



MENU CENA

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"*

	1	Glutine cereali contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		9	Sedano e prodotti a base di sedano
	3	Uova e prodotti a base di uova		10	Senape e prodotti a base di senape
	4	Pesce e prodotti a base di pesce		11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6	Soia e prodotti a base di soia		13	Lupini e prodotti a base di lupini
	7	Latte e prodotti a base di latte		14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

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.

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

(*) Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Formula All You Can Eat CENA

Dal Lunedì al Venerdì
(escluso Festivi)

26^{,00} €

Coperto 2 €

ESCLUSE BEVANDE,
DOLCI E CAFFÈ

Sabato, Domenica e Festivi

27^{,00} €

Coperto 2 €

ESCLUSE BEVANDE,
DOLCI E CAFFÈ

Bambini

Fino a 120 cm 50% di sconto

Fino a 3 anni gratis

LEGENDA



Piatto piccante



Piatto vegetariano



Piatto ordinabile 1 porzione a persona

Consigli e Regole

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte a prezzo pieno. Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

Le immagini hanno solo scopo illustrativo, il prodotto finale potrebbe variare.

Le immagini e la grafica sono soggetti a copyright e altre forme di tutela della proprietà intellettuale. Tutti i diritti sono riservati. È vietata qualsiasi utilizzazione totale o parziale dei contenuti.

Piatti Speciali /

Nel menu è compresa 1 porzione
di 1 Piatto Speciale a scelta tra i 14 proposti

S01 Sashimi gourmet
Sashimi mix con salsa al cocco
Allergeni: 2,4,7



Piatti Speciali / Nel menu è compresa 1 porzione
di 1 Piatto Speciale a scelta tra i 14 proposti



S02 Sweet salmon
Salmone scottato con salsa yuzu e
granella di pistacchio
Allergeni: 4,6,8



S03 Capesante fly
Capesante saltate con pangrattato
Allergeni: 1,14



S04 Cozze fly
Cozze saltate con pangrattato
Allergeni: 1,14



S05 Bruschetta amaebi - 2 pz.
Bruschetta con tartare amaebi, philadelphia,
frutta e salsa dello chef
Allergeni: 2,7

Piatti Speciali / Nel menu è compresa 1 porzione
di 1 Piatto Speciale a scelta tra i 14 proposti



S06 Ceviche salmon
Carpaccio di salmone marinato con salsa
dello chef
Allergeni: 4

S07 Millefoglie salmone
Sfoglia con salmone, philadelphia e
salsa agrodolce
Allergeni: 4,7



S08 Millefoglie tonno
Sfoglia con tonno, philadelphia e
salsa agrodolce
Allergeni: 4,7

Piatti Speciali / Nel menu è compresa 1 porzione
di 1 Piatto Speciale a scelta tra i 14 proposti



S09 Scampi esotic
Scampi marinati con salsa passion fruit
Allergeni: 2



S10 Carpaccio misto speciale
Carpaccio di salmone, tonno, branzino,
gambero rosso e scampi con salsa ponzu
Allergeni: 2,4,6,11



S11
Salmon mango roll
Carpaccio di salmone avvolto da
mango e salsa yuzu
Allergeni: 4,6

Piatti Speciali / Nel menu è compresa 1 porzione
di 1 Piatto Speciale a scelta tra i 14 proposti



S12 Tartare Mazara
Tartare di gambero rosso di Mazara
con papaya, salsa yuzu e mandorle
Allergeni: 2,6,8



S13 Salmon chips 
Tartare di salmone, philadelphia,
cetrioli, uova di pesce con salsa
spicy su patatina rustica
Allergeni: 3,4,7,11



S14 Tuna chips 
Tartare di tonno, philadelphia,
cetrioli, uova di pesce con salsa
spicy su patatina rustica
Allergeni: 3,4,7,11

