

LA STAZIONETTA



RISTORANTE
Sushi - Italiano - Cinese

MENÙ



ALL YOU CAN EAT

MENÙ SERA

€ 21,90

I bambini sotto di 5 anni sono gratuito ,da 6 anni a 10
anni si pagano il prezzo € 9,90

bevante , coperto e dessert sono escluse

1. Potete ordinare tutti i piatti che volete dal menù, quante volte volete.
Però ogni ordinazione non più di 6 piatti per volte.
2. Scegliete solo quello che realmente mangiate per evitare
sprecchi di cibo.
3. Se avanza qualcosa si paga in ogni caso il prezzo ciò che rimane.
4. Allo stesso tavolo devono ordinare con tutti la formula
all you can eat o tutti alla carta.
5. Se siete raggiunti da amici o parente successiva mente qualora
venissero visti mangiare i piatti vi sarà addebitato il costo di
un menù alla you can eat.
6. 107 (Astice rolls) e 110 (Special dradon) sono escluse.

Coperto € 1,50

Antipasti caldi

- | | | |
|-----------------------------------|--|---------|
| 1. Hurumaki [®] | Involtino fritto ripieno di verdura (2p) | € 1,50 |
| 2. Samurayski [®] | Involtino di gamberi con patate dolce (3p) | € 5,00 |
| 3. Eda Mame | Fagiolini di soia | € 4,00 |
| 4. Ghiosa [®] | Ravioli di gamberi alla griglia (4p) | € 5,00 |
| 5. Gyu Ghiosa [®] | Ravioli di carne alla griglia (4p) | € 4,00 |
| 6. Maguro Tataki | Tonno scottato | € 12,00 |
| 7. Sake Tataki | Salmone scottato | € 9,00 |
| 8. Sake Furai | Salmone impanati fritti | € 8,00 |
| 9. Misoshiro | Zuppa di soia | € 2,00 |



Antipasti freddi

- | | | |
|--|---|--------|
| 10. Gamberi rosso tartar [®] | Gamberi rosso tritato in salsa giapponese | € 8,00 |
| 11. Kani salad | Insalata di granchio | € 8,00 |
| 12. Wakame [®] | Alge in salsa di sesamo | € 3,00 |
| 13. Gome wakame [®] | Alge giapponese sottili con salsa di sesamo | € 3,00 |
| 14. Wakame salad | Insalata mista con alge | € 6,00 |
| 15. Tofu fresco [®] | Formaggio di soia fresco con salsa di soia | € 4,00 |
| 16. Mix salad | Insalata mista | € 4,00 |
| 17. Bresaola con rucola e parmigiana | | € 6,00 |
| 18. Polipo con rucola | | € 7,00 |

Antipasti freddi



19. Fiore di zucca® € 8,00
Fiore di zucca tempura con ripieno di gamberi e polpa di granchio



20. Sake passion € 9,00
Carpaccio di salmone con frutta di passione



21. Sake tartar € 6,00
Salmone tritato in salsa giapponese



22. Tonno tartar € 8,00
Tonno tritato in salsa giapponese



23. Kaisen salad € 8,00
Insalata con misto di pesce crudo



24. Whitw tartar € 8,00
Misto di pesce bianco tritato in salsa giapponese



25. Califinia salad € 9,00
Polpa di granchio, maionese, uova di salmone, avocado servito con riso



26. Tako salad € 8,00
Insalata di polipo con uova di salmone

Antipasti freddi



27. Maguro lounge® € 9,00

Fiore di zucca in tempura, philadelphia avvolto da tonno scottato con granella di pistachio, salsa teriaki e salsa rosa.

28. Sake lounge® € 7,00

Fiore di zucca in tempura, philadelphia avvolto da salmone scottato con granella di pistachio, salsa teriaki e salsa rosa.



31. Scampi lounge® € 9,50

Scampi in tempura, avvolto da pesce bianco scottato con granella di pistachio; salsa di pomodoro e olio d'olive extravergine.



33. Sake rocket® € 7,00

Riso, rucola e avocado avvolto con salmone e salsa rosa.



29. Sake mediterranea® € 10,00

Tranci di salmone impanati con avocado, granella di nocciola, salsa teriaki e salsa rosa.

30. Tuna mediterranea® € 12,00

Tranci di tonno impanati con avocado, granella di nocciola, salsa teriaki e salsa rosa.



