



#### INDICAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

I piatti preparati con branzino, orata, salmone, cozze e vongole, sono realizzati con pesce fresco.

I piatti che prevendono l'utilizzo di pesce crudo, come orata, salmone, branzino, sono realizzati con pesce fresco e, come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20° per 24 ore.

I piatti che prevedono l'utilizzo di altri prodotti della pesca, questi sono surgelati all'origine. Altri prodotti contrassegnati da asterisco \* sono surgelati all'origine.

LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO
I PRODOTTI POSSONO SUBIRE MODIFICHE

## **ALL YOU CAN EAT**

{mangi finchè vuoi}

## PRANZO - LUNCH

DA LUNEDÌ A VENERDÌ

**€ 12,90** 

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

€ 14,90

I BAMBINI SOTTO 120 cm € 7,00

**ULTIMO ORDINE 14:30** 



#### **REGOLE**

Per usufruire della formula All You Can Eat, tutte le persone al tavolo devono scegliere la medesima formula.

1. E' possibile effettuare più ordinazione ma ad ogni ordinazione si possono scegliere massimo 5 piatti a persona. Prima di ordinare nuovi piatti occorre terminare quelli già serviti.

- 2. Non amiamo gli sprechi, per questo ciò che avanza verrà pagato a prezzo pieno come da nostro listino e se vorrai potrai, portarlo a casa per un spuntino
  - **3.** Bevande, dolci, liquori e caffè sono esclusi dal menù. (bevanda obbligatoria)

I piatti ordinati vengono serviti in ordine casuale

Sicuri della Vostra collaborazione Vi ringraziamo e Vi auguriamo

**BUON APPETITO!** 

#### **ANTIPASTI**



2) INVOLTINO PRIMAVERA (2 pezzi - contiene tracce di carne)





4) PANE\* CINESE AL VAPORE (2 pezzi)



7) RAVIOLI DI CARNE E GAMBERETTI\* (4 pezzi)

6) RAVIOLI\* DI CARNE AL VAPORE

(4 pezzi)





9) RAVIOLI\* DI VERDURE AL VAPORE (4 pezzi)



15) NUVOLE DI GAMBERI\*



21) ZUPPA POLLO\* E MAIS



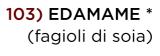


102) ZUPPA GIAPPONESE\* gamberi, asparagi, surimi di granchio, tou-fu

#### ANTIPASTI



104) CROCCHETTE
DI PATATE CON GAMBERI\*
(2 pezzi)





106) TARTARE DI SALMONE con salsa dello chef ordinabile solo 1 volta

105) CHELE DI GRANCHIO\* (2 pezzi)





113) INSALATA CON POLPO\* insalata mista con polpo e salsa giapponese

111) INSALATA DI ALGHE PICCANTE\*



III) INSALATA DI ALGHE PICCANTE



114) INSALATA CON GAMBERI\* insalata mista con gamberi e salsa giapponese

115) INSALATA CON SURIMI DI GRANCHIO\* insalata mista con surimi di granchio e salsa giapponese



253) GAMBERI\*
IN SALSA ROSA
ordinabile solo 1 volta



**251) PROSCIUTTO CRUDO** 

#### PRIMI PIATTI

117) YAKI UDON SALTATO CON VERDURE (verdure, uova)

118) YAKI UDON SALTATO CON GAMBERI\* E VERDURE (verdure, gamberi, uova)

119) YAKI UDON SALTATO CON POLLO\* E VERDURE (verdure, pollo, uova)



**121)** YAKI SOBA SALTATO CON GAMBERI\* E VERDURE (spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberi, uova)

**122) YAKI SOBA SALTATO CON POLLO\* E VERDURE** (spaghetti di grano saraceno, verdure, pollo, uova)



23) SPAGHETTI DI RISO AL CURRY

24) SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI\* E VERDURE

26) SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE

27) GNOCCHI DI RISO CON VERDURE

29) SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE-PICCANTE

**30) SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI\* E VERDURE** 

31) SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

**35) RISO SALTATO ALLA CANTONESE** 

**36) RISO SALTATO CON GAMBERETTI\*** 

**37) RISO SALTATO AL CURRY** 

**38) RISO SALTATO CON VERDURE** 

**39) RISO SALTATO ALLA TAILANDESE** (riso, uovo, salame piccante, ananas, shacha)

**40) RISO BIANCO** 











#### **OMELETTE E VERDURE**

- **41) OMELETTE CON GAMBERETTI\***
- **42) OMELETTE CON SURIMI DI GRANCHIO\***
- 43) FUNGHI CINESI SALTATI CON BAMBU
- **44) GERMOGLI DI SOIA SALTATI**
- **45) VERDURE MISTE SALTATE**
- **46)** ALGHE CON PORRI



