

# PRANZO - LUNCH

GIORNI FERIALE  
WEEKDAYS

14,90 €

SABATO, DOMENICA E FESTIVI  
SATURDAY, SUNDAY, HOLIDAY

16,90 €

Bambini sotto i 130cm Euro 8,90  
Children under 130cm Euro 8,90

BEVANDA OBBLIGATORIA - DRINK IS MANDATORY

**COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00**

**ESCLUSO:**

coperto, bevande, dolci, caffè

**NOT INCLUDED:**

cover charge, drinks, dessert, coffee

**AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA:**

la scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT è valida per tutto il tavolo,  
potrete così assaporare e condividere insieme  
le diverse pietanze preparate dai nostri migliori chef.

Abbiate cura di non sprecare il cibo.

Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte  
considerando il prezzo del nostro listino alla carta.

**WE INFORM OUR CUSTOMERS:**

the choice of ALL YOU CAN EAT menu is valid for all the guests at the table,  
in order to be able to savor and share together the different dishes  
prepared by our best chefs. Please take care of food.

Any excesses will be counted separately  
considering the price of our à la carte price list.

Le immagini sono a scopo illustrativo - Photos have illustrative purpose only

# ALLERGENI - ALLERGENS

Regolamento CE 1169/2011

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale



1) GLUTINE  
GLUTEN



2) CROSTACEI  
CRUSTACEANS



3) UOVA  
EGGS



4) PESCE  
FISH



5) ARACHIDI  
PEANUTS



6) SOIA  
SOYBEANS



7) LATTE  
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO  
NUTS



9) SEDANO  
CELERY



10) SENAPE  
MUSTARD



11) SEMI DI  
SESAMO  
SESAME SEEDS



12) ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
SULPHUR  
DIOXIDE



13) LUPINI  
LUPIN



14) MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni allo staff.  
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

If you have food allergies and/or intolerances ask the staff for information.  
We are prepared to advise you in the best way.

## INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

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

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

Tobiko rosso: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

## INDICATIONS FOR OUR GUESTS

Dishes that include the use of raw fish, such sea-bass, salmon, amberjack are made with fresh fish and, as required by European legislation (Reg. 853/2004), blast chilled at -20 degrees for 24 hours.

Dishes that involve the use of other fishery products are frozen at the origin.  
Other products marked with an asterisk\* are frozen at origin.

Red Tobiko: can negatively affect children's activity and attention

## COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00

Le immagini sono a scopo illustrativo - Photos have illustrative purpose only

# COCKTAILS

## PURPLE MULE

€ 9,00

Jovem (15%), succo di lime, top ginger beer J. Gasco  
Jovem, lime juice, ginger beer J. Gasco



## ORIENTAL NEGRONI

€ 9,00

Fusetti (25%), vermouth Garazzino (18%)  
gin Jinzu (41,3%), Sakè Kodokara (8%)



## CUCUMBER ICED TEA

€ 9,00

Gin Roku (43%), lemon tea Nexus,  
sciropo di cetriolo, seltz soda  
Gin Roku, lemon tea Nexus, cucumber syrup, seltz soda



## ORANGE PASSION

€ 9,00

Varadero Silver (38%), sciropo di passion fruit  
succo di pompelmo rosa, top soda rosa J. Gasco  
Varadero Silver, passion fruit syrup,  
pink grapefruit juice, pink soda J. Gasco



## IBISCO PEPPER

€ 9,00

Sciropo di peperoncino, succo di pompelmo rosa  
liquore al cacao (40%), top tonic ibisco Schweppes  
Red pepper syrup, pink grapefruit juice  
cocoa liquor, hibiscus tonic Schweppes



## SAKÈ MOJITO

€ 9,00

Sakè Kikuisami Umeshu (11%), menta fresca  
succo di lime, top seltz sosa  
Sakè Kikuisami Umeshu, fresh mint  
lime juice, pink seltz



# BEVANDE - DRINKS

Acqua minerale San Benedetto Antica Fonte della Salute 65 cl. € 3,00  
Mineral water 65 cl.

