禅

ZEN

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 acolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacar - dium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (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 fabricazione 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 il prodotti di base da cui sono derivati.

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.*

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 acolici distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lattiolo.

8. Nuts , namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan (Carya illinoinensis (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 inclu - ding 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 pro - ducts 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 un - dergone 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.

JAPANESE
RESTAURANT

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 INFORMATIONS 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.

JAPANESE
RESTAURANT

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;
- I piatti contrassegnati con il simbolo ◯ sono ordinabili 1 porzione per persona;
- 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;
- Dishes marked with the symbol ◯ can be ordered 1 portion per person;
- Dishes marked with the symbol △ are not included into All you can eat menu.

JAPANESE
RESTAURANT

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 esse re 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 tem - perature 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.

JAPANESE
RESTAURANT

MENU' D'ASPORTO

Take Away Menù

20% DI SCONTO SUL MENU' ALLA CARTA
20% DISCOUNT on A' La Carte Menu

Se vieni tu a ritirare
If you come to take away

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

600. Astice Roll 8pz 20€
ASTICE, AVOCADO, MAIONESE, SALMONE*

601. Anguilla Roll 8pz 15€
ANGUILLA ARROSTO, AVOCADO, SALMONE, SALSA DI MISO, TERIYAKI*

603. Caprino Roll 10€
ZUCCHINE , PHILADELPHIA, IKURA, PESTO, SPICY MAYO

604. Scampi Roll 8pz 15€
SCAMPO CRUDO , ASPARAGI E VERDURE IN TEMPURA , AVOCADO , PHILADELPHIA*

605. King prawn roll 8pz 14€
GAMBERONI, KADAIFI, TARTARA DI SALMONE, TERIYAKI, BRICIOLE DI TEMPURA*

Piatti Speciali

606. Tartare di gambero 10€
GAMBERO , AVOCADO ,
SALSA MANGO, TOBIKO*

607. Tartare di tonno 10€
TONNO , OLIO EVO , PEPE NERO,
AVOCADO

608. Tris di ciliegine 10€
PESCE MISTO, MOZZARELLA,
SALE E PEPE*

609. Onigiri Fruit 10€
RISO VENERE, SALMONE COTTO,
POLVERE DI COCCO, MANGO E SALSA
MANGO

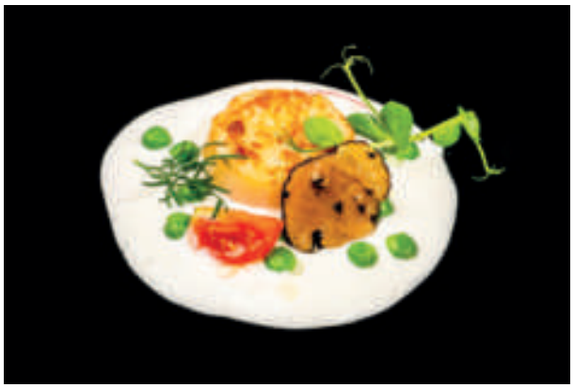
610. Ostriche (2pz) 7€

611. Gamberi rossi* (2pz) 6€
SALMONE, TONNO, BRANZINO,
MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA, MANGO,
SALSA MANGO

