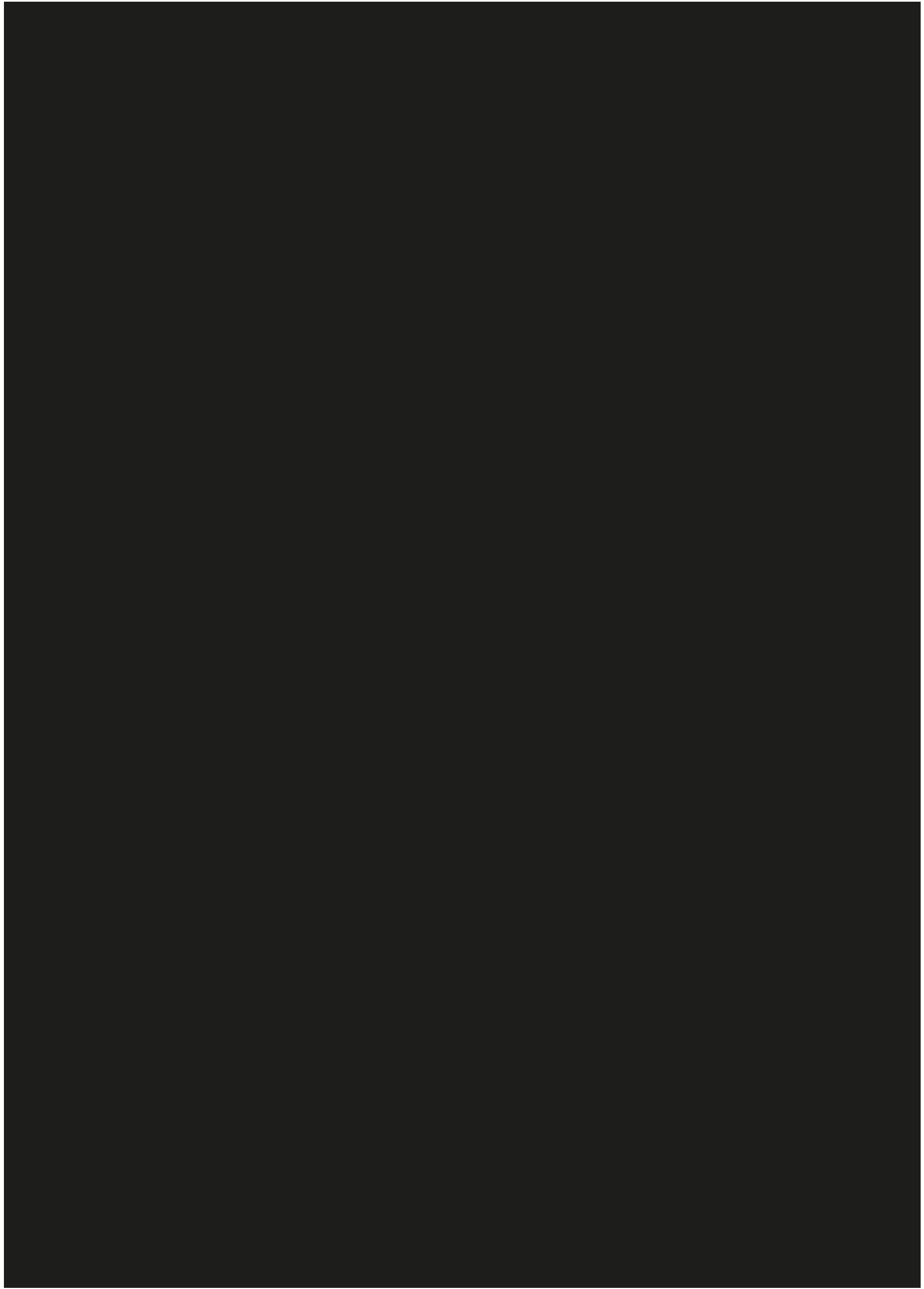
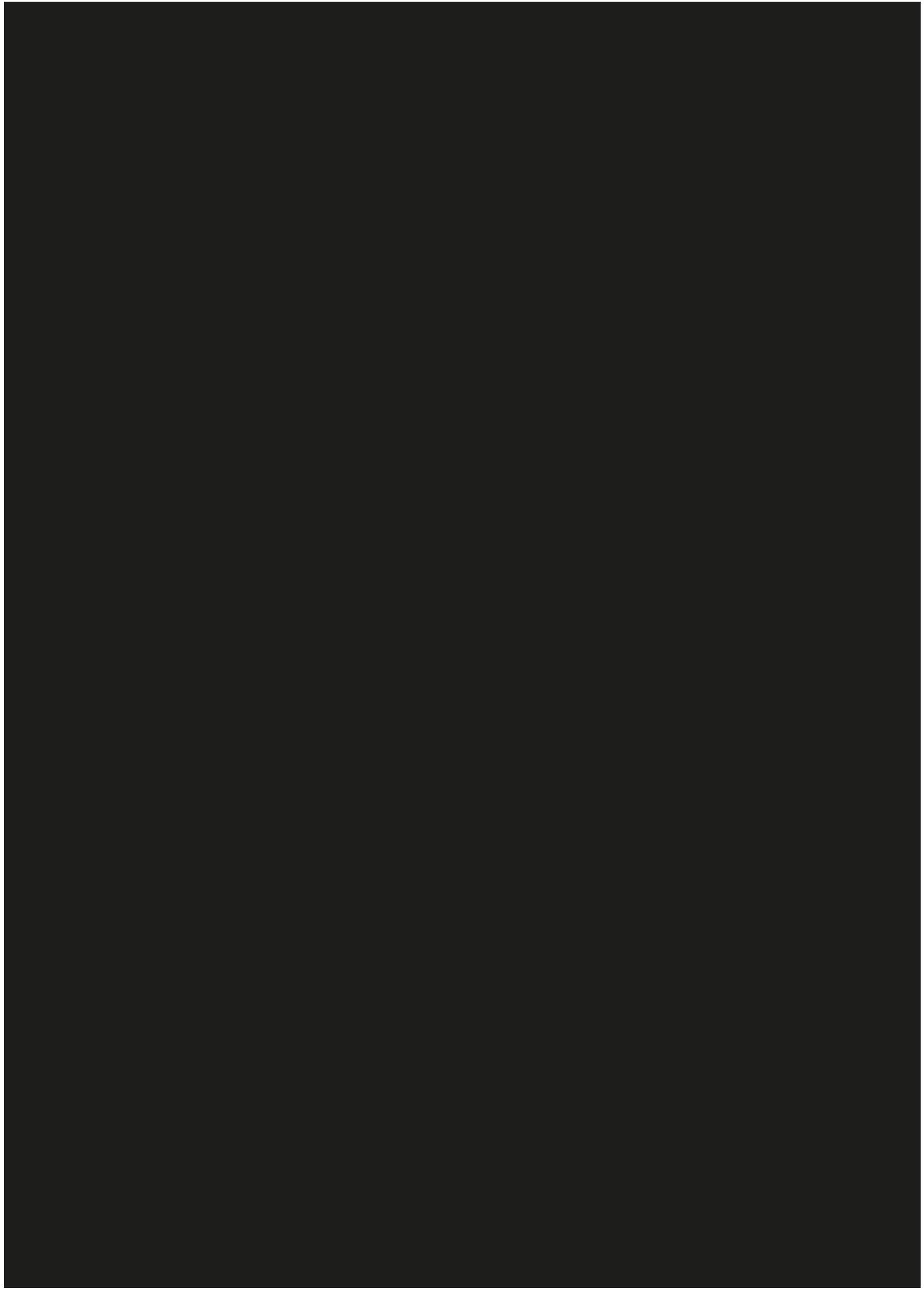