Antipasti



01 Nuvole di drago
Chips di gamberi
Allergeni: 2



02 Edamame 
Fagioli di soia lessati
Allergeni: 6



03 Involtini primavera 
Involtini ripieni di verdure
Allergeni: 1



04 Samurai stick
Involtini di gamberi
Allergeni: 1,2



05 Involtini vietnamiti
Involtini di carta di riso ripieni di
carne
Allergeni: 1

06 Involtini di salmone
Involtini di salmone e cipolla
Allergeni: 1,4





07 Fiori di zucca ●
Fiori di zucca fritti ripieni di gamberi
Allergeni: 1,2



08 Bocconcini di pollo
Allergeni: 1



09 Takoyaki
Polpette di farina con polpo
Allergeni: 1,14



10 Patatine fritte

● Ordinabile 1 porzione a persona

11 Gamberi impanati
Allergeni: 1,2,3



12 Polpette di gamberi con mandorle ●
Allergeni: 1,2,8

13 Fried chicken ●
Alette di pollo impanate
piccanti
Allergeni: 1,3



14 Calamari fritti
Anelli di calamari impanati e fritti
Allergeni: 1,14



15 Chele di granchio
Allergeni: 2



17 Cotoletta di pollo
Pollo fritto impanato
Allergeni: 1,3

16 Ebi furai ●
Gamberone avvolto in pasta kataifi fritto
Allergeni: 2



18 Pane fritto
Pane cinese fritto
Allergeni: 1,7



19 Miso soup 
Zuppa di miso con alghe, tofu e
cipolline
Allergeni: 6



20 Zuppa pechinese 
Zuppa agropiccante con tofu, uova,
bambù e funghi shiitake
Allergeni: 1,3,6



21 Zuppa di pesce
Zuppa di frutti di mare con uova,
surimi e gamberi
Allergeni: 2,3,4



22 Zuppa pollo e mais
Pollo, mais e uova
Allergeni: 3



23 Goma wakame  
Insalata di alghe giapponesi
piccanti
Allergeni: 11



25 Mix kaisen salad
Insalata con pesce misto, salsa e
sesamo
Allergeni: 1,4,11



24 Wakame
Insalata di alghe con salmone,
sesamo e salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11



26 Mango salad
Insalata con salmone, avocado,
mango e salsa sesamo
Allergeni: 1,4,11



27 Ebi salada
Insalata con gamberetti, sesamo e
salsa
Allergeni: 1,2,11



28 Salmone salada
Insalata con salmone crudo,
sesamo e salsa
Allergeni: 1,4,11



29 Polpo e rucola
Insalata con polpo e rucola
Allergeni: 14



30 Tagliata di manzo
Tagliata di manzo e rucola



31 Pesce misto rucola
Allergeni: 2,4,14

Dim Sum



32 Shao Mai
Ravioli ripieni di gamberi e carne
Allergeni: 1,2



34 Gyoza griglia
Ravioli di maiale alla griglia, zenzero
e cipolla
Allergeni: 1



33 Gyoza
Ravioli di carne al vapore
Allergeni: 1



35 Yasai gyoza 
Ravioli di verdure al vapore
Allergeni: 1



36 Ebi crystallo
Ravioli cristallini ripieni di gambero
Allergeni: 1,2



37 Pollo gyoza
Ravioli di pollo alla griglia
Allergeni: 1



38 Calamari gyoza
Ravioli di calamari
Allergeni: 1,14



39 Manzo gyoza
Ravioli di manzo
Allergeni: 1



40 Tara gyoza
Ravioli di merluzzo
Allergeni: 1



41 Dim Sum misti
Mix di ravioli (4 pz.)
Allergeni: 1,2,4



43 Bao gamberi 🌶️
Gamberi impanati, pomodori,
insalata e maionese piccante
Allergeni: 1,2,3,7



42 Pane al vapore
Pane cinese al vapore (2 pz.)
Allergeni: 1,7



44 Bao cotoletta 🌶️
Cotoletta di pollo, pomodori,
insalata e maionese piccante
Allergeni: 1,2,3,7

Tartare

45

Tartare mix ●

Tartare di salmone, tonno, pesce bianco, avocado in salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11

46

Tartare tuna ●

Tartare di tonno in salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11

47

Tartare salmone

Tartare di salmone in salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11

- 48** Tartare spicy salmon ● 🌶️
Tartare di salmone tritato piccante
in salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11



- 49** Tartare spicy tuna ● 🌶️
Tartare di tonno tritato piccante in
salsa ponzu
Allergeni: 1,4,6,11

Tartare

50

Cono Special Salmone ● 🌶️

Cono con tartare salmone, salsa spicy, avocado e polvere di sesamo

Allergeni: 1,4,11

51

Cono Special Ebi ●

Cono con gambero in tempura, philadelphia, maionese, avocado, polvere di sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6,7,11

52

Cono Special Maguro ● 🌶️

Cono con tartare tonno, salsa spicy, avocado e polvere di sesamo

Allergeni: 1,4,11



● Ordinabile 1 porzione a persona

Gunkan /

Bigné di riso ricoperti di pesce (1 pz)

Gunkan

53 Gunkan salmone 
Bigné di riso avvolto da salmone
con sopra tartare di salmone
piccante
Allergeni: 4

54 Gunkan tuna 
Bigné di riso avvolto da tonno con
sopra tartare di tonno piccante
Allergeni: 4

55 Gunkan phila
Bigné di riso avvolto da salmone
con sopra philadelphia
Allergeni: 4,7

56 Gunkan scottato
Bigné di riso avvolto da salmone
scottato con sopra philadelphia,
granella di pistacchio e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7,8

57 Gunkan zucchine
Bigné di riso avvolto da zuccina
con sopra tartare di gamberi cotti,
tobiko e maionese
Allergeni: 2,3,4

58 Gunkan zucchine mango
Bigné di riso avvolto da zuccina
con sopra philadelphia e mango
Allergeni: 7



Gunkan /

Bigné di riso ricoperti di pesce (1 pz)

59 Gunkan ikura
Bigné di riso avvolto da salmone
con sopra uova di pesce
Allergeni: 4

60 Gunkan flambé 
Bigné di riso avvolto da salmone
scottato con sopra maionese
piccante, tobiko e salsa teriyaki
Allergeni: 1,3,4,6

