

GINZA

銀座

RISTORANTE

MENU ALLA CARTA A LA CARTE

Ordina quello che vuoi al prezzo indicato

Order what you want at the price indicated

IL KEBAB MIGLIORE THE BEST KEBAB

SENZA COSTI DI COPERTO

Il Ristorante non solo offre kebab ai propri ospiti, ma serve anche specialità fusion uniche, piatti sempre innovativi creati con passione e amore.

The restaurant not only offers kebabs to its guests, but also serves unique fusion specialties, always innovative dishes created with passion and love.

La scelta , La qualità , La cucina di mercato

The choice, The quality, The market cuisine

CUCINA DA TUTTO IL MONDO CUISINE FROM ALL OVER THE WORLD

KEBAB PANINI HAMBURGER RAMEN RAVIOLI

**Tutte le immagini sono solo a scopo illustrativo
Images shown are for illustration purposes only**

Al Ristorante Ginza, la salute dei nostri clienti è una priorità. I nostri piatti fusion sono preparati con metodi che garantiscono una maggiore salubrità e particolare attenzione ai dettagli.

At Ginza Restaurant, the health of our customers is a priority. Our fusion dishes are prepared with methods that guarantee greater healthiness and particular attention to detail.

I prodotti surgelati
sono indicati con *

The frozen products

*They are indicated with **

Si avvisa la gentile clientela che per motivi di reperibilità di mercato e tutela alimentare alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

We inform our customers that, for reasons of market availability and protection some food products may be frozen or quick frozen.



Rete WiFi: Ristorante Ginza
Chiave: Ginzawifi

**ALLEGATO II al Regolamento UE 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. **-Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) -sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(!);
 - b) - maltodestrine a base di grano(!);
 - c) -sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) -cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **-Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **-Uova** e prodotti a base di uova.
4. **-Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) -gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) -gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **-Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **-Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) -olio e grasso di soia raffinato(!)
 - b) -tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) -oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) -estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **-Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) -siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) -lattitolo.
8. **-Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acajiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **-Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **-Senape** e prodotti a base di senape.
11. **-Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **-Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **-Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **-Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

(!) -E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

**Allergens as listed in Annex II to Regulation (EU)
No. 1169/2011 (FIC)**

1. **-Cereals containing gluten**, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a. -wheat-based glucose syrups including dextrose (!);
 - b. -wheat-based maltodextrins (!);
 - c. -glucose syrups based on barley;
 - d. -cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
2. **-Crustaceans** and products thereof.
3. **-Eggs** and products thereof.
4. **-Fish** and products thereof, except:
 - a. -fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. -fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. **-Peanuts** and products thereof.
6. **-Soybeans** and products thereof, except:
 - a. -fully refined soybean oil and fat (!);
 - b. -natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c. -vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d. -plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **-Milk** and products thereof (including lactose), except:
 - a. -whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;
 - b. -lactitol.
8. **-Nuts**, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof, except nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
9. **-Celery** and products thereof.
10. **Mustard** and products thereof.
11. **Sesame seeds** and products thereof.
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂ (As sulphur dioxide and sulphites are additives, they must be listed by their functional classes followed by their names, e.g. Preservative: Sulphur dioxide. It is not sufficient to label just the E number)
13. **Lupin** and products thereof.
14. **Molluscs** and products thereof.

(!) -And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.

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

In order to avoid health issues, please inform our staff in advance in case of food allergies, intolerances or if you are on a vegetarian diet.

We are here to help and advise our customers at our best. All our dishes may contain traces of sesame seeds or soy and sodium glutamate. Wines and drink may contain sulphites.



ARACHIDI



CEREALI
CON GLUTINE



CROSTACEI



SOLFITI



LATTE



LUPINI



MOLLUSCHI



FRUTTA
A GUSCIO



PESCE



SEDANO



SEMI DI
SESAMO



SENAPE



SOIA



UOVA

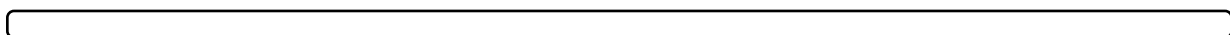
PANINO

P 1

PANINO KEBAB

kebab - salse -
insalata ...

€ 5,00



M 1

MENU PANINO KEBAB

panino kebab
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 8,00



Menu

PANINO

P 2

PANINO COTOLETTA

cotoletta - salse -
insalata ...

€ 5,00



M 2

MENU PANINO COTOLETTA

panino cotoletta
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 8,00



Menu

PANINO

P 3

PANINO
BANDIDOS

bandidos - salse -
insalata ...

€ 5,00



M 3

MENU
PANINO BANDIDOS

panino bandidos
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 8,00



Menu

PANINO

P 4

PANINO
FALAFEL

falafel - salse -
insalata ...

€ 5,00



M 4

MENU
PANINO FALAFEL

panino falafel
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 8,00



Menu

PANINO

P 5

PANINO
VEGETARIANO

polpette di verdure -
salse - insalata ...

