Scegli il tuo menù

All you can eat completo

Pranzo/Cena Sabato e festivi	25,90€
Pranzo/Cena giorni feriali	23,90€

I piatti contrassegnati con questo colore 1 porzione ordinabile.

Tutti gli altri piatti + porzioni ordinabili (bevande e dessert esclusi).

All you can eat

Pranzo Sabato e festivi	19,90€
Pranzo giorni feriali	16,90€

I piatti contrassegnati con questo colore NON sono ordinabili.

I piatti contrassegnati con questo colore 1 porzione per categoria.

Tutti gli altri piatti + porzioni ordinabili (bevande e dessert esclusi).

Alla carta (prezzo alla carta su ogni piatto ordinato)

All you can eat bambini (h. max 120 cm) 9,90€

Coperto 2,00€

Regolamento

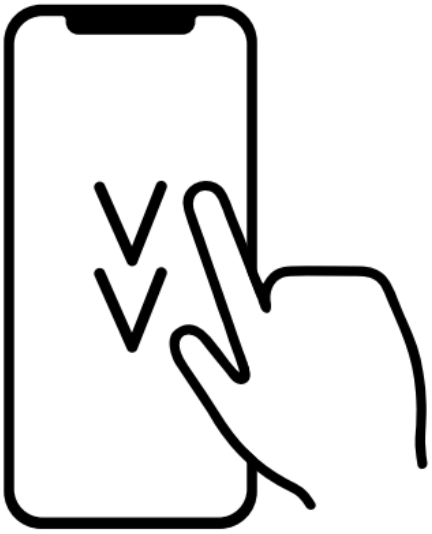
Potrai gustare i nostri piatti del menu scegliendo la formula ALL YOU CAN EAT pagando un prezzo fisso a persona. E' vietato sprecare il cibo ordinato tramite le formule ALL YOU CAN EAT e in caso non sia stato consumato tutto il piatto verrà applicato un supplemento del prezzo intero del piatto.
Le foto e la quantità dei piatti non fà riferimento alla formula ALL YOU CAN EAT.

Hai allergie?

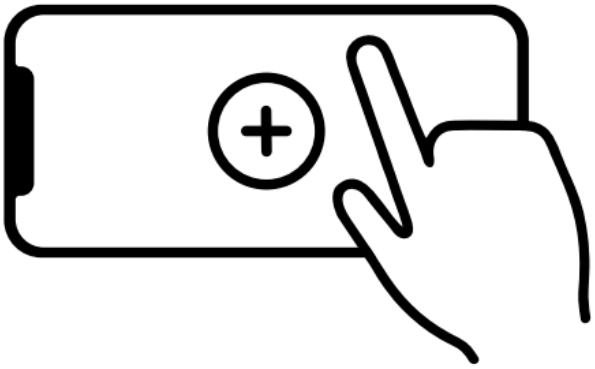
Vedi su ogni piatto gli allergeni presenti e consulta la lista degli allergeni in fondo al menù oppure rivolgiti al nostro responsabile.

Buon Appetito!

Per uno scorrimento rapido del menù tenere lo smartphone verticale.



Per leggere meglio ingredienti e allergeni
dei piatti RUOTARE lo smartphone



ANTIPASTI

APPETIZERS

1.EDAMANE* 4€

Baccelli di soia
Soy pods

Allergeni: soia

2.INVOLTINI PRIMAVERA 2€

Involtino fritto ripieno di verdure
Fried spring roll stuffed of vegetables

Allergeni: glutine, soia, molluschi, uova, latte

3.HARU MAKI 3,5€

Involtino giapponese ripieno di mazzancolle*
*Japanese roll stuffed of shrimps**

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, latte, solfiti

4.GOMA WAKAME* 3,5€

Insalata di alghe piccanti con sesamo
Spicy seaweed salad with sesame
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, soia, sesamo

5.GYOSA* 4€

Ravioli di carne con verdure al vapore
Steamed dumplings with pork and vegetable

Allergeni: glutine, soia, crostacei, pesce, sesamo, molluschi

6.GRILL GYOSA* 4,5€

Ravioli di carne con verdure alla griglia
Grilled dumplings with pork and vegetable

Allergeni: glutine, soia, crostacei, pesce, sesamo, molluschi

7.EBI GYOSA* 4,5€

Ravioli con mazzancolle*, carne e verdure al vapore
Steamed dumplings with shrimp, pork and vegetable*

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova

8.FIOR DI ZUCCA FRITTO 6€

Tempura di fior di zucca ripieni di mazzancolle*
*Tempura of pumpkin flower filled with shrimps**

Allergeni: glutine, soia, crostacei, molluschi, uova, solfiti

9.TAIYO E LUNA 5€

Capesante* scottate servito con crema di formaggio e kadaifi croccante
Seared scallops with cheese cream and crunchy kataif*

Allergeni: glutine, latte, molluschi, Soia

10.EBI AMONDO 5€

Coda di mazzancolle* in crosta di mandorle
Shrimps tail in almond crust*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, latte, frutta guscio, arachidi solfiti, sesamo, solfiti

11.MILLEFOGLIE DI TUNA 6€

Tartar di tonno** pinne gialle in pasta millefoglie e panna
*Tuna tartar ** yellow fins in pasta puff pastry and cream*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