32. Exotic tartar® € 8,00

Mix di tartar a base di salmone, tonno, branzino, gambero cotto, tobiko con passion fruit e salsa ponzu piccantino.

Nigiri sushi (1 porzione 2 pezzi)



34. Maguro nigiri € 4,00
Tonno



35. Sake nigiri € 3,00
Salmone



36. Tai nigiri € 3,00
Orata



37. Suzuki nigiri € 3,00
Branzino



38. Amaebi nigiri® € 4,00
Gamberi crudo



39. Ebi nigiri® € 3,00
Gamberi cotto

Nigiri sushi (1 porzione 2 pezzi)



40. Tako nigiri € 3,00
Polipo cotto



41. Unaghi nigiri € 6,00
Anguilla



42. Hokigai nigiri € 4,50
Capesante



43. Salmone scottato € 4,50



44. Tonno scottato € 4,50



45. Branzino scottato € 4,50



46. Gamberi impanato fritto € 4,50



47. Nigiri misto 6 pezzi € 11,00
Salmone, tonno, anguilla scottato, gambero impanato, gambero rosso, scampi.

Sushi e sashimi



48. Sushi sashimi® € 16,00

6 Pezzi di sushi, 6 pezzi di salmone

49. Sushi sashimi media® € 35,00

12 Pezzi di sushi, 18 pezzi di sashimi e 6 pezzi di uramaki

50. Sushi sashimi grande® € 52,00

18 Pezzi di sushi, 27 pezzi di sashimi e 9 pezzi di uramaki



51. Sushi misto® € 14,00

*8 pezzi di sushi e
6 pezzi di hosomaki*



52. Sushi speciale® € 18,00

*10 pezzi di gunkan misti e
5 pezzi di uramaki*

Carpaccio (pesce crudo a fette sottili)

53. Carpaccio misto *Salmone, tonno, branzino, orata.*

€ 13,00

54. Carpaccio di salmone

€ 10,00

55. Carpaccio di tonno

€ 13,00

56. Carpaccio di branzino

€ 11,00



Sashimi(Fette di pesce crudo)



57. Sashimi misto(15p) € 15,00

Misto di pesce crudo e amaebi



58. Sashimi speciale(22p) € 20,00

Misto di pesce crudo, amaebi e capesante.



59. Sake sashimi (15p) € 13,00

Salmone



60. Special sashimi(25p) € 22,00

Misto di pesce crudo, amaebi e capesante.

61. Maguro-sake sashimi(15p) Tonno e salmone

€ 16,00

62. Maguro sashimi(15p) Tonno

€ 16,00

63. Amaebi sashimi (10p)*® Gamberi crudo

€ 16,00

64. Suzuki sashimi(15p) Branzino

€ 15,00

Chirashi(ciotola di riso con pesce crudo)

65. Chirashi don *Riso con salmone, tonno e pesce bianco*

€ 15,00

66. Sake don *Riso con salmone*

€ 12,00

67. Tekka don *Riso con tonno*

€ 15,00

68. Unaghi don *Riso con anguilla*

€ 16,00

Gunkan(bigné sushi 2 pezzi per porzione)



69. Zhucchini gunkan® € 5,00
Zucchine, gambero cotto,
tobiko, maionese e salsa teriaki.



70. Sake philadelphia gunkan € 5,00
Salmone e philadelphia.



71. Amaebi gunkan® € 6,00
Salmone e gamberi rossi con tobiko.



72. Gunkan misto € 10,00
5 pezzi di gunkan misto



73. Spicy maguro gunkan € 6,00
Tonno piccante



74. Spicy sake gunkan € 5,00
Salmone piccante

Gunkan(bigné sushi 2 pezzi per porzione)



75. Kani gunkan € 5,00
Polipo di granchio e maionese



76. Ikura gunkan € 5,00
Uova di salmone.



77. Tobiko gunkan € 5,00
Uova di pesce volante.



78. Sake ikura gunkan € 7,00
Salmone e uova di salmone



79. Sake tobiko gunkan € 6,00
Salmone e uova pesce volante

Temaki(cono di riso -1 pezzo per porzione)



80. Spicy tuna temaki
€ 5,00

Tonno piccante e insalata.



