MENÙ ALL YOU CAN EAT

dal lunedì al venerdì pranzo 15.90 € cena 25.00 € coperto 2.00 €

sabato, domenica e festivi pranzo 17.90 € cena 27.00 € coperto 2.00 €





I prodotti con pallini rossi sono esclusi dal menu all you can eat

I prodotti evidenziati in grigio si possono ordinare una volta sola

I bambini al di sotto di 1 metro e 20 pagano a pranzo 10.00 € e a cena 15.00 €

Bevande e dolci sono esclusi dal menù

Sovrapprezzo del 25% per chi avanza il cibo

Ogni tavolo può ordinare solo il menu fisso o solo alla carta

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

(sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze)

A tutela dei nostri clienti vi informiamo che i prodotti somministrati, venduti in questa azienda possono contenere come ingredienti o in cce le sequenti sostanze e loro prodotti derivati:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3. Uova e prodotti a base di uova
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce
- 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, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti
- 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 concetrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
 - * Alcuni prodotti possono essere surgelati Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo.

ANTIPASTI

CIE		
I	Shao mai	€ 5.50
2	Gyoza (ravioli alla griglia con carne e gamberi)	€ 4.80
3	Ravioli di carne al vapore	€ 3.50
4	Ravioli di verdure al vapore	€ 3.00
5	Ravioli di carne alla piastra	€ 4.50
6	Pane al vapore	€ 3.00
7	Insalata mista	€ 4.00
8	Insalata mista con sashimi	€ 6.00
9	Wakame salad	€ 5.00
IO	Wakame tako (insalata d'alghe con polpo)	€ 7.00
II	Edamame	€ 4.00
I2	Involtini primavera	€ 2.00
13	Haru maki (involtini giapponesi)	€ 3.50
I 4	Nuvole di drago	€ 2.00
	<u> </u>	



ZUPPE

- 15 Miso shiro
- Zuppa di granchio e asparagi
- I7 Zuppa con misto di mare
- 18 Zuppa agropiccante



PASTA E RISO

19	Riso alla piastra con verdure miste	€ 5.00
20	Riso alla piastra con pollo i <mark>n sal</mark> sa teriyaki	€ 6.00
2 I	Riso alla piastra con gamberi e verdure	€ 7.00
22	Riso alla piastra con misto di mare e verdure	€ 8.00
23	Riso alla cantonese	€ 4.50
24	Riso con ananas e pinoli	€ 6.00
25	Riso al curry	€ 4.50
26	Riso bianco	€ 2.00
27	Udon con verdure miste	€ 5.00
	(spaghett <mark>oni di</mark> farina di fru <mark>mento)</mark>	
28	Udon con gamberi e verdure miste	€ 6.00
	(spaghettoni di farina di frum <mark>ent</mark> o)	
29	Udon con misto di mare e verdure miste	€ 8.00
	(spaghettoni di farina di frumento)	
30	Udon con carne e verdure miste	€ 8.00
	(spaghettoni di farina di frumento)	
3 I	Yaki soba con verdure miste	€ 5.00
	(spaghetti di grano saraceno)	
32	Yaki soba con gamberi e verdure miste	€ 6.00
	(spaghetti di grano saraceno)	
33	Ramen con misto di mare e verdure	€ 8.00
	(spaghetti di grano in brodo)	
34	Ramen con carne e verdure	€ 8.00
	(spaghetti di grano in brodo)	
35	Spaghetti saltati con verdure miste	€ 4.50
36	Spaghetti saltati con gamberi e verdure miste	€ 6.00
37	Spaghetti saltati con carne e verdure miste	€ 6.00
38	Spaghetti saltati con misto di mare	€ 7.00
	e verdure miste	
39	Spaghetti di riso con verdure miste	€ 4.50
40	Spaghetti di riso con carne e verdure miste	€ 5.50
4 I	Spaghetti di riso con gamberi	€ 6.00
	e verdure miste	
42	Spaghetti di riso con misto	€ 7.00
	di mare e verdure miste	
43	Spaghetti di soia con verdure miste	€ 4.50
44	Spaghetti di soia con carne e verdure miste	€ 5.50
45	Spaghetti di soia con gamberi	€ 6.00
	e verdure miste	
46	Spaghetti di soia con misto	€ 7.00
	di mare e verdure miste	
47	Gnocchi di riso con verdure miste	€ 4.50
48	Gnocchi di riso con gamberi e verdure miste	€ 6.00