61 Gunkan amaebi
Bigné di riso avvolto da pesce
bianco con sopra tartare di
gamberone
Allergeni: 2,4

62 Gunkan soy spicy salmon 
Bigné di riso avvolto da sfoglia di
soia con sopra tartare di salmone
piccante e mandorla
Allergeni: 4,6,8

63 Gunkan soy spicy tuna 
Bigné di riso avvolto da sfoglia di
soia con sopra tartare di tonno
piccante e mandorla
Allergeni: 4,6,8



Chirashi e Cake



64 Sake don
Letto di riso con sopra fette di
salmone e sesamo
Allergeni: 4,11



66 Chirashi mix
Letto di riso con sopra sashimi
misto e sesamo
Allergeni: 4,11



65 Unagi don ●
Letto di riso con sopra fette di
anguilla, salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



67 Salmone cake
Tortino di riso con sopra tartare di
salmone, avocado, tobiko e sesamo
Allergeni: 4,11

68**Black cake**

Tortino di riso venere con sopra
tartare di salmone, avocado, kataifi
con salsa mango

Allergeni: 1,4

**69****Poke mix**

Riso bianco con tartare di salmone,
mango, avocado, edamame,
wakame con salsa teriyaki e
mandorle

Allergeni: 1,4,6,8

70**Poke ebi**

Riso bianco con tempura di
gamberi, tartare di salmone,
avocado, mango, salsa teriyaki,
kataifi e sesamo

Allergeni: 1,2,4,6,11



Usuzukuri



71 Carpaccio di salmone
Carpaccio di salmone in salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



72 Carpaccio di tonno ●
Carpaccio di tonno in salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



73 Carpaccio di branzino ●
Carpaccio di branzino con salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11

● Ordinabile 1 porzione a persona

Usuzukuri

Usuzukuri



74 Carpaccio misto ●
Carpaccio di salmone, tonno,
branzino in salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



75 Carpaccio di salmone scottato ●
Carpaccio di salmone scottato in salsa ponzu
e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



76 Carpaccio di tonno scottato ●
Carpaccio di tonno scottato in salsa ponzu
e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



77 Carpaccio di branzino scottato ●
Carpaccio di branzino scottato in salsa ponzu e
sesamo
Allergeni: 1,4,6,11

● Ordinabile 1 porzione a persona

Nigiri /

Riso con sopra pesce (1 pz)

78 Nigiri sake
Riso con sopra salmone
Allergeni: 4

79 Nigiri maguro
Riso con sopra tonno
Allergeni: 4

80 Nigiri suzuki
Riso con sopra branzino
Allergeni: 4

81 Nigiri hamachi
Riso con sopra ricciola
Allergeni: 4

82 Nigiri Mazara ●
Riso con sopra gambero rosso di
Mazara del Vallo
Allergeni: 2

83 Nigiri amaebi
Riso con sopra gambero crudo
Allergeni: 2



Nigiri / *Nigiri*

Riso con sopra pesce (1 pz)

84 Nigiri ebi
Riso con sopra gambero cotto
Allergeni: 2

85 Nigiri tako
Riso con sopra polpo
Allergeni: 14

86 Nigiri unagi ●
Riso con sopra anguilla, salsa
teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,6,4,11

87 Nigiri ebi fly 🌶️
Riso con sopra gambero
impanato, salsa teriyaki, maionese
spicy e polvere di sesamo
Allergeni: 1,2,3,6,11

88 Nigiri sake scottato 🌶️
Riso con sopra salmone scottato,
salsa teriyaki, maionese spicy e
polvere di sesamo
Allergeni: 1,3,4,6,11



89

Nigiri mix flambé

Riso con sopra salmone, tonno, ricciola e branzino scottato con salsa teriyaki, maionese spicy e polvere di sesamo

Allergeni: 1,3,4,6,11



90

Sushi sake

8 pezzi di nigiri al salmone

Allergeni: 4



Sashimi (5 pz.)

Sashimi

91

Sashimi sake

Salmon

Allergeni: 4





92 Sashimi maguro ●
Tonno
Allergeni: 4



94 Sashimi mix
Salmone, tonno e branzino
Allergeni: 4

93 Sashimi hamachi ●
Ricciola
Allergeni: 4



95 Sashimi royale ●
10 pezzi di sashimi di salmone,
tonno, branzino, ricciola con
gambero rosso e scampi
Allergeni: 2,4



Hosomaki

Hosomaki (6 pz.)