Piatti Speciali

612. Scampi* (2pz) 7€

613. Capasanta con tartufo 8€
Bocconcini di pesce con philadelphia e teriyaki*



614. Capasanta grigliata 10€
PANNA FRESCA, CAPESANTE, TARTUFO, PISELLI E POMODORINI*

615. Metà luna di salmone 10€
MEZZELUNE DI SALMONE CON GAMBERI ROSSI, PHILADELPHIA, IKURA, WASABI FRESCO*

616. Millefoglie di salmone 10€
SALMONE, PHILADELPHIA, PASTA SFOGLIA

617. Nigiri Zen Special 8pz 10€
GAMBERO IN TEMPURA AVVOLTO DA SALMONE E WASABI FRESCO, TOBIKO E SALSA TERIYAKI*

Piatti Speciali

618. Ricciola e gamberi rossi 12€
RICCIOLA, GAMBERI ROSSI
E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE*

620. Sashimi scottato 12€
SALMONE SCOTTATO CON SALSA
MANGO E PISTACCHIO

622. Tofu fritto 5€
TOFU FRITTO CON GAMBERI,
CIPOLLINA E SPICY MAYO

623. Ricciola con mozzarella di bufala 15€
RICCIOLA CON MOZZARELLA DI
BUFALA E PASSION FRUIT

Piatti Speciali

625. Basil roll 3pz 12€
SALMONE, PHILADELPHIA, GAMBERO DOLCE, BASILICO, SALE, PEPE E OLIO D'OLIVA*

626. Ebi spring roll 2pz 12€
FOGLIO DI RISO, GAMBERO FRITTO, INSALATA, AVOCADO, CETRIOLO*

627. Salmon spring 2pz 12€
FOGLIO DI RISO, SALMONE, INSALATA, AVOCADO, PHILADELPHIA

ANTIPASTI

1. Antipasto Zen 8€
PURE DI PATATE , SALMONE ,
ASPARAGI, SALSA TERIYAKI

2. Nuvole 3€

3. Edamame 3€
Baccelli di soia*

4. Frutti di mare misti 6€
GAMBERI , POLIPO, CALAMARO*

5. Wakame salad* 3€

6. Sunomono 6€
ALGHE CON PESCE MISTO*

ANTIPASTI

7. Insalata mista 5€
INSALATA VERDE MISTA

8. Ebi salad 7€
INSALATA CON GAMBERI
E SALSA CHEF*

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

10. Chicken salad 8€
INSALATA CON
COTOLETTA DI POLLO*

11. Sashimi salad 9€
INSALATA CON PESCE MISTO

ANTIPASTI

13. Harumaki 4€
GAMBERI, ZUCCHINE, CAROTE*

14. Harumaki sake 3€
SALMONE, SALSA PICCANTE, CIPOLLA*

16. Involtini primavera 3€
CAROTE, CAPPUCCIO BIANCO, CIPOLLA*

17. Onigiri Black sandwich 6€
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA

18. Onigiri Zen 6€
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA

ANTIPASTI

19. Biscotti al tartufo 10€
BISCOTTO CON TARTARA
DI SALMONE E TARTUFO

20. Crostini con tartara 10€
CROSTINI CON SALMONE E
MOZZARELLA

21. Nuvole di drago 10€
NUVOLA, TARTARA SALMONE,
AVOCADO, TARTUFO, KATAIFI,
TERIYAKI

22. Zen Fried surimi 1pz 7€
FOGLIE DI INVOLTINO,
AVOCADO, TARTARE DI SURIMI,
GAMBERO COTTO, SALSA SPICY
MAYO*

23. Zen Fried sake 1pz 7€
FOGLIE DI INVOLTINO,
AVOCADO, TARTARE DI SALMONE,
TERIYAKI

24. Zen fried tuna 1pz 7€
FOGLIE DI INVOLTINO,
AVOCADO, TARTARE DI TONNO,
SALSA MANGO

ZUPPE

30. Zuppa agropiccante 3€
ZUPPA CON TOFU, FUNGHI, UOVA

31. Zuppa di miso 3€
ZUPPA CON ALGHE, TOFU E MISO

32. Zuppa pollo e mais 3€
ZUPPA CON POLLO, MAIS, UOVA,
ERBA CIPOLLINA

POKE’

40. Pokè Salmone 12€
RISO, SALMONE, AVOCADO,
EDAMAME, POMODORINI, MANGO

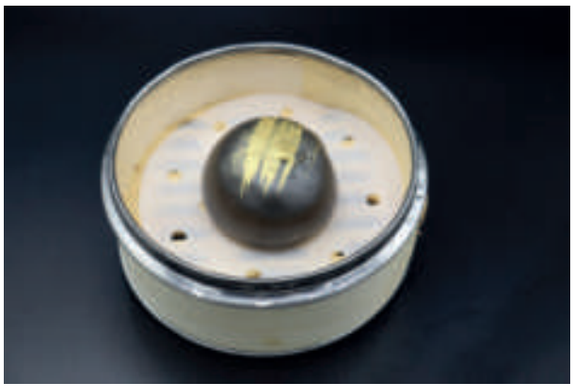
41. Pokè Tonno 12€
RISO, TONNO, AVOCADO,
EDAMAME, MANGO

