

# All You Can Eat

## 13,90 €



Sabato, domenica e festivi 15,90 €  
I bambini al di sotto dei 120cm  
pagano 8,00 €

(Escluse bevande e dolce)

## FRESCO E GUSTOSO

Il pesce arriva ogni giorno dai fornitori locali certificati e monitorati dal personale interno e le materie prime vengono controllate con criteri specifici.

Tutto il pesce viene abbattuto a -20° come previsto dalla legge in modo da eliminare eventuali batteri o parassiti per poi essere scongelato e lavorato a mano dai nostri chef.

### AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

Si prega di non sprecare il cibo. Eventuali eccessi verranno pagati come da prezzo indicato su menu.

Per la formula AYCE tutte le persone del tavolo devono partecipare.

\*i prodotti contrassegnati  
possono essere surgelati.

# Allergeni

Regolamento CEE 1169/2011

D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni

## Allergeni Presenti



1  
Sedano



2  
Crostacei



3  
Uova



4  
Pesce



5  
Lupini



6  
Latticini



7  
Molluschi



8  
Glutine



9  
Senape



10  
Frutta a  
guscio



11  
Arachidi



12  
Sesamo



13  
Anidride  
solforosa e  
nitriti



14  
Soia

### IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI

Il cliente consumatore è invitato a dichiarare le proprie patologie allergiche al momento dell'ordinazione.

# Antipasto



11.Spring roll\*  
Involtini di verdure



13.Salmon balls  
Polpette di salmone con  
bacelli di soia e zenzero



14.Patatine\*  
Patatine fritte



15.Chele di granchio\*  
Chele di granchio fritte



Gyoza (4pz)  
16.Ravioli di carne\* al vapore  
17.Ravioli di carne\* alla griglia



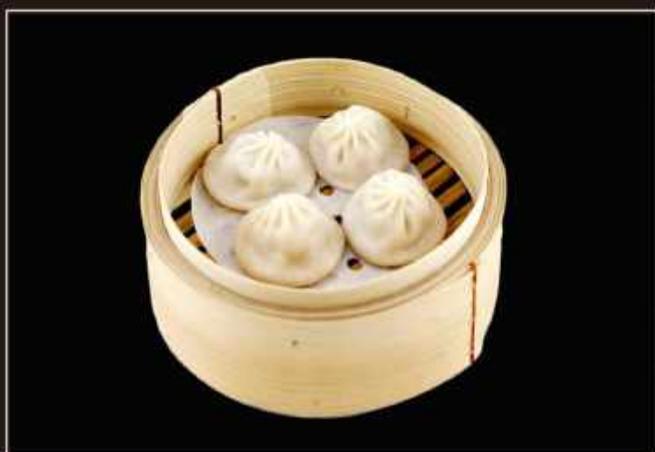
Ebi gyoza (4pz)  
18. Ravioli di gamberi\* al vapore  
19. Ravioli di gamberi\* alla griglia



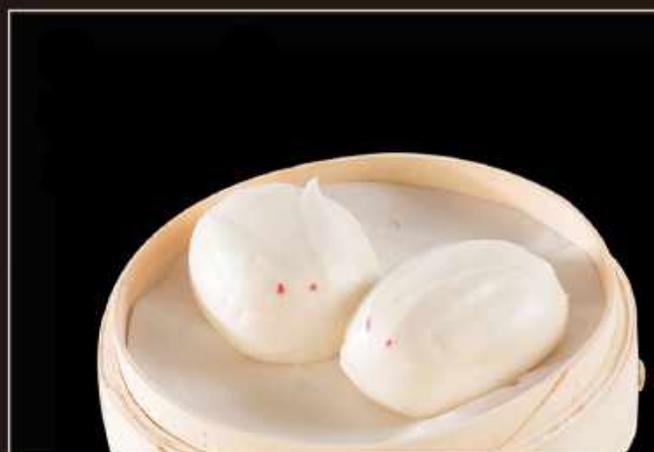
21.Yasai gyoza (4pz)  
Ravioli di verdure



