



Japanese Restaurant

MENÙ CENA

La Presenza negli Alimenti degli Ingredienti o Coadiuvanti Tecnologici

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono i contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nel allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
2. Crostacei e prod, a base di crostacei e loro derivati.
3. Pesce e prodotti a base di pesce.
4. Uova e prodotti a base di uova.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senapeo.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Lupini e prodotti a base di lupini.
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti.

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti /bevande proposti nel buffet e nel menu al personale in servizio.

*Alcuni prodotti sono surgelati o vengono trattati nel rispetto del Req. CEE853/2004 a tutela della qualità del prodotto servito e del suo consumo.

ALL YOU CAN EAT

CENA

Adulto **27.90€**

Bambini fino a 120 cm **12.00€**

* Piatti contrassegnati con il cerchio "●" possono essere ordinati una sola volta.

ATTENZIONE

Se avete problemi alimentari quali allergie o intolleranze dovete segnalarlo al nostro personale.

Gli allergeni più comuni sono:

Arachidi, frutta in guscio, uova, cereali contenenti glutine, latte e latticini, sesamo, soia, pesce e molluschi, senape, sedano, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, crostacei e prodotti a base di crostacei.

DESSERT

Tentazione Ricotta e Cioccolato 6.00€

Pan di Spagna profumato al caffè, delicata crema alla ricotta e cuore di salsa al cioccolato con pasta di cacao monorigine del Madagascar.

Goccia Tiramisu 6.00€

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.

Rubino cheesecake 6.00€

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleé al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

Souffle al pistacchio 5.00€

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.

Souffle black e white 5.00€

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.

Cremoso al pistacchio 5.50€

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Cupolina al cioccolato croccante 5.50€

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.

Croccante all'amarena 5.50€

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Croccante al pistacchio 5.50€

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Semifreddo al torroncino 5.00€

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Semifreddo al torroncino affogato al caffè 6.00€

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Tartufo classico 5.00€

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.

Tartufo nocciola 5.00€

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

Tartufo bianco 5.00€

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

Tartufo bianco affogato al caffè 6.00€

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

Coppa al limone di sorrento igp 6.00€

Pan di Spagna con inzuppatura al succo di "Limone di Sorrento IGP", crema al gusto vaniglia e salsa al succo di "Limone di Sorrento IGP" decorata con granella di pistacchi.

Coppa mascarpone e fragole	6.00€
Pan di Spagna con inzuppatura al gusto fragola, crema al mascarpone e gocce di cioccolato, decorata con fragoline e salsa alle fragole.	
Sorbetto al limone	5.00€
Sorbetto al limone da bere.	
Flute mango e passion fruit	6.00€
Gelato al mango con variegatura al frutto della passione.	
Yogurt e frutti di bosco	6.00€
Coppa gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes.	
Coppa isabel	6.00€
La nuova coppa dell'estate realizzata con materie prime delle eccellenze italiane: gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di limone di Sorrento IGP.	
Fiordilatte fragole e caramello	6.00€
Coppa gelato alla panna con fondo cremoso di caramello e fragole candite. Decorata con mandorle tostate.	
Coppa gelato mista	5.00€
Cocco ripieno	6.00€
Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.	
Limone ripieno	6.00€
Frutto ripieno con sorbetto di limone.	
Cip ciok	5.00€
Gelato al cioccolato.	
Hip pop	5.00€
Gelato alla fragola.	
Twitty	5.00€
Gelato al fiordilatte.	
Mochi	2.00€
Frutta fresca di stagione	5.00€
Ananas, fragole, melone.	
Macedonia	5.00€
Macedonia con gelato	6.00€

DESSERT

BEVANDE

VINO

Vino bianco fermo 25cl	3.50€
Vino bianco fermo 50cl	6.00€
Vino bianco fermo 100cl	10.00€
Vino bianco frizzante 25cl	3.50€
Vino bianco frizzante 50cl	6.00€
Vino bianco frizzante 100cl	10.00€
Vino rosso 25cl	3.50€
Vino rosso 50cl	6.00€
Vino rosso 100cl	10.00€
Vino rosato 25cl	4.00€
Vino rosato 50cl	7.00€
Vino rosato 100cl	12.00€