42. Pokè vegetariano 10€
RISO , AVOCADO, EDAMAME,
WAKAME, MANGO, POMODORO,
CIPOLLA FRITTA

GYOZA E BAO

50. Bao al vapore* 3€

51. Bao dolce* 3€



52. Bao black 3€
Pane dolce al vapore con salsa crema

53. Dim sum mix € 8 4pz*

54. Bao con fagioli 3€
Pane dolce con fagioli rossi

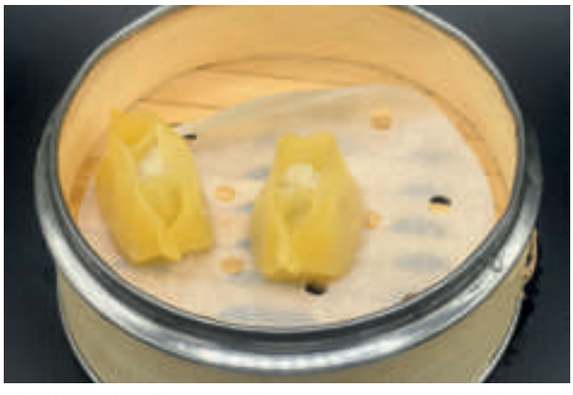
55. Bao al vapore ripieno 3€
Bao al vapore ripieno
con carne di maiale*

GYOZA

56. Gyoza di carne 5€
RAVIOLI DI CARNE*

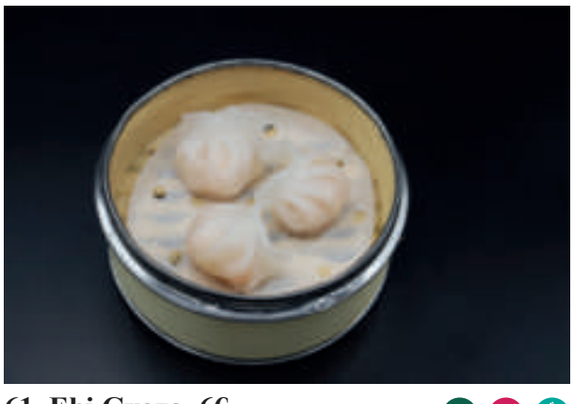
57. Shaomai 5€
RAVIOLI DI GAMBERI
E PANCETTA*