96 Hosomaki sake
Salmone
Allergeni: 4



97 Hosomaki tekka
Tonno
Allergeni: 4



98 Hosomaki ebi
Gambero cotto
Allergeni: 2



99 Hosomaki avocado 
Avocado



100 Hosomaki kappa 
Cetriolo



101 Hosomaki unagi 
Anguilla e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6



102 Hosomaki black mango
Riso venere e mango



103 Hosomaki tonno cotto
Tonno cotto
Allergeni: 4



104 Hosomaki tempura ebi
Gambero in tempura e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6

Temaki / *Temaki*

Cono di riso con alga esterna (1 pz)

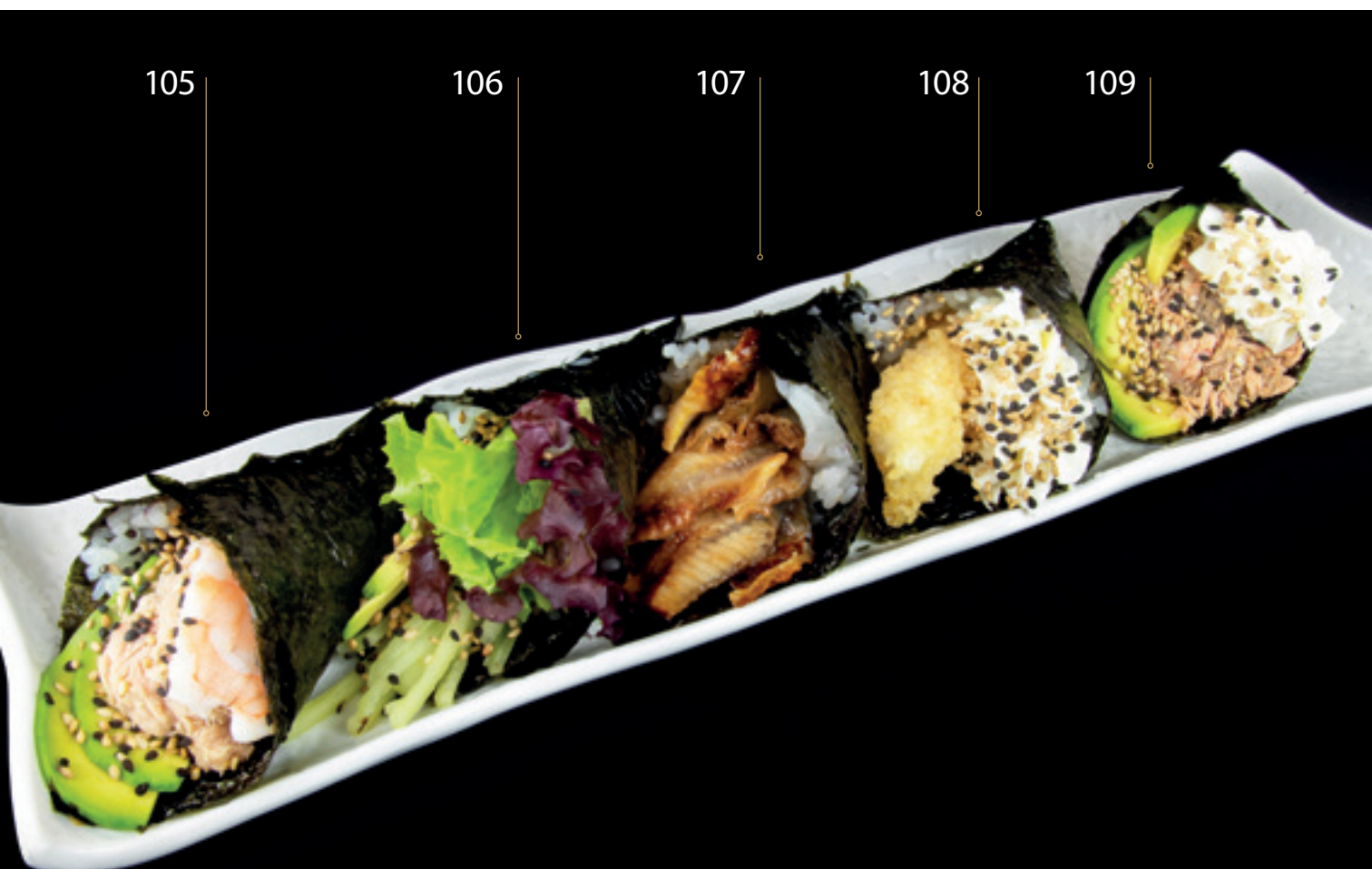
105 Temaki tonno cotto
Cono di alga con riso, tonno cotto, gambero cotto, avocado e sesamo
Allergeni: 2,4,11

108 Temaki ebiten
Cono di alga con riso, philadelphia, gambero in tempura, sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6,7,11

106 Temaki veggy 
Cono di alga con riso, insalata, avocado, cetrioli, wakame e sesamo
Allergeni: 11

109 Temaki miura
Cono di alga con riso, salmone saltato, philadelphia, avocado, sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7,11

107 Temaki unagi 
Cono di alga con riso e anguilla, teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



Temaki /

Cono di riso con alga esterna (1 pz)



110

111

112

113

- 110** Temaki sake
Cono di alga con riso, salmone,
avocado e sesamo
Allergeni: 4,11

- 112** Temaki spicy salmon 
Cono di alga con riso, salmone
piccante, cetriolo e sesamo
Allergeni: 4,11

- 111** Temaki maguro
Cono di alga con riso, tonno,
avocado e sesamo
Allergeni: 4,11

- 113** Temaki spicy maguro 
Cono di alga con riso, tonno
piccante, cetriolo e sesamo
Allergeni: 4,11

Roll fritto (8 pz.)