BIRRA

Sapporo 66cl	6.00€
Asahi 50cl	5.00€
Tsingtao 66cl	5.00€
Kirin 50cl	5.00€
Heineken 66cl	4.00€
Moretti 66cl	4.00€
Birra stella artois piccola	3.00€
Birra stella artois media	5.00€

BEVANDE

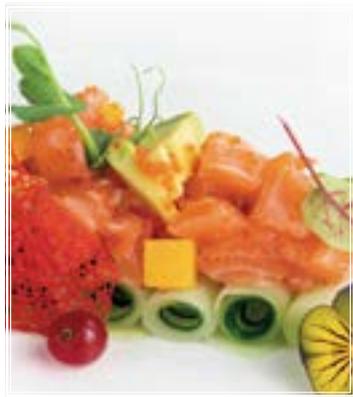
Acqua naturale 75cl	3.00€
Acqua frizzante 75cl	3.00€
Coca cola	3.00€
Fanta	3.00€
Sprite	3.00€
Te limone	3.00€
Te pesca	3.00€
Te caldo giapponese	5.00€
Te verde gelsomino	5.00€
Sake caldo	4.00€

CAFFE&LIQUORI

Caffe	1.20€
Caffe decaffeinato	1.50€
Caffe orzo	1.50€
Caffe ginseng	2.00€
Caffe corretto	2.00€
Limoncello	3.00€
Amari	3.00€
Grappa	3.00€
Whisky	4.00€

PIATTI SPECIALI

*Max 2 piatti a persona



F01. Tris Salmon

10.00€

Tritato di salmone con mango, avocado e tobiko rosso condito con salsa ponzu ed olio e.v.o.



F03. Tartare di Ebi Crudo

10.00€

Gamberi crudi, avocado, uova di lompo, tartufo esalsa ponzu, olive.



F04. Salmon Donte

5.00€

Tempura di gambero, philadelphia e mango avvolto da salmone con sopra salsa lemon e pasta kataifi.



F05. Kansei

8.00€

Roll di salmone con asparagi cotti al vapore e sottili fette di avocado, guarniti con tobiko rosso e conditi con ponzu sauce e mandorle.



F06. Purr

10.00€

Salmone affumicato adagiato su una purea di patate dolci, guarnito e condito con salsa tatakì.



F07. Invo Amaebi

8.00€

Involto di branzino, gambero rosso di mazara, salsa bissku.



F09. Tuna Flower

7.00€



F10. Salmon Flower

7.00€

Tempura di fiori di zucca, philadelphia, avvolto da salmone scottato, salsa teriyaki e salsa passion.



F12. Maguro Tataki

11.00€

Fettine di tonno scottato con cocktail di frutta mix e salsa youzu.



F13. Salmon Marinar

7.00€

Fettine di salmone marinato servito con fettine di mango ed avocado, guarnito con sottili patate fritte e condite con salsa tatakì.



F14. Sake Tataki

10.00€

Salmone scottato in semi di sesamo, guarnito con uova di lompo e pomodorini datterini, condito con salsa tatakì e teriyaki.



F15. Salmon Tataki

10.00€

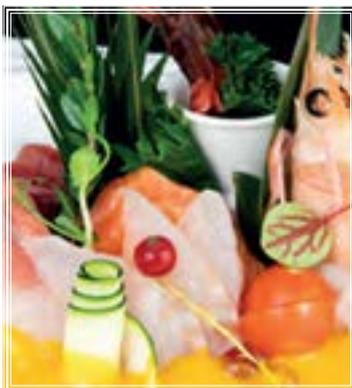
Salmone scottato in piastra con sesamo, cipolla e salsa kikko soia.



F16. Sashimi Rosso

10.00€

PIATTI SPECIALI



F17. Sashimi Mix con Salsa Mango
16.00€



F18. Sashimi Ebi
10.00€

Sashimi di gambero di mazara con avocado, guarnito con uova di lompo e condito con salsa bissku.



F20. Carpaccio Capesante
11.00€
Stracchino, capesante con salsa bianca.



F19. Kal
8.00€
Fettine di salmone scottato, farcite con cremoso philadelphia, guarnite con olive verdi ed uova di lompo, condite con salsa al pompelmo, sesamo.



F21. Carpaccio Cotto
14.00€
Pesce misto alla fiamma con salsa balsamico e polvere prezzemolo.