58. Vegetal Gyoza 6€
RAVIOLI DI VERDURE*



59. Suzuki Gyoza 6€
RAVIOLI DI MERLUZZO*

60. Gyoza mix 6€
RAVIOLI MISTI*



61. Ebi Gyoza 6€
RAVIOLI DI GAMBERI*

GYOZA E BAO

62. Gyoza di pollo 5€
RAVIOLI DI POLLO
ALLA PIASTRA*

63. Niku Gyoza 6€
RAVIOLI DI CARNE
ALLA PIASTRA*

65. Bao fritto* 3€

CARPACCI E TARTARE

70. Carpaccio di salmone 10€
SALMONE SOTTILE
CON SALSA E SESAMO

71. Carpaccio di salmone e mango 10€
SALMONE CON SALSA MANGO

72. Carpaccio misto 10€
SALMONE, TONNO,
BRANZINO, GAMBERI,
CON SALSA E SESAMO

73. Carpaccio misto scottato 12€
SALMONE, TONNO,
BRANZINO, GAMBERI,
SCOTTATI CON SALSA E SESAMO

74. Carpaccio di polipo 12€
POLIPO SOTTILE E LIME
CON SALSA*

75. Sake Tataki 10€
SALMONE SCOTTATO
IN CROSTA DI SESAMO

CARPACCI E TARTARE

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

77. Tartare di salmone 9€
SALMONE, MANDORLE A SCAGLIE,
AVOCADO E SALSA FRUTTO DELLA
PASSIONE

78. Tartare mista 10€
SALMONE, TONNO, GAMBERI,
SALSA

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

80. Chirashi di tonno 12€
TORTINO DI RISO CON TARTARA
DI TONNO, AVOCADO, TERIYAKI,
MANDORLE

81. Chirashi rosato 13€
TORTINO DI RISO ALLA
BARBABIETOLA CON SCAMPI, MANGO,
PHILADELPHIA, AVOCADO

CARPACCI E TARTARE

82. Chirashi Venus 12€
TORTINO DI RISO VENERE
CON TARTARA DI SALMONE,
AVOCADO, PHILADELPHIA E TERIYAKI,
PISTACCHIO

83. Tartare exotic 9€
TARTARA DI SALMONE CON FRUTTA
ESOTICA E MAYONESE AL MANGO

SUSHI E SASHIMI

90. Sashimi di salmone 12€

91. Sashimi misto 15€
SALMONE, TONNO, BRANZINO,
SCAMPO, FOSOLARO HOKKIGAI

92. Sushi misto 15€
5 nigiri, 2 uramaki, 2 hossomaki

93. Sushi di salmone 15€
5 nigiri, 2 uramaki, 2 hossomaki

SUSHI E SASHIMI

94. Susa misto 15€
7 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hossomaki

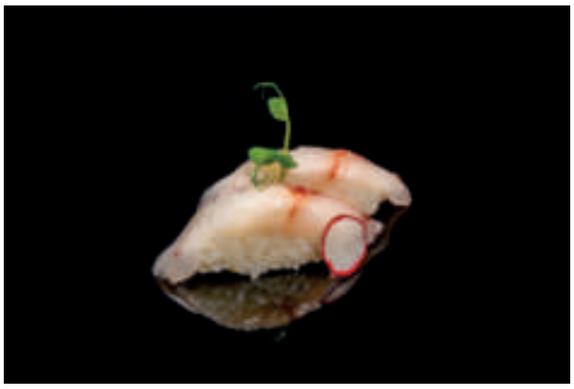
95. Susa salmone 15€
4 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hossomaki

96. Gunkan e sashimi misto 20€
7 sashimi, 1 scampo, 4 gunkan mix

NIGIRI E GUNKAN

100. Nigiri Salmone 3pz 3€

101. Nigiri tonno 3pz 4€



102. Nigiri Branzino 3pz 3€

103. Nigiri Ebi* 3pz 3€

104. Nigiri avocado 3pz 3€

105. Nigiri amaebi* 3pz 5€

NIGIRI E GUNKAN

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

107. Nigiri maguro burn 3pz 4€
TONNO, SALSA TERIYAKI, SESAMO

108. Nigiri suzuki burn 3pz 4€
BRANZINO, SALSA TERIYAKI, SESAMO

109. Nigiri tako 3pz 4€
POLIPO, SALSA TERIYAKI*

110. Nigiri anguilla 3pz 4€
ANGUILLA, SALSA TERIYAKI*

NIGIRI E GUNKAN

111. Nigiri special burn 10€
SALMONE, TONNO, BRANZINO SCOTTATI, TOBIKO, SESAMO, SALSA MISO E TERIYAKI

112. Gunkan con salsa di miso 10€
SALMONE SCOTTATO, PISTACCHIO, SALSA MISO E TERIYAKI

113. Crunchy ricciola 6€
RICCIOLA, VERDURA MISTA IN TEMPURA, SALSA SPICY MAYO

114. Gunkan delicious flambè 6€
SALMONE, CAPASANTA, TARTUFO, SALSA PASSION FRUIT

NIGIRI E GUNKAN

115. Gunkan tuna out 3pz 5€

116. Gunkan Rosè 3pz 5€

117. Salmone out philadelphia 3pz 5€

118. Gunkan zucchine 3pz 5€
MAIONESE, ZUCCHINE,
GAMBERI, SURIMI, TOBIKO

119. Gunkan ikura 3pz 5€
SALMONE E IKURA

120. Gunkan spicy salmone 3pz 5€

NIGIRI E GUNKAN

121. Gunkan tobiko 3pz 5€

122. Gunkan salmone out 3pz 5€

123. Mango sake 3pz 6€
SALMONE, MANGO,
PHILADELPHIA, SALSA MANGO

124. Orange sake 3pz 6€
SALMONE, ARANCIA,
PHILADELPHIA

125. Salmone flower 3pz 6€
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA,
SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA,
SALSA SPICY MAYO