12.TUBAO 5€

Pane alla crema
Cream bun

Allergeni: glutine, latte

13.PATATINE FRITTE* 3€

French Fries

Allergeni: soia

14.NUVOLE DI DRAGO 2€

Prawn Cracker

Allergeni: glutine, soia, crostacei

TATAKI

20.TATAKI SALMONE

10€

Salmone** scottato con sesamo e salsa teriyaki
*Salmon** seared with sesame and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

21.TATAKI TUNA

12€

Tonno** pinne gialle scottato con sesamo e salsa yakiniku
*Tuna ** yellow fins seared with sesame and yakiniku sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, senape, sesamo

TARTAR

26.SHAKE TARTAR

6€

Tartar di salmone** con avocado e sesamo in Salsa ponzu
*Salmon tartar ** with avocado and sesame in ponzu sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

27.TUNA TARTAR 7€

Tartar di tonno** pinne gialle con sesamo in Salsa ponzu
*Tuna tartar ** yellow fins with sesame in ponzu sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

28.WHITE TARTAR 6€

Tartar di branzino** con rucola e sesamo in Salsa ponzu
Sea bass tartar** with rocket and sesamo in ponzu sauce

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

29.TRIS DI TARTAR 12€

Tartar misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** con sesamo in Salsa ponzu
*Mixed tartar of salmon**, tuna ** yellow fins and sea bass** with sesame in ponzu sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

30.AMAEBI TARTAR 8€

Tartar di gamberi rossi** con pom.ni e sesamo in Salsa ponzu
*Red prawn tartar** with cherry tomatoes and sesame in ponzu sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo, solfiti

CARPACCIO

36.SHAKE 7€

Carpaccio di salmone** e sesamo con salsa dello chef
*Salmon** carpaccio and sesame with chef's sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

37.MAGURO 8€

Carpaccio di tonno** pinne gialle e sesamo con salsa dello chef
*Tuna ** yellow fins carpaccio and sesamo with chef's sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

38.SUZUKI 8€

Carpaccio di branzino** e sesamo con la salsa dello chef
*Sea bass** carpaccio and sesamo with chef's sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

39.MISTO 10€

Carpaccio misto di salmone** tonno** pinne gialle e branzino** con la salsa dello chef
*Mixed carpaccio of salmon** yellow fins tuna** and seacbass** with the chef's sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

INSALATE
SALAD

45.TATAKI SALAD 6€

Insalata misto di avocado e pomodorini con salmone** tonno** pinne gialle e branzino** scottati (servito con salsa al sesamo)
*Mixed salad of avocado and cherry tomatoes with salmon** yellow fins tuna** and seared sea bass** (with sesame sauce)*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

46.NISHIKU SALAD 5€

Insalata con avocado pomodorini e uova di quaglia (servito con salsa al sesamo)
Salad with avocado, cherry tomatoes and quail eggs (served with sesame sauce)

Allergeni: glutine in salsa, uova, soia, sesamo

47.SHAKE KANI SALAD 6€

Insalata misto di avocado e pomodorini con salmone** (servito con salsa al sesamo)
*Mixed salad of avocado and cherry tomatoes with salmon** (served with sesame sauce)*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo

48.WAKAME SAKE

6€

Insalata di alghe con salmone** e sesamo
*Seaweed salad with salmon ** and sesame*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

49.WAKAME TEKKA

7€

Insalata di alghe con tonno** pinne gialle e sesamo
*Seaweed salad with sesame and tuna ** yellow fins*
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

50.WAKAME MIX

7€

Insalata di alghe con pesce** misto e sesamo
Seaweed salad with mixed fish and sesame
GOMA WAKAME ATTENZIONE! leggi in fondo alla pagina
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

ZUPPE
SOUP

53.ZUPPA MISO

3€

Zuppa di miso con alghe, tofu e cipollotti
Miso soup with tofu, algae and spring onions

Allergeni: glutine, soia

54.ZUPPA PECHINESE 3,5€

Zuppa agro piccante con verdure, tofu, funghi e uova
Hot and sour soup with vegetables, tofu, mushrooms and eggs

Allergeni: glutine, soia, uova

55.ZUPPA AI TRE COLORI 3,5€

Zuppa con mazzancolle*, asparagi, uova e cipollotti
Soup with prawns, asparagus, eggs and spring onions*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova

56.ZUPPA OSAKA KANI 3,5€

Zuppa con surimi di granchio*, asparagi, uova e cipollotti
Soup with crab surimi, asparagus, eggs and spring onions*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova

HOSOMAKI 6 PZ.

RICE ROLL WITH SEAWEED OUTSIDE

61.HOSO SHAKE 4€

Salmone**
*Salmon***

Allergeni: pesce

62.HOSO TEKKA 5€

Tonno** pinne gialle
*Yellow fins tuna***

Allergeni: pesce

63.HOSO KAPPA 4€

Cetriolo
Cucumber

64.HOSO UNAGHI 5€

Anguilla* con salsa teriyaki
Ell with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

65.HOSO MANGO 4€

Mango

66.HOSO SURIMI 5€

Surimi di granchio*
*Crab Surimi**

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova

67.HOSO AVOCADO 4€

Avocado

68.HOSO FRITTO 5,5€

Hosomaki salmone** fritto con salsa teriyaki
*Hosomaki salmon ** fried with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

69. HOSO FRITTO FRAGOLA 6,5€

Hoso fritto, philadelphia, fragola con salsa teriyaki
Fried hoso, philadelphia, strawberry with teriyaki sauce

Allergeni: glutine, latte, soia, pesce

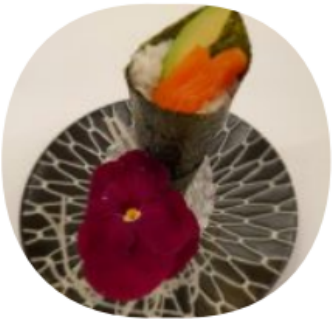
70. HOSO FRITTO MANGO 6,5€

Hoso fritto, philadelphia, mango con salsa teriyaki
Fried hoso, philadelphia, strawberry with teriyaki sauce

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, sedano, uova, soia
sesamo latte, frutta guscio

TEMAKI 1 PZ.