R

SECONDI PIATTI

(a pranzo max 3 portate per persona)

40	Valzitori (eniodini di nalla in calca tavinali)	£ 7.00
49	Yakitori (spiedini di pollo in salsa teriyaki)	€ 7.00
50	Pollo saltato con verdure miste	€ 6.00
5 I	Pollo alle mandorle	€ 6.00
52	Pollo con bambù e funghi	€ 6.00
53	Pollo fritto al limone	€ 6.00
54	Pollo con patate al curry	€ 6.00
55	Pollo all'imperiale	€ 6.00
56	Pollo in salsa agrodolce	€ 6.00
57	Pollo saltato con cipolle	€ 6.00
58	Vitello saltato con verdure miste	€ 6.50
59	Vitello saltato con cipolle	€ 6.50
60	Vitello in salsa piccante	€ 6.50
6 1	Vitello con patate al curry	€ 6.50
62	Maiale saltato con verdure miste	€ 6.00
63	Maiale in salsa agrodolce	€ 6.00
64	Maiale saltato con cipolle	€ 6.00
65	Gamberi all'imperiale	€ 7.00
66	Gamberi in salsa agrodolce	€ 7.00
67	Gamberi con patate al curry	€ 7.00
68	Gamberi saltati con verdure miste	€ 7.00
69	Gamberi sale e pepe	€ 7.00
70	Spiedini di gamberi	€ 7.00
71	Salmone in salsa teriyaki	€ 8.00
72	Pesce bianco in salsa teriyaki	€ 8.00
73	Tonno in salsa teriyaki	€ 9.00
7 4	Misto di verdure saltate	€ 5.00
75	Bambù e funghi saltati	€ 5.00
76	Germogli di soia saltati	€ 5.00
77	Tofu stufato con verdure miste	€ 5.00
11		2 7.00





TEMPURA

78	Tempura mista di verdure	€ 5.50
79	Tempura classica (verdure, gamberi, tonno)	€ 8.50
80	Ebi tempura (gamberi)	€ 9.50
8 1	Tori tempura (pollo)	€ 7.00
82	Patatine fritte	€ 3.50



SASHIMI (pranzo max 1 portata per persona)

Sake sashimi (9 fettine)	€ 10.00
Sashimi misto (9 fettine)	€ 10.00
Sashimi di tonno (6 fettine) Pranzo non dispon.	€ 10.00
Sashimi di gambero crudo (2 pz) Pranzo non dispon.	€ 5.00
Chirashi di salmone	€ 11.00
Chirashi misto	€ 11.00
Sake tartar (salmone, salsa wasabi) Pranzo non disponibile	€ 8.00
Maguro tartar (tonno, salsa wasabi) Pranzo non disponibi	le € 9.00
Usuzukuri sake Pranzo non disponibile	€ 8.00
(6 fettine, carpaccio salmone, salsa agrumi)	
Usuzukuri misto Pranzo non disponibile	€ 8.00
(6 fettine, carpaccio di pesce misto, salsa agrumi)	
Usuzukuri Suzuki Pranzo non disponibile	€ 8.00
(6 fettine, carpaccio branzino, salsa agrumi)	
Sake tataki Pranzo non disponibile	€ 8.00
(4 pezzi, salmone scottato	
con crosta di sesamo)	40
Tuna tataki	€ 9.00
Pranzo non disponibile	
(4 pezzi, tonno scottato	
con crosta di sesamo)	
	Sashimi di tonno (6 fettine) Sashimi di tonno (6 fettine) Pranzo non dispon. Sashimi di gambero crudo (2 pz) Pranzo non dispon. Chirashi di salmone Chirashi misto Sake tartar (salmone, salsa wasabi) Pranzo non disponibile Maguro tartar (tonno, salsa wasabi) Pranzo non disponibile Usuzukuri sake Pranzo non disponibile (6 fettine, carpaccio salmone, salsa agrumi) Usuzukuri misto Pranzo non disponibile (6 fettine, carpaccio di pesce misto, salsa agrumi) Usuzukuri Suzuki Pranzo non disponibile (6 fettine, carpaccio branzino, salsa agrumi) Sake tataki Pranzo non disponibile (4 pezzi, salmone scottato con crosta di sesamo) Tuna tataki Pranzo non disponibile (4 pezzi, tonno scottato