JAPANESE
RESTAURANT





LISTA ALLERGENI | ALLERGENS

ALLEGATO 2 AL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

-  **1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
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 (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) olii vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere distarolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
-  **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)**, tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) latticolo.
-  **8. Frutta a guscio, vale a dire:** 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 10 mg / lt 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.**
[1] 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 i prodotti di base da cui sono derivati.

ANNEX 2 EU REGULATION 1169/2011 SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

-  **1. Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrups made from wheat, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1);
c) glucose syrups based on barley;
d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
-  **2. Crustaceans and products based on shellfish.**
-  **3. Eggs and egg-based products.**
-  **4. Fish and products based on fish**, 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 peanut-based products.**
-  **6. Soybeans and soy products**, except:
a) oil and fat raffinato[1] soybean;
b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural natural D-alpha tocopherol succinate natural D-alpha soy;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soy bean sources;
d) foreign plant distarolo produced from vegetable oil sterols from
-  **7. Milk and milk-based products (including lactose)**, except: whey used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) latticolo.
-  **8. Nuts , namely: almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the fabrication of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
-  **9. Celery and products containing celery.**
-  **10. Mustard and products containing mustard.**
-  **11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.**
-  **12. Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter in terms of the total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers instructions.
-  **13. Lupin and products based on lupins.**
-  **14. Molluscs and products based on shellfish.**
[1] And the products thereof in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic products from which they are derived.

UNDERLINED PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENS.

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA / Customers with a celiac disease:
Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati. Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

INFORMAZIONI
RELATIVE AGLI ALLERGENI

Gentile Cliente,
in caso di allergie e/o intolleranze le chiediamo gentilmente di avvisare
il cameriere per evitarLe spiacevoli disagi.
GRAZIE

INFORMATION
REGARDING ALLERGENS

Dear Customer,
in case of allergies and / or intolerances we kindly ask you to notify
the waiter to avoid unpleasant inconveniences.
THANK YOU

INFORMAZIONI GENERALI SU ALCUNI PIATTI

La nostra tartare di salmone è a base di: maionese, cetrioli, salsa piccante

GENERAL INFORMATION ABOUT SOME DISHES

Our salmon tartare is based on: mayonnaise, cucumbers, spicy sauce



Piatto Vegetariano | Vegetarian Dish



Piatto Piccante | Spicy Dish

IL CIBO È VITA, NON SPRECARLO.

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. I piatti hanno un valore compreso tra € 5 e € 20.

FOOD IS LIFE, DO NOT WASTE.

The course ordered and not consumed will be quantified separately. The courses have a value between € 5 and € 20.