RICE CONE WITH SEAWEED OUTSIDE



74.TEMAKI SHAKE — 4€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce

75.TEMAKI CALIFORNIA — 4€

Surimi di granchio*, avocado, cetriolo e maionese
Crab surimi, cucumber, avocado and mayonnaise*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, pesce, senape

76.SPICY TONNO — 4€

Tartar di tonno** pinne gialle, insalata e salsa spicy
*Yellow fins tuna** tartar salad, and spicy sauce*

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape, sesamo

77.TEMAKI SPICY SALMON 4€

Tartar di salmone**, insalata e salsa spicy
*Salmon** tartar, salad and spicy sauce*

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape, sesamo

78.TEMAKI MIURA 4€

Salmone** alla griglia, insalata e philadelphia con salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad and Philadelphia with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, molluschi, pesce, soia, latte

79.TEMAKI UNAGHI 5€

Anguilla* e avocado con salsa teriyaki
Anguilla and avocado with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia

80.TEMAKI AMAEBI 5€

Gamberi rossi* e avocado
Red prawns and avocado*

Allergeni: crostacei

81.TEMAKI NISHIKU SALMON 4€

Spicy salmon**, insalata in cono e salsa spicy
*Spicy salmon** or tuna **, salad in cone and* spicy sauce

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape

82.TEMAKI EBITEN 4€

Mazzancolle* in tempura con salsa teriyaki
Shrimps tempura with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce

83.TEMAKI NISHIKU TUNA 4€

Tonno** pinne gialle, insalata in cono e salsa spicy
*Yellow fins tuna**, salad in cone and* spicy sauce

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, senape

FUTOMAKI 6 PZ.

LARGE ROLL WITH SEAWEED OUTSIDE

90.FUTOMAKI FRITTO 7€

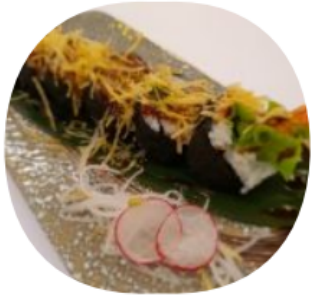
Salmone**, philadelfia, avocado, tobiko e salsa teriyaki
*Salmon**, philadelfia, avocado, tobiko and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte

91.FUTOMAKI SPIDER 8€

Tempura di surimi di granchio*, insalata e tobiko con salsa teriyaki
Crab surimi tempura, salad and tobiko with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova, pesce



93.FUTOMAKI EBITEN 7€

Tempura di mazzancolle*, insalata, maionese, e croccante di patate
Shrimps tempura, salad, mayonnaise, and potato crisps*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia

GUNKAN 2 PZ.

100.GUNKAN SALMONE 5€

Salmone**, salsa spicy, maionese e tobiko
*Salmon**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

101.GUNKAN TUNA 6€

Tonno** pinne gialle, salsa spicy, maionese e tobiko
*yellow fins tuna**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

102.GUNKAN BRANZINO 5€

Branzino**, salsa spicy, maionese e tobiko
*Sea bass**, spicy sauce, mayonnaise and tobiko*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

103.GUNKAN ZUCCHINE 5€

Mazzancolle* cotto, maionese e tobiko
Cooked shrimp mayonnaise and tobiko*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, senape

104.GUNKAN SPECIAL 7€

Uova di quaglia cotto, salmone** e philadelphia
*Cooked quail eggs, Salmon**, and philadelphia*

Allergeni: pesce, uova, latte

105.GUNKAN FLAMBE 6€

Gunkan salmone** e gunkan tonno** flambè
*Gunkan salmone** e gunkan tuna** flambé*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

106.GUNKAN PHILADELPHIA 5€

Salmone** e philadelphia
*Salmon** and philadelphia*

Allergeni: pesce, latte

107.GUNKAN FRAGOLA 5€

Salmone**, philadelphia e fragola
*Salmon**, philadelphia and strawberry*

Allergeni: pesce, latte

108.GUNKAN ROU SONG 5€

Philadelphia, rousong e salmone**
*Philadelphia, rousong and salmon***

Allergeni: glutine, pesce, latte, soia

109.GUNKAN EBI 4,5€

Zucchine, cetriolo sottaceto, uovo, mazzancolle*
cotto con salsa rosa non piccante
*courgettes, pickled cucumber, egg, prawns**
cooked with non-spicy pink sauce

Allergeni: uovo, crostacei, glutine, sesamo, senape

110.MISTO 5€

Gunkan ebi, gunkan salmone, gunkan tonno con salsa rosa piccante
Gunkan ebi, gunkan salmon, gunkan tuna with spicy pink sauce

Allergeni: pesce, crostacei, glutine, uovo

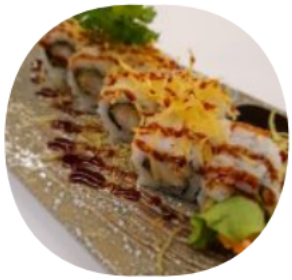
URAMAKI 8 PZ.