€ 5,00



M 5

MENU
PANINO VEGETARIANO

panino vegetariano
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 8,00



Menu

PANINO

P 6

PANINO
CAPRESE

mozzarella - olio di oliva -
pomodoro - sale ...

€ 5,00



M 6

MENU
PANINO CAPRESE

panino caprese
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 8,00



Menu

PIADINA

P 7

PIADINA KEBAB

kebab - salse -
insalata ...

€ 6,00



M 7

MENU PIADINA KEBAB

piadina kebab
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 9,00



Menu

HOT DOG

P 8

HOT DOG

wurstel - salse
- insalata ...

€ 4,00



M 8

MENU
HOT DOG

hot dog
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 7,00



Menu

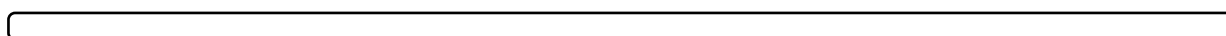
HAMBURGER

P 9

GINZA BURGER

bun classico, 150 gr di manzo,
cheddar, pomodoro, insalata,
ketchup, maionese, cipolla rossa

€ 8,00



M 9

MENU GINZA BURGER

ginza burger
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 11,00



Menu

HAMBURGER

P 10

BACON BURGER

bun classico, 150 gr di manzo,
bacon, cheddar, ketchup, maionese

€ 9,00



M 10

MENU BANCON BURGER

bancon burger
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 12,00



Menu

PIZZA

P 11

PIZZA REGINA ALTA CON KEBAB

la pizza dall'impasto alto e soffice e dal bordo croccante, farcita con una golosa combinazione di pomodoro e mozzarella filante, kebab, verdure e salsa

€ 10,00



M 11

MENU PIZZA KEBAB

pizza kebab
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 13,00



Menu

PIATTO

P 12

PIATTO KEBAB

kebab - panino vuoto
- salse - insalata ...

€ 7,00



M 12

MENU PIATTO KEBAB

piatto kebab
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 10,00



Menu

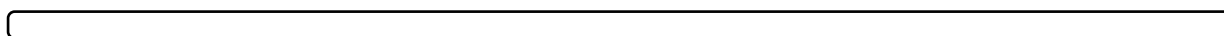
PIATTO

P 13

PIATTO
WURSTEL

wurstel - panino vuoto
- insalata ..

€ 6,00



M 13

MENU
PIATTO WURSTEL

piatto wurstel
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 9,00



Menu

PIATTO

P 14

PIATTO
COTOLETTA

cotoletta - panino vuoto
- salse - insalata ...

€ 7,00



M 14

MENU
PIATTO COTOLETTA

piatto cotoletta
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 10,00



Menu

PIATTO

P 15

PIATTO
BANDIDOS

bandidos - panino vuoto
- salse - insalata ...

€ 8,00



M 15

MENU
PIATTO BANDIDOS

piatto bandidos
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 11,00



Menu

PIATTO

P 16

PIATTO
CAPRESE

mozzarella - panino vuoto
- salse - pomodoro ...

€ 8,00



M 16

MENU
PIATTO CAPRESE

piatto caprese
+ fritto da € 3,00
+ bibita da € 2,50

€ 11,00



Menu

MENU FAMILY



M 17

MENU FAMILY

MENU
FAMILY KEBAB

4 panino kebab
+ 2 fritto da € 3,00
+ 1 bibita da € 5,00

€ 26,00



Menu

PARATHA

P 18

PARATHA
focaccia orientale

€ 2,00



P 19

PARATHA KEBAB

paratha - kebab

€ 5,00



P 20

PARATHA
ALLA NUTELLA

paratha - nutella

€ 3,50



TEMPURA

T 1

INVOLTINO
PRIMAVERA

involtino di verdure*

4 pz.

€ 3,00



T 2

HARUMAKI

involtini con pollo*

4 pz.

€ 4,00



TEMPURA

T 3

FRY CHIPS

patatine* fritte

€ 3,00



T 4

NUVOLE DI DRAGO

sfogliatine fritte con farina
di tapioca e frutti di mare misti

€ 3,00



TEMPURA

T 5

PATATE FRY'N DIP

patatine* fritte dal taglio
curvo , supercroccanti
fuori e morbide dentro

€ 4,00



T 6

CROCCHETTE
DI PATATE

crocchette* a base di
purè di patate, fritte

€ 4,00



TEMPURA

T 7

NUGGETS DI POLLO

filetti di pollo*, avvolti
in una croccante
panatura, fritti

€ 4,00



T 8

ANELLI DI CIPOLLA

anelli a base di cipolla*
e farina, rivestiti da
una panatura, fritte

€ 4,00



TEMPURA

T 9

OLIVE ALL'ASCOLANA

olive ripiene*
all'ascolana, fritte

€ 4,00



T 10

 JALAPENOS RED HOT

cremoso formaggio fresco *
con infuocati peperoncini
jalapeno rossi in una fine
impanatura, fritte

€ 4,00



TEMPURA

T 11

YASAI TEMPURA

carote, zucchine e verdure*
di stagione fritte in pastella

€ 4,00



T 12

TEMPURA MISTO

misto verdure*
fritte in pastella

€ 6,00



RAVIOLI

A 1

PANE ORIENTALE

pane orientale *
al fritto

4 pz.