URAMAKI

130. Salmone roll 8pz 8€
SALMONE AVOCADO, SESAMO

131. Tuna roll 8pz 9€
TONNO AVOCADO, SESAMO

132. California roll 8pz 8€
SURIMI DI GRANCHIO,
AVOCADO, TOBIKO, MAIONESE,
SESAMO*

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

134. Miura roll 8pz 8€
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA E TERIYAKI,
SESAMO

135. Tuna philadelphia 8pz 9€
TONNO COTTO,
PHILADELPHIA, TERIYAKI,
SESAMO

URAMAKI

136. Rainbow roll 8pz 12€
PESCE MISTO E AVOCADO

137. Spicy salmon roll 8pz 10€
TARTARA DI SALMONE SPICY,
SESAMO, SALSA SPICY MAYO

138. Spicy tuna roll 8pz 10€
TARTARA DI TONNO SPICY,
SESAMO, SALSA SPICY MAYO

139. Ebiten roll 8pz 9€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, KADAIFI
E TERIYAKI (1-2-3-6)*

140. Tiger roll 8pz 12€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE ,SALMONE, TERIYAKI*

141. Dragon roll 8pz 12€
GAMBERO IN TEMPURA,
SURIMI DI GRANCHIO, AVOCADO,
PHILADELPHIA, TERIYAKI*

URAMAKI

142. Ebi flower 8pz 14€
GAMBERO FRITTO, AVOCADO, SALMONE, FIORI DI ZUCCA FRITTI E TERIYAKI (1-2-4-6)*

143. Onion roll 8pz 12€
SURIMI DI GRANCHIO, CETRIOLO, MAIONESE PICCANTE, CIPOLLA FRITTA*

144. Mango roll 8pz 12€
MANGO, AVOCADO, SALMONE, PHILADELPHIA, SALSA MANGO

145. Mexican roll 8pz 10€
TARTARA DI SALMONE SPICY, NACHOS, SALSA SRIRACHA

146. Avocado roll special 8pz 12€
SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO, KADAIFI, SALSA GUACAMOLE

147. Special ebi 8pz 12€
GAMBERO COTTO, INSALATA, MAIONESE, TARTARA DI SALMONE, KADAIFI, TERIYAKI*

URAMAKI

148. Philadelphia special 8pz 12€
SALMONE COTTO,
PHILADELPHIA, AVOCADO,
MANDORLE, TERIYAKI

149. Manzo roll 8pz 13€
ASPARAGO FRITTO, AVOCADO,
MANZO SCOTTATO, CIPOLLA FRITTA,
SALSA SPICY MAIO E TERIYAKI*

150. Salmon roll special 8pz 12€
SALMONE AVOCADO, TARTARA DI
SALMONE, BRICIOLE DI TEMPURA,
TERIYAKI

151. Rosso siciliano 8pz 14€
GAMBERO COTTO, SURIMI DI
GRANCHIO, AVOCADO, GAMBERO
ROSSO, SALMONE, TOBIKO,
MAIONESE*

152. Ricciola e tartufo 8pz 14€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, AVOCADO, RICCIOLA,
WASABI E TARTUFO, TERIYAKI

153. Miura plus 8pz 14pz
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA, TARTARA DI TONNO,
MAIONESE SPICY, KADAIFI E TERIYAKI

URAMAKI

154. Pistacchio sake 8pz 12€
SALMONE COTTO, AVOCADO, PHILADELPHIA, PISTACCHIO E SALSA MANGO

155. Redsummer 8pz 12€
RISO, ALGA NORI, PHILADELPHIA, MANGO, FRAGOLA, ALL'ESTERNO AVOCADO E SCAGLIE DI COCCO

156. Zen roll special 8pz 14€
SALMONE COTTO, PHILADELPHIA, SALSA DI MISO, TERIYAKI E PISTACCHIO, SESAMO

157. Saudate 8pz 10€
SALMONE, AVOCADO, KADAIFI, TERIYAKI, SENZA ALGA

158. Tuna plus 8pz 12€
TONNO AVOCADO , TARTARA DI TONNO SPICY , BRICIOLE TEMPURA E MAIONESE SPICY, TERIYAKI

159. Uramaki flambe 8pz 12€
TARTA DI SALMONE, CETRIOLI, SALMONE SCOTTATO, PISTACCHIO, SALSA MANGO

URAMAKI

160. Uramaki queen 8pz 12pz
TEMPURA DI VERDURE MISTE, PHILADELPHIA, SALMONE SCOTTATO, POMODORINI, TERIYAKI, RUCOLA FRITTA

