatto.*



69. Nami € 18,00
4 sashimi, 4 maki, 4 nigiri

(allergeni:4,11) 



70. Jo € 32,00
10 sashimi, 8 nigiri,
8 maki, 4 hosomaki

(allergeni:4,11) 

NIGIRI MIX



71. Small nigiri € 6,00

2 salmone, 1 branzino, 1 tonno, 1 gambero cotto



(allergeni:4)



72. Large nigiri € 11,00

10 pezzi nigiri mix

(allergeni:4,6) ❄️



73. Sake plus € 11,00

10 salmone

(allergeni:4)



74. Flambé € 10,00

mix pesce alla fiamma con panko, erba cipollina e salsa teriyaki

(allergeni:4,6,11)

MAKI MIX



75. Small maki
2 california, 2 philadelphia

€ 5,00

(allergeni:1,4,6,7,11)  



76. Large maki
4 philadelphia, 4 rainbow, 4 unagi

€ 12,00

(allergeni:1,4,6,7,11)  

SUSHI MIX



77. Small sushi
4 nigiri, 4 maki

€ 9,00

(allergeni:4,7,11)  



78. Large sushi
8 nigiri, 4 maki, 2 hosomaki

€ 16,00

(allergeni:4,6,7,11)  

刺身

SASHIMI

Un piatto della cucina giapponese che consiste principalmente in pesce o molluschi freschissimi, ma anche carne, tagliati in fettine sottilissime. Sono di solito mangiati crudi e serviti solo con una salsa in cui intingerli

79. Sashimi salmone € 10,00
6 fette di salmone crudo

(allergeni:4)  



80. Sashimi mix € 14,00
3pz di salmone, 1pz di branzino,
1pz di tonno e 1 scampo

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

(allergeni:4)   



217. Sashimi bufala € 16,00
pesce della giornata su letto di
bufala e salsa dello chef

* con menù fisso massimo 1 porzione per persona

(allergeni:1,4,6,7) 



CHIRASHI

Si serve in una ciotola grande laccata,
il riso sushi sul fondo e sopra il pesce crudo tagliato a lastrine.

83. Sake chirashi € 10,00
Nigiri di salmone su un letto di riso sushi

(allergeni:1,4,6,11) 



84. Mix chirashi € 12,00
3 sashimi, tonno, salmone
e branzino su un letto di riso sushi

(allergeni:1,4,6,11) 



283. Bento chicken € 10,00
Riso sushi, pollo impanato, salsa cipolla,
maio piccante e cipollotti

(allergeni:1,3,6)





TEMPURA

È un piatto della cucina giapponese a base di verdure e pesce, impastellati separatamente e fritti.

天麩羅



184. Takoyaki € 5,00

Polpette di polpo, maionese, teriyaki e katsuobushi

** con menù fisso massimo 1 porzione per persona*

4 pezzi

(allergeni:1,4,3,6) 



286. Crocchette ripiene con patate e pollo piccanti € 7,00

patate, pollo e spezie

1 pezzi

(allergeni:1) 

86. Fusilli di pollo impanati € 8,00

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

2 pezzi

(allergeni:1)



87. Yasai tempura € 7,00
tempura mista di verdure

(allergeni:1) 



88. Misto tempura € 9,00
tempura mista di verdure e gamberi

(allergeni:1,4,6) 



89. Squid tempura € 8,00
tempura di calamari

(allergeni:1,4)  



90. Ebi tempura € 10,00
tempura di gamberi

(allergeni:1,4,6) 





11. Spring rolls
involtini di verdure miste

€ 3,00

(allergeni:1) 



287. Patate sale pepe

€ 5,00

(allergeni:1)



92. Chicken katsu
pollo fritto avvolto nel panko

€ 6,00

(allergeni:1,6)



93. Tankastu
maiale fritto avvolto nel panko

€ 6,00

(allergeni:1,6)

最初のコース

PRIMI PIATTI

I piatti della cucina giapponese, simili alla nostra pasta, sono il soba e gli udon.

Gli udon sono spaghettoni di grano tenero, mentre la soba consiste in spaghettoni di grano saraceno: entrambi possono essere serviti in versione asciutta, con verdure e gamberi, oppure in brodo con tofu ed alghe. Il riso viene saltato e abbinato ad ingredienti freschissimi.