ROLL WITH RICE OUTSIDE

120.URAMAKI CALIFORNIA 8€

Surimi di granchio*, avocado, cetriolo e maionese
Crab surimi, avocado, cucumber and mayonnaise*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova, senape, sesamo



121.URAMAKI EBITEN 8€

Mazzancolle*in tempura, insalata, croccantini di patate e salsa teriyaki
Shrimps in tempura, salad, potato crisps and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo

122.URAMAKI SPICY SALMON 9€

Salmone**, tobiko, insalata, maionese, avocado e salsa piccante
*Salmon**, tobiko, salad, avocado, mayonnaise and spicy sauce*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

123.URAMAKI SPICY TUNA 11€

Tonno** pinne gialle, tobiko, insalata, maionese, avocado e salsa piccante
*yellow fins tuna**, tobiko, salad, avocado, mayonnaise, and spicy sauce*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

124.URAMAKI MIURA 9€

Salmone** grigliato, insalata, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad, philadelphia, almonds and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, molluschi, pesce, soia, latte, frutta guscio, sesamo, solfiti, arachidi

125.URAMAKI TUNA 9€

Tonno** pinne gialle e avocado
*Tuna ** yellow fins and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

126.URAMAKI SALMONE 8€

Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

127.URAMAKI BLACK TUNA 9€

Riso nero con tonno** pinne gialle, avocado e philadelphia
*Black rice with tuna ** yellow fin, avocado e philadelphia*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

128.URAMAKI BLACK SALMON 8€

Riso nero con salmone**, avocado e philadelphia
*Black rice with salmon**, avocado e philadelphia*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

URAMAKI 8 PZ.

SPECIAL

130.URAMAKI POLLO FRITTO 8€

Pollo fritto, maionese, filo di patate fritto con salsa teriyaki
Fried chicken, mayonnaise, fried potato thread with teriyaki sauce

Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo

131.CAPASANTA 13€

Capasanta* in tempura, mazzancolle* e avocado
Scalloping in tempura, shrimps* e avocado*

Allergeni: glutine, crostacei, molluschi, sesamo

132.URAMAKI RISO GIALLO 9€

Riso giallo, insalata, avocado, cetriolo con pistacchio
Yellow rice, salad, avocado, cucumber with pistachio

Allergeni: frutta a guscio, sesamo

133.URAMAKI NISHIKU 12€

Salmone**, avocado con schiuma di limone
*Salmon **, avocado with lemon foam*

Allergeni: pesce, sesamo

134.SCAMPI SPECIAL 12€

Scampi* e mazzancolle* in tempura, branzino** e avocado
Scampi and shrimps* in tempura, sea bass** and avocado*

Allergeni: glutine, crostacei, latte, sesamo

135.URAMAKI MANGO 11€

Mazzancolle* fritto, mango con salsa mango
*Fried prawn *, mango with mango sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, sesamo

136.CHEESE MAKI 13€

Cetriolo, avocado, mango, maionese, manzo, formaggio flambe con salsa teriyaki
Cucumber, avocado, mango, mayonnaise, beef, flambe cheese with teriyaki sauce

Allergeni: uovo, latte, glutine, soia

137.TIGER ROLL 9€

Mazzancolle* in tempura, salmone**, insalata, kadaifi con salsa teriyaki.
Shrimps in tempura, salmon**, salad, kadaifi with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, soia, sesamo

139.DRAGON ROLL 12€

Avocado, angiulla* e salsa teriyaki
*Avocado, eel * and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

140.TARTUFO ROLL 12€

Mazzancolle* in tempura, kadaifi, tonno** pinne gialle, avocado e salsa tartufo
Shrimps tempura, kadaifi, yellow fins tuna**, avocado and truffle sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, sedano, uova, soia, sesamo latte, frutta guscio, salsa tartufo, kadaifi

141.TOKYO 10€

Tempura di salmone**, insalata e avocado con salsa teriyaki e salsa spicy
*Salmon** in tempura, salad and avocado with teriyaki sauce and spicy sauce*

Allergeni: glutine, pesce, uova, soia, senape, sesamo

142.VEGETARIANO 8€

Avocado, mango e cetriolo
Avocado, mango and cucumber

Allergeni: sesamo

143.PHILADELPHIA ROLL 10€

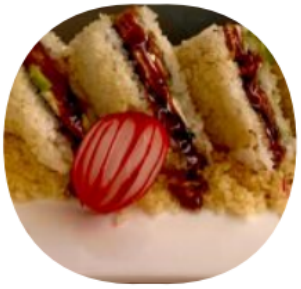
Salmone**, avocado, philadelfia e carpaccio di salmone**
*Salmon**, avocado, philadelfia and salmon** carpaccio*

Allergeni: pesce, latte, sesamo

145.FIOR DI ZUCCA 13€

Mazzancolle* e fiori di zucca in tempura, avocado e salmone** con salsa teriyaki
*Shrimp and pumplin flowers in tempura, avocado and salmon** with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo