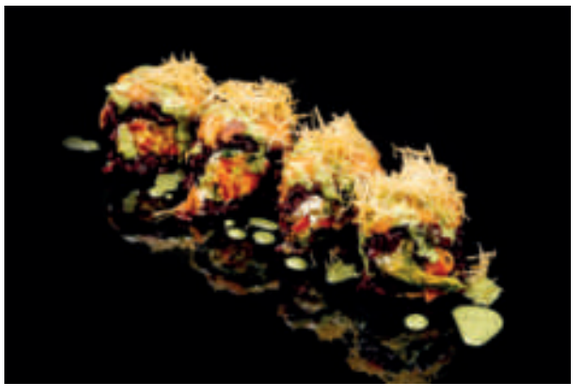
161. Dragon special 8pz 14€
GAMBERO IN TEMPURA, PHILADELPHIA, AVOCADO, SPICY SALMONE, BRICIOLE TEMPURA E SALSA GUACAMOLE*

162. Vegetarian roll 8pz 10€
ASPARAGO FRITTO, CETRIOLI, AVOCADO, POMODORINI, SALSA RUCOLA (1-15)

163. Caterpillar plus 8pz 10€
SALMONE AFFUMICATO, ASPARAGI IN TEMPURA, RUCOLA, PHILADELPHIA

164. Uramaki Philadelphia 8pz 12€
SALMONE COTTO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI

URAMAKI VENUS



165. Black crazy 8pz 12€
TEMPURA DI VERDURE MISTE, PHILADELPHIA, SPICY SALMONE, SALSA RUCOLA, KADAIFI

166. Miura black 8pz 10€
SALMONE COTTO, PHILADELPHIA, RUCOLA FRITTA E TERIYAKI

167. Black Pistacchio 8pz 12€
TARTARA DI SALMONE, CETRIOLI, SALMONE SCOTTATO, PISTACCHIO, SALSA MANGO

168. Miura plus venus 8pz 14€
SALMONE FRITTO, PHILADELPHIA, TARTARA DI TONNO, MAIONESE SPICY, KADAIFI E TERIYAKI

169. Rainbow venus 8pz 12€
PESCE MISTO E AVOCADO

170. Salmon venus 8pz 10€
SALMONE AVOCADO, PHILADELPHIA

URAMAKI VENUS

171. Tuna venus 8pz 11€
TONNO, AVOCADO,
PHILADELPHIA

172. Vegetarian venus 8pz 10€
ASPARAGO FRITTO, CETRIOLO,
POMODORINI, AVOCADO, SALSA
RUCOLA (1-15)

URAMAKI ROSATO

173. Lady rosato 8pz 12€
TARTARA DI SALMONE AVOCADO,
WASABI FRESCO

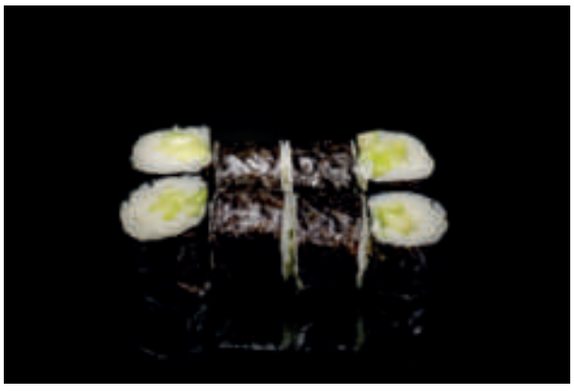
174. Tiger rosato 8pz 12€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, SALMONE, TERIYAKI*