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

Per evitare equivoci e disservizi “Zen” adotta delle semplici regole:

Le bevande e i dessert non sono inclusi nel menù a prezzo fisso;

Chi avanza cibo in eccesso sarà tenuto a pagarlo con supplementi che vanno dai 5 ai 20€;

Per motivi di reperibilità sul mercato e di tutela alimentare, alcuni prodotti sono congelati o surgelati; tali prodotti sono contrassegnati con il simbolo asterisco (*);

“Zen” garantisce di consumare pesce crudo accuratamente selezionato e abbattuto secondo i termini imposti dalla legge;

Ogni persona può ordinare al massimo n°5 piatti a scelta fra i PIATTI SPECIALI.

I piatti contrassegnati con il simbolo △ non fanno parte del menù All you can eat.

To avoid misunderstandings and disservices, “Zen” adopts simple rules:

Drinks and desserts are not included in the fixed price menu;

Anyone who has excess food will be required to pay for it with supplements ranging from 5 to 20€;

For reasons of availability on the market and food protection, some products are frozen or deep-frozen; these products are marked with the asterisk symbol (*);

“Zen” guarantees to consume raw fish carefully selected and slaughtered according to the law terms;

Each person can order a maximum of 5 dishes on choice from SPECIAL DISHES.

Dishes marked with the symbol △ are not included into All you can eat menu.



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

INFORMAZIONI
RELATIVE AGLI ALLERGENI

A tutela dei nostri clienti informiamo che i prodotti somministrati/venduti in questo ristorante possono contenere come ingredienti le seguenti sostanze o loro prodotti derivanti: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, ecc.), crostacei, pesce, molluschi, soia, uova, latte (compreso lattosio), frutta secca, anidride solforosa, solfiti, ecc... Se avete problemi alimentari quali allergie o intolleranze, siete pregati di segnalarlo al nostro personale, consultando la tabella qui a fianco. Grazie!

PRODOTTI FRESCHI ABBATTUTI DA
QUESTO ESERCIZIO:

Per abbattimento si intende quel processo che porta la temperatura al cuore di un prodotto crudo da +65°C a +3°C nel minor tempo possibile e secondo le normative igieniche Haccp.

La legge italiana obbliga chi somministra prodotti ittici crudi a usare pesce congelato o a congelarlo per 24 ore a -20°C. Solo dopo questo trattamento può essere servito. L'abbattitore è adottato in Giappone già da moltissimi anni.

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da regolamento CE 853/04

INFORMATION
REGARDING ALLERGENS

To protect our customers informed that the products given / sold in this restaurant may contain ingredients such as the substances or their products arising: grains containing gluten (wheat, rye, barley, etc.), shellfish, fish, shellfish, soy, eggs, milk (including lactose), nuts, sulfur dioxide, sulfites, etc If you have food problems such as allergies or intolerances, please report it to our staff and consulting the table on the right. Thank you!

FRESH PRODUCTS KILLING
FROM THIS YEAR:

For abatement is the process that brings the core temperature of a raw product from + 65 ° C to + 3 ° C in the shortest time possible and in accordance with the HAC - CP hygiene regulations.

The Italian law requires the person administering raw seafood to use frozen fish or freeze it for 24 hours at -20 ° C. Only after this treatment can be served. The scrubber is already adopted in Japan for many years. The raw fish was submitted a treatment for cleaning prior how to regulation EC 853/04.



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

27,90 € MENU' CENA
DINNER MENU

14,90 € BAMBINI CON ALTEZZA
INFERIORE A 120 cm
CHILDREN UNDER 120CM

GRATIS BAMBINI CON ETA'
INFERIORE A 3 ANNI
CHILDREN UNDER
THE AGE OF 3

Special

Ogni persona può ordinare al massimo
n°5 piatti fra i PIATTI SPECIALI.

*Each person can order a maximum of 5
dishes from SPECIAL DISHES.*

COPERTO | COVER CHARGE 2,00€
BEVANDE E DOLCI ESCLUSI
DRINKS AND DESSERTS ARE NOT INCLUDED



Bevande e Caffetteria

Drinks & Coffee

BEVANDE

Drinks

- Acqua (naturale/frizzante) | *Water (still/sparkling)* 75cl € 3,00
- Bibite in lattina | *Soft drinks in can* 33cl € 3,00
- The verde o al gelsomino in teiera | *Green or jasmine tea in a teapot* € 4,00

APERITIVI | Aperitifs

- Spritz Aperol € 6,00
- Spritz Campari € 6,00
- Crodino analcolico € 4,00
- Calice Prosecco € 4,00
- Calice Bianco € 4,00
- Calice Rosso € 4,00
- Calice Franciacorta € 6,00

BIRRE | Beers

- Asahi 50cl | Kirin 50cl | Sapporo 50cl € 5,00

BEVANDE GIAPPONESI E DIGESTIVI

Japanese Drinks and Digestives



- Sake freddo | *Cold Sake* 180ml € 8,00
- Sake freddo | *Cold Sake* 300ml € 12,00
- Sake piccolo | *Small Sake* € 4,00
- Sake medio | *Medium Sake* € 6,00
- Plum (liquore alla prugna | *Plum liqueur*) € 4,00
- Liquori, amari, grappe | *Liqueurs, bitters, grappas* € 4,00
- Whiskey € 5,00

CAFFETTERIA

Coffee

- Espresso € 1,50
- Decaffeinato € 2,00
- Caffè d'orzo o al Ginseng € 2,00
- Caffè corretto € 2,00