149.SANDWICH EBI 11€

Mazzancolle* fritto, avocado, philadelphia, tempura con salsa teriyaki
*Fried prawn *, avocado, philadelphia, tempura with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, latte, sesamo

151.URAMAKI WASABI 12€

Tonno** pinne gialle, avocado, mandorle e wasabi
*Yellow fins tuna**, avocado, almonds and wasabi*

Allergeni: glutine, uova, pesce, soia, latte, senape, frutta guscio solfiti, arachidi, sesamo

152.SPECIALE ROU SONG 12€

Salmone** grigliato, insalata philadelphia, mandorle e rou song con salsa teriyaki
*Grilled salmon**, salad, philadelphia, almonds and rou song with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, soia, latte, frutta guscio, sesamo solfiti, arachidi

154.POMODORO ROLL 12€

Mazzancolle* in tempura, salmone** scottato, insalata maionese, kadaifi, pomodoro con salsa teriyaki
Tempura shrimps, seared salmon**, salad, mayonnaise, kadaifi, tomato with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, crostacei, uovo, pesce, soia, sesamo

155.TONNO COTTO 12€

Tonno** pinne gialle cotto, philadelphia con salsa teriyaki
*Yellow fins tuna**, philadelphia with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine, pesce, latte, soia, sesamo

TACO

160.TACO SALMONE

5€

Spezie, cipolla, pomodoro, peperone, salmone**
con salsa avocado
*Spices, onion, tomato, peppers, salmon **
with avocado sauce

Allergeni: glutine, pesce

161.TACO MANZO

5€

Manzo cotto, cipolla, peperone, paprica, con salsa avocado
Cooked beef, onion, peppers, paprika, with avocado sauce

Allergeni: glutine

NIGHIRI

RICE BALL WITH FISH

165.NIGHIRI SAKE

3,5€

Salmone**
*Salmon***
.

Allergeni: pesce

166.NIGIRI MAGURO

4€

Tonno** pinne gialle
*Tuna ** yellow fins*
.
Allergeni: pesce

167.NIGIRI SUZUKI

3,5€

Branzino**
*Sea bass***
.
Allergeni: pesce

168.NIGIRI UNAGHI

5€

Anguilla* con salsa teriyaki
Ell with teriyaki sauce*
.
Allergeni: glutine, soia

169.NIGIRI AMAEBI

5€

Gamberi rossi**
*Red prawn***
.
Allergeni: crostacei

170.NIGIRI EBI

3€

Mazzancolle* cotto
*Cooked shrimps**
.
Allergeni: crostacei

171.NIGIRI HOTATE 3,5€

Capasanta*
*Scallop cooked**
.
Allergeni: glutine in salsa, soia, molluschi

172.NIGIRI TAKO 3,5€

Polipo*
*Octopus**

Allergeni: glutine in salsa, soia, molluschi

NIGHIRI SPECIAL

RICE BALL WITH FISH

175.NIGIRI SHAKE GIO 4€

Salmone**, philadelphia e tobiko con salsa teriyaki
*Salmon**, philadelphia and tobiko with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in tobiko e salsa, pesce, soia, latte

176.NIGIRI FOIE GRAS 4€

Tonno** pinne gialle e foie gras* con salsa teriyaki
*Yellow fins tuna** and foie gras* with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

177.NIGIRI SAMBA

4€

Branzino**, lime e pepe nero
*Sea bass**, lime and black pepper*

Allergeni: pesce

178.NIGIRI TARTUFO

5€

Tonno** pinne gialle e kadaifi con crema al tartufo
*Seared yellow fins tuna** and kadaifi with truffle cream*

Allergeni: glutine, pesce, uova, sedano, soia, crostacei, latte
salsa tartufo, kadaifi

179.NIGIRI FLAMBE

6€

Salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** flambé
*Salmon**, yellow fins tuna** and sea bass** flambé*

Allergeni: glutine in salsa e kadaifi, pesce, soia

180. NIGHIRI MANZO

4,5€

Manzo flambe con tartufo e teriyaki
Flambe beef with truffle and teriyaki

Allergeni: glutine, soia

SASHIMI

SLICES OF RAW FISH

185.SASHIMI SHAKE — 12€

Salmone**
*Salmon***

Allergeni: pesce

186.SASHIMI TUNA — 15€

Tonno** pinne gialle
*Tuna ** yellow fins*

Allergeni: pesce

187.SASHIMI SUZUKI — 12€

Branzino**
*Sea bass***

Allergeni: pesce

188.SASHIMI MIX 12€

Sashimi misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
*Mixed sashimi of salmon**, yellow fins tuna** and sea bass***

Allergeni: pesce

189.SASHIMI SPECIALE 14€

Sashimi misto speciale dello chef
Mix sashimi served by chef

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi

CHIRASHI

FISH SASHIMI ON TOP OF RICE

195.CHIRASHI SHAKE DON 10€

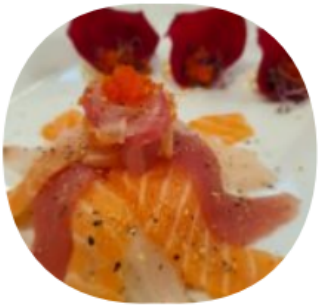
Salmone** e avocado
*Salmon** and avocado*