175. Truffle rosato 8pz 14€
SALMONE, AVOCADO,
PHILADELPHIA ,TARTUFO,
SESAMO

HOSOMAKI E TEMAKI

180. Sake maki 8pz 4€
SALMONE

181. Tekka maki 8pz 4€
TONNO



182. Kappa maki 8pz 4€
CETRIOLI

183. Avocado maki 8pz 4€
AVOCADO

184. Ebiten Maki 8pz 4€
GAMBERO IN TEMPURA
E TERIYAKI*

185. Futomaki 8pz 12€
SALMONE, AVOCADO,
SURIMI, CETRIOLI, TOBIKO
PHILADELPHIA, INSALATA*

HOSOMAKI E TEMAKI

186. Futomaki fritto 8pz 12€
SALMONE, AVOCADO, POMODORINI RUCOLA, BRICIOLE DI TEMPURA, TERIYAKI, MAIONESE SPICY

187. Fritto maki 8pz 12€
GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO, MAIONESE, SALSA TERIYAKI*

188. Sake maki ananas 8pz 10€
SALMONE, PHILADELPHIA, ANANAS

189. Sake maki ichigo 8pz 10€
SALMONE, PHILADELPHIA, FRAGOLE

190. Sake maki mango 8pz 10€
SALMONE, PHILADELPHIA, MANGO

191. Zen roll fry 8pz 12€
SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SALMONE SPICY, TERIYAKI, KADAIFI (1-4-6-7)

HOSOMAKI E TEMAKI

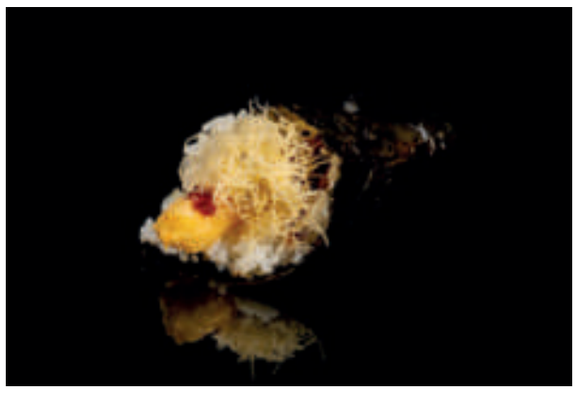
192. Cannolo di salmone 5€
SALMONE, PHILADELPHIA,
PISTACCHIO

