



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

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) lattiolio.
-  **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) lattiolio.
-  **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.

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.



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

15,90 €

Menù PRANZO
LUNCH Menu

7,90 €

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 € 5,50
- Spritz Campari € 5,50
- 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

Carta dei Vini

Wines Menu

SPUMANTI METODO CHARMAT (0,75 Lt)

Sparkling Wines Charmat Method (0,75 Lts)

• Metodo Charmat Sebastian Brut	Ca' Maiol	Lombardia	€ 18,00
• Metodo Charmat Sebastian Brut rosé	Ca' Maiol	Lombardia	€ 18,00
• Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut	Sutto	Veneto	€ 18,00
• Prosecco di Valdobbiadene Docg Extra Dry	Sutto	Veneto	€ 18,00
• Prosecco superiore Brut Merotto Valdobbiadene	Merotto	Veneto	€ 20,00

SPUMANTI METODO CLASSICO (0,75 Lt)

Sparkling Wines Classic Method (0,75 Lts)

• Le Vedute Franciacorta Rosè	Le Vedute	Lombardia	€ 26,00
• Franciacorta Docg Alma Gran Cuvee brut	Bellavista	Lombardia	€ 45,00
• Franciacorta Docg Sansevé Brut Satèn	Monterossa	Lombardia	€ 35,00
• Franciacorta Docg Non Dosato	San Cristoforo	Lombardia	€ 33,00
• Franciacorta Docg Brut	San Cristoforo	Lombardia	€ 33,00
• Franciacorta Docg Brut Rosè	San Cristoforo	Lombardia	€ 33,00
• Franciacorta Docg Prestige Brut	Ca' del Bosco	Lombardia	€ 65,00
• Le Marchesine Franciacorta Satèn	Le Marchesine	Lombardia	€ 42,00

CHAMPAGNE (0,75 Lt)

Champagne (0,75 Lts)

• Drappier Cart D'Or Brut	Drappier	Francia	€ 45,00
• Drappier Champagne Brut Premiere Cru	Drappier	Francia	€ 65,00

VINI BIANCHI (0,75 Lt)

White Wines (0,75 Lts)

• A.A. Gewurztraminer Doc	Kossler	Alto Adige	€ 21,00
• A.A. Sauvignon Doc	Kossler	Alto Adige	€ 23,00
• Lugana Doc Brolettino	Ca' dei Frati	Lombardia	€ 27,00
• Lugana Doc I Frati	Ca' dei Frati	Lombardia	€ 22,00
• Lugana Classico Doc	Tenuta Roveglia	Lombardia	€ 19,00
• Lugana Classico Doc Vigne di Catullo	Tenuta Roveglia	Lombardia	€ 25,00
• Pecorino Doc Vellodoro	Umani Ronchi	Marche	€ 17,00
• Passerina	Umani Ronchi	Marche	€ 17,00
• Falanghina del Beneventano Igt	De Falco	Campania	€ 18,00
• Greco di Tufo Docg	De Falco	Campania	€ 20,00
• Vermentino di Sardegna Doc	Audarya	Sardegna	€ 18,00

Carta dei Vini

Wines Menu

VINI ROSATI (0,75 Lt)

Rosè Wines (0,75 Lts)

- | | | | |
|--------------------------------|---------------|-----------|---------|
| • Chiaretto Doc Rosa dei Frati | Ca' dei Frati | Lombardia | € 22,00 |
| • Chiaretto Garda Classico Doc | Colli Vaibò | Lombardia | € 17,00 |

VINI ROSSI (0,75 Lt)

Red Wines (0,75 Lts)

- | | | | |
|---|---------------|-----------|---------|
| • Amarone della Valpolicella Cl. Docg "Crosara delle Strie" Valpolicella Classico Superiore | Corte Rugolin | Veneto | € 50,00 |
| Ripasso Doc | Corte Rugolin | Veneto | € 23,00 |
| • Primitivo Igt Imprint | A Mano | Puglia | € 18,00 |
| • Noventa Botticino DOC "Colle degli Ulivi" | Noventa | Lombardia | € 24,00 |

VINI DOLCI (0,75 Lt)

Sweet Wines (0,75 Lts)

- | | | | |
|---------------------------------|---------------|----------|---------|
| • Moscato d'asti Docg Giostrina | Gianni Doglia | Piemonte | € 18,00 |
|---------------------------------|---------------|----------|---------|

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



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



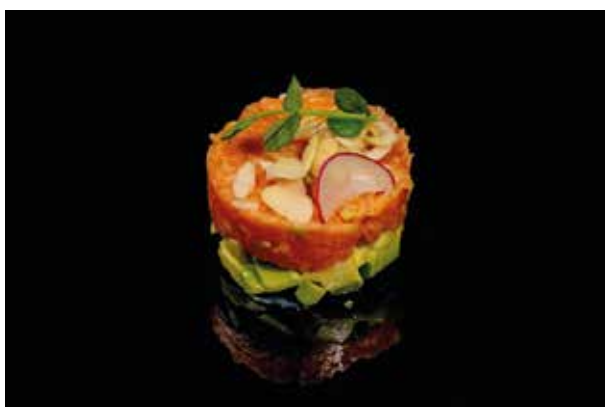
622. Tofu fritto
TOFU FRITTO CON GAMBERI,
CIPOLLINA E SPICY MAYO