22.Guabao  
Pane cinese al vapore con  
salmone impanato e salsa  
yakiniki



23.Xiaolongbao\*  
Panino lievitato con carne di  
maiale



24.Ciambelle\*  
Pane dolce cinese con crema  
all'uovo

# Salad



25.Edamame\*  
Baccelli di soia bolliti



26.Gomma wakame\*  
Alghe piccanti marinate con  
sesamo



27.Sashimi salad  
Insalata con misto di pesce



28.Ebi salad  
Insalata con gamberi\*, surimi  
e avocado



29.Veggie salad  
Insalata mista



30.Thai salad  
Insalata di mango e salmone  
al vapore



32.Polpo con patate  
Insalata di polpo con patate  
lesse

# Zuppe



33.Miso shiro  
Zuppa di miso con alghe e tofu



34.Osumashi  
Zuppa di pesce misto



35.Zuppa pechinese  
Zuppa in agro piccante

# Primo



36.Gohan  
Riso bianco al vapore



37.Yasai gohan  
Riso saltato con verdure miste



38.Ebi gohan  
Riso saltato con verdure e gamberi\*



39.Tori gohan  
Riso saltato con verdure, pollo e uova



40.Yasai soba  
Spaghetti di grano saraceno al the verde saltati con verdure



41.Ebi soba  
Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi\* e verdure



42.Yaki udon  
Spaghetti di riso saltati con frutti di mare



43.Ebi soya  
Spaghetti di soia con gamberi\*  
e verdure



44.Ramen  
Pasta giapponese in brodo con  
carne e uova



45.Ebi ramen  
Pasta giapponese in brodo con  
gamberi\* e verdure



46.Spaghetti riso con  
gamberi\*



47.Spaghetti al tartufo nero



48.Paccheri ai frutti di mare\*

# Nigiri (2pz)



50.Sake nigiri  
Salmone



51.Maguro nigiri



52.Tai nigiri  
Orata



53.Tako



54.Ebi nigiri  
Gambero\*



55.Suzuki nigiri  
Branzino



58.Fire sake  
Salmone scottato



59.Gyu  
Filetto di manzo scottato e  
wasabi fresco

# Onigiri (1pz)



61.Tuna onigiri  
Polpetta di riso con tonno scottato e maionese



62.Shake onigiri  
Polpetta di riso con salmone e philadelphia

# Temaki



63.Tuna temaki  
Riso con zafferano, tonno cotto ,  
avocado e maionese



64.Tempura temaki  
Gambero\* fritto, salsa teriyaki,  
avocado



65.Sake temaki  
Salmone, avocado, riso con  
zafferano



66.Miura temaki  
Salmone cotto, insalata,  
philadelphia e salsa teriyaki



67.Phila temaki  
Salmone, philadelphia e  
avocado



68.Carilfonia temaki  
Surimi\*, avocado, maionese  
e tobiko



69.Yasai temaki  
Papaya, avocado, cetriolo,  
insalata e riso con zafferano

# Sushi mixed



70.Nigiri mixed\* (8pz)



71.Sushi mixed\* (12pz)



72.Barca tomi\* (35pz)

# Hosomaki (6pz)



73.Sake maki  
Salmone



74.Tekka maki  
Tonno



75.Kappa maki  
Cetriolo



76.Avocado maki  
Avocado



77.Ebi maki  
Piccoli roll di riso farciti con  
gamberetti\* impananti



78.Mango maki  
Piccoli roll con salmone, philadelphia,  
mango e salsa teriyaki

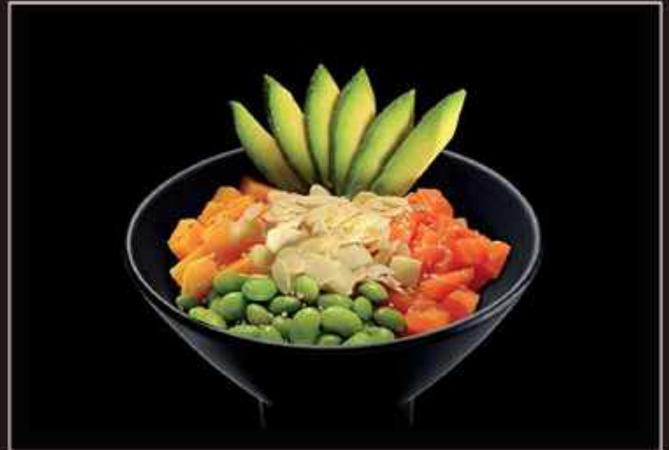


79.Strawberry maki  
Piccoli roll con salmone, philadelphia,  
fragole e salsa teriyaki