SALSE

WASABI

ZENZERO

TERIYAKI

AGRODOLCE

AGRODOLCE PICCANTE

PICCANTE

SOIA SENZA GLUTINE

SOIA MENO SALE

SALE

PEPE

OLIO D'OLIVA

Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



600. Astice Roll 4pz
ASTICE, AVOCADO, MAIONESE,
SALMONE*



601. Anguilla Roll 4pz
ANGUILLA ARROSTO,
AVOCADO, SALMONE, SALSA DI MISO,
TERIYAKI*



603. Caprino Roll
ZUCCHINE , PHILADELPHIA,
IKURA, PESTO, SPICY MAYO



604. Scampi Roll 4pz
SCAMPO CRUDO , ASPARAGI E
VERDURE IN TEMPURA , AVOCADO ,
PHILADELPHIA*



605. King prawn roll 4pz
GAMBERONI, KADAIFI, TARTARA DI
SALMONE, TERIYAKI, BRICIOLE DI
TEMPURA*



Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



606. Tartare di gambero
GAMBERO , AVOCADO ,
SALSA MANGO, TOBIKO*



607. Tartare di tonno
TONNO , OLIO EVO , PEPE NERO,
AVOCADO



608. Tris di ciliegine
PESCE MISTO, MOZZARELLA,
SALE E PEPE*



609. Onigiri Fruit
RISO VENERE, SALMONE COTTO,
POLVERE DI COCCO, MANGO E SALSA
MANGO



610. Ostriche



611. Gamberi rossi*



Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



612. Scampi*



613. Capasanta con tartufo

Bocconcini di pesce con philadelphia e teriyaki*



614. Capasanta grigliata

PANNA FRESCA, CAPESANTE, TARTUFO, PISELLI E POMODORINI*



615. Metà luna di salmone 2pz

MEZZELUNE DI SALMONE CON GAMBERI ROSSI, PHILADELPHIA, IKURA, WASABI FRESCO*



616. Millefoglie di salmone 2pz

SALMONE, PHILADELPHIA, PASTA SFOGLIA



617. Nigiri Zen Special 4pz

GAMBERO IN TEMPURA AVVOLTO DA SALMONE E WASABI FRESCO, TOBIKO E SALSA TERIYAKI*



Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



618. Ricciola e gamberi rossi
RICCIOLA, GAMBERI ROSSI
E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE*



620. Sashimi scottato
SALMONE SCOTTATO CON SALSA
MANGO E PISTACCHIO



622. Tofu fritto
TOFU FRITTO CON GAMBERI,
CIPOLLINA E SPICY MAYO



623. Ricciola con mozzarella di bufala
RICCIOLA CON MOZZARELLA DI
BUFALA E PASSION FRUIT



Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



625. Basil roll 2pz



SALMONE, PHILADELPHIA, GAMBERO DOLCE, BASILICO, SALE, PEPE E OLIO D'OLIVA*



626. Ebi spring roll 2pz



FOGLIO DI RISO, GAMBERO FRITTO, INSALATA, AVOCADO, CETRIOLO*



627. Salmon spring 2pz



FOGLIO DI RISO, SALMONE, INSALATA, AVOCADO, PHILADELPHIA

ANTIPASTI



1. Antipasto Zen
PURE DI PATATE , SALMONE ,
ASPARAGI, SALSA TERIYAKI



2. Nuvole



3. Edamame
Baccelli di soia*



4. Frutti di mare misti
GAMBERI , POLIPO, CALAMARO*



5. Wakame salad*



6. Sunomono
ALGHE CON PESCE MISTO*



ANTIPASTI



7. Insalata mista
INSALATA VERDE MISTA



8. Ebi salad
INSALATA CON GAMBERI
E SALSA CHEF*



9. Zen salad € 9
INSALATA CON SALMONE,
AVOCADO E MANGO



10. Chicken salad
INSALATA CON
COTOLETTA DI POLLO*



11. Sashimi salad
INSALATA CON PESCE MISTO



ANTIPASTI



13. Harumaki
GAMBERI, ZUCCHINE, CAROTE*



14. Harumaki sake
SALMONE, SALSA PICCANTE,
CIPOLLA*



16. Involtini primavera
CAROTE, CAPPUCCIO BIANCO,
CIPOLLA*



17. Onigiri Black sandwich
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA



18. Onigiri Zen
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA



ANTIPASTI



19. Biscotti al tartufo
BISCOTTO CON TARTARA
DI SALMONE E TARTUFO



20. Crostini con tartara
CROSTINI CON SALMONE E
MOZZARELLA



21. Nuvole di drago
NUVOLA, TARTARA SALMONE,
AVOCADO, TARTUFO, KATAIFI,
TERIYAKI



22. Zen Fried surimi 1pz
FOGLIE DI INVOLTINO,
AVOCADO, TARTARE DI SURIMI,
GAMBERO COTTO, SALSA SPICY
MAYO*



23. Zen Fried sake 1pz
FOGLIE DI INVOLTINO,
AVOCADO, TARTARE DI SALMONE,
TERIYAKI



24. Zen fried tuna 1pz
FOGLIE DI INVOLTINO,
AVOCADO, TARTARE DI TONNO,
SALSA MANGO



ZUPPE



30. Zuppa agropiccante
ZUPPA CON TOFU, FUNGHI, UOVA



31. Zuppa di miso
ZUPPA CON ALGHE, TOFU E MISO



32. Zuppa pollo e mais
ZUPPA CON POLLO, MAIS, UOVA,
ERBA CIPOLLINA



POKE'