---

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Fanta, Sprite) € 3,50  
Soft drinks

---

Estathé 33 cl. (limone o pesca) € 3,50  
Cold tea 33 cl. (lemon or peach)

---

Vino della casa alla spina (bianco frizzante) 1/4 l. - € 4,00  
Draft house wine (white sparkling) 1/2 l. - € 6,00  
1 l. - € 12,00

---

Calice di vino DOC bianco fermo o rosso € 4,50  
Glass of still DOC wine white or red

---

Calice di prosecco | Glass of prosecco € 4,50

---

## BIRRA ALLA SPINA ASAHI - ASAHI DRAFT BEER

---

30 cl. € 5,00

---

## BIRRA IN BOTTIGLIA - BEER IN A BOTTLE

---

Birra cinese | Chinese beer - Tsingtao 64 cl. € 6,00

Birra giapponese | Japanese beer - Asahi 33 cl. € 5,00

Birra giapponese | Japanese beer - Asahi 50 cl. € 6,00

---

## BIRRA IN LATTINA - BEER IN A CAN

---

Birra giapponese | Japanese beer - Saporo 50 cl. € 6,00

Birra giapponese | Japanese beer - Saporo 65 cl. € 8,00

---

## CAFFETTERIA

---

Caffè espresso | Espresso coffee € 1,50

Caffè decaffeinato | Decaf coffee € 1,50

Caffè doppio | Double espresso € 2,50

Caffè corretto | Coffee with liquor € 2,00

Caffè d'orzo | Barley coffee € 2,00

Caffè ginseng | Ginseng coffee € 2,00

Cappuccino € 2,50

Tè caldo cinese | Hot chinese tea € 3,00

---

## DIGESTIVI - AFTER DINNER

---

Grappa cinese | Chinese grappa € 3,00

Sakè giapponese | Japanese sakè € 4,00

Amaro € 4,00

Grappa € 4,00

Cognac € 6,00

Whisky € 8,00

---

# TARTARE

## 07) SALMON TARTARE<sup>1,4,6,11</sup>

(ORDINABILE SOLO 1 VOLTA)

Tartare di salmone con salsa dello chef

(CAN BE ORDERED JUST 1 TIME)

Salmon tartare with chef sauce



## 13) BLACK TARTARE<sup>1,4,6,11</sup>

Tortino di riso venere con tartare di salmone, cubetti di avocado, pasta kataifi, tobiko rosso\* (uova di pesce volante) e salsa dello chef

Black rice with salmon tartare, avocado cubes, kataifi pastry, red tobiko (flying fish roe) and chef sauce



# CARPACCIO & SASHIMI

(ORDINABILE SOLO 1 VOLTA PER TIPO - CAN BE ORDERED 1 TIME FOR KIND)

## 71) SURAISU SAKE<sup>1,4,11</sup>

Carpaccio di salmone su salsa ponzu e semi di sesamo

Salmon carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



## 76) SASHIMI SAKE<sup>4</sup>

Fette di salmone crudo

Slices of raw salmon



# POKE & INSALATE

## 79) SALMON POKE<sup>1,2,4,6,11</sup>

Riso in ciotola con cubetti di salmone, avocado, mango fresco, gambero cotto, goma wakame, scaglie di cipolla croccante

salsa al mango, salsa teriyaki e semi di sesamo

Rice in bowl with salmon cubes, avocado, fresh mango, cooked shrimp, goma wakame, crunchy onion flakes  
mango sauce, teriyaki sauce and sesame seeds



## 80) POKE SALAD<sup>1,4,6,11</sup>

Insalata songino, avocado, cubetti di salmone, mais e salsa miso e sesamo

Songino salad, avocado, salmon cubes, corn and miso and sesame sauce



# GUNKAN

## (2 PEZZI - 2 PIECES)

(ORDINABILE 2 VOLTE PER TIPO)  
(CAN BE ORDERED 2 TIMES FOR KIND)

