

**FUJIYAMA**

**JAPANESE RESTAURANT**

**menu pranzo**





**Sushi & Teppanyaki**

# Menu

**ALL YOU CAN EAT**

**€ 15,00**

a persona

**SORBETTO INCLUSO**

**BEVANDE ESCLUSE**

**TUTTI I GIORNI**

**MENU BAMBINI € 8,00** (fino a 120 cm di altezza)

**“Se si sceglie la FORMULA MENU, deve essere applicata per tutti i componenti del tavolo”**

**ORDINA TUTTO QUELLO CHE VUOI DA QUESTA CARTA.  
SI MANGIA A VOLONTÀ!**

**“Basta che non avanzi nulla di quello che ordini; ciò che non viene consumato viene addebitato a parte”  
Il cibo è vita, non sprecarlo!**

Informiamo la gentile clientela che in ottemperanza a quanto disposto dal Regolamento del Parlamento Europeo, tutto il pesce acquistato fresco, somministrato crudo in loco o da asporto, viene abbattuto tramite idonea e autorizzata attrezzatura in ogni parte della massa per almeno 24 ore.

Inoltre, in ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 è stato allegato l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. **Informativa sulle allergie ai sensi del regolamento CE/1169/2011:**



Prodotti a base di pesce



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Frutta a guscio, mandorle, noci, nocciole



Cereali contenenti glutine



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Molluschi e prodotti a base di molluschi



Senape e prodotti a base di senape



Sedano e prodotti a base di sedano



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Latte e prodotti a base di latte



Anidride solforosa e solfiti



Sola e prodotti a base di sola



Lupini e prodotti a base di lupini

Pertanto chiediamo alla nostra gentile di informarci subito in caso di allergie alimentari, al fine di poter indicare oralmente la composizione dei nostri piatti onde evitare qualsiasi problema di salute ai nostri ospiti.

(\*) Il prodotto potrebbe essere surgelato

(#) Il prodotto è cucinato alla piastra

# ANTIPASTI

---

- 02 Hiyayakko, tofu (tofu crudo)
- 03 Verdure piccanti
- 04 Edamame \*
- 05 Misto di pesce con aceto \*
- 09 Germogli di soia
- 10 Pane al vapore (senza ripieno) \*
- 13 Gyoza (4 pezzi) - (ravioli di carne) \*
- 13B Pane Cinese (con ripieno dolce) \*
- 14 Shao Mai (4 pezzi) - (ravioli di gamberi: 80% gamberi e 20% carne) \*
- 14B Ravioli misti (2 carne e 2 gamberi) \*
- 15 Involtini primavera \*



