



**ZHOU SUSHI**

**cucina giapponese e cinese**

**ALL YOU CAN EAT**

**- PRANZO -**

# Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia i vini e le bevande possono contenere solfiti.

Si informa alla gentile clientela di quanto riportato nei regolamento (CE) 1169/2011 le persone che hanno allergie o intolleranze alimentari sono pregate di avvisare il personale al momento dell'ordinazione grazie!

## 1. Cereali contenenti glutine.

Grano (farro o grano khorasan) segale, orzo, avena, o 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:  
gamberi, scampi, aragoste, astici, granchi, preparati per brodo.

## 3. Uova.

e prodotti a base di uova: uova di qualsiasi volatile d'allevamento, pasta all'uovo, biscotti, gelati, maionese, creme, emulsionanti (grana e formaggi possono contenere l'isozima da uovo).  
(controllare sempre l'etichetta del prodotto).

## 4. Pesce.

e prodotti a base di pesce, pesci di mare e d'acqua dolce 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:  
Burro di arachidi, pasta di arachidi, farina di arachidi (olio di arachidi non raffinato)

## 6. Soia.

e prodotti a base di soia, tipo: bevanda di soia, salsa di soia, lecitina di soia, tranne.  
a) olio e grasso di soia raffinato  
b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa  
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e 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): latte di qualsiasi animale d'allevamento, Yogurt, formaggi, burro, gelati, biscotti, cioccolato, salame, fiocchi di patate

## 8. Frutta a guscio.

Precisare il singolo ingrediente: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, (cioccolato, aromi)

## 9. Sedano.

e prodotti a base di sedano: sedano, sedano rapa, zuppe, salse, preparati per brodo, fondi

## 10. Senape.

e prodotti a base di senape: maionese, mostarda, vari condimenti.

## 11. Sesamo.

e prodotti a base di sesamo: semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo tipo: mix di semi, pane, gomasio, tahina (pasta di semi di sesamo), (farine a base semi sesamo)

## 12. Anidride solforosa.

e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. presenza negli alimenti: frutta secca, funghi e pomodori secchi, vino, aceto, senape, baccalà, crostacei, pasta d'acciughe, succo di limone, fiocchi di patate. (leggere sempre l'etichetta del prodotto).

## 13. Lupini.

e prodotti a base di lupini. farine, preparati vegan come polpette, hamburger e simili.

## 14. Molluschi.

e prodotti a base di molluschi, tipo: calamari, polpi, cannolicchi, capesante, lumachine, cozze, vongole, preparati per brodo.



1. Cereali contenenti glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

# ALL YOU CAN EAT

menù senza limite

**MENÙ PRANZO € 13.90**

**SABATO E FESTIVI € 14.90**

**BEVANDE E DESSERT ESCLUSI**

**Si prega di non sprecare il cibo, eventuali  
eccessi verranno conteggiati nel conto  
a partire da €5.00 a €25.00**

**(coperto €2.00)**

**BAMBINI SOTTO 10 ANNI €7,90**

**SOTTO 4 ANNI GRATIS\***

**\*in caso di consumazione si applica €2.00 di coperto**

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di preparati e trattati secondo le norme igieniche e sanitarie previste dalla legge in vigore (Reg. 853/2004).

Le persone che hanno allergia alimentare o intolleranza alimentare devono chiedere informazioni sulla eventuale presenza di allergeni nei piatti somministrati da nostro personale in conformità al regolamento UE 1169/2011. Per motivi stagionali o di provenienza, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo, i prodotti possono subire modifiche.