Allergeni: pesce, sesamo

196.CHIRASHI TATAKI DON 11€

Pesce misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino** scottati con mango e salsa teriyaki
*Mixed seared salmon**, yellow fins tuna** and sea bass** with mango and teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia, sesamo



197.CHIRASHI MISTO 10€

Chirashi misto di salmone**, tonno** pinne gialle e branzino**
*Chirashi mixed of salmon**, tuna**yellow fins and sea bass***

Allergeni: pesce, sesamo

SUSHI E SASHIMI

905.SUSHI MISTO 12€

5 nigiri, 4 uramaki e 3 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi

906.SUSHI E SASHIMI MIX 1 16€

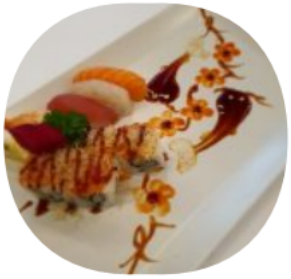
9 sashimi, 5 nigiri, 4 uramaki e 3 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi

907.SUSHI E SASHIMI MIX 2 35€

12 sashimi, 8 uramaki, 10 nigiri, 2 gunkan e 6 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi



908.SUSHI URASUSHI 10€

6 nigiri e 4 uramaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi

909.SUSHI HOSOSUSHI 7€

4 nigiri, 6 hosomaki

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi

910.SUSHISASHIMI 14€

4 nigiri, 6 hosomaki e 5 sashimi.

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, soia, latte, senape, sesamo, molluschi

FRITTURA

FRIED

921.EBI TEMPURA 9€

Tempura di mazzancolle*
Shrimps tempura*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, solfiti

922.YASAI TEMPURA 6€

Tempura di verdure
Vegetable tempura

Allergeni: glutine, soia

923.TEMPURA MIX 9€

Tempura di verdure e mazzancolle*
*Tempura di vegetable and shrimps**

Allergeni: glutine, crostacei, soia

924.SEA TEMPURA 10€

Tempura di pesce* misto
*Tempura of mixed fish**

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, uova, molluschi

925.POLLO FRITTO 6€

Pollo fritto con salsa agrodolce
Fried chicken with sour sauce

Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo, frutta a guscio, solfiti

CARNE E PESCE

MEAT AND FISH

851.GAMBERI IN SALSA SPICY 7€

Mazzancolle*, peperone, cipolla, zucchine
Prwans, bell pepper, onion, zuchinis*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

852.GAMBERI FUNGHI e BAMBÙ 7€

Mazzancolle*, bambù, funghi, zucchine
Prwans*, bambù, mushrooms, zuchini

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

853.GAMBERI AL CURRY 7€

Mazzancolle*, peperone, cipolla, bambù, zucchine
Prwans, bell pepper, onion, bambù, zuchini*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova, latte, sesamo, senape

854.GAMBERI CON PATATE 7€

Mazzancolle*, patate
Prwans, potato*

Allergeni: glutine, crostacei, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

855.ANATRA FRITTA 6,5€

Anatra fritta
Fried duck

Allergeni: glutine

856.COSTINE AGRODOLCI 5,5€

Costine di maiale con salsa agrodolce
Pork ribs with sweet and sour sauce

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo

857.MANZO IN SALSA SPICY 6€

Manzo, peperoni, cipolla, zucchine
Beef, peppers, onion, zucchini

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

858.MANZO CON PATATE 6€

Manzo, patate
Beef, peppers, onion, zucchini

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

859.MANZO FUNGHI e BAMBÙ 6€

Manzo*, bambù, funghi, zucchine
*Beef *, bamboo, mushrooms, zucchini*

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

860.POLLO ALLE MANDORLE 6€

Pollo, mandorle
Chicken, almonds

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, molluschi
frutta a guscio

861.POLLO FUNGHI e BAMBÙ 5,5€

Pollo, bambù, funghi, zucchine
Chicken, bamboo, mushrooms, zucchini

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

862.POLLO AL LIMONE 6€

Pollo, limone
Chicken, lemon

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo

863.POLLO IN SALSA SPICY 5,5€

Pollo, peperoni, cipolla, zucchine
Chicken, peppers, onion, zucchini

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, molluschi

864.POLLO AL CURRY 5,5€

Pollo , peperoni, cipolla, bambù, zucchine
Chicken, peppers, onion, bamboo, zucchini

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, senape

9600.SPIEDINI DI POLLO 5€

Spiedini di pollo con salsa yakiniku
Fried chicken with sour sauce

Allergeni: glutine, soia, uova, senape, sesamo

961.SPIEDINI DI GAMBERI 6€

Spiedini di mazzancolle* alla griglia
Grilled shrimp skewers*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, pesce, latte, frutta guscio solfiti, sesamo, arachidi, solfiti

962.BRANZINO GRIGLIATO 10€

Branzino** alla griglia con asparagi
*Grilled sea bass** with asparagus*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

963.SALMONE GRIGLIATO 9€

Salmone** alla griglia con salsa teriyaki
*Grilled salmon** with teriyaki sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

964.BRANZINO AL VAPONE 10€

Branzino** cotto al vapore servito con cipollotti, zenzero e salsa di soia
*Steamed sea bass ** served with spring onions, ginger and soy sauce*