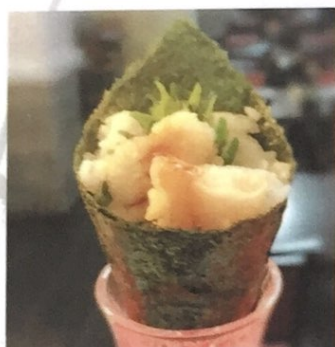
81. Spicy sake temaki
€ 4,00

Salmone piccante e insalata.



82. Maguro avocado tamak
€ 5,00

Insalata, tonno e avocado.



83. Ebi ten temaki[®]
€ 4,00

Insalata, gamberi fritti.



84. California temaki
€ 4,50

Insalata, polpadi granchio, avocado e tobiko.



85. Sake avocado temaki
€ 4,00

Insalata, salmone e avocado.



86. Unaghi temaki
€ 5,00

Insalata, anguilla e cetriolo.



87. Amaebi temaki[®]
€ 5,00

Insalata, gamberi crudo e tobiko.



88. Miura temaki
€ 4,00

Insalata, salmone griglia e philadelphia.

Hosomaki(rotolini di riso con alga all'esterno 6 pz)



89. Avocado hosomaki € 4,00



90. Rapa hosomaki € 3,00
Rapa giapponese



91. Kappa hosomaki € 3,00
Cetriolo



92. Sake hosomaki € 4,00
Salmon



93. Tekka hosomaki € 5,00
Tonno



94. Unaghi hosomaki* € 6,00
Anguilla



95. Mix hosomaki € 5,00
Salmon, tonno, pesce bianco.



96. Ebi hosomaki® € 4,00
Gambero cotto.

Uramaki(rotolini di riso con alga all'esterno 8pz)



97. California uramaki € 8,00

Polpa di granchio, avocado, maionese, avocado e tobiko.



98. Spicy sake uramaki € 6,00

Salmone con salsa piccante.



99. Spicy tuna uramaki € 8,00

Tonno con salsa piccante.



100. Sake avocado uramaki € 5,00

Salmone e avocado.



101. Maguro avocado uramaki € 8,00

Tonno e avocado.



102. Ebi ten uramaki*® € 8,00

Gamberi fritti e maionese.



103. Sake rainbow € 10,00

Salmone, avocado con rivestimento di salmone.



104. Sake philadelphia € 7,00

Salmone e philadelphia.

Uramaki special(8pz)



105. Special califonia uramaki € 10,00

Polpa di granchio, avocado, maionese, rivestito di salmone affumicato.



106. Futomaki fritto(10 pz) € 10,00

Salmone, avocado, gamberi, surimidi granchio, philadelphia, uova di pescevolante, fritto fuori in tempura.



107. Astice rolls € 15,00

Astice cotto al vapore con salsa piccante e maionese.



108. Ura rainbow € 10,00

Salmone, avocado rivestito di misto sashimi.



109. Ura dragon € 12,00

Anguilla rivestito di avocado.



110. Special dradon € 15,00

Ebi fritto rivestito con anguilla e salsa rosa.

Uramaki special^(8pz)



111. Kurozuku roll[®] € 12,00

Riso venere con gamberi cotto, rivestito con orata fritto, tobiko e salsa rosa.



112. Scampi fritto roll[®] € 13,00

Scampi in tempura rivestito con branzino scottato, pistacchio e salsa terriaki, maionese giapponese.



113. Kurozuku roll[®] € 13,00

Riso venere con branzino fritto rivestito di zucchine, tartar di gambero cotto, tobiko con salsa terriaki e salsa rosa.



114. Vegetarian roll € 9,00

Riso venere con avocado, rapa giapponese, patate dolce fritto, alghe giapponese e salsa teriaki

Uramaki special(8pz)



115. Ninja € 10,00

Fette di salmone con riso, cipolla croccante, insalata, salsa teriaki e salsa rosa.



116. California futomaki® (10 pz) € 11,00

Salmone, suirini di granchio, avocado e philadelphia arrotolato da alga di salsa con granella di pistacchio, salsa teriaki e salsa rosa.



117. Wasabi sake roll € 10,00

Rotolo di riso con salmone e avocado, sopra tartar di salmone spicy e wasabi fresco.



118. Wasabi tuna roll € 12,00

Rotolo di riso con tonno e avocado, sopra tartar di tonno spicy e wasabi fresco.



119. Special sake hosomaki (8pz) € 8,00

Hosomaki fritti con salmone, sopra con salmone trittato, tobiko, cipolline e salsa.