40. Pokè Salmone

RISO, SALMONE, AVOCADO,
EDAMAME, POMODORINI, MANGO



41. Pokè Tonno

RISO, TONNO, AVOCADO,
EDAMAME, MANGO



42. Pokè vegetariano

RISO , AVOCADO, EDAMAME,
WAKAME, MANGO, POMODORO,
CIPOLLA FRITTA



GYOZA E BAO



50. Bao al vapore*



51. Bao dolce*



52. Bao black 1pz

Pane dolce al vapore con salsa crema



53. Xiao long bao 2pz

Bao al vapore ripieno
con carne di maiale*



54. Bao con fagioli 1pz

Pane dolce con fagioli rossi



55. Bao al vapore ripieno 1pz

Bao al vapore ripieno
con carne di maiale*



GYOZA



56. Gyoza di carne
RAVIOLI DI CARNE*



57. Shaomai
RAVIOLI DI GAMBERI
E PANCETTA*



58. Vegetal Gyoza
RAVIOLI DI VERDURE*



59. Suzuki Gyoza
RAVIOLI DI PESCE BIANCO*



60. Gyoza mix
RAVIOLI MISTI*



61. Ebi Gyoza
RAVIOLI DI GAMBERI*



GYOZA E BAO



62. Gyoza di pollo
RAVIOLI DI POLLO
ALLA PIASTRA*



63. Niku Gyoza
RAVIOLI DI CARNE
ALLA PIASTRA*



64. Gyoza fritto con pollo*



65. Bao fritto*



CARPACCI E TARTARE



70. Carpaccio di salmone
SALMONE SOTTILE
CON SALSA E SESAMO



71. Carpaccio di salmone e mango
SALMONE CON SALSA MANGO



72. Carpaccio misto
SALMONE, TONNO,
BRANZINO, GAMBERI,
CON SALSA E SESAMO



73. Carpaccio misto scottato
SALMONE, TONNO,
BRANZINO, GAMBERI,
SCOTTATI CON SALSA E SESAMO



74. Carpaccio di polipo
POLIPO SOTTILE E LIME
CON SALSA*



75. Sake Tataki
SALMONE SCOTTATO
IN CROSTA DI SESAMO



CARPACCI E TARTARE



76. Tuna tataki € 12
TONNO SCOTTATO
IN CROSTA DI SESAMO



77. Tartare di salmone
SALMONE, MANDORLE A SCAGLIE,
AVOCADO E SALSA FRUTTO DELLA
PASSIONE



78. Tartare mista
SALMONE, TONNO, GAMBERI,
SALSA



79. Chirashi al salmone € 10
TORTINO DI RISO CON
TARTARA DI SALMONE, AVOCADO,
TERIYAKI, MANDORLE



80. Chirashi di tonno
TORTINO DI RISO CON TARTARA
DI TONNO, AVOCADO, TERIYAKI,
MANDORLE



81. Chirashi rosato
TORTINO DI RISO ALLA
BARBABIETOLA CON SCAMPI, MANGO,
PHILADELPHIA, AVOCADO



CARPACCI E TARTARE



82. Chirashi Venus

TORTINO DI RISO VENERE
CON TARTARA DI SALMONE,
AVOCADO, PHILADELPHIA E TERIYAKI,
PISTACCHIO



83. Tartare exotic

TARTARA DI SALMONE CON FRUTTA
ESOTICA E MAYONESE AL MANGO



SUSHI E SASHIMI



90. Sashimi di salmone



91. Sashimi misto € 15

SALMONE, TONNO, BRANZINO,
SCAMPO, FOSOLARO HOKKIGAI



92. Sushi misto € 13

5 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki



93. Sushi di salmone 9pz

5 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki



SUSHI E SASHIMI



94. Susa misto € 15

7 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hosomaki



95. Susa salmone € 15

4 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hosomaki



96. Gunkan e sashimi misto

7 sashimi, 1 scampo, 4 gunkan mix



NIGIRI E GUNKAN



100. Nigiri Salmone



101. Nigiri tonno € 4



102. Nigiri Branzino



103. Nigiri Ebi*



104. Nigiri avocado



105. Nigiri amaebi*



NIGIRI E GUNKAN



106. Nigiri sake burn € 3
SALMONE, SALSA TERIYAKI,
SESAMO



107. Nigiri maguro burn
TONNO, SALSA TERIYAKI,
SESAMO



108. Nigiri suzuki burn € 3
BRANZINO, SALSA TERIYAKI,
SESAMO



109. Nigiri tako
POLIPO, SALSA TERIYAKI*



110. Nigiri anguilla
ANGUILLA, SALSA TERIYAKI*



NIGIRI E GUNKAN



111. Nigiri special burn 🌿 🍣 🐟
SALMONE, TONNO, BRANZINO
SCOTTATI, TOBIKO, SESAMO, SALSA
MISO E TERIYAKI



112. Gunkan con salsa di miso 🍣 🐟
SALMONE SCOTTATO,
PISTACCHIO, SALSA MISO E TERIYAKI



113. Crunchy ricciola 🐟 🍷 🌿
RICCIOLA, VERDURA MISTA IN
TEMPURA, SALSA SPICY MAYO



114. Gunkan delicious flambè 🍣 🐟
SALMONE, CAPASANTA,
TARTUFO, SALSA PASSION FRUIT

NIGIRI E GUNKAN



115. Gunkan tuna out



116. Gunkan Rosè