### 14) SALMONE OUT<sup>3,4</sup>

Bocconcino di riso avvolto da salmone  
guarnito con tartare di salmone, spicy maio e erba cipollina  
Rice wrapped in salmon, with salmon tartare, spicy mayo and chives



### 15) CRAB<sup>1,2,3</sup>

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte  
guarnito con surimi di granchio condito con maionese  
Rice wrapped in cooked courgettes  
with crab surimi and mayonnaise



### 16) AMA EBI<sup>1,2,4</sup>

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte  
guarnito con philadelphia, gambero in tempura (fritto)  
e salsa teriyaki  
Rice wrapped in cooked courgettes  
philadelphia, tempura shrimp (fried)  
and teriyaki sauce



### 17) SALMONE GRANCHIO<sup>1,2,3</sup>

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con  
polpa e surimi di granchio condito con maionese  
Rice wrapped in salmon, with crab pulp and surimi, mayonnaise



### 19) SALMONE PHILADELPHIA<sup>4,7</sup>

Bocconcino di riso avvolto da salmone,  
guarnito con philadelphia  
Rice wrapped in salmon with philadelphia



# SUSHI NIGHIRI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 21) SALMONE<sup>4</sup>

---

Salmon



## 22) TONNO<sup>4</sup>

---

Tuna



## 23) BRANZINO<sup>4</sup>

---

Sea-bass



## 24) GAMBERO COTTO<sup>2</sup>

---

Cooked shrimp



## 25) AVOCADO

---



## 28) SALMONE SCOTTATO<sup>1,4,6,7</sup>

---

Salmone scottato con philadelphia  
e salsa teriyaki  
Seared salmon with philadelphia  
and teriyaki sauce



# HOSSOMAKI

## ROTOLO PICCOLI - SMALL ROLL

(6 PEZZI - 6 PIECES)

### 29) HOSSO SAKE<sup>4</sup>

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di salmone  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with salmon



### 30) HOSSO TEKKA<sup>4</sup>

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di tonno  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with tuna



### 31) HOSSO AVOCADO

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di avocado  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with avocado



### 32) HOSSO EBI<sup>2</sup>

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di gambero cotto  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with cooked shrimp



### 33) HOSSO FRITTO<sup>1,4,6,7</sup>

Rotolino di riso avvolto alga da nori in crosta,  
ripieno di salmone guarnito con philadelphia,  
salsa teriyaki e pasta kataifi  
Rice roll wrapped with nori seaweed crust,  
stuffed with salmon garnished with philadelphia,  
teriyaki sauce and kataifi pastry





# TEMAKI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

## 34) TEMAKI SALMON<sup>4,7</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, avocado e philadelphia  
Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, avocado and philadelphia



## 35) TEMAKI SPICY SALMON<sup>3,4,11</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, spicy maio e sesamo  
Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, spicy mayo and sesame



## 36) TEMAKI SPICY TUNA<sup>3,4,11</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, tonno, spicy maio e sesamo  
Nori seaweed cone stuffed with rice, tuna, spicy mayo and sesame



## 37) TEMAKI EBITEN<sup>1,2,3,6</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, gambero fritto, maionese, salsa teriyaki pasta kataifi  
Nori seaweed cone stuffed with rice, fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce kataifi pastry



## 38) TEMAKI CALIFORNIA<sup>1,2,3</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, avocado, polpa e surimi di granchio, conditi con maionese  
Nori seaweed cone stuffed with rice, avocado, crab pulp/surimi, with mayonnaise



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 52) EBI MAKI<sup>2,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero cotto, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with cooked shrimp and avocado, sesame seeds



### 53) CALIFORNIA<sup>1,2,3,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio surimi, avocado, maionese e semi di sesamo  
Rice roll with surimi crab, avocado, surimi, mayonnaise, sesame seeds



### 54) TONNO AVOCADO<sup>4,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, semi di sesamo  
Rice roll with tuna, avocado, sesame seeds