# Chirashi



81.Shake chirashi  
Riso con sashimi o tartare di salmone, avocado e tobiko



82.poke salmon  
Salmone, edamame, papaya, avocado e scaglie di mandorle



83.Mixed chirashi  
Riso con sashimi o tartare di pesce misto, surimi\*, avocado e tobiko



173.Black chirashi  
Salmone, riso venere, pistachio, tobiko e salsa

# Sashimi

( Possono scegliere max 2 piatti a persona )



84.Sashimi di salmone (6pz)



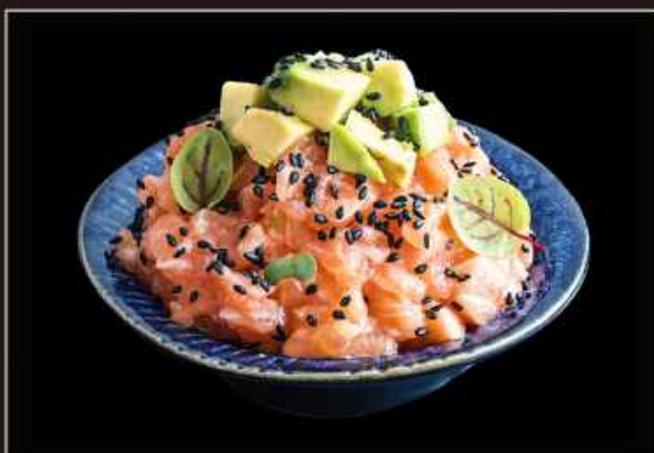
85.Sashimi di tonno (6pz)



86.Sashimi mix (6pz)



87.Carpaccio salmone



88.Shake tartare  
Salmone, avocado e salsa tomi



93.Carpaccio misto  
Tonno, salmone, branzino e  
salsa ponzu

# Gunkan (2pz)



96.Phila gunkan  
Salmone, tartare philadelphia e katafi



98.Spicy salmon gunkan\*  
Salmone esterno e tartare di salmone piccante



102.Black gunkan  
Riso venere, salmone, tobiko e kadaif

# Uramaki Classico

(8pz)



103. philadephia roll  
Salmone, avocado, philadelphia



104. Miura uramaki  
Salmone cotto, philadelphia lattuga, salsa teriyaki



105. California roll  
Surimi\*, maionese, avocado e tobiko



106. Tuna roll  
Tonno, gambero\* al vapore, avocado e maionese



107. Tempura uramaki  
Gamberoni\* fritti, avocado, onion



108. Yasai roll  
Cetriolo, avocado, papaya, lattuga e philadelphia



### 109. Angel roll

Gamberoni\* fritti, papaya, riso con zafferano e katafi



### 110. Futomaki fritto

Salmone, avocado, gambero\* al vapore, surimi, tobiko, salsa teriyaki e salsa piccante



### 111. Black phila

Riso venere, salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki



### 112. Black ebiten

Riso venere, gamberoni\* fritti, lattuga, maionese, salsa teriyaki e onion



### 113. Black banzai

Riso venere, gamberi\* fritti, philadelphia, mango, tartare di salmone e scaglie di mandorle

# Uramaki Speciale

( 8pz )