€ 4,00



A 2

VEGAN BAO

panino orientale * al
vapore con verdure

4 pz.

€ 4,00



RAVIOLI

A 3

GINZA GYOZA

ravioli fatti in casa, al
vapore con carne, verdure

4 pz.

€ 4,00



A 4

GINZA YAKI GYOZA

ravioli fatti in casa, alla
piastra, con carne, verdure

4 pz.

€ 5,00



RAVIOLI

A 5

EBI GYOZA

ravioli * al vapore
con gamberi , carne*

4 pz.

€ 4,00



A 6

HAR GOW

ravioli * di amido ripieni
di gamberi al vapore

4 pz.

€ 4,00



RAVIOLI

A 7

XIAO LONG BAO

ravioli * al vapore
contenenti brodo e un
ripieno di carne e verdure

4 pz.

€ 4,00



A 8

RABBIT BAO

ciambella orientale *
al vapore con crema dolce

4 pz.

€ 4,00



RAVIOLI

A 9

GYOZA SOUP

ravioli fatti in casa, con
carne, verdure in brodo

€ 5,00



A 10

HAR GOW SOUP

ravioli * di amido ripieni
di gamberi in brodo

€ 5,00



INSALATA

C 1

 WAKAME

alghe piccanti*

€ 3,00



C 2

INSALATONE

insalata mista, pomodoro,
salsa dello chef

€ 5,00



RISO

C 3

RISO BIANCO

riso, sesamo

€ 2,00



C 4

RISO CHASHU

riso - chashu -
uova - salsa

€ 6,00



UDON & SOBA

C 5

UDON CON GAMBERI

udon giapponese,
saltati con gamberi*
e verdure miste

€ 7,00



C 6

YAKI SOBA CON GAMBERI

tagliolini giapponesi,
saltati con gamberi*
verdure e salsa yakisoba

€ 7,00



RAMEN

C 7

GINZA RAMEN

brodo giapponese,
servito con noodles,
chashu e uovo

€ 8,00



C 8

UDON RAMEN

brodo giapponese,
servito con udon,
chashu e uovo

€ 8,00



PIATTI CALDI

C 9

TAKOYAKI

polpette* in pastella
con polipo all interno
salsa spicy maionese

€ 6,00



C 10

CHICKEN KARAAGE

pollo* fritto in stile giapponese
con salsa teriyaki

€ 6,00



PIATTI CALDI

C 11

SPIEDINI
DI GAMBERI

spiedini di gamberi*
con salsa teriyaki

€ 6,00



C 12

SPIEDINI DI POLLO

spiedini di pollo*, con
salsa teriyaki

€ 6,00



DOLCI

D1

SOUFFLE AL PISTACCHIO

soufflé al cioccolato con
cuore al pistacchio liquido

€ 5,00



D2

MOCHI

dolcetti tipici giapponesi
caratterizzati da una copertura
morbida e gommosa farciti con
pistacchio, mango, cocco

3 pz.

€ 6,00



DOLCI

D3

CROCCANTE AL PISTACCHIO

dessert semifreddo con
crema al pistacchio, con
cuore al pistacchio,
decorato con granella di
mandorle caramellate

€ 5,00



D4

CHEESECAKE BRULÈ

crema di ricotta e
mascarpone con caramello,
ricoperta con crema brulèe

€ 5,00



DOLCI

D5

TARTUFO CHEESECAKE

tartufo con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro

€ 5,00



D6

TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

crema al mascarpone, pan di spagna e savoiardi inzuppati al caffè

€ 5,00



DOLCI

D7

FLUTE AL CAFFE

delizioso sorbetto al caffè da gustare in un comodo flute

€ 5,00



D8

FLUTE AL LIMONE

fresco sorbetto al limone da gustare in un comodo flute

€ 5,00



DOLCI

D9

ARACHIDE E CARMELLO SALATO PRONTOFREEZER

golosa crema semifreddo al burro
d'arachidi con cuore di caramello
salato, adagiata su pan di spagna
e decorata con fiocchi di caramello
e riccioli di cioccolato fondente

€ 5,00



GLUTEN FREE



D10

INNOCENTE

crema cheesecake al caramello
ricoperta da una golosa ganache
di cioccolato al latte arricchita
con pezzetti di nocciole su una
base di cornflakes e cioccolato

€ 6,00