### 55) SALMONE AVOCADO<sup>4,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with salmon, avocado, sesame seeds



### 56) VEGETARIAN ROLL<sup>7,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo  
Rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 57) VEGETARIAN PLUS<sup>1,6,7,11</sup>

Rotolo di riso avvolto con alghe nori, ripieno di zucchini grigliati, avocado, philadelphia, lattuga, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with grilled zucchini, avocado, philadelphia, lettuce, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



### 58) RAINBOW<sup>1,2,3,4,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio surimi, maionese con all'esterno pesce misto, avocado e semi di sesamo

Rice roll with surimi crab, mayonnaise on the outside mixed fish, avocado and sesame seeds



### 59) SPICY SALMONE<sup>3,4,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone e avocado, con all'esterno tartare di salmone salsa spicy maio e semi di sesamo

Rice roll with salmon tartare, spicy sauce, mayonnaise, sesame seeds



### 60) SPICY TUNA<sup>3,4,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, con all'esterno tartare di tonno salsa spicy maio e semi di sesamo

Rice roll with tuna tartare, spyci mayonnaise, sesame seeds



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 61) EBITEN<sup>1,2,3,6,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi croccante e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



### 62) MIURA MAKI<sup>1,4,6,7,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with grilled salmon, salad, philadelphia, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



### 63) PHILADELPHIA SALMON<sup>4,7,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, philadelphia, avocado e semi di sesamo

Rice roll with salmon, philadelphia, avocado, sesame seeds



### 64) TIGER ROLL<sup>1,2,3,4,6,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto con all'esterno salmone, branzino, tobiko\*, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Rice roll with fried shrimp with salmon, seabass, tobiko, mayonnaise outside, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



# BLACK ROLL

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 65) BLACK SALMON<sup>4,7,11</sup>

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di philadelphia, salmone, avocado e semi di sesamo

Black rice roll with philadelphia, salmon, avocado, sesame seeds



### 66) BLACK VEGETARIAN<sup>7,11</sup>

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo

Black rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



### 67) BLACK SALMON PLUS<sup>1,4,6,8,11</sup>

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di salmone, avocado, con all'esterno salmone, mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo

Black rice roll with salmon, avocado, outside almonds and teriyaki sauce, sesame seeds



### 68) BLACK RAINBOW<sup>1,2,3,4,11</sup>

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di granchio surimi con all'esterno pesce misto, avocado, maionese e semi di sesamo

Black rice roll with surimi crab with mixed fish and avocado outside, mayonnaise, sesame seeds



### 69) BLACK EBITEN<sup>1,2,3,6,11</sup>

Rotolo di riso venere con alghe nori, ripieno di gambero fritto, maionese, all'esterno salmone scottato salsa teriyaki, pasta kataifi e semi di sesamo

Black rice roll with fried shrimp, mayonnaise, outside flambè salmon, teriyaki sauce, kataifi pasta, sesame seeds



### 70) FUTOMAKI MAKI FRITTO<sup>1,4,6,7</sup>

ROTOLO GRANDE - BIG ROLL (4 PEZZI - 4 PIECES)

Rotolo di riso avvolto da alghe nori in crosta ripieno di salmone, philadelphia, tobiko\* (uova di pesce volante) avocado, salsa teriyaki, pasta kataifi

Rice roll wrapped in nori seaweed with salmon, philadelphia, tobiko, avocado teriyaki sauce and kataifi pasta