F22. Ostriche
3.00€

A N T I P A S T I



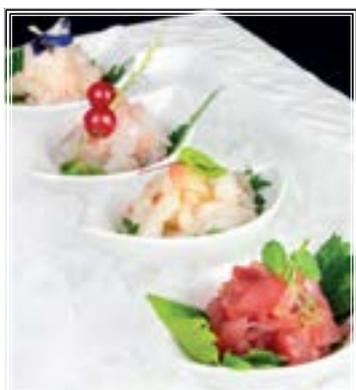
001. Tartare Salmone
8.00€

Salmone tritato con pasta kataifi e salsa ponzu.



002. Tartare di Tonno ●
10.00€

Tonno tritato con salsa ponzu e sesamo.



003. Tartare Mix con Cucchiaio ●
10.00€

Quattro cucchiai con gusti di branzino, ricciola, gamberi crudi, tonno, salsa ponzu e sesamo.



006. Tacos Prime
5.00€

Sfoglia di farina, philadelphia, salmone, avocado salsa teriyaki e salsa yogurt.

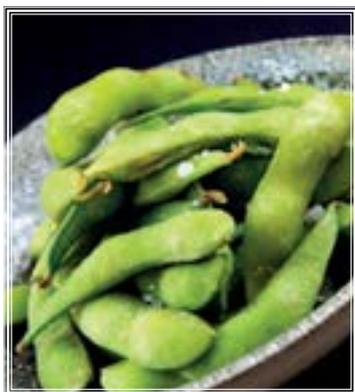


005. Tacos Salmone
5.00€

Alghe fritte, salmone tritato, pomodoro, avocado con salsa mango.



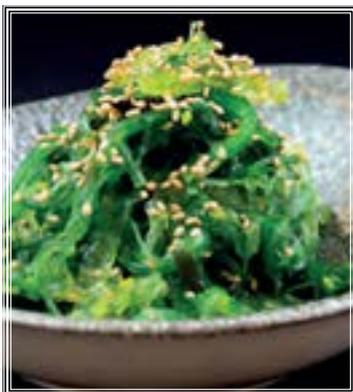
210. Tofu con Salsa di Soia
2.50€



211. Edamame

3.50€

Baccelli di soia.



212. Goma Wakame

3.50€

Alghe verdi giapponesi con sesamo.



214. Insalata Misto Mare

7.00€

Alghe verdi giapponesi con sesamo.



216. Polpo con Patate

7.00€



217. Cocktail di Gamberetti

6.00€

Gamberetti con salsa rosa.



222. Polpette di Gamberi

4.50€

Crocanti polpette di gamberi con mandorle.



223. Ebi Koro

4.50€

Morbide e saporite polpette fritte, di gambero, carne di maiale, impanate.



224. Tempura Fiori di Zucca

5.00€

Fiori di zucca, surimi di granchio, gamberi e verdure.



225. Gamberi con Kataifi

7.00€



226. Involentino Vietnamita
4.50€

Crocanti involtini fritti di pasta sfoglia con ripieno di spaghetti, uova, germogli di soia, fagioli e verdure.



227. Involentino Primavera
3.00€

Crocante involtino fritto di pasta sfoglia con un gustoso ripieno di verdure.



229. Ebi Stick
4.50€

Crocanti involtini fritti di pasta sfoglia con ripieno gamberi in tempura, edamame e philadelphia.



228. Pane Fritto
2.50€

YASHI



140. Yashi Hot
4.00€

Rotoli di riso fritti con salmone piccante, maionese piccante e kataifi.



141. Yashi Phila
4.00€

Rotoli di riso fritti con philadelphia, salsa teriyaki e kataifi.

GUNKAN



021. Gunkan Spicy Maguro

5.00€

Bocconcino di riso avvolto con tonno guarnito con tartare di tonno piccante.

021. Gunkan Spicy Sake

4.00€

Bocconcino di riso avvolto con salmone, guarnito con tartare di salmone piccante.

021. Gunkan Philadelphia

4.00€

Bocconcino di riso avvolto con salmone, guarnito con philadelphia, sesamo e teriyaki.

021. Gunkan Amaebi

5.00€

Bocconcino di riso avvolto con salmone, guarnito con tartare di gambero crudo e salsa suno.