121. Special tuna hosomaki (8pz) € 10,00

Hosomaki fritti con tonno, sopra con tonno trittato, tobiko, cipolline e salsa.



123. Imperial futomaki (10pz) € 14,00

Gamberoni fritto, avocado e tobiko, rivestito con salmone, cipolline e salsa.

Special



120. Flower roll (8pz) € 12,00

Salmone fritto, gembero cotto, carote, cetrioli, philadelphia e tobiko, sopra con salmone trittato, cipolline e salsa.



122. Scampi roll (8pz) € 13,00

Scampi e insalata, rivestito con branzino, avocado, tobiko e crema balsamica.



124. Rose roll[®] (8pz) € 11,00

Avocado, cetrioli, philadelphia e tobiko, rivestito con salmone, granella di nocciola e mandorle.



125. Fiamma roll (8pz) € 12,00

Tonno cotto rivestito con tonno crudo, cipolline e riccioli di patate.



126. Tiger roll[®] (8pz) € 12,00

Gambero fritto rivestito con salmone scottato, tobiko, cipolline e salsa.



127. Crabby roll (10pz) € 13,00

Granchio fritto e insalata, rivestito con tobiko nel riso.

Primi[®]

128. Riso bianco	€ 2,00
129. Riso alla cantonese	€ 4,00
130. Kaisen Yakimeshi[®] <i>Riso saltato con misto di mare e verdure</i>	€ 7,00
131. Crepe di uova con riso <i>Riso saltato con misto di verdure</i>	€ 5,00
132. Ten Don <i>Tempura misto con riso bianco</i>	€ 8,00
133. Katsuo Don <i>Cotoletta di maiale fritto con riso bianco</i>	€ 8,00
134. Spaghetti udon con frutti di mare[®]	€ 7,00
135. Spaghetti udon con verdura	€ 5,00
136. Spaghetti udon in brodo con gamberi fritti[®]	€ 9,00
137. Spaghetti giapponese in brodo con verdura	€ 5,00
138. Spaghetti giapponese in brodo con gamberi[®]	€ 6,00
139. Spaghetti di riso /soia con frutti di mare alla piastra[®]	€ 6,00
140. Spaghetti di riso con verdura	€ 4,50
141. Spaghetti di soia con verdura	€ 4,50
142. Spaghetti giapponese con frutti di mare[®]	€ 7,00
143. Agnolotti con panna e prosciutto	€ 6,00
144. Agnolotti al ragù[®]	€ 6,00
145. Gnocchi al ragù[®]	€ 6,00
146. Spaghetti con frutti di mare[®]	€10,00

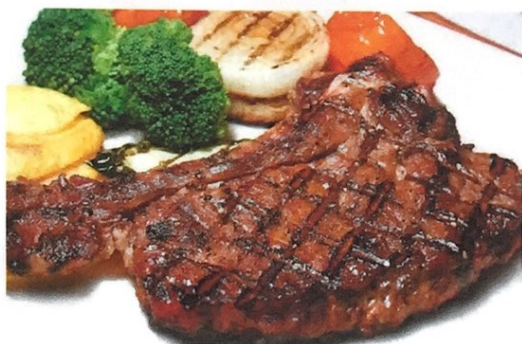
Secondi

147. Pollo alla piastra *	€ 5,00
148. Pollo con patate *	€ 4,50
149. Pollo con mandorle *	€ 4,50
150. Vitello alla piastra *	€ 6,00
151. Vitello con pepenero *	€ 5,50
152. Vitello con patate *	€ 5,50
153. Gamberi alla piastra *	€ 6,50
154. Gamberi sale e pepe *	€ 5,50
155. Gamberoni alla piastra *	€ 8,50
156. Gamberoni sale e pepe *	€ 7,50
157. Misto di mare alla piastra *	€12,00
158. Misto di mare fritto *	€ 9,00



Piatti Alla Griglia

159. Spiedini di gamberi (4 pezzi) *	€ 6,50
160. Petto di pollo alla griglia *	€ 5,50
161. Braciola alla griglia	€ 6,00
162. Bistecca di vitello alla griglia (200g)	€15,00
163. Salsiccia alla griglia	€ 5,50
164. Scampi alla griglia *	€ 8,00
165. Gamberi alla griglia *	€ 6,00
166. Gamberoni alla griglia *	€ 8,00
167. Salmone alla griglia	€ 8,00
168. Branzino/Orata alla griglia	€10,00
169. Misto di pesce alla griglia	€22,00