# ANTIPASTI - STARTERS

## 82) INVOLTINO PRIMAVERA<sup>\*,1</sup>

Pasta croccante ripiena di verdure  
Crispy pasta stuffed with vegetables



## 83) INVOLTINI DI GAMBERI<sup>\*,1,2</sup>

Pasta croccante ripiena di gamberi  
Crispy pasta filled with shrimp



## 84) NUVOLE DI GAMBERI<sup>\*,1,2</sup>

Chips al gusto di gamberi  
Shrimp flavored chips



## 85) CHELE DI GRANCHIO<sup>\*,1,2</sup>

Bocconcini di surimi di granchio fritte  
Fried crab surimi morsels



## 86) MUSHIPAN<sup>\*,1,7</sup>

Soffice pane bianco al vapore  
Soft steamed white bread



# ANTIPASTI - STARTERS

## 87) EDAMAME<sup>6</sup>

---

Fagioli di soia lessati, serviti con sale  
Boiled soy beans, served with salt



## 88) ZUPPA MISO<sup>1,6</sup>

---

Zuppetta di miso (pasta di soia) con tofu fresco,  
alghie wakame e erba cipollina  
Miso soup (soy paste) with fresh tofu,  
wakame seaweed and chives



## 89) UMI SOUP<sup>\*,1,2,3</sup>

---

Zuppetta di gamberi, surimi di granchio, asparagi,  
erba cipollina, tofu fresco e uova  
Shrimp soup, crab surimi, asparagus,  
chives, fresh tofu and eggs



## 91) INSALATA DI GOMA WAKAME<sup>\*,1,6,11</sup>

---

(Leggermente piccante - Slightly spicy)  
Alghie goma wakame condite con olio al sesamo  
Goma wakame seaweed dressed with sesame oil



# ANTIPASTI - STARTERS

## 93) GAMBERI IN SALSA ROSA<sup>2,3</sup>

Gamberi lessati su salsa rosa e insalata  
Boiled prawns on pink sauce and salad



## 94) SALMONE MARINATO<sup>4</sup>

Fettine di salmone fresco marinato  
Slices of fresh marinated salmon



## DIM SUM (3 PEZZI - 3 PIECES)

## 95) RAVIOLI DI CARNE<sup>\*,1,6,14</sup>

Fagottini ripieni di suino e verdure  
Dumplings stuffed with pork and vegetables



## 96) RAVIOLI DI CARNE E GAMBERI<sup>\*,1,2,6,11,14</sup>

Fagottini ripieni di suino, gamberi e verdure  
Dumplings stuffed with pork, prawns and vegetables



## 97) GYOZA<sup>\*,1,6,14</sup>

Fagottini grigliati ripieni di suino e verdure  
Grilled dumplings stuffed with pork and vegetables



## 98) RAVIOLI DI VERDURE<sup>\*,1,14</sup>

Fagottini ripieni di verdure miste  
Dumplings stuffed with mixed vegetables





# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

## 103) RISO CON GAMBERI E VERDURE<sup>2,3</sup>

Riso al vapore saltato in wok con uova, gamberi e verdure

Steamed rice sautéed in a wok with eggs, shrimps and vegetables



## 104) RISO ALLA CANTONESE<sup>\*,1,3</sup>

Riso al vapore saltato in wok con uova, prosciutto cotto e piselli

Steamed rice sautéed in a wok with eggs, cooked ham and peas



## 105) RISO CON SALMONE E VERDURE<sup>4,3</sup>

Riso al vapore saltato in wok con uova, salmone e verdure

Steamed rice sautéed in a wok with eggs, salmon and vegetables



## 106) RISO CHAO LAO FAN<sup>1,2,4,6</sup>

Riso al vapore saltato in wok con salsa di soia, gamberi, pollo, surimi di granchio, salmone, uova e verdure

Steamed rice sautéed in wok with soy sauce, prawns, chicken, surimi crab, salmon, eggs and vegetables



## 107) GYUDON BEEF<sup>1,3,6,14</sup>

Riso bianco al vapore in ciotola con manzo, verdure e erba cipollina saltate in salsa chili, uovo bazzotto marinato nella salsa di soia

Steamed white rice in bowl with beef, vegetables and chives sauté in chili sauce, poached egg marinated in soy sauce



## 108) GYUDON SEA<sup>1,2,3,4,6,14</sup>

Riso bianco al vapore in ciotola con gamberi, calamari, verdure e erba cipollina saltate in salsa chili, uovo bazzotto marinato nella salsa di soia

Steamed white rice in bowl with shrimp, squid, vegetables and chives sauté in chili sauce, poached egg marinated in soy sauce