NIGIRI

Pezzi 2



030. Nigiri Sake

3.50€

Bocconcini di riso con salmone.



031. Nigiri Maguro

4.00€

Bocconcini di riso con tonno.



032. Nigiri Suzuki

3.50€

Bocconcini di riso con branzino.



033. Nigiri Amaebi

4.00€

Bocconcini di riso con gambero crudo.



034. Nigiri Ricciola

5.00€

Bocconcini di riso con ricciola.



035. Nigiri Ebi

3.50€

Bocconcini di riso con gamberi cotti.



037. Nigiri Sake Scottato

4.00€

Bocconcini di riso con salmone, guarniti con maionese, teriyaki e goma wakame.



039. Nigiri Mix Flambe 🌶️

9.00€

Salmone, tonno, branzino, surimi, gambero cotto, gambero fritto, salsa maio rossa, erba cipollina e teriyaki alla fiamma.



038. Sushi Misto

11.00€

Nigiri misti e maki.

8

Pezzi

URAMAKI



090. Ebi Roll

10.00€

Roll di riso farciti con gambero in tempura, avocado e philadelphia, guarniti con kataifi, conditi con salsa fruit passion e yogurt.



091. California

9.00€

Roll di riso farciti con crema di surimi, cetrioli, avocado e sesamo, guarniti con tobiko.



092. Smoke Salmon

10.00€

Roll di riso farciti con salmone affumicato, philadelphia e croccante di tempura, guarniti con patatine croccanti.



093. Miura

9.00€

Roll di riso farciti con salmone cotto, philadelphia, sesamo e teriyaki.



094. Pure
12.00€

Roll di riso farciti con gamberi in tempura, philadelphia, avocado, guarniti con purea di patate, kataifi e salsa teriyaki.



095. Sake
9.00€

Roll di riso farciti con salmone, avocado e sesamo.



096. Crunch
10.00€

Roll di riso farciti con salmone tritato, avocado, cetrioli, cipolla fritta con salsa maio rossa e teriyaki.



097. Hot Salmon
9.00€

Roll di riso farciti con salmone, avocado, guarniti con salmone spicy, sesamo e salsa maionese piccante.



098. Almond
10.00€

Roll di riso farciti con salmone tritato, philadelphia e mandorle.



099. Tiger
12.00€

Roll di riso farciti con gambero fritto, avocado, philadelphia, guarniti con salmone alla fiamma, pasta kataifi, salsa maio e teriyaki.



100. T me
11.00€

Roll di riso farciti con gambero in tempura, avocado, philadelphia, guarniti con salmone scottato, mandorle, salsa plu e teriyaki.



101. Ergman
12.00€

Roll di riso farciti con gambero in tempura, avocado e philadelphia, guarniti con fettine di salmone, avocado e fiori di zucca fritti conditi con salsa teriyaki e maionese.



102. Green
12.00€

Roll di riso farciti con gambero in tempura, philadelphia, avocado, guarniti con avocado, salsa teriyaki e crema di surimi di granchio.



103. Hot Tuna
12.00€

Roll di riso farciti con tonno spicy, avocado, funghi champignon, polvere di tempura, salsa piccante e sesamo.



104. Salmon Fresh
8.00€

Roll di riso farciti con tartare di salmone e guarniti con salmone, philadelphia e pasta kataifi.



105. Fresh Mango
8.00€

Roll di riso farciti con tartare di salmone e guarniti con mango, philadelphia e salsa mango.



106. Fresh Phila
8.00€

Roll di riso farciti con salmone grigliato e guarniti con salmone marinato, philadelphia e teriyaki.



107. Black Sake
12.00€

Roll di riso venere farciti con gamberetti fritti, philadelphia, avocado e guarniti con salmone alla fiamma, patate fritte e teriyaki.



108. Black Flow
12.00€

Roll di riso venere farciti con gamberetti fritti, philadelphia, avocado e guarniti con spicy salmone e salsa piccante.



109. Salmon Cotto
10.00€

Roll di riso farciti con salmone cotto, mango e philadelphia, guarniti con purea di patate dolci, kataifi e salsa teriyaki.



110. Onion
10.00€

Salmone, avocado, philadelphia, cipolla frita.