#### PASTA E RISO

- **255) RISOTTO AI FUNGHI PORCINI\***
- **256) RISOTTO CON SPECK E RADICCHIO**
- **257) RISOTTO ALLA MILANESE**
- 259) PENNE ALL'ARRABBIATA
- **261) PENNE AL SALMONE**
- **260) PENNE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI\***
- **262) GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI**
- 263) GNOCCHI AL POMODORO
- 264) SPAGHETTI ALLA CARBONARA
- **265) SPAGHETTI AL RAGÙ**
- 266) SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO





#### **GAMBERI\***

- **47) GAMBERETTI SALSA CHILI**
- 50) GAMBERETTI CON BAMBU E FUNGHI
- 51) GAMBERETTI AL CURRY
- **60)** GAMBERETTI CON VERDURE



#### MANZO E POLLO

- 66) MANZO CON CIPOLLA
- **68) MANZO CON BAMBU E FUNGHI**
- 69) MANZO AL CURRY



- 73) POLLO\* CON MANDORLE
- 74) POLLO\* CON ANACARDI
- 75) POLLO\* CON BAMBU E FUNGHI
- 77) POLLO\* AL CURRY
- 79) POLLO\* FRITTTO
- 82) POLLO\* IN SALSA AGRODOLCE



- **271) SCALOPPINE AL VINO BIANCO**
- 272) PETTO DI POLLO AL LIMONE
- 273) SCAMORZA AI FERRI



#### FRITTI



123) FILETTO DI PESCE\*







276) NUGGETS DI POLLO (4 pezzi)

#### GRIGLIA

i piatti alla griglia contengono salsa teriyaki



128) SALMONE



(manzo, salsiccia, pollo)



282) SALSICCIA ALLA GRIGLIA



286) PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

SPIEDINI



135) SPIEDINI DI GAMBERI\* (2 pezzi)

136) SPIEDINI DI POLLO\*

(2 pezzi)



#### CONTORNI

287) INSALATA MISTA

290) SPINACI\* AL BURRO

291) PATATINE\* FRITTE

**293) PATATE SALTATE** 

294) FORMAGGIO MISTO

(gorgonzola, taleggio)