114

Hosomaki fritto fragola

Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, fragola e salsa teriyaki

Allergeni: 1,3,4,6,7



116

Hosomaki fritto sake

Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra salmone tritato, salsa spicy, salsa teriyaki, polvere di sesamo e maionese

Allergeni: 1,3,4,6,11



115

Hosomaki fritto mango

Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, mango e salsa teriyaki

Allergeni: 1,3,4,6,7





117 Hosomaki fritto maguro 
Hosomaki al salmone impanato
fritto con sopra tonno tritato, salsa
spicy, salsa teriyaki, polvere di
sesamo e maionese
Allergeni: 1,3,4,6,11



118 Futomaki fritto 
Roll di riso con pesce misto, surimi
impanato fritto con sopra salsa
teriyaki, salsa spicy, polvere di
sesamo e maionese
Allergeni: 1,2,3,4,6,11

Uramaki / Roll di riso e alga nori (8 pz)



119

Orange roll 

Salmone tritato spicy, cetriolo, con salsa spicy, polvere di sesamo e maionese

Allergeni: 3,4,11

120



Dragon roll

Gamberone in tempura, con sopra fette di salmone scottato, salsa spicy, maionese, teriyaki e sesamo in polvere

Allergeni: 1,2,3,4,6,11



121

Triple roll

Salmone, avocado con sopra fette di pesce misto, salmone tritato, kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6



122

Exotic

Papaya, mango con sopra
salmone scottato

Allergeni: 4



123

Pistacchio

Salmone, philadelphia, con sopra
fette di salmone scottato, salsa
teriyaki e granella di pistacchio

Allergeni: 1,4,6,7,8



124

Samba

Avocado, philadelphia, con sopra
tartare di salmone, salsa mango e
mandorle

Allergeni: 4,7,8



125

Tiger roll

Gambero in tempura, avocado con sopra fette di salmone e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6



126

Veggy roll



Avocado, cetrioli, wakame e sesamo

Allergeni: 11



127

Miura

Salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo

Allergeni: 1,4,6,7,11



128

Ebiten

Gambero fritto, maionese, salsa teriyaki, kataifi e sesamo

Allergeni: 1,2,3,6,11



129

Maguro avocado

Tonno, avocado e sesamo

Allergeni: 4,11



130

Philadelphia maki

Salmon fritto, avocado, philadelphia con sopra kataifi, teriyaki e sesamo

Allergeni: 1,4,6,7,11



131

Rainbow roll

Gambero cotto, avocado con sopra fette di pesce misto e avocado

Allergeni: 2,4



132

Salmon out

Salmone, avocado con sopra fette di salmone

Allergeni: 4



133

Salmon philadelphia

Salmone, philadelphia e sesamo

Allergeni: 4,7,11



134 Spicy salmon 🌶️
 Salmone tritato piccante, cetriolo,
 maionese piccante e sesamo
Allergeni: 3,4,11



135 Spicy tuna 🌶️
 Tonno tritato piccante, cetriolo,
 maionese piccante e sesamo
Allergeni: 3,4,11



136 California
 Tonno cotto con maionese,
 gambero cotto, avocado e sesamo
Allergeni: 2,3,4,11



137

Chicken roll

Pollo fritto, con sopra teriyaki, pangrattato e sesamo

Allergeni: 1,6,11

138

● Hotate roll

Gambero fritto con sopra fette di capasanta scottate, tobiko e maionese, salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6,14



139

Flower roll

Fiori di zucca fritto, con sopra avocado e tartare amaebi e maionese

Allergeni: 2,3



140

Angus roll ●

Anguilla frita con pangrattato, sesamo, salsa teriyaki all'esterno

Allergeni: 1,4,6,11



141

Scampi roll ●

Scampi fritti con sopra fette di ricciola, avocado, philadelphia, uova di pesce, salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6,7



142

Mito roll

Surimi fritto, con sopra fette di tonno scottato, sesamo in polvere e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6,11



143

Lime fresh

Surimi, avocado e cetriolo con salmone, fette di lime, tobiko, salsa teriyaki e maionese

Allergeni: 1,2,3,4,6



144

Vulcan roll



Gambero fritto con sopra tobiko ricoperto di salsa spicy flambé

Allergeni: 1,2,4



145

Phoenix roll



Gambero fritto con sopra fette di salmone e tonno con maionese piccante e sesamo in polvere

Allergeni: 1,2,3,4,11



146

Futomaki miura

Salmone cotto, avocado, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11



147

Futomaki sake

Salmone crudo, avocado, philadelphia e sesamo

Allergeni: 4,7,11



148

Black out

Roll di riso venere con salmone, mango, sesamo, ricoperto di mandorle

Allergeni: 4,8,11



149 Black miura
Roll di riso venere con salmone
cotto, philadelphia, sesamo
ricoperto di kataifi e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7,11



150 Crunch roll
Roll di riso venere con gambero
fritto, avocado, ricoperto di
mandorle, sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6,8,11



151

Black dragon

Roll di riso venere con gambero fritto, con sopra avocado, kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6