193. Cono ebi 5€
GAMBERO IN TEMPURA
E TERIYAKI*

194. Cono salmone 5€
SALMONE, PHILADELPHIA,
KADAIFI

195. Cono tonno 5€
TONNO,
MAIONESE SPICY

196. Temaki california 5€
SURIMI DI GRANCHIO,
AVOCADO, MAIONESE, TOBIKO*



197. Temaki ebiten 5€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, KADAIFY,
TERIYAKI*

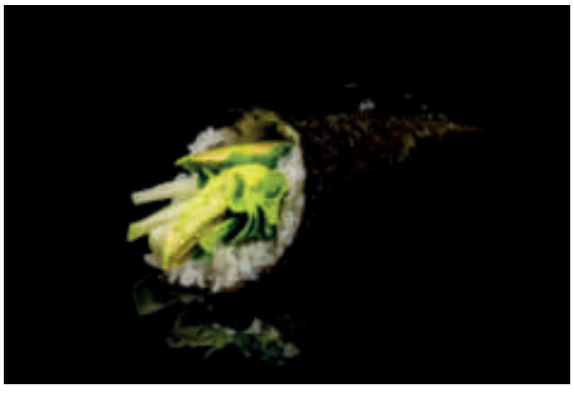
TEMAKI

198. Temaki salmone avocado 5€
SALMONE, AVOCADO

199. Temaki tonno avocado 5€
TONNO AVOCADO

200. Temaki spicy tuna 5€
TARTARA DI TONNO SPICY

201. Temaki spicy salmone 5€
TARTARA DI SALMONE SPICY



202. Temaki vegetariano 5€
AVOCADO INSALATA CETRIOLI

RISO E SPAGHETTI

210. Riso bianco 3€

211. Riso cantonese 8€
UOVA, PISELLI, MAIS,
PROSCIUTTO COTTO*

212. Riso con verdure 7€
RISO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI

213. Riso con gamberi e verdure 8€
RISO, GAMBERI, VERDURE,
SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI*

214. Riso con salmone e verdure 8€
RISO, SALMONE, VERDURE,
SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI

215. Riso con pollo e verdure 8€
RISO,POLLO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI*

RISO E SPAGHETTI

216. Riso con frutti di mare* 9€

217. Riso con manzo e verdure 8€
RISO, MANZO, VERDURE, SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI

218. Curry Gohan* 8€

219. Zen don 10€
RISO, POLLO, GAMBERI, VERDURE, SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI*

220. Gnocchi di riso con gamberi* 9€

221. Gnocchi di riso con verdure 9€

RISO E SPAGHETTI

222. Ramen in zuppa
con cotoletta di pollo 12€
ALGHE, UOVA, POLLO FRITTO*

223. Ramen in zuppa
con frutti di mare 12€

224. Spaghetti allo scoglio* 12€

225. Spaghetti di riso
con verdure 7€

226. Spaghetti di riso
con gamberi* 8€

227. Spaghetti di riso
con frutti di mare* 9€

RISO E SPAGHETTI

228. Udon con verdure 7€
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE

229. Yaki udon 9€
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE*

230. Soba con pollo e verdure 9€
ARACHIDI, SESAMO,
TERIYAKI*

231. Yaki soba 9€
ARACHIDI, SESAMO,
TERIYAKI*

232. Spaghetti di soia con verdure 7€

233. Spaghetti di soia con gamberi* 8€

RISO E SPAGHETTI

234. Spaghetti di soia piccanti* 8€

TEMPURA E FRITTURE

240. Yasay tempura 6€
TEMPURA DI VERDURE

241. Ebi tempura 10€
TEMPURA DI GAMBERI*

242. Tempura mix 10€
TEMPURA GAMBERI
E VERDURE*

243. Samurai stick 5€
INVOLTINI CON PESCE
E GAMBERI*

244. Alette di pollo 5€

245. Chele di granchio* 5€

TEMPURA E FRITTURE

246. Chicken Katsu 6€
COTOLETTA DI POLLO*

247. Hana ebi 6€
FIORE DI ZUCCA RIPIENO
CON GAMBERO*

248. Ika furai 7€
CALAMARI FRITTI*

249. Korokke patate 6€
CROCCHETTE CON MAIS
E PATATE*

250. Korokke sake 6€
CROCCHETTE CON
SALMONE E RISO*

251. Suzuki Fry 5€
COTOLETTA DI PESCE BIANCO*

TEMPURA E FRITTURE

252. Takoyaki di polpo* 6€

253. Patatine fritte* 3€

254. Tori no kaarage 6€
PEPITE DI POLLO FRITTE*

255. Gamberi Kataifi 8€
GAMBERI IMPANATI
CON PASTA KATAIFI

ALLA PIASTRA

260. Salmone alla piastra 9€
SALMONE E TERIYAKI*

261. Tonno alla piastra 10€
TONNO E TERIYAKI*

262. Cozze alla piastra 8€
COZZE E TERIYAKI*

263. Gamberoni alla piastra 10€
GAMBERI E TERIYAKI*

264. Spiedini di seppia 10€
SEPPIE E TERIYAKI*

265. Yakitori ebi 10€
GAMBERI E TERIYAKI*

ALLA PIASTRA

266. Braciola alla piastra* 8€

267. Pangasio alla piastra* 10€

268. Branzino alla piastra* 10€

269. Sogliola alla piastra* 11€

270. Manzo alla piastra* 5€

271. Pollo alla piastra 7€
POLLO E TERIYAKI*

ALLA PIASTRA

272. Spiedini di pollo 7€
POLLO E TERIYAKI*

273. Verdure alla piastra 5€

PIATTI CALDI

280. Scodella di gamberi 10€
GAMBERI, FUNGHI, CAROTE, ZUCCHINE, PEPERONCINO*

281. Scodella di pollo 10€
POLLO, FUNGHI, CAROTE, ZUCCHINE, PEPERONCINO*

PIATTI CALDI

284. Pollo al curry 7€
POLLO, PATATE,
CIPOLLE AL CURRY*

285. Pollo bambù e funghi* 7€

286. Pollo con mandorle* 8€

287. Pollo in agrodolce* 7€

289. Gamberi sale e pepe* 8€

PIATTI CALDI

290. Pesce bianco al vapore* 8€

292. Capesante al vapore 12€

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

PIATTI CALDI

294. Bambù e funghi 5€

295. Germogli di soia 5€

296. Verdure miste saltate 5€

LE BARCHE

300. Piccola 20pz € 25,00

301. Media 30pz € 35,00

302. Grande 40pz € 45,00

303. Family 60pz € 60,00