04 Edamame



05 Misto di pesce con aceto

## BARCA (SUSHI - SASHIMI - MAKI)

---



Barca per 1 persona (5 sashimi - 4 nigiri - 4 uramaki - 4 hossomaki) \*

## SUSHI E SASHIMI

---



400 Sushi misto  
(14 pezzi: 10 nigiri - 4 maki) \*



400B Nigiri misto  
(8 pezzi di nigiri) \*



B1 Sashimi di salmone  
(4 pezzi - 1 porzione a persona) \*

## **CARPACCIO (SASHIMI SOTTILE)**

---

C1 Misto (2 porzioni a persona) \*



## **SUSHI NIGIRI (2 PEZZI)**

---



S1 Salmone \*



S2 Tonno \*



S3 Gamberi \*



S4 Branzino \*



S5 Polpa di granchio \*



S7 Polpo \*

## **DOMBURI MONO (SUSHI IN CIOTOLE)**

---



D1 Tekka Don  
Sashimi di tonno e riso \*



D2 Sake Don  
Sashimi di salmone e riso \*



D4 Chirashi Don misto  
Sashimi misto e riso \*

## **URAMAKI (ROTOLO MEDIO CON RISO ALL'ESTERNO)**

---



U1 California  
(granchio, maionese,  
avocado, tobico esterno)  
(8 pezzi) \*



U2 Tempura maki  
(fritto di gamberi interno)  
(8 pezzi) \*



U2B Tempura maki con  
alga rossa (fritto di  
gamberi interno) (8 pezzi) \*



**U3 Spicy Tuna**  
(tonno, avocado e salsa spicy)  
(8 pezzi) \*



**U4 Philadelphia**  
(salmone crudo con philadelphia)  
(8 pezzi) \*



**U6 Salmone Out**  
(interno salmone e avocado, esterno salmone) (8 pezzi) \*



**U7 Tiger Roll**  
(fritto di gamberi interno con salmone crudo esterno)  
(8 pezzi) \*



**U10 Ebiten Maki**  
(fritto di gamberi interno con farina frita esterna) (8 pezzi) \*



**U11 Maki fritto**  
(philadelphia, tobico e salmone con frittura esterna) (8 pezzi) \*



**U14 Maki vegetariano**  
(interno di patate dolci con farina frita esterna)  
(8 pezzi)



**U19 California roll vegetariano**  
(avocado, cetriolo e philadelphia)  
(8 pezzi)



**U20 Spicy salmone sake**  
(salmone, avocado e salsa spicy) (8 pezzi) \*



**U21 Miura**  
(salmone cotto, philadelphia, avocado, salsa trioki) (8 pezzi) \*



**U22 Salmone e avocado** (8 pezzi) \*



**U22B Salmone e avocado con alga rossa** (8 pezzi) \*



**U23 Tonno e avocado** (8 pezzi) \*



**U28 Black Vegetariano**  
(avocado e insalata interni con maionese) (8 pezzi)



**U29 Black Sake**  
(salmone crudo e philadelphia) (8 pezzi) \*



**U31 Black salmon out**  
(salmone crudo, maionese e  
salmone esterno) (8 pezzi) \*



**U34 Onigiri**  
(salmone cotto e  
philadelphia) (1 pezzo) \*



**U36 Chicken roll**  
(interno pollo fritto, insalata,  
maionese, esterno kataifi  
e teriyaki) \*

## **FUTOMAKI (ROTOLO GRANDE CON ALGA ESTERNA)**

---

**F1 Futo California** (granchio, avocado, cetrioli, maionese) (8 pezzi) \*

**F2 Futo Ebiten** (gambero fritto e avocado) (8 pezzi) \*

## **HOSSOMAKI (ROTOLO CON ALGA ESTERNA)**

---



**H1 Sake Maki**  
(salmone) \*



**H2 Tekka Maki**  
(tonno) \*



**H3 Kappa Maki**  
(cetrioli)



**H5 Ebi Maki**  
(gamberi) \*



**H7 Avocado Maki**



**H8 Hossomaki fritti** \*



**H9 Hossomaki surimi** \*

## TEMAKI (CONO DI ALGA ESTERNA CON RISO E PESCE)

---



**T1 Salmone**  
(salmone e  
avocado) \*



**T2 Tonno**  
(tonno e  
avocado) \*



**T3 Gamberi**  
(gamberi e  
avocado) \*



**T5 California**  
roll (granchio e  
avocado) \*



**T6 Ebiten**  
(gamberetto  
fritto) \*



**T7 Spicy salmone**  
(piccante) \*



**T8 Spicy tonno**  
(piccante) \*



**T9 Black sake**  
(salmone crudo e  
maionese) \*



**T10 Black**  
ebiten \*

## TEMPURA (FRITTURA GIAPPONESE) E FRITTI

---



**Tp1 Tempura di verdura**



**Tp2 Tempura mista \***



(surimi e chela  
di granchio) \*

**Tp1 Tempura di verdura**

**Tp2 Tempura mista \***

**67 Tonkatsu (maiale fritto)**

**69 Patate fritte \***

**70 Pane fritto \***

**71 Wanton fritto \***

**72 Chela di granchio fritto \***

## INSALATE

---

**16 Insalata**

**18 Insalata di alghe \***

**19 Insalata di granchio \***

**20 Insalata di gamberi \***

## ZUPPE

---

**21 Zuppa di miso (miso, alghe e tofu)**

**22 Zuppa aspropiccante (funghi, carote, uova e piccante)**

## PRIMI PIATTI

---

- 24 Riso Teriyaki (con pollo e verdure) #
- 25 Riso con gamberi e verdure # \*
- 26 Riso con salmone e verdure # \*
- 27 Riso con verdure #
- 28 Riso con frutti di mare e verdure # \*
- 29 Riso bianco (al vapore)
- 30 Udon con gamberi e verdure (spaghetti di riso) # \*
- 30B Udon con pollo e verdure (spaghetti di riso) #
- 30C Udon con verdure (spaghetti di riso) #
- 31 Udon con frutti di mare e verdure (spaghetti di riso) # \*
- 32 Soba con gamberi e verdure (spaghetti di grano saraceno) # \*
- 33 Soba con frutti di mare e verdure (spaghetti di grano saraceno) # \*
- 34A Spaghetti di soia con gamberi e verdure \*
- 34B Spaghetti di soia con pollo e verdure
- 35 Spaghetti di soia con verdure
- 38 Ramen con carne (spaghetti in brodo)