114.Salmon papaya  
Salmone, riso con zafferano,  
papaya esterno



119.Banzai roll  
Gamberoni\* fritti, avocado,  
philadelphia, salmone esterno



121.Rainbow roll  
Surimi\*, avocado, maionese,  
pesce misto esterno



122.Spicy salmon roll  
Salmone, avocado, salsa spicy, salmone  
esterno



123.Gyu roll  
Asparagi, avocado carpaccio di manzo e  
wasabi fresco



124.Fresh salmon (4pz)  
Salmone, insalata e avocado, sfoglia di riso

# Tempura



135.Tori krage  
Pollo fritto giapponese



139.Flower tempura  
Fiori di zucca in tempura



140.Yasai tempura  
Frittura giapponese di verdure



141.Moriawase tempura  
Frittura giapponese di gamberi\* e verdura

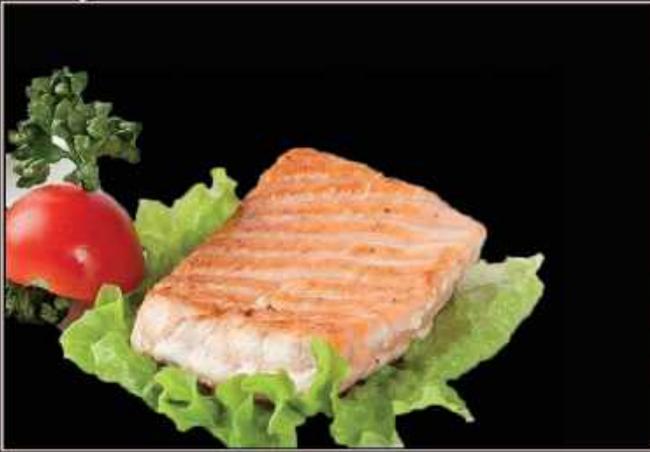


142.Ika tempura  
Frittura giapponese di calamari\*



143.Frittura di tomi  
Misto frittura di pesce e verdure

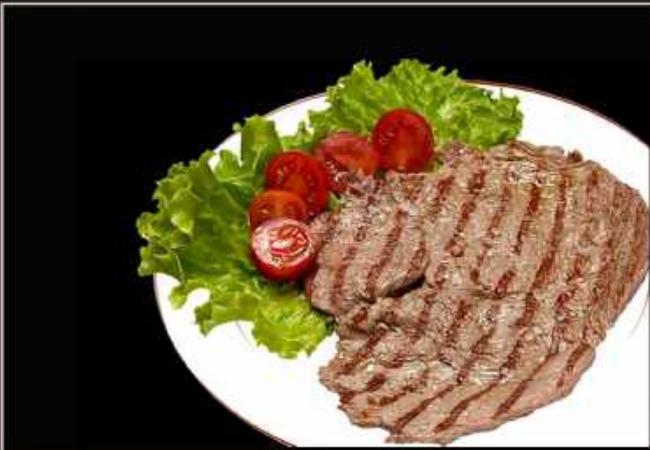
# Teppanyaki



147. Shake teppanyaki  
Salmone alla piastra con salsa teriyaki



149. Ika tenppayaki  
Calamari\* alla piastra



151. Bistecca  
Bistecca alla piastra



152. Yakitori  
Spiedini di pollo con salsa teriyaki



153. Salsiccia  
Spiedini di salsiccia



156. Tagliata di manzo con rucola

# Wok



157. Pollo al thailandese  
Pollo con curry e latte di cocco



158. Pollo alle mandorle



159. Pollo piccante in scodella di fuoco



160. Pollo con verdure mista



161. Manzo saltato con zenzero e porri



162. Manzo saltato con broccoli in salsa di ostrica



163.Anatra\* alla pechinese



164.Anatra con salsa piccante



165.Gamberi\* con cavolfiore piccate in scodelle di fuoco



166.Gamberi\* con sale e pepe



167.Gamberi\* con verdure misto



168. Gamberi\* in agrodolce



169.Pak choi saltato



170.Verdure miste saltate



171.Indivia belga  
Insalata belga grigliata



172.Vedure mista alla griglia

# DOLCI



174. NUTELLA MAKI  
Carta di soia, riso, nutella  
4,00 €



175. FRUIT MAKI  
Carta di soia, riso, nutella, frutta  
176. Fragola 5,00 €  
177. Banana 5,00 €  
178. Mango 5,00 €



179. MOCHI  
Cocco e cioccolato 3,00€



180. MOCHI  
The verde 3,00€



181. MOCHI  
Frutto della passione  
3,00€



182. MOCHI  
Vaniglia 3,00€



183. MOCHI  
Ciliegia 3,00€

# DOLCI



184. DOLCE DEL GIORNO  
6,00 €



185. MACEDONIA  
3,50€



186. GELATO  
The verde 4,00€



187. GELATO  
Sesamo Nero 4,00€



188. GELATO  
RISO 4,00€



189. GELATO  
Zenzero 4,00 €



190. SORBETTO  
Mango 4,00 €



191. SORBETTO  
Limone 3,50 €

# TEA



**MATCHA TEA**  
The verde giapponese  
2,5 €



**SENCHA TEA**  
The verde giapponese  
2,5 €



**LONGING TEA**  
The verde cinese  
3,00 €