152

Salmon flambé

Roll di riso venere con salmone, avocado, con sopra fette di salmone scottato e maionese piccante

Allergeni: 3,4



153

Angel roll

Gambero cotto, avocado, philadelphia, con sopra salmone scottato e salsa agropiccante

Allergeni: 2,4,7



154

Cheese ebiten

Gambero in tempura con sopra formaggio scottato e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6,7



155

Salmon hearth

Salmone, philadelphia con sopra salmone

Allergeni: 4.7



156

Ebiten soy

Roll avvolto con sfoglia di soia, gambero in tempura tritato, avocado, philadelphia, maionese e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6,7,11

Primi *Primi*



157 Gohan 
Riso bianco
Allergeni: 11



159 Riso verdure
Riso saltato con verdure e uova
Allergeni: 3,6



158 Riso gamberi
Riso saltato con gamberi,
verdure e uova
Allergeni: 2,3,6



160 Riso cantonese
Riso saltato con prosciutto cotto,
piselli e uova
Allergeni: 3,6



161 Riso thailandese 
Riso saltato piccante con ananas,
gamberi, piselli e uova
Allergeni: 1,2,3,6

162 Riso pollo
Riso saltato con pollo, verdure e
uova
Allergeni: 3,6



163 Riso venere
Riso venere saltato con gamberi,
verdure, piselli e uova
Allergeni: 2,3,6



164 Riso frutti di mare
Riso saltato con gamberi, surimi,
calamari e uova
Allergeni: 2,3,4,6,14

165 Curry don
Ciotola di riso con sopra pollo in
salsa curry



166 Spaghetti di soia con gamberi
Spaghetti di soia saltati con gamberi e
verdure
Allergeni: 1,2,6



167 Spaghetti di soia con carne 
Spaghetti di soia saltati con carne in salsa
piccante
Allergeni: 1,6



168 Spaghetti di soia con verdure 
Spaghetti di soia saltati con carote, zucchine e
germogli di soia
Allergeni: 1,6



169 Spaghetti di riso con gamberi
Spaghetti di riso saltati con gamberi,
verdure e uova
Allergeni: 1,2,3,6



170 Spaghetti di riso con verdure
Spaghetti di riso saltati con carote,
zucchine, germogli di soia e uova
Allergeni: 1,3,6



171 Spaghetti di soba con gamberi
Pasta di grano saraceno con gamberi, verdure e
uova
Allergeni: 2,3



172 Spaghetti di soba con verdure
Pasta di grano saraceno con verdure e
uova
Allergeni: 3



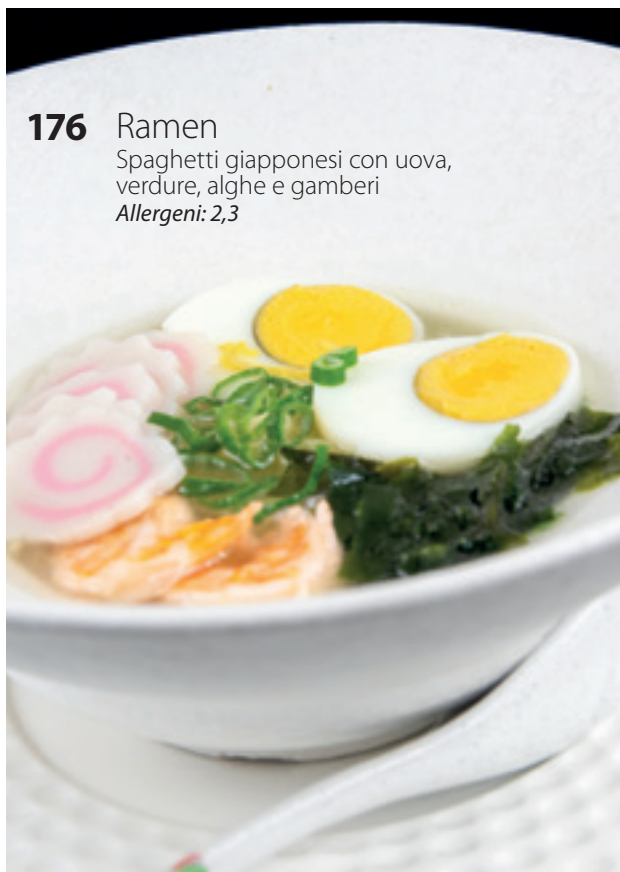
173 Yaki udon con verdure
Pasta giapponese saltata con salsa,
verdure e uova
Allergeni: 1,3



174 Yaki udon con gamberi
Pasta giapponese saltata con
gamberi, verdure, salsa e uova
Allergeni: 1,2,3,6



175 Gnocchi di riso
Gnocchi di riso con gamberi e
verdure
Allergeni: 1,2



176 Ramen
Spaghetti giapponesi con uova,
verdure, alghe e gamberi
Allergeni: 2,3



177 Pad thai 🌶️
Tagliatelle di riso saltate piccanti, con gamberi,
germogli di soia, uova e mandorle
Allergeni: 1,2,3,6,8