63. Riso cantonese € 8,00
piselli, prosciutto, uova

(allergeni:1,11)



94. Chahan € 9,00
riso saltato alla piastra con verdure,
uova gamberi e cozze

(allergeni:1,4,11) 🍷



95. Veggi chahan € 8,00
riso saltato alla piastra
con verdure, uova

(allergeni:1,11) 🌱



96. Yaki udon € 9,00
noodles di grano saltati alla piastra con
verdure, gamberi e cozze

(allergeni:1,4,11) 🍷



97. Yasai yaki udon € 8,00
noodles di grano saltati alla piastra
con verdure e uova

(allergeni:1,11) 🌱





98. Yakisoba € 9,00
*spaghetti con gamberi, cozze,
verdure alla piastra*

(allergeni:1,4,11) 



99. Yasai yakisoba € 8,00
spaghetti con verdure alla piastra

(allergeni:1,11) 



100. Zuppa ramen con pollo € 8,00
Pollo impanato, verdure e uova

(allergeni:1,6,11)



85. Zuppa ramen con frutti di mare € 8,00
gamberi, surimi e uova

(allergeni:1,4,6,11) 



101. Udon in brodo € 8,00
*udon in brodo
con gamberi alla tempura*

(allergeni:1,4,6,11) 



102. Spaghetti di riso € 10,00
*al manzo
manzo, verdure, sesamo*

(allergeni:1,6,11)

103. Spaghetti di riso € 8,00
alle verdure
verdure, sesamo

(allergeni:1,6,11)



104. Spaghetti di riso € 10,00
ai frutti di mare
verdure, frutti di mare, sesamo

(allergeni:1,4,6,11) 



185. Spaghetti di soia € 10,00
ai frutti di mare
*Spaghetti di soia, verdure miste,
funghi alga, cozze, gamberi*

(allergeni:1,4,6,11) 



186. Spaghetti di soia € 10,00
con pollo grigliato
*Spaghetti di soia, verdure miste,
funghi alga, pollo alla piastra*

(allergeni:1,6,11)



187. Spaghetti di soia € 8,00
con verdure
*spaghetti di soia con verdure miste
e funghi alga*

(allergeni:1,6,11)





第2のコース

SECONDI PIATTI

Solo ingredienti d'eccellenza alla base di un piatto profumato, delicato ma dai gusti decisi.



106. *Negima yakitori*
2 spiedini di pollo con erba cipollina e salsa teriyaki

€ 6,00

(allergeni:1,6,11)



107. *Beef teriyaki **
filetto di manzo con salsa teriyaki

€ 12,00

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

(allergeni:1,6,11)



108. *Ebi yakitori* € 6,00
2 spiedini di gamberi alla piastra con salsa teriyaki

(allergeni:1,4,6,11) ❄️ 🍷



109. *Suzuki teriyaki* * € 8,00
filetto branzino alla piastra con salsa teriyaki

(allergeni:1,4,6,11)



110. *Salmone teriyaki* € 10,00
salmone alla piastra con salsa teriyaki

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona (allergeni:1,4,6,11) 🍷



111. *Tuna tataki* * € 12,00
tonno scottato alla piastra con sesamo e salsa teriyaki

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona (allergeni:1,4,6,11) 🍷



112. *Hotate teriyaki* * € 8,00
capésante alla piastra con salsa teriyaki

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona (allergeni:1,6,11,14) ❄️ 🍷

105. Manzo con patate € 8,00

(allergeni:1,6,11)



113. Gamberi sale e pepe € 8,00
gamberi, sale e pepe, cipolla, erba cipollina

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

(allergeni:1,4,11) 🍷



114. Pollo alle mandorle € 7,00
pollo, verdure, mandorle

(allergeni:1,6,11)





116. Okonomiyaki € 8,00

uova, verza, cipollotti, salsa teriyaki,
maionese, bonito flakes

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

(allergeni:1,3,6) 



117. Gamberetti € 8,00

peperoni e mandorle
gamberi, peperoni, mandorle

* con menù fisso massimo 2 porzioni per persona

(allergeni:1,4,6,8,11) 



188. Gamberoni alla piastra € 8,00

* con menù fisso massimo 1 porzione per persona

2 pezzi

(allergeni:1,4,11)  

218. Pollo limone € 6,00

(allergeni:1,11)



219. Gamberi in salsa agrodolce € 7,00

(allergeni:1,4,11) 🌶️



220. Pollo agrodolce € 6,00
*Pollo con peperoni,
ananas e cipolle*

(allergeni:1,11)