TEMAKI

96	Sake temaki	€ 3.50
	(salmone, avocado)	
97	Miyabi temaki	€ 4.00
	(salmone,avocado,philadelphia)	
98	Maguro temaki	€ 4.00
	(tonno, avocado)	
99	California temaki	€ 3.50
	(surimi, avocado)	
100	Tempura temaki	€ 4.00
	(tempura di gambero, avocado, salsa teriyaki)	
IOI	Spicy sake temaki	€ 4.50
	(salmone, avocado, tobiko, salsa spicy mayo)	
IO2	Spicy tuna temaki	€ 4.50
	(tonno, avocado, tobiko, salsa spicy mayo)	
103	Pink temaki	€ 5.00
	(salmone cotto, avocado, maionese, soy bean sheet)	
104	Green temaki	€ 5.00
	(salmone, tonno, avocado, maionese, soy bean sheet)	



URAMAKI (8 pezzi)

ST.		
105	California maki salmone	€ 10.00
	(surimi, avocado, salmone esterno)	
106	Salmone e avocado	€ 7.50
107	Tonno e avocado	€ 8.50
108	Miura (salmone, avocado, philadelphia)	€ 8.50
109	California maki (surimi, avocado)	€ 7.00
IIO	Ebiten (tempura di gamberi, avocado, salsa teriyaki, patate fritte)	€ 8.00
III	Spicy sake	€ 10.00
	(<mark>salmone</mark> , cetriolo, salsa spicy mayo, tobiko)	
II2	Spicy tuna	€ 10.00
	(tonno, cetriolo, salsa spicy mayo, tobiko)	
II3	Vegeteriano (avocado, cetriolo)	€ 7.00
II4	Tori roll (tempura di pollo, salsa teriyaki)	€ 8.00
115	Rainbow roll (surimi, avocado con pesce esterno)	€ 10.00
116	Tiger roll (tempura di gamberi, avocado, salsa teriyaki,	€ 11.00
	patate fritte, salmone estero)	
117	Yasaiten (tempura di verdure)	€ 7.50
118	Smoky roll	€ 11.00
	(salmone affumicato, rucola, philadelphia, mandorle)	
119	Tiger plus (tempura di salmone, avocado,	€ 11.00
	phil <mark>ade</mark> lphia, mandorle, salmone esterno)	1
120	Mango roll	€ 8.00
	(m <mark>ang</mark> o, avocado, philadelp <mark>hia,</mark> salsa al m <mark>ang</mark> o)	
121	Special roll	€ 8.50
	(tempura di salmone, mango, salsa spic <mark>y may</mark> o)	
122	Hana (tempura di gamberi, philadelphia	€ 10.00
	salsa teriyaki, avocado <mark>es</mark> terno)	
123	Tsuna	€ 10.00
	(tonn <mark>o cott</mark> o, maionese, avocado, sals <mark>a t</mark> eriyaki)	
124	Sakura (salmone, mango, philadel <mark>ph</mark> ia, salsa mang	o) 8.50
125	Golden (tempura di surimi, avocado, cetriolo,	€ 10.00
	salsa spicy mayo, cipolla fritta)	
126	Asparago	€ 11.00
	(tempura di asparago, salmone affumicato, philadelphia, mai	ndorle)
127	Black sake (salmone, avocado, riso venere)	€ 8.50
128	Black ebiten (tempura di gambero, avocado,	€ 9.00
	salsa teriyaki, riso venere)	
129	Black asparago (tempura di salmone, tempura di	€ II.00
	asparago, cipolla fritta, salmone estero, salsa teriyaki	

HOSOMAKI (6 pezzi)