111. Fusion
10.00€

Roll di riso farciti con crema di surimi, avocado, philadelphia e guarniti con purea di patate, kataifi e salsa teriyaki.



106. Fresh Phila
8.00€

Roll di riso farciti con salmone grigliato e guarniti con salmone marinato, philadelphia e teriyaki.



107. Black Sake
12.00€

Roll di riso venere farciti con gamberetti fritti, philadelphia, avocado e guarniti con salmone alla fiamma, patate fritte e teriyaki.



108. Black Flow
12.00€

Roll di riso venere farciti con gamberetti fritti, philadelphia, avocado e guarniti con spicy salmone e salsa piccante.



109. Salmon Cotto
10.00€

Roll di riso farciti con salmone cotto, mango e philadelphia, guarniti con purea di patate dolci, kataifi e salsa teriyaki.



110. Onion
10.00€

Salmone, avocado, philadelphia, cipolla frita.



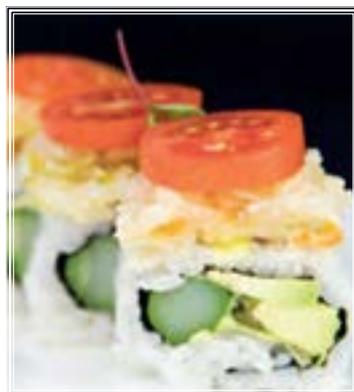
111. Fusion
10.00€

Roll di riso farciti con crema di surimi, avocado, philadelphia e guarniti con purea di patate, kataifi e salsa teriyaki.



112. Roe
10.00€

Roll di riso farciti con salmone, avocado e maionese, guarniti con mango ed uova di lompo, conditi on salsa mango.



113. Vege
9.00€

Roll di riso farciti con avocado, asparagi ed insalata, guarniti con fiori di zucca fritti, maionese, sesamo e salsa mela.



114. Byz Cotto
10.00€

Roll di riso farciti con branzino saltato, cetriolo e guarniti con fiore di zucca fritto e salsa chili.



115. Cro
10.00€

Roll di riso farciti con crema di surimi di granchio, avocado, philadelphia, avvolti da salmoneed alghe piccanti.



116. Tuna Roll
12.00€

Roll di riso farciti con tonno cotto, cetriolo e guarniti con avocado e gamberi cotti.



117. Salmon Special
10.00€

Roll di riso farciti con salmone, avocado, philadelphia con sopra gamberi cotti.



118. Vege Roll
9.00€

Roll di riso farciti con philadelphia, cetriolo, polvere di tempura frita con sopra avocado, cipolla frita, salsa vege e teriyaki.



119. Giall Roll
12.00€

Roll di riso farciti con gamberi in tempura, avocado e guarniti con mango, crema di surimi, salsa mango e teriyaki.



121. Arcobaleno Roll
10.00€

Roll di riso farciti con surimi di granchio, cetriolo, avocado con all'esterno pesce mix ed avocado.



120. Astice Roll
14.00€

Roll di riso con tartare di astice gratinato, gamberi in tempura, avocado, tobiko, salsa teriyaki, spicy crema e sesamo.

HOSOMAKI

6

Pezzi



150. Hosomaki Avocado
4.00€

Piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga.



151. Hosomaki Maguro
6.00€

Piccoli roll di riso farciti con tonno, avvolti con alga.



152. Hosomaki Sake
5.00€

Piccoli roll di riso farciti con salmone, avvolti con alga.



153. Hosomaki Ebiten
6.00€

Piccoli roll di riso farciti con gamberetti cotti, avvolti con alga, salsa teriyaki.



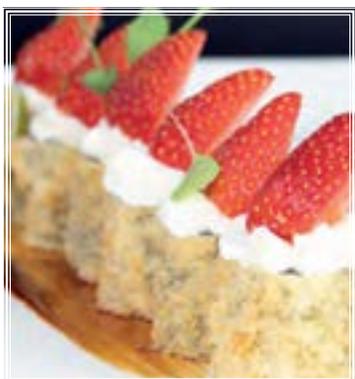
157. Hosomaki California
5.00€

Piccoli roll di riso farciti con crema surimi, cotti, cetriolo ed avvolti con alga.



154. Hosomaki Fritto
6.00€

Piccoli roll di riso fritti, farciti con salmone, guarniti con tartare di salmone piccante, salsa teriyaki e kataifi.