Secondi piatti

Secondi



178 Gamberi al limone
Gamberi saltati con salsa al limone
Allergeni: 2,6



179 Gamberi piccanti 
Gamberi saltati con peperoncini e
salsa piccante
Allergeni: 1,2,6



180 Gamberi con verdure
Gamberi saltati con carote, zucchine e
bambù
Allergeni: 1,2,6



181 Gamberi sale e pepe
Gamberi saltati con sale e pepe
Allergeni: 2,6



182

Gamberi agrodolce

Gamberi fritti con salsa agrodolce
e ananas

Allergeni: 2,11



183

Gamberi thai 
Gamberi alla thailandese piccanti
con latte di cocco
Allergeni: 2

184 Manzo al pepe nero

Allergeni: 1,6



185 Manzo con bambù e funghi
Fettine di manzo saltato con bambù e funghi
Allergeni: 1,6



186 Manzo cipolla
Fettine di manzo saltato con cipolla
Allergeni: 1,6



187 Manzo patate
Manzo saltato con patatine
Allergeni: 1,6



188 Manzo piccante 
Fettine di manzo saltato con
verdure e salsa piccante
Allergeni: 1,6



189 Manzo thai 
Manzo alla thailandese piccante
con latte di cocco
Allergeni: 1,6



191 Ika piccante 
Calamari saltati con salsa piccante
Allergeni: 1,6,14

190 Ika verdure
Calamari saltati con verdure miste
Allergeni: 1,6,14



192 Ika thai 
Calamari alla thailandese piccanti
con latte di cocco
Allergeni: 1,6,14





193

Pollo bambù e funghi
Pollo saltato con bambù e funghi
Allergeni: 1,6



194

Pollo piccante 🌶️
Pollo saltato con cipolla, peperoni
in salsa piccante
Allergeni: 1,6

195 Pollo con mandorle
Pollo saltato con bambù e
mandorle
Allergeni: 1,6,8





196 Pollo agrodolce
Pollo fritto con salsa agrodolce e ananas
Allergeni: 6,11



197 Pollo thai 
Pollo alla thailandese piccante con
latte di cocco
Allergeni: 1,6



198 Pollo al curry
Pollo saltato con patate e salsa al curry
Allergeni: 6



199 Maiale agrodolce
Maiale fritto con salsa agrodolce
Allergeni: 6,11

Agemono

202 Tempura ebi
Tempura di gamberi
Allergeni: 1,2



200 Yasai tempura
Tempura di verdure
Allergeni: 1



201 Tempura moriawase
Gamberi e verdure in tempura
Allergeni: 1,2

203
Tempura pesce
misto
Allergeni: 1,2,4



Teppaniaki / Piatti alla piastra



204 Spiedini di gamberi
Allergeni: 2,6



205 Spiedini di seppie
Allergeni: 6,14

206 Spiedini di funghi 
Allergeni: 6



207 Yakitori
Spiedini di pollo con salsa
Allergeni: 1,6



208 Salmone alla griglia
Allergeni: 4



209 Branzino
alla griglia
Allergeni: 4



210 Gamberoni alla piastra
Allergeni: 2

211

Pesce misto alla griglia ●

Allergeni: 2,4,14



212

Sake tataki

Salmone scottato con crosta di
sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,11



213

Maguro tataki ●

Tonno scottato con crosta di
sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,11

Verdure



214 Germogli di soia 
Germogli di soia saltati
Allergeni: 6



215 Verdure cinesi 
Allergeni: 6



216 Verdure miste 
Allergeni: 6

Special cucina
Special



217 Gamberi spezie cinesi ●
Gamberi saltati con pangrattato, aglio
Allergeni: 2,6

● Ordinabile 1 porzione a persona



218

Piccola padella fai da te con manzo ● 🌶️

Manzo piccante con peperoni e cetriolo

Allergeni: 1,6



219 Piccola padella fai da te con gamberi ● 🌶️

Gamberi piccanti con peperoni e cetriolo

Allergeni: 1,2,6



220 Piccola padella fai da te con frutti di mare ● 🌶️

Frutti di mare piccanti con peperoni e cetriolo

Allergeni: 1,2,6,14

● Ordinabile 1 porzione a persona



WINE AND BEVERAGE LIST

CHAMPAGNE

FRANCIA

MOET & CHANDON CHAMPAGNE BRUT "RESERVE IMPERIAL "MOET&CHANDON"

Impreziosito da un perlage fine e persistente. Il bouquet comprende sia note varietali, fresche e fruttate, in cui domina la frutta gialla matura, sia profumi più ampi e rotondi di noccioline tostate, spezie dolci e agrumi canditi.

€ 69,00

PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS "PERRIER JOUET"

Un profilo olfattivo di grande piacevolezza e fascino con note di crosta di pane, mandorle e fiori di acacia apre ad un assaggio fine, fresco, con eleganti scie minerali.

€ 88,00

BOLLICINE

TRENTINO

FERRARI PERLÉ MILLESIMATO TRENTO DOC "FERRARI"

Il perlage è finissimo e persistente. Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.