130	Sake maki (salmone)	€ 5.00
131	Miyabi maki (salmone, philadelphia)	€ 6.00
132	Tekka maki (tonno)	€ 6.00
133	Kappa maki (cetriolo)	€ 4.00
I34	Yasai maki (avocado)	€ 4.00
135	Oshinko maki (rapa giapponese)	€ 4.00
136	Tempura maki (tempura di gamberi)	€ 5.00
137	Kani maki (surimi)	€ 4.00
138	Hoso pink (salmone cotto, soy bean sheet)	€ 5.50
139	Hoso green (salmone, tonno, soy bean sheet)	€ 5.50
I40	Hoso misto (12 pezzi)	€ 10.00
I4I	Hoso fritto (salmone, philadelphia)	€ 6.50





FUTOMAKI (4 pezzi)

I43	Futomaki classico	€ 4.00
	(salmone, surimi, philadelphia, avocado)	
I44	Futo green	€ 5.00
	(salmone, tonno, surimi, avocado, soy bean sheet)	
I45	Futo pink	€ 5.00
	(salmone cotto, gambero cotto, avocado,	
	maionese, soy bean sheet)	
146	Futo fritto (salmone, surimi, philadelphia, avocado)	€ 5.00





NIGIRI E GUNKAN (2 pezzi)

147	Sake (salmone)	€ 2.50
148	Maguro (tonno)	€ 3.00
149	Suzuki (branzino)	€ 2.50
150	Kani (surimi)	€ 2.50
15 I	Ebi (gambero cotto)	€ 2.50
152	Tako (polpo cotto)	€ 2.50
153	Sake fire	
	(salmone scottato con salsa miso)	€ 3.00
154	Maguro fire	
	(tonno scottato con salsa miso)	€ 3.00
155	Gunkan tobiko Pranzo non disponibile	€ 4.00
	(tobiko, alga esterna)	
156	Gunkan salmone Pranzo non disponibile	€ 5.00
	(tartar di salmone, salsa spicy mayo, salmone esterno	
157	Gunkan tonno Pranzo non disponibile	€ 6.00
	(tartar di tonno, salsa spicy mayo, tonno esterno)	
158	Gunkan phila Pranzo non disponibile	€ 4.00
	(philadelphia, salmone esterno)	
159	Gunkan ebi Pranzo non disponibile	€ 5.00
	(gambero cotto, philadelphia,	
	zucchina scottata esterna)	

BARCHE E MISTI

Take (7 nigiri, 3 hosomaki)

165

I60 Barca lovers (9 sashimi, 8 uramaki, 3 hosomaki, € 23.00 € 4 nigiri, 1 gunkan, 1 gambero crudo)
I61 Barca family (12 sashimi, 16 uramaki, 6 hosomaki, 8 nigiri, 2 gambero crudo, 2 gunkan)
I62 Barca small (20 pezzi)
I63 Barca big (40 pezzi)
I64 Miyabi combo (4 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki, 1 gunkan)
€ 11.00



BEVANDE

Acqua minerale naturale/frizzante 75 cl.	€ 2.50
Acqua minerale 50 cl.	€ 1.50
Birra in bottiglia Asahi 33 cl.	€ 4.00
Birra in bottiglia Asahi 50 cl.	€ 5.50
Birra in bottiglia Kirin	€ 5.50
Ichiban 50 cl.	
Birra in bottiglia	€ 4.00
Sapporo 33 cl.	
Birra in lattina	€ 5.50
Sapporo 50 cl.	
Birra in lattina	€ 7.00
Sapporo 66 cl.	
Birra in bottiglia	€ 5.00
Tsingtao 64 cl.	
Birra in bottiglia	€ 4.00
Moretti 66 cl.	
Vino sfuso fermo/frizzante 1 litro	€ 10.00
Vino sfuso fermo/frizzante 1/2 litro	€ 5.50
Vino sfuso fermo/frizzante 1/4 litro	€ 3.00
Vino al calice	€ 4.50
Bibite varie in	€ 3.00
bottiglia/lattina da 33 cl.	
(coca cola, coca cola zero, fa <mark>nt</mark> a, sprite)	
Thè caldo servito con teiera	€ 3.00
(giapponese, jasmine, verde)	
Sakè	€ 5.00
(caldo, freddo)	



LIQUORI Spirit

Grappa	€ 3.00
Whisky	€ 3.50
Amaro	€ 3.00
Cognac Remy Martin	€ 5.00
Liquore Giapponese	€ 5.00
Caffè	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50

BOLLICINE



BORTOLOMIOL - Veneto

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE PRIOR BRUT DOCG - MILLESIMATO

Lo spettro aromatico evidenzia pulizia e finezza. Molto nette e fragranti sono le note di frutta accompagnate da freschi sentori vegetali. Gusto asciutto.