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

## 109) NIKU RAMEN<sup>1,3,6,14</sup>

---

Spaghetti giapponesi in brodo di manzo guarnito con verdure pak-choi germogli di soia, uovo bazzotto marinato nella salsa di soia, fetta di manzo saporita e erba cipollina  
Japanese noodles in broth (6 hours cooking) with pak-choi, granished with vegetables, bean sprouts, poached egg marinated in soy sauce, tasty beef slice and chives



## 110) YAKI UDON GAMBERI<sup>1,2,3,4,5,7,8,11,14</sup>

---

(leggermente piccante - slightly spicy)  
Spaghetti giapponesi saltati in wok, con uova, salsa satay, gamberi e verdure  
Japanese noodles sauteed in wok, with eggs, satay sauce, shrimp and vegetables



## 111) YAKI SOBA GAMBERI<sup>1,2,3,4,5,7,8,11,14</sup>

---

(leggermente piccante - slightly spicy)  
Spaghetti giapponesi di grano saraceno, saltati in wok con uova, salsa satay, gamberi e verdure  
Japanese buckwheat noodles, sautéed in a wok with eggs, satay sauce, prawns and vegetables



## 112) SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE<sup>1,6,14</sup>

---

Spaghetti di soia saltati in wok con verdure miste  
Soy noodles mixed vegetables



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

## 114) SPAGHETTI DI SOIA CON SUINO<sup>1,14</sup>

---

(Piccante - Spicy)

Spaghetti di soia saltati in wok  
con suino e verdure miste

Soy noodles sautéed in a wok  
with pork and mixed vegetables



## 115) SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE<sup>1,3,14</sup>

---

Spaghetti di riso saltati in wok con verdure miste  
Rice noodles sautéed in a wok with mixed vegetables



## 116) SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI<sup>1,2,3,14</sup>

---

Spaghetti di riso saltati in wok  
con gamberi e verdure miste

Rice noodles sautéed in wok with  
prawns and mixed vegetables



# POLLO - CHICKEN

## 117) POLLO ALLE MANDORLE<sup>\*,1,6,8,14</sup>

---

Cubetti di pollo, carote, bamboo,  
mandorle, saltati in wok con salsa di soia

Chicken cubes, carrots, bamboo, almonds,  
sauteed in a wok with soy sauce



## 118) POLLO IN AGRODOLCE<sup>\*</sup>

---

Fettine di pollo con ananas,  
pomodoro fresco e piselli

saltati in wok con salsa agrodolce

Chicken slices with pineapple, fresh tomato and peas  
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



## 119) POLLO IN SALSA CHILI<sup>\*,14</sup>

---

Fettine di pollo con peperoni rossi e cipolla,  
saltati in wok con salsa piccante

Chicken slices with red peppers and onion,  
sauteed in a wok with spicy sauce



## 120) POLLO AL CURRY<sup>\*,14</sup>

---

Fettine di pollo con cipolla e bambù,  
saltati in wok con salsa al curry

Chicken slices with onion and bamboo,  
sauteed in a wok with curry sauce



# GAMBERI - SHRIMPS

## 121) GAMBERI AL CURRY<sup>2,14</sup>

---

Gamberetti con bambù e cipolla,  
saltati in wok con salsa al curry  
Shrimp with bamboo and onion, sautéed in a wok  
with curry sauce



## 122) GAMBERI IN SALE E PEPE<sup>2</sup>

---

Gamberetti con cipolla, peperoni rossi e erba cipollina  
saltati al secco in wok, con sale e pepe cinese  
Shrimp with onion, red peppers and chives  
sautéed in a wok, with salt and Chinese pepper



## 123) GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI<sup>1,2,6,14</sup>

---

Gamberetti con carote,  
bambù e funghi cinesi,  
saltati in wok con salsa di soia  
Shrimps with carrots, courgettes,  
bamboo and Chinese mushrooms,  
sauteed in a wok with soy sauce