Allergeni: glutine in salsa, pesce, soia

966.GAMBERI SALE e PEPE 7€

Mazzancolle* fritto con cipolle
Prwans fried and onions*

Allergeni: soia, crostacei, solfiti

967.MAZZAN GRIGLIATO 8€

Mazzancolle* alla griglia con la salsa yakiniku
Grilled shrimps with salsa yakiniku*

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, soia, sesamo, senape solfiti, frutta a guscio, arachidi

RISO E PASTA
RICE AND NOODLES

979.RISO E MAZZANCOLLE 4€

Riso saltato con verdure, mazzancolle* e uova
Rice sautéed with vegetables, shrimps and eggs*

Allergeni: soia, crostacei, uova

980.RISO ALLA CANTONESE 4€

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova
Sauteed rice with ham, peas and eggs

Allergeni: soia, uova

981.RISO CON VERDURE 4€

Riso saltato con verdure, salsa di soia e uova
Sautéed rice with vegetables, soy sauce and eggs

Allergeni: soia, uova

983.RISO CON PESCE MISTO 5€

Riso saltato con tonno** pinne gialle, salmone** e uova
*Sautéed rice with yellow fins tuna**, salmon** and eggs*

Allergeni: soia, uova, pesce

984.SPAGHETTI DI RISO 4,5€

Spaghetti di riso saltato con verdure, germogli di soia, mazzancolle* e uova
Rice noodles sautéed with vegetables, bean sprouts, shrimps and eggs*

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, uova, soia

985.SPAGHETTI DI SOIA 4,5€

Spaghetti di soia saltato con verdure, germogli di soia, mazzancolle*
*Soy spaghetti sautéed with vegetables bean sprouts and shrimps**

Allergeni: glutine in salsa, crostacei, soia

986.EBI UDON 4,5€

Bavettine saltato con verdure, mazzancolle* e uova
Bavettine sauteed with vegetables, shrimp and eggs*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia

987.YAKI UDON 7€

Spaghetti Udon saltato con verdure, mazzancolle* e uova
Spaghetti Udon sautéed with vegetables, shrimp and eggs*

Allergeni: glutine, uova, soia

988.YAKI SOBA 7€

Pasta di grano saraceno saltato con mazzancolle*, verdure e uova
Buckwheat pasta sautéed with shrimps, vegetables and eggs*

Allergeni: glutine, uova, soia

989.RAMEN CON VERDURE 6€

Alghe, cipollina, funghi, uova e verdure
Seaweed, chives, mushrooms, eggs and vegetables

Allergeni: glutine, uova, soia

990.RAMEN CON GAMBERI 8€

Mazzancolle*, uova, verdure e cipollina
Shrimps, eggs, vegetables and chives*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia

991.GNOCCHI DI RISO CON VERDURE 6€

Gnocchi di riso, carota, zucchine, germogli di soia
Rice dumplings, carrot, zucchini, bean sprouts

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo

992.GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI 7€

Gnocchi di riso, carota, zucchine, germogli di soia, mazzancolle*
*Rice dumplings, carrot, zucchini, bean sprouts, shrimp**

Allergeni: glutine, soia, uova, latte, sesamo, scrostacei

DESSERT

801.SORBETTO LIMONE 4€

802.SORBETTO FRAGOLA 4€

803.SORBETTO CREMA 4€

804.SORBETTO AL TÈ VERDE	5€
805.GELATO FRITTO	3,5€
806.NUTELLA FRITTA	3,5€
807.DOLCI DI SESAMO (5 pz.)	5€
808.TARTUFO BIANCO	5€
809.TARTUFO NERO	5€
810.SEMIFREDDO AL TORRONCINO	5€
811.COCCO RIPIENO	5€
812.GELATO GIAPPONESE	5€
821.MOCHI COCCO	2€

824.MOCHI FRAGOLA 2€

825.MOCHI TÈ VERDE 2€

826.MOCHI MANGO 2€

ANALCOLICI

551.ACQUA NATURALE 0,5L 2€

552.ACQUA NATURALE 0,75L 2,8€

553.ACQUA FRIZZANTE 0,5L 2€

554.ACQUA FRIZZANTE 0,75L 2,8€

555.COCACOLA IN BOTTIGLIA 3€

556.COCAZERO IN BOTTIGLIA 3€

557.FANTA IN BOTTIGLIA 3€

558.SPRITE IN BOTTIGLIA 3€

559.TÈ FREDDO AL LIMONE 2,8€

560.TÈ FREDDO ALLA PESCA 2,8€

561.TÈ CALDO GESOLMINO 3€

562TÈ CALDO VERDE 3€

563.TÈ CALDO VERDE GIAPPONESE 3€

BIRRE

ALLA SPINA

581.FORST KRONEN PICCOLA 0,2L 2,5€

582.FORST KRONEN MEDIA 0,4L 4,5€

583.WEIHENSTEPHAN PICCOLA 0,2L 2,8€

584.WEIHENSTEPHAN MEDIA 0,4L 5€

BIRRE
IN BOTTIGLIA

585.BIRRA GIAPPONESE ASAHI (50cl) 4,5€

586.BIRRA CINESE QINGDAO (64cl) 4€

587.BIRRA GIAPPONESE KIRIN (33cl) 3€

588.BIRRA GIAPPONESE KIRIN (50cl) 4,5€

589.BIRRA LASKO (50cl) 3,5€

VINO

IN CALICE

601.CALICE BIANCO FERMO	3€
602.CALICE FRIZZANTE	3€
603.CALICE ROSSO	3€
607.SPRITZ BIANCO	3€
608.SPRITZ APEROL	4€
609.SPRITZ CAMPARI	4€
610.HUGO	4,5€