117. Salmone out philadelphia



118. Gunkan zucchini
MAIONESE, ZUCCHINE,
GAMBERI, SURIMI, TOBIKO



119. Gunkan ikura
SALMONE E IKURA



120. Gunkan spicy salmone



NIGIRI E GUNKAN



121. Gunkan tobiko



122. Gunkan salmone out



123. Mango sake
SALMONE, MANGO,
PHILADELPHIA, SALSA MANGO



124. Orange sake € 6
SALMONE, ARANCIA,
PHILADELPHIA



125. Salmone flower
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA,
SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA,
SALSA SPICY MAYO



URAMAKI



130. Salmone roll 4pz
SALMONE AVOCADO, SESAMO



131. Tuna roll 4pz
TONNO AVOCADO, SESAMO



132. California roll 4pz
SURIMI DI GRANCHIO,
AVOCADO, TOBIKO, MAIONESE,
SESAMO*



133. Chicken roll € 8 4pz
POLLO FRITTO, MAIONESE,
INSALATA, SESAMO, TERIYAKI*



134. Philadelphia roll 4pz
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA E TERIYAKI,
SESAMO



135. Tuna philadelphia 4pz
TONNO COTTO,
PHILADELPHIA, TERIYAKI,
SESAMO



URAMAKI



136. Rainbow roll 4pz
PESCE MISTO E AVOCADO



137. Spicy salmon roll 4pz
TARTARA DI SALMONE SPICY,
SESAMO, SALSA SPICY MAYO



138. Spicy tuna roll 4pz
TARTARA DI TONNO SPICY,
SESAMO, SALSA SPICY MAYO



139. Ebiten roll 4pz
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, KADAIFI
E TERIYAKI (1-2-3-6)*



140. Tiger roll 4pz
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE ,SALMONE, TERIYAKI*



141. Dragon roll 4pz
GAMBERO IN TEMPURA,
SURIMI DI GRANCHIO, AVOCADO,
PHILADELPHIA, TERIYAKI*



URAMAKI



142. Ebi flower 4pz    
GAMBERO FRITTO, AVOCADO,
SALMONE, FIORI DI ZUCCA FRITTI E
TERIYAKI (1-2-4-6)*



143. Onion roll 4pz   
SURIMI DI GRANCHIO,
CETRIOLO, MAIONESE PICCANTE,
CIPOLLA FRITTA *



144. Mango roll 4pz  
MANGO, AVOCADO, SALMONE,
PHILADELPHIA, SALSA MANGO



145. Mexican roll 4pz 
TARTARA DI SALMONE SPICY,
NACHOS, SALSA SRIRACHA



146. Avocado roll special 4pz    
SALMONE, PHILADELPHIA,
AVOCADO, KADAIFI, SALSA
GUACAMOLE



147. Special ebi 4pz    
GAMBERO COTTO, INSALATA,
MAIONESE, TARTARA DI SALMONE,
KADAIFI, TERIYAKI*

URAMAKI



148. Philadelphia special 4pz    
SALMONE COTTO,
PHILADELPHIA, AVOCADO,
MANDORLE, TERIYAKI



149. Manzo roll 4pz  
ASPARAGO FRITTO, AVOCADO,
MANZO SCOTTATO, CIPOLLA FRITTA,
SALSA SPICY MAIO E TERIYAKI*



150. Salmon roll special 4pz  
SALMONE AVOCADO, TARTARA DI
SALMONE, BRICIOLE DI TEMPURA,
TERIYAKI



151. Rosso siciliano 4pz   
GAMBERO COTTO, SURIMI DI
GRANCHIO, AVOCADO, GAMBERO
ROSSO, SALMONE, TOBIKO,
MAIONESE*



152. Ricciola e tartufo 4pz    
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, AVOCADO, RICCIOLA,
WASABI E TARTUFO, TERIYAKI



153. Miura plus 4pz     
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA, TARTARA DI TONNO,
MAIONESE SPICY, KADAIFI E TERIYAKI

URAMAKI



154. Pistacchio sake 4pz   
SALMONE COTTO, AVOCADO,
PHILADELPHIA, PISTACCHIO E SALSA
MANGO



155. Redsummer 4pz 
RISO, ALGA NORI, PHILADELPHIA,
MANGO, FRAGOLA, ALL'ESTERNO
AVOCADO E SCAGLIE DI COCCO



156. Zen roll special 4pz     
SALMONE COTTO,
PHILADELPHIA, SALSA DI MISO,
TERIYAKI E PISTACCHIO, SESAMO



157. Saudate 4pz   
SALMONE, AVOCADO,
KADAIFI, TERIYAKI, SENZA ALGA



158. Tuna plus 4pz   
TONNO AVOCADO , TARTARA DI
TONNO SPICY , BRICIOLE TEMPURA E
MAIONESE SPICY, TERIYAKI



159. Uramaki flambe 4pz  
TARTA DI SALMONE, CETRIOLI,
SALMONE SCOTTATO, PISTACCHIO,
SALSA MANGO

URAMAKI



160. Uramaki queem 4pz    
TEMPURA DI VERDURE MISTE,
PHILADELPHIA, SALMONE SCOTTATO,
POMODORINI, TERIYAKI, RUCOLA
FRITTA



161. Dragon special 4pz     
GAMBERO IN TEMPURA,
PHILADELPHIA, AVOCADO, SPICY
SALMONE, BRICIOLE TEMPURA E
SALSA GUACAMOLE*