## 124) GAMBERI IN AGRODOLCE<sup>2</sup>

---

Gamberetti con ananas, pomodoro fresco, piselli,  
saltati in wok con salsa agrodolce  
Shrimp with pineapple, fresh tomato, peas,  
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



## 125) GAMBERI AL CHILI<sup>2,14</sup>

---

Gamberetti con peperoni rossi, cipolla,  
saltati in wok con salsa piccante  
Shrimp with red peppers, onion, sautéed in a wok  
with spicy sauce



## 126) GAMBERI CON ASPARAGI<sup>2,14</sup>

---

Gamberetti con punte di asparagi, saltati in wok  
Shrimp with asparagus tips, sautéed in a wok



# MANZO - BEEF

## 127) MANZO CON ZENZERO<sup>1,6,14</sup>

---

Fette di manzo saltate in wok  
con zenzero fresco e erba cipollina

Beef slices sautéed in a wok  
with fresh ginger and chives



## 128) MANZO IN SALSA CHILI<sup>14</sup>

---

(Leggermente piccante - Slightly spicy)  
Fettine di manzo saltate in wok con cipolla,  
peperoni, erba cipollina e salsa piccante

Beef slices sautéed in wok with onion,  
peppers, chives and hot sauce



## 129) MANZO CON VERDURE<sup>1,6,14</sup>

---

Fettine di manzo saltate in wok con carote,  
zucchine, bambù e funghi cinesi

Beef slices sautéed in wok with carrots,  
courgettes, bamboo and chinese mushrooms



# FRITTURE - FRIED FOOD

## 132) EBI TEMPURA<sup>1,2,6</sup>

---

Gamberoni in pastella giapponese,  
accompagnati con salsa di soia allo zenzero  
Prawns in Japanese batter, accompanied  
with ginger soy sauce



## 133) YASAINO TEMPURA<sup>1,2,6</sup>

---

Carote, zucchine e zucca in pastella giapponese  
accompagnate con salsa di soia allo zenzero  
Carrots, pumpkin and zucchini in Japanese batter  
served with ginger soy sauce



## 134) POLLO FRITTO<sup>\*,1</sup>

---

Bocconcini di pollo marinato, in crosta di panko  
Marinated chicken nuggets, in a panko crust



## 136) PATATINE FRITTE<sup>\*</sup>

---

Fried potatoes



# GRIGLIA - GRILLED FOOD

## 138) SEPPIOLINE ALLA GRIGLIA<sup>4</sup>

Servite con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Grilled squids served with with teriyaki sauce and sesame seeds



## 139) FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA<sup>4</sup>

Servito con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Grilled sea bass fillet served with teriyaki sauce and sesame seeds



## 140) SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA<sup>1,4,6,11</sup>

Servito con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Fresh grilled salmon served with with teriyaki sauce and sesame seeds



## 143) GRIGLIATA MISTA DI PESCE<sup>1,2,4,6,11</sup>

(ORDINABILE SOLO 1 VOLTA)

Salmone, tonno, spiedini di gamberi e gamberoni  
servito con salsa teriyaki e semi di sesamo

(CAN BE ORDERED JUST 1 TIME)

Mixed grilled fish: salmon, tuna, shrimp skewers and prawns  
served with teriyaki sauce and sesame seeds



## SPIEDINI ALLA GRIGLIA GRILLED SKEWERS

## 144) SPIEDINI DI GAMBERI<sup>1,2,6,11</sup>

Serviti con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Prawn skewers served with teriyaki sauce and sesame seeds



## 146) SPIEDINI DI POLLO<sup>\*,1,6,11</sup>

Fettine di pollo marinato  
serviti con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Chicken skewers: marinated chicken slices  
served with teriyaki sauce and sesame seeds



## 147) SPIEDINI DI MANZO<sup>1,6,11</sup>

Fettine di manzo marinate  
serviti con salsa teriyaki e semi di sesamo  
Beef skewers: marinated beef slices  
served with teriyaki sauce and sesame seeds