75d € 19,90

LANTIERI - Lombardia - FRANCIACORTA SATEN DOCG

Colore oro brillante, perlarge molto fine e persistente. Al naso presenta note di frutta matura e fiori bianchi che vanno dalle erbe aromatiche ai minerali. Al palato il gusto è fresco, morbido e chiude su toni delicati di nocciola e vaniglia.

75d € **35,00**

FORCHIR - Friuli - JOY SPUMANTE EXTRA BRUT

Nato dalla volontà di proporre un'esperienza sensorialeunica, innovativa, "gioiosa". Con le fresche tonalità agrumate del più classico autoctono vitigni Friulano, la Ribolla Gialla, che si combina con le più tradizionali note floreali del Prosecco.

75d € 18,90

BIANCHI

BOTTI - Emilia - PIGNOLETTO FRIZZANTE BIO DOCG

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato, fruttato con sentori di fiori bianchi. Gusto fresco ed equilibrato.

75d € 15,50

VETRERE - Puglia - UMI

Il suo nome in giapponese significa mare, e racconta l'armoniosa unione tra il sole del Mediterraneo e la versatilità dello Chardonnay, completato da una leggera sfumatura di FIANO Minutolo. Vino fresco di grande sapidità e armonia dal gusto intenso e floreale che al naso presenta note di frutta esotica.

75d € 19,90

TORREVIGNE - Campania - GRECO DI TUFO DOCG

Ampio profumo caratterizzato da note che ricordano i fiori di agrumi, la pesca, la mandorla e il pompelmo. Gusto pieno e deciso.

75cl € 19,90 - 37,5 cl € 11,00

TORREVIGNE - Campania - FALANGHINA IRPINIA DOC

I profumi di frutta tropicale e i sentori floreali aprono la strada al gusto fresco, morbido e minerale.

75cl € 16,00

SPINELLI - Marche - EDEN PASSERINA IGT

Manto paglierino dai riflessi verdolini. Naso ben articolato tra fragranze floreali. In bocca è secco, dal gusto ben equilibrato nella persistenza e nell'intensità che con freschezza termina con note di agrumi e mentuccia.

75cl € 17,90

POLENCIC - Friuli - RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

Ha un colore giallo paglierino ed un profumo sottile, delicato ed elegante. Piacevole bevibilità.

75d € 25,90

DI FILIPPO - Friuli - GRECHETTO BIO IGT

Il profumo e il sapore fruttato, minerale e leggermente tannico sono racchiusi in un giallo paglierino carico.

75cl € 15,00

MELIS - Sardegna - IOCALIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

"localia" in lingua sarda significa gioiello. Colore giallo paglierino, profumi freschi, fruttati e floreali. Gusto secco, pieno e persistente.

75cl € 16,90

TERRAZZE DELLA LUNA - Trentino - GEWURZTRAMINER DOC

75cl € 19,00

ROSATO



VETRERE - Puglia - TARANTA ROSE' IGT

Le uve di Negroamaro e Malvasia raccolte a mano donano a questo vino un intensorosa ciliegia con riflessi brillanti. Al naso richiami di frutta rossa e marasca, al palato la freschezza si sposa con la morbidezza.

75cl € 15,90

DOLCI/DESSERT



Mochi ice cream € 5.00



Gelato alla piastra (crema o cioccolato) € 5.00



Ananas fresco € 4.00

Gelato Misto

€ 4.00



Crepes al thè matcha con nutella



Crepes alla nutella € 5.0o



Sorbetto € 4.00



Barozzino € 4.00



Gelato fritto (crema o cioccolato) € 5.00



Cremino € 4.00



DOLCI/DESSERT

Tempura di frutta fritta € 4.50



Cheesecake lampone e gianduia € 4.50



Tortino ricotta e pere € 4.50



Dolce di cocco € 4.00



Macedonia asiatica € 4.00



Tortino con cuore di cioccolato € 4.50



Cocco ripieno € 4.00



Limoncino ripieno € 4.00



Nutella fritta € 5.00



Frutta caramellata € 5.00