162. Vegetarian roll 4pz  
ASPARAGO FRITTO, CETRIOLI,
AVOCADO, POMODORINI, SALSA
RUCOLA (1-15)



163. Caterpillar plus 4pz    
SALMONE AFFUMICATO,
ASPARAGI IN TEMPURA, RUCOLA,
PHILADELPHIA



164. Uramaki Philadelphia 4pz    
SALMONE COTTO, PHILADELPHIA,
SALSA TERIYAKI

URAMAKI VENUS



165. Black crazy 4pz   
TEMPURA DI VERDURE MISTE,
PHILADELPHIA, SPICY SALMONE,
SALSA RUCOLA, KADAIFI



166. Miura black 4pz   
SALMONE COTTO,
PHILADELPHIA, RUCOLA FRITTA E
TERIYAKI



167. Black Pistacchio 4pz  
TARTARA DI SALMONE, CETRIOLI,
SALMONE SCOTTATO, PISTACCHIO,
SALSA MANGO



168. Miura plus venus 4pz     
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA, TARTARA DI TONNO,
MAIONESE SPICY, KADAIFI E TERIYAKI



169. Rainbow venus 4pz  
PESCE MISTO E AVOCADO



170. Salmon venus 4pz  
SALMONE AVOCADO,
PHILADELPHIA

URAMAKI VENUS



171. Tuna venus4pz
TONNO, AVOCADO,
PHILADELPHIA



172. Vegetarian venus 4pz
ASPARAGO FRITTO, CETRIOLO,
POMODORINI, AVOCADO, SALSA
RUCOLA (1-15)



URAMAKI ROSATO



173. Lady rosato 4pz
TARTARA DI SALMONE AVOCADO,
WASABI FRESCO



174. Tiger rosato 4pz
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, SALMONE, TERIYAKI*



175. Truffle rosato 4pz
SALMONE, AVOCADO,
PHILADELPHIA ,TARTUFO,
SESAMO



HOSOMAKI E TEMAKI



180. Sake maki 8pz
SALMONE



181. Tekka maki 8pz
TONNO



182. Kappa maki 8pz
CETRIOLI



183. Avocado maki 8pz
AVOCADO



184. Ebiten Maki 8pz
GAMBERO IN TEMPURA
E TERIYAKI*



185. Futomaki 4pz
SALMONE, AVOCADO,
SURIMI, CETRIOLI, TOBIKO
PHILADELPHIA, INSALATA*



HOSOMAKI E TEMAKI



186. Futomaki fritto 4pz   
SALMONE, AVOCADO, POMODORINI
RUCOLA, BRICIOLE DI TEMPURA,
TERIYAKI, MAIONESE SPICY



187. Fritto maki 4pz    
GAMBERO IN TEMPURA,
AVOCADO, MAIONESE, SALSA
TERIYAKI*



188. Sake maki ananas 4pz  
SALMONE, PHILADELPHIA,
ANANAS



189. Sake maki ichigo 4pz  
SALMONE, PHILADELPHIA,
FRAGOLE



190. Sake maki mango 4pz  
SALMONE, PHILADELPHIA,
MANGO



191. Zen roll fry 4pz    
SALMONE, AVOCADO,
PHILADELPHIA, SALMONE SPICY,
TERIYAKI, KADAIFI (1-4-6-7)

HOSOMAKI E TEMAKI



192. Cannolo di salmone
SALMONE, PHILADELPHIA,
PISTACCHIO



193. Cono ebi
GAMBERO IN TEMPURA
E TERIYAKI*



194. Cono salmone
SALMONE, PHILADELPHIA,
KADAIFI



195. Cono tonno
TONNO,
MAIONESE SPICY



196. Temaki california
SURIMI DI GRANCHIO,
AVOCADO, MAIONESE, TOBIKO*



197. Temaki ebiten
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, KADAIFY,
TERIYAKI*



TEMAKI



198. Temaki salmone avocado
SALMONE, AVOCADO



199. Temaki tonno avocado
TONNO AVOCADO



200. Temaki spicy tuna
TARTARA DI TONNO SPICY



201. Temaki spicy salmone
TARTARA DI SALMONE SPICY



202. Temaki vegetariano
AVOCADO INSALATA CETRIOLI



RISO E SPAGHETTI



210. Riso bianco



211. Riso cantonese
UOVA, PISELLI, MAIS,
PROSCIUTTO COTTO*



212. Riso con verdure
RISO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI



**213. Riso con gamberi
e verdure**
RISO, GAMBERI, VERDURE,
SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI*



**214. Riso con salmone
e verdure**
RISO, SALMONE, VERDURE,
SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI



**215. Riso con pollo
e verdure**
RISO, POLLO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI*



RISO E SPAGHETTI



216. Riso con frutti di mare*



217. Riso con manzo e verdure



RISO, MANZO, VERDURE, SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI



218. Curry Gohan*



219. Zen don



RISO, POLLO, GAMBERI, VERDURE, SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI*