## TEPPANYAKI DI PESCE

---

- 41 Spiedini di gamberi alla piastra (3 porzioni a persona) # \*
- 44 Calamari alla piastra # \*
- 45 Pesce misto: tonno, salmone, branzino alla piastra # \*
- 46 Salmone alla piastra # \*
- 81 Gamberi sale e pepe \*
- 82 Gamberi piccanti \*
- 83 Gamberi al limone \*
- 84 Gamberi thailandese (gamberi, ananas e agropiccante) \*



## TEPPANYAKI DI CARNE

---

- 58 Pollo Teriyaki alla piastra #
- 73 Peperoni e manzo piccante \*
- 74 Manzo bambù e funghi \*
- 75 Manzo e cipolla \*
- 76 Manzo patate \*
- 77 Pollo piccante \*
- 78 Pollo e bambù \*
- 79 Pollo al limone \*
- 80 Pollo agrodolce \*
- 85 Pollo thailandese (pollo, ananas e agropiccante) \*



## TEPPANYAKI CONTORNO

---

- 62 Verdure miste alla piastra #
- 63 Germogli di soia alla piastra #
- 64 Tofu alla piastra #

# DOLCI E FRUTTA FRESCA

---



**X1 Gelato alla piastra**  
**€ 6,00**



**X2 Muchi**  
**€ 5,00**



**X3 Ananas fresco**  
**€ 4,50**



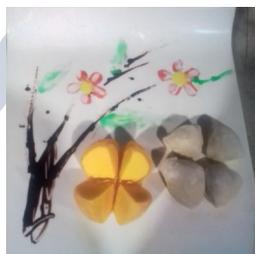
**X4 Dolce di riso e sesamo nero**  
**€ 4,50**



**X5 Gelato fritto**  
**€ 4,50**



**X6 Cocco ripieno**  
**€ 4,50**



**X7 Cremuchi**  
**€ 5,00**



**X8 Crocante alle mandorle**  
**€ 4,50**



**X11 Ananas alla piastra**  
**€ 8,00**



**X12 Dolce Fujiyma**  
**€ 4,50**



**X13 Sorbetto al limone**  
**€ 4,50**

## BEVANDE

---

Acqua minerale naturale, frizzante	€ 1,50
Bibite in lattina (33 cl.)	€ 2,50
Thè verde - Thè Jasmine	€ 2,50
Asahi (Birra Giapponese - 50 cl.)	€ 5,00
Kirin (Birra Giapponese - 50 cl.)	€ 5,00
Sapporo (Birra Giapponese - 50 cl.)	€ 5,00
Heineken (66 cl.)	€ 4,00
Birra cinese (Yanjing)	€ 5,00
Birra Moretti	€ 4,00

## CAFFETTERIA

---

Caffè	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00

## LIQUORI

---

Sake caldo o freddo	€ 4,00
Pastis Ricard	€ 3,50
Grappa	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Amari	€ 3,00
Cognac	€ 3,50
Whisky	€ 3,50

## VINI BIANCHI

---

Muller Thurgau secco	€ 16,00
Due Pietre - Tenuta San Martino	€ 16,00
Muller Thurgau frizzante	€ 16,00
Roero Arneis	€ 20,00
Pigato	€ 17,00
Pinot Grigio	€ 20,00
Gavi	€ 18,00
Chardonnay Hoestätter	€ 25,00
Greco di Tufo	€ 20,00
Prosecco	€ 15,00
Ribolla gialla	€ 16,00
Gewürztraminer	€ 20,00
Blangè Ceretto	€ 25,00
Vermentino	€ 18,00
Vermentino di Sardegna	€ 15,00
Vermentino di Gallura Giogantinu (37.5 cl.)	€ 10,00
Bicchiere di vino bianco	€ 3,00
Bicchiere Vermentino di Gallura Giogantinu	€ 3,00

## VINI ROSSI

---

Dolcetto d'Asti	€ 15,00
Barbera d'Asti (37.5 cl.)	€ 8,00
Barbera d'Asti	€ 15,00
Due Pietre - Tenuta San Martino	€ 16,00
Langhe Nebbiolo Sorbrero	€ 16,00
Nero D'Avola	€ 15,00
Barolo	€ 30,00
Dolcetto d'Alba (37.5 cl.)	€ 8,00
Bicchiere di vino rosso	€ 3,00

## VINI ROSATI E CHAMPAGNE

---

Lancer rosé	€ 11,00
Alghero	€ 17,00
Mateus rosé	€ 11,00
Möet & Chandon	€ 65,00



**JAPANESE RESTAURANT**