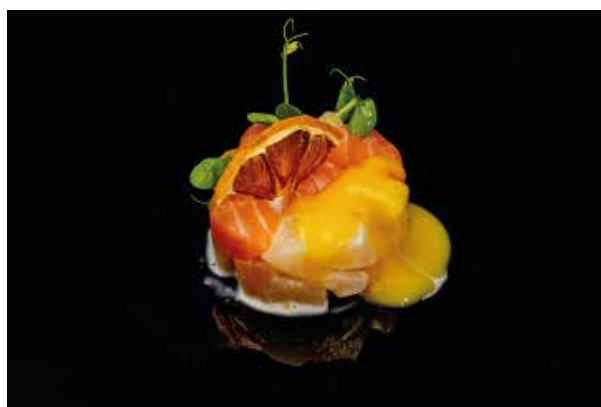
20. Crostini con tartara
CROSTINI CON SALMONE E
MOZZARELLA



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



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



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



Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



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



90. Sashimi di salmone



194. Cono salmone
SALMONE, PHILADELPHIA,
KADAIFI



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



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



ANTIPASTI



2. Nuvole € 3



3. Edamame € 3
Baccelli di soia (6)*



5. Wakame salad € 3*



6. Sunomono
ALGHE CON PESCE MISTO*



14. Harumaki sake
SALMONE, SALSA PICCANTE,
CIPOLLA*



16. Involtini primavera
CAROTE, CAPPUCCIO BIANCO,
CIPOLLA*



ANTIPASTI



243. Samurai stick
INVOLTINI CON PESCE
E GAMBERI*



30. Zuppa agropiccante
ZUPPA CON TOFU, FUNGHI, UOVA



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



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*



POKE'



40. Pokè Salmone

RISO, SALMONE, AVOCADO,
EDAMAME, POMODORINI, MANGO



41. Pokè Tonno

RISO, TONNO, AVOCADO,
EDAMAME, MANGO



GYOZA E BAO



50. Bao al vapore*



51. Bao dolce*



55. Bao al vapore ripieno 1pz

Bao al vapore ripieno
con carne di maiale*



56. Gyoza di carne
RAVIOLI DI CARNE*



57. Shaomai
RAVIOLI DI GAMBERI
E PANCETTA*



SUSHI E SASHIMI



92. Sushi misto € 13
5 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki



93. Sushi di salmone 9pz
5 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki



CHIRASHI



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



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



NIGIRI E GUNKAN



100. Nigiri Salmone



102. Nigiri Branzino



103. Nigiri Ebi*



104. Nigiri avocado



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



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



NIGIRI E GUNKAN



117. Salmone out philadelphia



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



120. Gunkan spicy salmone



122. Gunkan salmone out



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*



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



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



URAMAKI



137. Spicy salmon roll 4pz
TARTARA DI SALMONE 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*



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



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



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



URAMAKI



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



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

URAMAKI VENUS



169. Rainbow venus 4pz  
PESCE MISTO E AVOCADO



170. Salmon venus 4pz  
SALMONE AVOCADO,
PHILADELPHIA

URAMAKI VEGETARIANO



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



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

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*



HOSOMAKI E TEMAKI



187. Fritto maki 4pz

GAMBERO IN TEMPURA,
AVOCADO, MAIONESE, SALSA
TERIYAKI*



189. Sake maki ichigo 4pz

SALMONE, PHILADELPHIA,
FRAGOLE



191. Zen roll fry 4pz

SALMONE, AVOCADO,
PHILADELPHIA, SALMONE SPICY,
TERIYAKI, KADAIFI (1-4-6-7)



HOSOMAKI E TEMAKI



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 € 3



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*



218. Curry Gohan*



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



242. Tempura mix
TEMPURA GAMBERI
E VERDURE*



244. Alette di pollo



245. Chele di granchio*



246. Chicken Katsu
COTOLETTA DI POLLO*



248. Ika furai
CALAMARI FRITTI*

TEMPURA E FRITTURE



250. Korokke sake
CROCCHETTE CON
SALMONE E RISO*



253. Patatine fritte*



ALLA PIASTRA

Max n°2 volte per ogni persona



264. Spiedini di seppia
SEPPIE E TERIYAKI*



265. Yakitori ebi
GAMBERI E TERIYAKI*



289. Gamberi sale e pepe*



ALLA PIASTRA



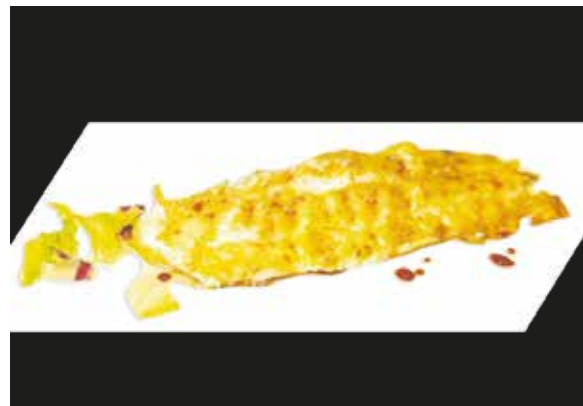
260. Salmone alla piastra
SALMONE E TERIYAKI*



262. Cozze alla piastra
COZZE E TERIYAKI*



266. Braciola alla piastra*



267. Pangasio alla piastra*



271. Pollo alla piastra
POLLO E TERIYAKI*



272. Spiedini di pollo
POLLO E TERIYAKI*



PIATTI CALDI



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



285. Pollo bambù e funghi*



286. Pollo con mandorle*



287. Pollo in agrodolce*



PIATTI CALDI VEGETARIANI



294. Bambù e funghi



295. Germogli di soia



296. Verdure miste saltate



273. Verdure alla piastra





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