220. Gnocchi di riso con gamberi*



221. Gnocchi di riso con verdure



RISO E SPAGHETTI



**222. Ramen in zuppa
con cotoletta di pollo**
ALGHE, UOVA, POLLO FRITTO*



**223. Ramen in zuppa
con frutti di mare**



224. Spaghetti allo scoglio*



**225. Spaghetti di riso
con verdure**



**226. Spaghetti di riso
con gamberi***



**227. Spaghetti di riso
con frutti di mare***



RISO E SPAGHETTI



228. Udon con verdure
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE



229. Yaki udon
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE*



230. Soba con pollo e verdure
ARACHIDI, SESAMO,
TERIYAKI*



231. Yaki soba
ARACHIDI, SESAMO,
TERIYAKI*



232. Spaghetti di soia con verdure



**233. Spaghetti di soia
con gamberi***



RISO E SPAGHETTI



234. Spaghetti di soia piccanti*



TEMPURA E FRITTURE



240. Yasay tempura
TEMPURA DI VERDURE



241. Ebi tempura
TEMPURA DI GAMBERI*



242. Tempura mix
TEMPURA GAMBERI
E VERDURE*



243. Samurai stick
INVOLTINI CON PESCE
E GAMBERI*



244. Alette di pollo



245. Chele di granchio*



TEMPURA E FRITTURE



246. Chicken Katsu
COTOLETTA DI POLLO*



247. Hana ebi
FIORE DI ZUCCA RIPIENO
CON GAMBERO*



248. Ika furai
CALAMARI FRITTI*



249. Korokke patate
CROCCHETTE CON MAIS
E PATATE*



250. Korokke sake
CROCCHETTE CON
SALMONE E RISO*



251. Suzuki Fry
COTOLETTA DI PESCE BIANCO*



TEMPURA E FRITTURE



252. Takoyaki di polpo*



253. Patatine fritte*



254. Tori no kaarage
PEPITE DI POLLO FRITTE*



255. Gamberi Kataifi
GAMBERI IMPANATI
CON PASTA KATAIFI



ALLA PIASTRA



260. Salmone alla piastra
SALMONE E TERIYAKI*



261. Tonno alla piastra € 10
TONNO E TERIYAKI*



262. Cozze alla piastra
COZZE E TERIYAKI*



263. Gamberoni alla piastra
GAMBERI E TERIYAKI*



264. Spiedini di seppia
SEPPIE E TERIYAKI*



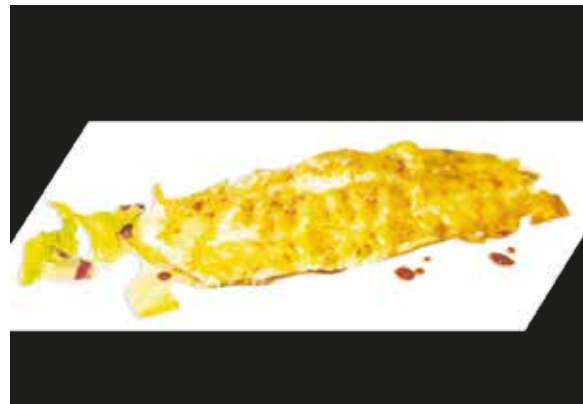
265. Yakitori ebi
GAMBERI E TERIYAKI*



ALLA PIASTRA



266. Braciola alla piastra*



267. Pangasio alla piastra*



268. Branzino alla piastra*



269. Sogliola alla piastra*



270. Manzo alla piastra*



271. Pollo alla piastra
POLLO E TERIYAKI*



ALLA PIASTRA



272. Spiedini di pollo
POLLO E TERIYAKI*



273. Verdure alla piastra



PIATTI CALDI



280. Scodella di gamberi
GAMBERI, FUNGHI, CAROTE,
ZUCCHINE, PEPERONCINO*



281. Scodella di pollo
POLLO, FUNGHI, CAROTE,
ZUCCHINE, PEPERONCINO*



PIATTI CALDI



284. Pollo al curry
POLLO, PATATE,
CIPOLLE AL CURRY*



285. Pollo bambù e funghi*



286. Pollo con mandorle*



287. Pollo in agrodolce*



289. Gamberi sale e pepe*



PIATTI CALDI



290. Pesce bianco al vapore
(massimo 1 volta a persona)*



292. Capesante al vapore

(massimo 1 volta a persona)

CAPESANTE AL VAPORE CON SALSA DI
SOIA E ACETO, ERBA CIPOLLINA



PIATTI CALDI



294. Bambù e funghi



295. Germogli di soia



296. Verdure miste saltate



LE BARCHE

300. Piccola 20pz € 25,00 

301. Media 30pz € 35,00 

302. Grande 40pz € 45,00 

303. Family 60pz € 60,00 





SUSHI ZEN
DESENZANO DEL GARDA (Brescia)
Viale Tommaso dal Molin, 39
25015 Desenzano del Garda BS
Tel. 030 999 1579 - sushizen@libero.it



[zensushidesenzano](https://www.instagram.com/zensushidesenzano)



Sushi Zen Desenzano