155. Hosomaki Fruit
6.00€

Piccoli roll di riso fritti con salmone, guarniti con philadelphia, fragole fresche e salsa teriyaki.



156. Hosomaki Mango
6.00€

Piccoli roll di riso fritti con salmone, guarniti con philadelphia, mango e salsa mango.

FUTO ROLL

5

Pezzi

170. Futomaki Fritto

8.00€

Roll di riso fritti con salmone, avocado, mango, philadelphia e tobiko, avvolti con alga, fritti e conditi con salsa teriyaki.



171. Futomaki Flow

8.00€

Roll di riso con fiori di zucca, mango, salmone marinato, gamberi cotti, avocado e salsa teriyaki.



172. Sfoglia Fritta

8.00€

Roll di riso avvolti in una croccante sfoglia, farciti con salmone cotto, philadelphia ed avocado, guarniti con salmone piccante, maionese piccante e mandorle.



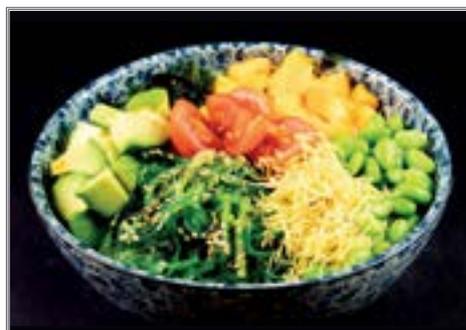
CHIRASHI



180. Chirashi Salmone

9.00€

Base di riso con sashimi di salmone.



190. Poke Mix

12.00€

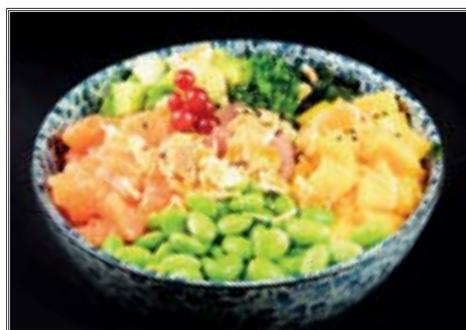
Mango, avocado, edamame, pasta kataifi, pomodori, goma wakame, salsa poke.



181. Chirashi Misto

10.00€

Base di riso con pesce misto.



191. Poke Salmon Mix

13.00€

Salmone, avocado, mango, gamberi cotti, insalata hijiki, edamame, granella di cipolla fritta, mandorle e salsa poke.



182. Insalata Pesce Mix

12.00€

Insalata con pesce misto.

POKE

ONIGIRI



1
Pezzi

200. Onigiri Ebiten

4.00€

Polpetta di riso con ripieno di gamberone in tempura, maionese e salsa teriyaki.

201. Onigiri Miura

3.50€

Polpetta di riso con ripieno di salmone cotto e philadelphia.

202. Onigiri Suri

4.00€

Polpetta di riso con ripieno di crema di surimi cotto e maionese.



235. Pane Dolce

3.00€

Pane dolce cinese con crema all'uovo.



236. Pane Orientale

2.50€

Pane cinese a lievitazione.



237. Gyoza

4.50€

Ravioli di carne.



238. Ravioli in Cristallo

5.00€

Ravioli con gamberi, carote e cipolla.



239. Ravioli di Calamario ●

5.00€

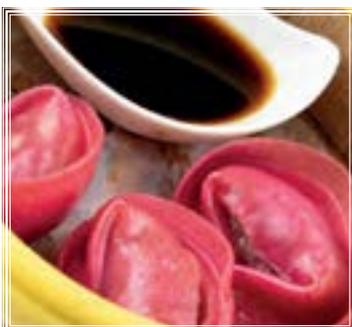
Ravioli con calamari al nero di seppia.



240. Ravioli di Carne alla Piastra

4.50€

Ravioli di carne di maiale alla piastra.



242. Ravioli di Manzo ●

5.00€



243. Ravioli di Merluzzo ●

5.00€



246. Ravioli Vegetariani ●

6.00€



241. Shaomai

5.00€

Ravioli con carne di maiale e gamberi.



247. Gyoza Mix ●

3.00€

Vegetariano, merluzzo, manzo, calamario, gamberi.