### PIATTI MISTI



#### 137) SUSHI MISTO

- 2 salmone
- 2 tonno
- 2 gamberi\* cotti
- 2 branzino

#### 138) MAKI MISTO

5 futomaki, 4 uramaki, 4 hossomaki



#### HOSSOMAKI (8 PEZZI)



145) AVOCADO MAKI



146) PHILADELPHIA



147) TEKKA MAKI tonno



148) SAKE MAKI salmone



149) KANI MAKI granchio surimi\*



150) EBI MAKI gambero\* cotto



**151) HOSSO FRITTO** salmone, philadelphia, salsa teriyaki, fili di pasta croccanti



**152) SPICY HOSSO** salmone, philadelphia, salsa piccante, maionese, fili di pasta croccanti

#### TEMAKI (1 PEZZO)



153) CALIFORNIA granchio surimi\*, avocado, maionese



**154) SPICY TUNA** tonno, salsa piccante, maionese



**155) EBITEN** gambero\* fritto, maionese con salsa teriyaki, fili di pasta croccante



**156) SPICY SALMONE** salmone, salsa piccante, maionese



**157) TONNO AVOCADO** 



**158) SALMONE AVOCADO** 



**159) MIURA MAKI** salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, fili di pasta croccante



**160) EBI MAKI** gambero\* cotto, avocado

### **GUNKAN (2 PEZZI)**



**161) SPICY SALMONE** salmone, salsa piccante, maionese



**162) SPICY TUNA** tonno, salsa piccante, maionese



**163) SALMONE** tartare di salmone



**164) GRANCHIO** granchio surimi\*, maionese



**166) SALMONE PHILADELPHIA** salmone all'esterno con philadelphia

## SUSHI NIGHIRI (2 PEZZI)



170) SALMONE



**171) TONNO** 



172) BRANZINO



173) GAMBERO\* COTTO



**175) AVOCADO** 



174) GRANCHIO SURIMI\*

#### **URAMAKI (8 PEZZI)**



185) SPICY SALMONE tartare di salmone, salsa piccante, maionese



189) PHILADELPHIA SALMON salmone, philadelphia, avocado



186) SPICY TUNA tartare di tonno, salsa piccante, maionese



190) TARTARE ROLL tartare di salmone, philadelphia



**187) EBITEN**gambero\* fritto, maionese, salsa teriyaki,
fili di pasta croccante



193) EBI MAKI gambero cotto e avocado



188) MIURA MAKI salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, fili di pasta croccante



194) CALIFORNIA granchio surimi\*, avocado, maionese



195) TONNO AVOCADO



196) SALMONE AVOCADO



**202) VEGETARIAN PLUS** patatine fritte\*, maionese, lattuga salsa teriyaki, fili di pasta croccanti



**201) VEGETARIAN ROLL** avocado, lattuga, philadelphia

# BLACK ROLL (8 PEZZI) URAMAKI CON RISO VENERE



203) BLACK SALMON philadelphia, salmone, avocado



205) BLACK MIURA MAKI salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, fili di pasta croccante



**208) BLACK CALIFORNIA** granchio surimi\*, avocado, maionese

CARPACCIO
CON SALSA DI AGRUMI E SOIA



**225) SALMONE** ordinabile solo 1 volta

#### SASHIMI



**228) SALMONE** (6 pezzi) ordinabile solo 1 volta

## **BEVANDE**

Acqua 0,75 I.	€	2,50
Acqua 0,5 I. (plastica)	€	1,50
Bibite in lattina	€	2,50
The Verde (teiera)	€	3,00
The Giapponese (teiera)	€	3,00
Asahi (50cl)	€	5,00
Sapporo (50cl)	€	5,00
Tsingtao (64 cl)	€	5,00
Birra alla spina media (40cl)	€	4,00
Birra alla spina piccola (20 cl)	€	2,50
Birra Heineken bott. 66 cl.	€	4,00

## LIQUORI E CAFFÈ

Caffe		€	1,50
Caffe Decaffeinato		€	1,50
Ginseng		€	2,00
Orzo	* *-	€	2,00
Sake caldo/freddo		€	3,50
Amaro/Grappa/Liquore		€	3,00
Whisky		€	4,00
Cognac		€	5,00

#### VINI BIANCHI

Chardonnay frizzante	€ 16,00
Muller Thurgau frizzante	€ 16,00
Pinot Grigio	€ 16,00
Greco di Tufo	€ 16,00
Gewurztraminer	€ 16,00
Roero Arneis Blangè	€ 25,00
SPUMANTI	
Prosecco di Valdobbiadene	€ 16,50
Spumante Dolce	€ 14,00
Berlucchi	€ 25,00
	2
VINO DELLA CASA	
Caraffa 1 litro	€ 8,00
Caraffa 1/2 litro	€ 4,00
Caraffa 1/4 litro	€ 2,50
VINI ROSSI	
Refosco	€ 16,00
Bonarda	€ 13,00
Santa Cristina	€ 17,00
Santa Cristina (cl. 37,5)	€ 9,00
Dolcetto d'Alba	€ 15,00
Chianti classico Peppoli	€ 25,00
Brunello di Montalcino (Banfi)	€ 45,00

#### INDICAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

I piatti preparati con branzino, orata, salmone, cozze e vongole, sono realizzati con pesce fresco.

I piatti che prevendono l'utilizzo di pesce crudo, come orata, salmone, branzino, sono realizzati con pesce fresco e, come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20° per 24 ore.

I piatti che prevedono l'utilizzo di altri prodotti della pesca, questi sono surgelati all'origine. Altri prodotti contrassegnati da asterisco \* sono surgelati all'origine.

LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO
I PRODOTTI POSSONO SUBIRE MODIFICHE