Tempura e Agemono (frittura giapponese)

- | | |
|--|--------|
| 170. Tempura mista* [Ⓢ]
<i>Gamberoni e verdure fritte</i> | €10,00 |
| 171. Ebi Tempura(6pezzi)* [Ⓢ]
<i>Gamberoni fritti</i> | €12,00 |
| 172. Yasai Tempura
<i>Verdure mista fritte</i> | € 7,00 |
| 173. Tori Karaage*
<i>Pollo fritte</i> | € 6,00 |
| 174. Ika Ring*
<i>Anelli di calamare fritti</i> | € 7,00 |
| 175. Ebi Furai (6pezzi)* [Ⓢ]
<i>Gamberoni impanati fritti</i> | €11,00 |
| 176. Kushiage Misto* [Ⓢ]
<i>Spiedini misti fritti, gamberi, salmone, vitello, avocado, zucchini, zucca</i> | €11,00 |
| 177. Suzuki Furai
<i>Branzino impanati fritti</i> | € 9,00 |
| 178. Kakiage*
<i>Verdure sottili miste fritte con gamberetti</i> | € 8,00 |



Contorni

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 179. Patatine fritte* | € 3,50 |
| 180. Insalata mista | € 4,00 |
| 181. Verdura alla griglia | € 4,00 |
| 182. Misto di verdura alla piastra | € 4,50 |
| 183. Patate alla piastra | € 4,00 |



MENU DESSERT

Dolce

Tiramisu	€ 3,00
Tartufo bianco	€ 3,00
Tartufo scuro	€ 3,00
Coppa profiterol	€ 3,00
Coppa Amarena	€ 2,50
Coppa cioccolato	€ 2,50

FRUTTA FRESCO

Ananas	€ 3,00
Arancia	€ 3,00
Melone	€ 3,00
Anguria	€ 3,00
Fragole	€ 3,00

Vino in bottiglia

Barbera	€13,00
Mateus rose	€11,00
Dolcetto	€15,00
Gavi	€13,00
Chardonney frizzante	€11,00
Roero arneis	€15,00

BEVANDE ALLA SPINA

VINO

1/4L vino bianco/rosso spina	€ 3,00
1/2L vino bianco/rosso spina	€ 5,00
1L vino bianco/rosso spina	€ 8,00

BIRRA

Birra alla spina piccola

€ 3,00

Birra alla spina media

€ 4,00

Cocacola

Cocacola alla spina piccola

€ 3,00

Cocacola alla spina media

€ 4,00

BEVANDE IN BOTTIGLIA

BIRRA

Moretti 66cl

€ 3,50

Cinese 66cl

€ 4,00

Becks 33cl

€ 3,00

Ceres 33cl

€ 3,50

Tenes 33cl

€ 4,00

Birra Asahi 50cl

€ 4,50

Birra Sapore 65cl

€ 6,50

1/2acqua minerale naturale

€ 1,50

1/2acqua minerale frizzante

€ 1,50

Tè verde caldo

€ 2,50

Tè al gelsomino

€ 2,50

BIBITE IN LATTINA

Cocacola

€ 2,50

Fanta

€ 2,50

Sprite

€ 2,50

The limone/pesca

€ 2,50

Succo pera/ananas/pesca/ace

€ 2,00

LIQUORI

limoncello/mirto

€ 3,00

Amaro

€ 3,00

Grappa

€ 3,00

Whisky

€ 3,50

Sake caldo /Sake freddo

€ 4,00

Caffè

€ 1,00

Caffè Decaffeinato /Orzo

€ 1,50

Corpeto cena 1.5€ a persona

INFORMATIVA AL CLIENTE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo e poiché ci teniamo alla salute del consumatore, Le mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di "addetto agli allergeni", ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirle le necessarie informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; 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: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; 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: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo Dalfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato Dalfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; 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: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola: latticolo.
8. Frutta a guscio (mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*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 10mg/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.

Il pesce servito crudo ha subito trattamento temico così come previsto dal reg. ce 853/04 Con il simbolo alcuni prodotti possono essere surgelati.*

Via Torino pianezza 150
10093 Collegno (To)
Tel: 011-4153408 / 331-8391698