

KIKU
JAPANESE RESTAURANT

 **M**ENU

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 PRANZO

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

Menù fisso pranzo € 14,90

Venerdì, sabato, domenica e festivi € 16,90

Menù bimbi (fino a 120cm) € 7,90

Venerdì, sabato, domenica e festivi € 9,90

Menu bimbi (fino a 80cm) gratis

• Coperto € 1,00 • 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



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. Veggie salad € 6,00
*insalata di verdure fresche miste
con salsa di sesamo*

(allergeni:11) 



7. Sea food sunommo salad € 7,00
*alga kombu e wakame, sopra nigiri misto,
salsa Ponzu e sesamo*

(allergeni:1,4,6,11)    



8. Patatine fritte € 2,50

(allergeni:1)  



278. Chips ebi € 4,00

(allergeni:2) 



206. Germogli di soia € 5,00

(allergeni:6) 





9. Pork gyoza € 4,00
ravioli al vapore con ripieno di carne e verdure
 (allergeni:1,6)



10. Shao mai € 4,00
ravioli al vapore con maiale, gamberi e salsa dolce
 (allergeni:1,2,6) 🌶️



11. Spring rolls € 3,00
Involtini di verdure miste
 (allergeni:1) 🌱



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 in tempura, insalata e teriyaki
 (allergeni:1, 6)



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.



13. Sake nigiri
salmon

€ 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)  

19. Toko nigiri € 4,50
polipo cotto

2 pezzi

(allergeni:1,6) 



22. Wakame nigiri € 3,50
alghe

2 pezzi

(allergeni:1)    



23. Avocado nigiri € 4,50
avocado

2 pezzi



24. Pomodoro nigiri € 4,00
pomodoro

2 pezzi



223. Nigiri asparago rice € 3,50

2 pezzi





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

(allergeni: 1,4,11)



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

1 pezzo

(allergeni: 1,4,6,11)



37. California temaki
gamberi cotti, salsa tonno
e avocado

€ 4,50

1 pezzo

(allergeni:1,4,6,11)



38. Vegggie temaki
avocado, cetrioli,
philadelphia, insalata

€ 3,50

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)



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)  





URAMAKI 4 PEZZI

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.

裏巻き

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

4 pezzi

(allergeni: 1, 4, 6)  



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

4 pezzi

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



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

4 pezzi

(allergeni: 4, 7, 11)  



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

4 pezzi

(allergeni:3,4)



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

4 pezzi

(allergeni:3,4,11)



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

4 pezzi

(allergeni:3,4,11)



52. **Miura roll** € 9,50
*salmone alla piastra,
philadelphia, cetriolo*

4 pezzi

(allergeni:1,4,6,11)



53. **Veggie roll** € 9,50
*lattuga, avocado, cetriolo,
philadelphia*

4 pezzi

(allergeni:7,11)



178. **Chicken roll** € 9,50
pollo in tempura, insalata e mayo

4 pezzi

(allergeni:1,3,6,11)





55. Tiger € 12,00
gambero in tempura, philadelphia,
salmone, avocado e salsa teriaki

8 pezzi

(allergeni: 1,4,6)



56. Salmone top € 9,50
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, philadelphia,
avocado

8 pezzi

(allergeni: 1,6,7)



62. Japan flmbé € 12,00
tartare di salmone, tonno, salmone
e branzino scottati alla fiamma,
briciole di panko e salsa di teriyaki

8 pezzi

(allergeni: 1,4,6)





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, tobiko

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) 



305. Futo california sky € 8,00

surimi, tobiko, mayo ed avocado

4 pezzo

(allergeni:2,3) 



NIGIRI MIX



71. Small nigiri
2 salmone, 1 branzino, 1 tonno, 1 gambero cotto

€ 6,00



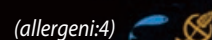
72. Large nigiri
10 pezzi nigiri mix

€ 11,00



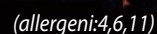
73. Sake plus
10 salmone

€ 11,00



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

€ 10,00





75. Small maki
2 california, 2 philadelphia

€ 5,00

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



77. Small sushi
4 nigiri, 4 maki

€ 9,00

(allergeni:4,7,11)



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)   

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) 



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

(allergeni:1,3,6)



天麩羅

TEMPURA

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

86. Fusilli di pollo impanati € 8,00

** con menù fisso massimo 1 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)  





91. Veggie yaki
verdure alla piastra

€ 5,00

(allergeni:11)



92. Chicken kastu
pollo fritto avvolto nel panko

€ 6,00

(allergeni:1,6)



93. Tankastu
maiale fritto avvolto nel panko

€ 6,00

(allergeni:1,6)



286. Crocchette ripiene con
patate e pollo piccanti
patate, pollo e spezie

€ 7,00

1 pezzi

(allergeni:1)



308. Fly crab
tempura surimi di granchio

€ 5,00

(allergeni:1,2)



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 spaghetti di grano tenero, mentre la soba consiste in spaghetti 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) 



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

(allergeni: 1, 4, 6, 11) 



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

(allergeni: 1, 6, 11)



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

(allergeni: 3, 11)

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

(allergeni: 3,11)



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

(allergeni: 11) 



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



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



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





231. Riso con pollo € 9,00
*riso saltato con verdure,
uova e pollo*

(allergeni: 1,6,3)



232. Spaghetti di riso al curry € 9,00
*spaghetti di riso al curry, verdure,
germogli di soia, uova, frutti di
mare e cipollotti*

(allergeni: 1,2,3,6)



233. Ramen saltati € 9,00
*pasta ramen saltati, verdure, uova,
germogli di soia, manzo e cipollotti*

(allergeni: 1,3,6)



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)



108. *Ebi yakitori*
2 spiedini di gamberi alla piastra con salsa teriyaki

€ 6,00

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



110. *Salmone teriyaki*
salmone alla piastra con salsa teriyaki

€ 10,00

(allergeni: 1,4,6,11)



116. *Okonomiyaki* € 8,00
uova, verza, cipollotti, salsa teriyaki,
maionese, bonito flakes

** con menù fisso massimo 2 porzioni per persona*

(allergeni: 1,3,6)





DOLCI

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



APERITIVI

<i>Spritz Aperol</i>		€ 5,00
<i>Spritz Campari</i>		€ 5,00
<i>Sake Caldo/Freddo</i>	20 cl	€ 5,00
<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
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
COCONUT PINEAPPLE: <i>liquore al cocco, succo di ananas</i>	€ 6,00
COCONUT COKE: <i>liquore al cocco, coca cola / coca zero</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>	50 cl	€ 5,50
<i>Corona</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 DOCG Brut	€ 23,90
Franciacorta Saten	€ 29,90
Pignoletto frizzante	€ 17,90
Altamarea Passerina frizzante	€ 20,90
Valbon	€ 18,90

TÈ CALDI

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

C AFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 1,00
Caffè Macchiato	€ 1,00
Cappuccino	€ 1,50
Caffè Deca	€ 1,30
Caffè 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

紅
く
く