VINO BIANCO

FERMO – IN BOTTIGLIA

651.S.OSVALDO VENETO CHARDONNAY	12€
652.SCARBOLO C.O.F. FRIULANO	15€
653.SCARBOLO C.O.F. RIBOLLA GIALLA	15€
654.COLLIO CHARDONNAY FIEGL	18€
655.COLLIO PINOT BIANCO FIEGL	18€
656.COLLIO PINOT GRIGIO FIEGL	18€
657.COLLIO RIBOLLA GIALLA FIEGL	18€
658.COLLIO SAUVIGNON FIEGL	18€

659.COLLIO FRIULANO FIEGL 18€

660.COLLIO MALVASIA FIEGL 18€

661.VOSCA FRIULANO COLLIO 22€

662.VOSCA MALVASIA COLLIO 22€

663.COLLIO CUVÉE BLANC LEOPOLD 22€

664.IGTVG RIBOLLA GIALLA DI OSLAVIA 25€

665.COLLE DUGA COLLIO PINOT GRIGIO 25€

666.COLLE DUGA COLLIO SAUVIGNON 25€

BOLLICINE

IN BOTTIGLIA

681.RIBOLLA GIALLA BRUT 12€

882.CONCA D'ORO CUVÉE ORO PROSECCO 15€

883.VINO ROSATO SPUMANTE BRUT "FIEGL ROSÉ" 22€

884.FRANCIACORTA (EXTRA) BRUT 28€

885.FRANCIACORTA MILLESIMATO 38€

886.FRANCIACORTA SATEN 38€

887.CHAMPAGNE BRUT MOSAIQUE 58€

VINO ROSSO

IN BOTTIGLIA

691.VOSCA CABERNET FRANC FRIULI 12€

692.SCARBOLO C.O.F. MERLOT 15€

693.COLLIO MERLOT FIEGL 18€

694.COLLIO MERLOT LEOPOLD 25€

695.COLLIO CUVÉE ROUGE LEOPOLD 25€

SAKE

SAKE E ALCOLICI GIAPPONESI

701.SAKE CALDO PICCOLO 3,5€

708.SAKE CALDO GRANDE 7€

702.HAKUTSURU DRAFT SAKE 300ml 10€

703.TOKUSEN JUNMAISHU YAMADA NISHIKI 300ml 10€

704.HAKUTSURU JUNMAI NIGORI SAYURI 12€

705.HAKUTSURU TOKUSEN JUNMAI 12€

GINJO 300ml

706.WHISKY GIAPPONESE 5€

707.SHOCHU 3,5€

CAFFÈ E DIGESTIVI

621.CAFFÈ NERO 1,2€

622.CAFFÈ MACCHIATO 1,2€

623.CAFFÈ CAPO IN B 1,2€

624.CAPPUCCINO 1,5€

625.CAFFÈ DECAFFEINATO 1€

626.CAFFÈ CORRETTO 2€

627.WHISKY 3,5€

628.GRAPPA FRIULANA NONINO 4€

629.LIMONCELLO 2,5€

630.VINO DI PRUGNA 2,5€

631.GRAPPA CINESE 2,5€

632.AMARO 4€

Guida asterischi (*)(**) su prodotti

I prodotti con singolo asterisco(*) sono prodotti surgelati e decongelati secondo il Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 prima della preparazione.
I prodotti con doppio asterisco (**) sono prodotti abbattuti: Per garantire la qualità e la sicurezza i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per raggiungere a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa e mantetuti per almeno 24 ore come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ATTENZIONE ai piatti con GOMA WAKAME

Goma Wakame presente nei piatti N.4e N.4 /48 / 49 / 50 contiene: Alghe 80,1% - zucchero 8,9% - sesamo 1,9% - mirin 1,8% - funghi orecchie di giuda 1,8% - olio vegetale 1,3% - aceto diriso 1,3% - agar agar 1,2% - sale 1,2% - gomma di xanthan 0,2% - peperoncino 0,1% - proteina di soia idrolizzata 0,1% - colorante E133 1% E102 1,5%. Puo influire negativamente sull attivita e lattenzione dei bambini. Si consiglia un ingestione massima settimanale di un grammo di prodotto per ogni chilogrammo di peso corporeo, il consumo eccessivo puo nuocere alla salute.

Lista degli allergeni:

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.
We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.
ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE n.1169/2011
List of allergenic ingredients used in this place and present annex ii of the eu reg.no. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intollerances"

[1] Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten , i.e wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.
[2] Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and products based on shellfish.
[3] Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and by-products.
[4] Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish.
[5] Arachidi e prodottii a base di arachidi.
Peanuts and peanut-based products.
[6] Soia e prodotti a base di soia.
Soy and soy-based products.
[7] Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso).
Milk and dairy products (lactose included).
[8] Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile,pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland and their by-products.
[9] Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and products based on celery.
[10] Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.
[11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and sesame seed-based products.
[12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.
[13] Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupine and lupine-based products.
[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and products based on molluscs.
[15] Fave e piselli.
Fava beans and peas.

Caro ospite/cliente,se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
Dear customer,our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

-Menù progettato da GK design-