**BAIMUDAN TEA**  
The bianco cinese  
4,00 €



**PUERH TEA**  
The cinese invecchiato  
4,00 €



**CUORE MAGICO TEA**  
Fiore di the con gelsomino,  
the verde e amaranto  
4,00 €



**DRAGON PEARLS TEA**  
The aromatico con gelsomino  
e foglie di the verde  
4,00 €



**GINSENG OOLONG TEA**  
The cinese al ginseng  
4,00 €



**DONG DING**  
The taiwanese floreale  
4,00 €

# BIRRE



Kirin bottiglia 33cl 3,00€  
Kirin bottiglia 50cl 5,00€



Asahi bottiglia 33cl 3,00€  
Asahi bottiglia 50cl 5,00€



Iki bottiglia 33cl 3,00€



Sapporo lattina 65cl 7,00€

# BIBITE



Te verde al gelsomino  
lattina 33cl 3,00€



Esta The alla pesca  
lattina 33cl 2,50€



Esta The al limone  
lattina 33cl 2,50€



Bibite gassate  
bottiglia 33cl 2,50€

Acqua naturale 75cl	2,50€
Acqua frizzante 75cl	2,50€
Acqua naturale 50cl	1,50€
Acqua frizzante 50cl	1,50€

# VINI ROSSI

*Toscana*	
* Chianti castiglioni DOCG	16,00 €
* Chianti DOCG 375ml	9,00 €
* Morellino di Scansano DOCG	18,00 €

## Vino sfuso

1/4 litro	2,50 €
1/2 litro	5,00 €
1 litro	10,00 €

## BOLLICINE

Bellavista franciacorta alma gran cuvée "Bellavista"	35,00 €
Ca del bosco cuvée prestige "Cà del Bosco"	35,00 €
Franciacorta saten docg "La Gerla"	25,00 €
Bollinger Champagne Special Cuvee "Bollinger"	60,00 €
Langhe arneis Blange Doc Bio	25,00 €
Valdobbiadene "Casa dei Farive"	
Cuvèe Brut Valdobbiadene	14,00 €
Valdobbiadene Prosecco di Valdobbiadene DOCG	18,00 €

## VINI BIANCHI

Chablis laroche	25,00 €
Friuli Venezia Giulia	
*Ribolla Gialla DOC Attems	19,00 €
*Chardonnay DOC Attems	14,00 €
*Traminer aromatico DOC	17,00 €
Marche	
*Passerina igp bio vegano	17,00 €
Alto Adige	
*Sauvignon Blanc DOC Peter emmer	18,00 €
*Gewürztraminer DOC peter zemmer	20,00 €
*Muller thurgau DOC peter zemmer	20,00 €

## Lombardia

*"Cà dei Frati" Lugana DOC	20,00 €
*"Cà dei Frati" brolettino DOC	21,00 €
*Pinot nero bianco frizzante DOC BIO	16,00 €

## Liguria

*"Stregato dalla Luna" Frizzante	18,00 €
----------------------------------	---------

## Toscana

*Alie Frescobaldi Rosè	16,00 €
------------------------	---------

## Campania

*Falanghina DOC	16,00 €
-----------------	---------

## Sardegna

*"Funtanaliras" Vermentino di Gallura DOCG	19,00 €
--	---------

## BOTTIGLIE da 0.375 lt.

*Falanghina DOC	9,00 €
*Vermentino di Gallura	10,00 €
*Prosecco valdobbiadene/brut	9,00 €

## Caffè

Caffè espresso	1,20 €
Caffè decaffeinato	1,50 €
Caffè d'orzo	1,50 €
Caffè al ginseng	1,50 €
Caffè corretto	1,50 €

## Digestivo

Limoncello	2,50 €
Mirto	2,50 €
Liquirizia	2,50 €
Sake	3,50 €
Grappa	3,00 €
Amaro	3,00 €
Distillati giapponese	3,50 €
Whisky giapponese	5,00 €