245. Nuvole di Drago

5.00€

PANE E RAVIOLI



251. Zuppa Agropiccante
3.00€

Tofu, uovo, bambù, verdure miste.

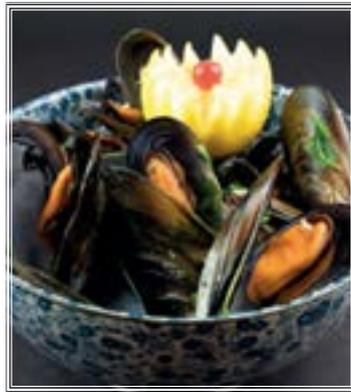


252. Zuppa Frutti di Mare
3.50€

Gamberi, calamari, surimi e cipollotti.



253. Zuppa di Miso
10.00€



254. Soute Cozze
6.00€

Cozze, prezzemolo, aglio.

HAM BUR GER



255. Bao Pollo
4.00€

Pollo, pomodoro, insalata e salsa yogurt.



256. Bao Salmone
4.00€

Salmone alla piastra, insalata, pomodoro, salsa yogurt.

ZUPPA

P R I M I

Pasta in Brodo



257. Ramen Carne

6.50€

Ramen in brodo con pancetta, alghe, uovo, erba cipollina, pak choi, funghi.

Pasta



285. Spaghetti con Misto Mare

6.50€

Spaghetti con cozze, gamberi, calamari, pomodorini, prezzemolo ed aglio.



258. Ramen Mare

7.00€

Pasta giapponese in brodo ai frutti di mare, alghe, pak choi, funghi ed uovo.



286. Penne al Salmone

6.50€

Penne, salmone, pomodoro e panna.



259. Tempura Ramen

7.00€

Pasta ramen in brodo con tempura di gamberi, uovo, funghi e pak choi.



265. Tagliatelle di Riso

5.50€

Tagliatelle di riso saltate con gamberi, verdure, uova e scaglie di mandorle.

Pasta Giapponese



262. Yaki Udon Veg

5.00€

Spaghetti udon saltati con verdure ed uova.

Spaghetti di Soia



269. Spaghetti di Soia piccanti

6.00€

Spaghetti di soia saltati con carne di vitello, verdura e salsa piccante.

Spaghetti di Riso



272. Spaghetti di Riso di Mare

6.00€

Spaghetti di riso saltati con uova, verdure e frutti di mare.



264. Yaki Soba

6.00€

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, carne di vitello, verdure, uova ed arachidi.



270. Spaghetti di Soia di Mare

6.00€

Spaghetti di soia saltati ai frutti di mare e verdure.



273. Spaghetti di Riso Vege

5.00€

Spaghetti di riso saltati con uova e verdure.



263. Ebi Yaki Udon

6.00€

Spaghetti udon saltati con frutti di mare, verdure, uova e pasta kataifi.



271. Spaghetti di Soia con Verdure Miste

5.00€

Spaghetti di soia saltati con verdure.



274. Spaghetti di Riso con Carne di Vitello

6.00€

Spaghetti di riso saltati con carne di vitello, verdure, piccante.

Riso saltato



275. Shaofan

6.00€

Riso saltato con pollo, gamberi, uova, zenzero, piselli, cipollotti, soia.



278. Riso Venere

6.00€

Riso venere saltato con gamberi, mais, uova e patate fritte.



282. Riso Bianco

2.00€

Riso bianco con sesamo.



276. Meshi Sake

6.00€

Riso saltato con salmone, verdure, uova e salsa teriyaki.



280. Riso Cantonese

5.00€

Riso saltato con piselli, prosciutto cotto ed uova.



283. Yakitori Don

6.00€

Pollo saltato con salsa, servito con riso bianco.



277. Meshi di Mare

6.00€

Riso saltato con misto mare, verdure ed uova.



281. Riso Curry

6.00€

Riso saltato con curry, gamberi, cipolla ed uova.



284. Riso all Ananas

6.00€

Riso con ananas, piselli, uova, mais, anacardi (servito in base alla disponibilità in ciotola).

SECONDI

Pesce

**301. Gamberi in Salsa
Agrodolce**

6.50€

Servito in un cestino di pasta fillo.