221. Manzo piccante € 7,00
peperoni e cipolle

(allergeni:1,6,11) 🌶️



91. Veggie yaki € 5,00
verdure alla piastra

(allergeni:11) 🌿🥦



製菓

DOLCI

118. **MOCHI GELATO** € 6,00
Delicato gelato italiano racchiuso in una fine pastella di riso
Gusti: cheesecake, mango, cocco, cacao, the verde, lampone
119. **ZUCCOTTO ALLO YOGURT E CUOR DI LAMPONE** € 5,50
Mousse allo yogurt su un biscotto croccante e cuore di lampone
120. **COPPA DI GELATO** € 4,50
Coppa di gelato ai gusti di the verde, riso, limone
121. **CIOCCOLATINA CON CUORE DI PISTACCHIO** € 5,50
Un cuore di crema al pistacchio racchiuso in una delicata mousse al cioccolato ricoperta da fondente e decorata da pistacchi
122. **COCCO RIPIENO** € 6,00
Guscio con gelato al cocco e scaglie di cioccolato
123. **TARTUFO BIANCO** € 5,00
Gelato al fior di latte con cuore di caffè, con cioccolato bianco, granella di meringa e zucchero a velo
124. **TARTURO SCURO** € 5,00
Gelato al cioccolato, cuore di crema, con polvere di cacao, cioccolato fuso e granella di nocciole.
125. **PIRAMIDE ALL'ARANCIO** € 6,00
Mousse al fior di latte su base di croccante cioccolato bianco con cuore di salsa all'arancio.
126. **CREMINO** € 5,50
Delizioso mousse alla nocciola e alla gianduja, su base croccante decorata con salsa di cioccolato
127. **PROFITEROL SCURO** € 5,00
Bigné ripieni di crema e ricoperti da delicata crema di cioccolato
128. **ALCA DI NOE'** € 6,00
Gelato ai vari gusti con tazzine in regalo
129. **ISPIRAZIONE CHEESECAKE** € 6,00
Cheesecake crema al formaggio e base di biscotto
130. **CHEESECAKE LAMPONE** € 5,50
Salsa fresca ai lamponi, con mousse di formaggio morbido, su biscotto sbriciolato arricchito al burro.
131. **SOUFFLE' AI VARI GUSTI** € 5,50
Ciocolato bianco, cioccolato fondente, pistacchio
132. **SORBETTO AI VARI GUSTI** € 4,50
Limone\the verde
133. **CREMA CATALANA** € 5,50
Crema catalana con zucchero grezzo sciolto
134. **INNOCENTE** € 6,50
Crema cheesecake al caramello ricoperta da una golosa ganache di cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole
135. **MANGO & PASSION** € 6,50
Fresca mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit su una base di fragrante biscotto al cocco
136. **ISPIRAZIONE AL MANDARINO** € 6,00
Crema al gusto mandarino con base biscotto al cioccolato



APERITIVI

<i>Spritz Aperol</i>		€ 5,00
<i>Spritz Campari</i>		€ 5,00
<i>Sake Caldo/Freddo</i>	20 cl	€ 6,90
<i>(bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso)</i>		

COCKTAILS

MARGARITA: <i>tequila, liquore arancia, sciroppo, lime</i>		€ 6,00
MARTINI: <i>gin, vermouth</i>		€ 6,00
DAIQUIRI: <i>rum, lime, sciroppo</i>		€ 6,00
MOJITO: <i>menta, sciroppo, rum, acqua brillante</i>		€ 6,00
HIGHBALLS: <i>vodka+fragola, vodka+panna e fragola, vodka+albicocca</i>		€ 6,00
CAPIRINHA: <i>lime, zucchero canna, rum</i>		€ 6,00
COSMOPOLITAN: <i>vodka, lime, liquore arancia, sciroppo, more</i>		€ 6,00
TAKARA COOLER: <i>takara, lime, fanta, zucchero canna</i>		€ 6,00
GIN TONIC: <i>gin, acqua tonica</i>		€ 6,00

BIBITE

<i>Acqua naturale</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Acqua frizzante</i>	75 cl	€ 2,50
<i>Coca Cola bottiglia</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Coca Cola Zero bottiglia</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Fanta lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>Sprite lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>The al limone lattina</i>	33 cl	€ 2,50
<i>The alla pesca lattina</i>	33 cl	€ 2,50

BIRRE

<i>Asahi</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Asahi</i>	50 cl	€ 5,50
<i>Saporo</i>	65 cl	€ 6,50
<i>Tsingtao</i>	65 cl	€ 6,50
<i>Kirin</i>	33 cl	€ 5,00
<i>Corona</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Heineken</i>		€ 3,50
<i>Ichnusa</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Ichnusa</i>	50 cl	€ 5,50

VINI

ROSSI

Valpolicella € 20,90

BIANCHI

Vino Montagner Frizzante alla spina	Cara ffa Piccola	25 cl	€ 4,00
	Cara ffa Media	50 cl	€ 7,00
	Cara ffa Grande	100 cl	€ 12,00
Montecristo			€ 21,90
Falanghina			€ 16,00
Pinot grigio			€ 15,00
Passerina			€ 18,90
Ribolla gialla			€ 21,90
Gewürztraminer			€ 22,90
Müller			€ 27,90

BOLLICINE

Asolo D.O.C.G. Brut	€ 23,90
Franciacorta Saten	€ 29,90
Pignoletto frizzante	€ 17,90
Altamarea Passerina frizzante	€ 20,90

TÈ CALDI

Tè verde	€ 5,00
Tè menta	€ 5,00
Tè jasmine (tè verde della regione dei Fujian e fiori di gelsomino)	€ 5,00

CAPPAFFETTERIA

Ca ffe Espresso	€ 1,00
Ca ffe Macchiato	€ 1,00
Cappuccino	€ 1,50
Ca ffe Deca	€ 1,30
Ca ffe Corretto	€ 1,50
Orzo Espresso	€ 2,00
Gingseng Espresso	€ 2,00

DIGESTIVI

Amari/ Grappa	€ 3,00
Whisky	€ 5,00
Whisky giapponese	€ 10,00
Baileys	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Gin	€ 5,00
Zacapa	€ 7,90



KIKU
Japanese Restaurant