# ANTIPASTI



1.INSALATA VERDE



2.INSALATA DI GAMBERI  
E GRANCHIO



4.WAKAME



5.EDAMAME



6.INVOLTINO PRIMAVERA  
2PZ



8.NUVOLETTE DI GAMBERI



9.VERDURE FRITTA



11.RAVIOLI DI CARNE 4PZ



13.SHAOMAI DI CARNE  
E GAMBERI 4PZ



15.RAVIOLI DI VERDURE  
4PZ



16.PANE FRITTO 2PZ

# ZUPPA



20.ZUPPA DI MISO  
tofu,alghe



21.ZUPPA AGROPICCANTE  
tofu,verdure,uova,pollo



23.ZUPPA CON MAIS  
E POLLO  
uova

# RISO



30.RISO BIANCO



31.RISO ALLA CANTONESE



32.RISO CON GAMBERI



34.RISO CON VERDURE



35.RISO CON POLLO

# GNOCCHI E RAMEN

40.GNOCCHI DI RISO CON VERDURE



# SPAGHETTI



45.SPAGHETTI DI RISO  
CON VERDURE



46.SPAGHETTI DI RISO  
CON POLLO



48. SPAGHETTI DI SOIA  
CON VERDURE



49. SPAGHETTI DI SOIA  
CON CARNE PICCANTE



51.SPAGHETTI UDON  
CON VERDURE



52.SPAGHETTI UDON  
CON POLLO



54.SPAGHETTI SOBA  
CON VERDURE

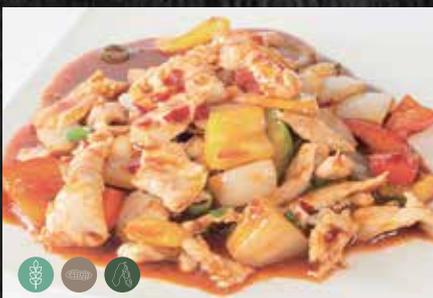
# POLLO



61.POLLO CON LIMONE



62.POLLO CON VERDURE  
zucchine,carote,bambù,alga nera



63.POLLO PICCANTE  
cipolla,peperone



64.POLLO CON CURRY  
zucchine,bambù,cipolla



65.POLLO FRITTO

# MANZO E MAIALE



75.MANZO CON VERDURE  
zucchine,carote,bambù,  
alga nera



77.MANZO PICCANTE  
cipolla,peperone



78.MANZO CON CURRY  
zucchine,cipolla,bambù



79.MAIALE CON VERDURE  
zucchine,carote,bambù,  
alga nera



81.MAIALE PICCANTE  
cipolla,peperone



82.MAIALE AGRODOLCE  
peperone,ananas

# TOFU E VERDURE



100.TOFU CON VERDURE  
zucchine,carote,bambù,alghe nera



101.TOFU PICCANTE  
cipolla,peperone



103.VERDURE MISTA SALTATA  
zucchine,carote,bambù,  
germogli di soia,alghe nera



105.PATATINE FRITTE

# ANATRA



70. ANATRA CROCCANTE



73. ANATRA CON BAMBÙ  
E FUNGHI

# GAMBERI E CALAMARI



90. GAMBERI CON VERDURE  
zucchine, carote, bambù, alga nera



91. GAMBERI CON BAMBÙ  
E FUNGHI



92. GAMBERI PICCANTE  
cipolla, peperone



93. GAMBERI CON CURRY  
zucchine, carote, bambù, alga nera



94. GAMBERI SALE E PEPE  
cipolla, peperone



96. CALAMARI CON VERDURE  
zucchine, carote, bambù, alga nera



97. CALAMARI PICCANTE  
cipolla, peperone



98. CALAMARI FRITTI

# TARTARE E CARPACCIO



110.TARTARE DI SALMONE  
ORDINABILE 1 PORZIONE A PERSONA



111.CARPACCIO DI SALMONE 6PZ  
ORDINABILE 1 PORZIONE A PERSONA

## NIGIRI



120.NIGIRI SALMONE



122.NIGIRI BRANZINO



123.NIGIRI GAMBERI



124.NIGIRI GRANCHIO



125.NIGIRI POLIPO



126.NIGIRI AVOCADO

## GUNKAN



135.GUNKAN SALMONE



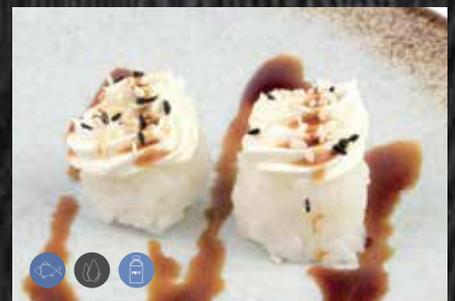
137.GUNKAN TOBIKO



138.GUNKAN WAKAME



141.GUNKAN SALMON  
PHILADELPHIA



142.GUNKAN PHILADELPHIA

# TEMAKI



150.TEMAKI SALMONE



152.TEMAKI GAMBERO



153.TEMAKI CALIFORNIA



154.TEMAKI EBITEN

# CHIRASHI E POKE



158.CHIRASHI SALMONE

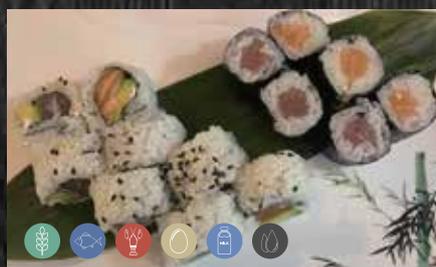
160.POKE VEGETARIANO



# SUSHI E BARCA



214. NIGIRI MIX 8PZ



215.MAKI MISTO CRUDO 12PZ



216.SUSHI MISTO 13PZ

# HOSOMAKI



170.HOSOMAKI SALMONE



171.HOSOMAKI TONNO



172.HOSOMAKI GAMBERI