**302. Gamberi in salsa
Chili**

6.50€



**303. Gamberi con Succo
di Limone**

6.50€





**304. Gamberi con
Verdure Miste**
6.50€



**305. Gamberi con Sale e
Pepe**
6.50€



**306. Gamberi Fritti in
Pastella**
6.50€



**307. Gamberi Curry al
Latte di Cocco**
6.50€



308. Gamberi con Patate
6.50€



**309. Gamberi con
Funghi e Bambu**
6.50€



310. Chele di Granchio
4.50€



311. Frittura di Pesce
7.50€



**323. Trancio di Pesce
Spada alla Griglia**
7.00€

Griglia



319. Spiedini di Pesce Mix
6.50€



316. Gamberoni alla Griglia
7.00€



321. Filetto di Branzino alla Griglia
7.50€



317. Ebi Yaki
6.50€
Spiedini di gamberi.



322. Sake Teriyaki
7.00€
Salmone grigliato con salsa teriyaki.



318. Gran misto di pesce alla griglia
10.00€

Tempure



313. Tempura Mista
10.00€

Gamberoni e verdure.



314. Yasai Tempura
7.00€

Verdure miste fritte.



315. Ebi Tempura
10.00€

Tempura di gamberoni.

Carne e Pollo



330. Pollo in Salsa Agrodolce
6.50€

Servito in un cestino di pasta fillo.



331. Nuggets
6.00€



332. Pollo in salsa Chili
6.00€



333. Pollo con Patate
6.00€



334. Pollo con Bambu e Funghi
6.00€



335. Pollo con Mandorle
6.00€



336. Cotoletta di Pollo
6.00€
Cotoletta di pollo impanata.



337. Pollo con Verdure Miste
6.00€



338. Pollo Curry al Latte di Cocco
6.00€

**339. Petto di Pollo alla
Griglia**

6.00€



340. Yaki Tori

6.00€

Spiedini di pollo con salsa teriyaki.



341. Fassona Tataki 

9.00€

Fassona scottata con salsa bbq.



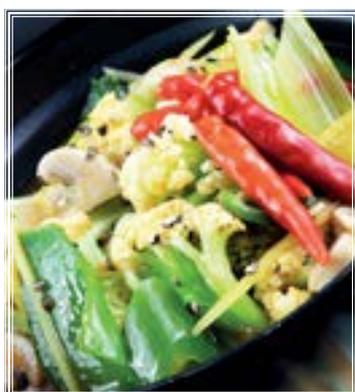
Scodelle di Fuoco



346. Scodella di Fuoco con Verze

7.00€

Verze, pancetta, peperone piccante, salsa di soia,]salsa piccante ed aromi.



342. Scodella di Fuoco con Cavolfiori

7.00€

Cavolfiore con porri, zenzero, cipolla, peperoni piccanti e salsa piccante.



347. Scodella di Fuoco con Calamari

8.00€

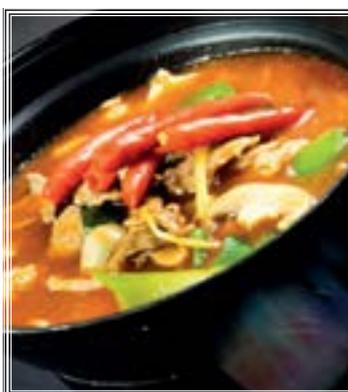
Calamaro con porri, zenzero, cipolla, peperoni piccanti e salsa piccante.



343. Scodella di Fuoco con Gamberi

8.00€

Gamberi con porri, zenzero, cipolla, peperoni piccanti e salsa piccante.



345. Scodella di fuoco con vitello

8.00€

Vitello con porri, zenzero, cipolla, peperoni piccanti e salsa piccante.



350. Vitello in Salsa Chili
7.00€

Vitello saltato con peperoncini piccanti.



351. Vitello con Patate
7.00€



352. Vitello con Verdure
7.00€

Vitello saltato con verdure miste.



353. Vitello con Zenzero
7.00€

Vitello saltato con zenzero e porri.

Vitello

e

Contorni



360. Germogli Saltati
4.00€

Germogli di soia e carote julienne.



361. Insalata Belga alla Griglia
4.00€



362. Pak Choi
4.00€

Pak choy con funghi e salsa d'ostrica.



363. Patatine
5.00€

Croccanti e dorate patatine fritte.