173.HOSOMAKI GRANCHIO



174.HOSOMAKI AVOCADO



175.HOSOMAKI CETRIOLO



176.HOSOMAKI FRITTO  
philadelphia

# FUTOMAKI



162.FUTO PESCE MISTO  
philadelphia



163.FUTO CALIFORNIA  
maionese,surimi,  
cetriolo,avocado



164.FUTO VEGETARIAN  
insalata,avocado,  
carote,cetriolo

# URAMAKI



180.URAMAKI SALMONE  
AVOCADO



181.URAMAKI SALMONE PICCANTE  
avocado,maionese piccante



183.URAMAKI TONNO AVOCADO  
philadelphia



184.URAMAKI TONNO PICCANTE  
maionese piccante



185.URAMAKI CALIFORNIA  
avocado,surimi,maionese



186.URAMAKI TOBIKO  
salmone,avocado,philadelphia



188.URAMAKI VEGETARIANO  
insalata,avocado,cetriolo,philadelphia



190.URAMAKI SUPER SALMONE  
salmone,philadelphia



192.URAMAKI SALMONE TOP  
salmone,philadelphia,avocado



194.URAMAKI PHILADELPHIA  
salmone,philadelphia,patate fritte



195.URAMAKI EBITEN  
maionese,gambero fritto



196.URAMAKI TIGER  
gambero fritto,maionese,salmone



200.URAMAKI FIOCCO SALMONE  
philadelphia



201.URAMAKI FIOCCO AVOCADO



204.URAMAKI MIURA  
salmone,philadelphia

## SASHIMI



205.SASHIMI SALMONE 4PZ  
ORDINABILE 2 PORZIONE A PERSONA

## PIASTRA



225.SPIEDINI DI POLLO 2PZ



227.SPIEDINI DI GAMBERI 2PZ



230.GAMBERONI ALLA PIASTRA 2PZ  
ORDINABILE 5 PORZIONE A PERSONA

# DOLCE



ANANAS  
€4.00



GELATO FRITTO ALLA CREMA  
€4.00



MOCHI GIAPPONESE  
€5.00



TARTUFO BIANCO/CLASSICO  
€4.00



TARTUFO AFFOGATO  
€5.00



TIRAMISU  
€5.00



SOUFFLE AL CIOCCOLATO  
€5.00



SORBETTO LIMONE  
€3.00



GELATO  
limone, fragola, te verde  
€4.50

# BEVANDE

ACQUA 0.75	€ 2.60
BIBITA LATTINA 0.33	€ 2.60
COCA COLA 1L	€ 7.50
THE VERDE	€ 3.50
THE GELSOMINO	€ 3.50

# BIRRA

HEINEKEN 0.66	€ 4.00
BIRRA CINESE 0.64	€ 5.00
BIRRA ASAHI 0.5	€ 4.50
BIRRA SAPPORO 0.33	€ 4.00
BIRRA KIRIN 0.33	€ 4.00

# CAFFE

CAFFE	€ 1.30
CAFFE MACCHIATO	€ 1.30
CAFFE DECA/ORZO	€ 1.50
CAFFE GINSENG	€ 1.60
CAFFE CORRETTO	€ 1.60
CAPPUCCINO	€ 1.60
CAFFE DOPPIO	€ 2.00

# LIQUORI

SAMBUCA	€ 3.00
LIMONCELLO	€ 3.00
AMARO	€ 3.00
GRAPPA CINESE	€ 3.00
GRAPPA	€ 3.50
SAKE PICCOLO	€ 4.00
SAKE GRANDE	€ 6.00

## SFUSO

CALICE VINO FERMO (PINOT GRIGIO)	€ 3.00
CALICE VINO FRIZZANTE (CHARDONNAY)	€ 3.00
CALICE PROSECCO (MILLESIMATO)	€ 3.50
CALICE ROSSO (SAUVIGNON)	€ 3.00
SPRITZ APEROL	€ 4.50
VINO SFUSO 1/4	€ 3.50
VINO SFUSO 1/2	€ 7.00
PROSECCO 1/4	€ 4.00
PROSECCO 1/2	€ 8.00

## VINO BIANCO FERMO

PINOT GRIGIO GARGANEGA IGT (VIGNANA)	€ 12.00
PASSERINA IGP (OFFIDA)	€ 12.00
SOAVE DOC (MASTIA)	€ 13.00
CUSTOZA DOC (MASTIA)	€ 13.00
RIBOLLA GIALLA IGT (MORAJO)	€ 18.00
LUGANA DOC (MASTIA)	€ 18.00

## PROSECCO/SPUMANTE

SPUMANTE BRUT (VIGNANA)	€ 10.00
PROSECCO MILLESIMATO DOC (PICTOR)	€ 13.00
PROSECCO EX DRY DOC (VIGNANA)	€ 14.00
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG (SYMPHONIAE)	€ 20.00
FRANCIACORTA BRUT DOCG (DORÀLIS)	€ 30.00
FRANCIACORTA SANTÈN DOCG (BREDASOLE)	€ 32.00

## VINO ROSSO

CABERNET SAUVIGNON (TREVENEZIE)	€ 10.00
VALPOLICELLE DOC (MONTE DEL FRÀ)	€ 15.00





**ZHOU SUSHI**