€ 42,00

VENETO

BLU MILLESIMATO PROSECCO EXTRA DRY DOC "VAL D'OCA"

Un prosecco di bella armonia e purezza, prodotto con metodo Charmat. Al naso regala piacevoli note floreali e fruttate di glicine e rosa, mela Golden, pera, melone e nocciola.

€ 18,00

PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG "BELLUSSI"

Esprime al naso aromi fruttati e leggermente erbacei che al palato si trasformano in un sapore croccante e intenso, con precise note minerali e una piacevole acidità rinfrescante.

€ 20,00

LOMBARDIA

CUVEE DEI FRATI BRUT METODO CLASSICO "CA DEI FRATI"

Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.

€ 26,00

FRANCIACORTA SANSEVE' SATEN DOCG "MONTEROSSA"

Al palato una carbonica avvolgente e cremosa, foriera di una morbidezza da manuale, accompagna un sorso di grande freschezza e dalla lunga progressione sapida, ma con eleganza ed equilibrio.

€ 37,00

VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO MILLESIMATO DOCG
"CA DEL BOSCO"

Al naso una ricchezza di aromi fruttati richiamano la mela e gli agrumi, subito seguiti da sentori di pane tostato e nocciola tipiche del Metodo Classico. In bocca è voluminoso e complesso, di buona struttura.

€ 62,00

BELLAVISTA PAS OPERÉ DOCG
"BELLAVISTA"

In bocca è intenso e complesso. Verticale, decisamente secco e persistente, con una vibrante freschezza minerale.

€ 60,00

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER ARENIS DOC
"KURTATSH"

Molto corposo e aromatico. Al naso si apre con aromi densi e forti di rose e magnolie, con piacevoli sfumature di litchi e uno spiccato tratto minerale. Al palato risulta ben strutturato, bilanciato da una freschezza persistente.

€ 23,00

DE VITE IGT
"HOFSTATTER"

In bocca è di corpo leggero, vivace e beverino, con un sorso equilibrato, contraddistinto da una piacevole freschezza.

€ 22,00

MULLER THURGAU DOC
"TRAMIN"

I profumi sono caratterizzati da aromi di mela, frutta a polpa bianca, sentori di erbe di montagna e sfumature speziate di noce moscata. Il sorso è intenso e aromaticamente ricco, con un frutto succoso e maturo.

€ 21,00

"WINKL" SAUVIGNON BLANC DOC
"TERLAN"

Al naso spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'ortica e della menta.

€ 29,00

FRIULI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC
"SCOLARIS"

Le note dei fiori di castagno armonizzano con il sapore degli agrumi e l'aroma della frutta esotica: pieno, suadente, di buona acidità e con retrogusto aromatico.

€ 21,00

PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC
"LIVIO FELLUGA"

Al palato è seducente, con aromi intensi e avvolgenti, che si distendono verso un finale piacevolmente fruttato, di buona persistenza gustativa.

€ 29,00

CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT

"JERMANN"

Piacevole e immediato, armonico ed equilibrato. Si esprime su tonalità di frutta tropicale e fiori di campo, rivelando all' assaggio freschezza, tensione e buona persistenza.

€ 28,00

VENETO

SOAVE MITO DOC

"MONTETONDO"

Profumo tropicale che urla fresco, pesca e lime, quasi marmellata, buon acido, tocco di amarezza sul finale. Croccante e delizioso.

€ 19,00

PIEMONTE

ARNEIS ROERO DOCG

"DESTEFANIS"

Profumi giovani con attacco floreale e un finale decisamente minerale. Bocca fresca, con buona materia, pulito e varietale, bella vena sapida e a una buona rotondità del frutto.

€ 18,00

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT

"LA SMILLA"

Sapore fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco. Profumo delicato, fresco ed equilibrato.

€ 15,00

LOMBARDIA

LUGANA PRESTIGE DOP

"CA MAIOL"

Al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale.

€ 23,00

PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC

"GIORGI"

Il sorso è elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, coerente con il naso, di medio corpo, scorrevole e persistente.

€ 18,00

MARCHE

PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO

"CANTINA OFFIDA"

Bouquet dalle fresche note agrumate. Sapore corposo con una buona struttura e una buona acidità.

€ 18,00

CAMPANIA

MORABIANCA IRPINIA FALANGHINA DOC "MASTROBERARDINO"

Il profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali.
Il sapore conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.

€ 21,00

GRECO DI TUFO DOCG "TERRE DEL SOLE"

Profumo intenso, ampio con note minerali. Sapore secco robusto con freschezza minerale persistente.

€ 19,00

CALABRIA

DONNA GIOVANNA IGT "TENUTA IUZZOLINI"

Profumo delicato, floreale, con lievi note di albicocca secca. Sapore ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato con un finale persistente di agrumi e frutto della passione.
Un grande vino dai sapori mediterranei.

€ 27,00

SICILIA

SUR SUR DOC GRILLO "DONNAFUGATA"

In bocca è morbido, con un ritorno delle note fruttate unito ad una piacevole freschezza.
Al naso un bouquet fresco con note di frutta a polpa bianca, pesca e susina, unite a sentori di fiori di campo e menta.

€ 25,00

SARDEGNA

CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "SELLA&MOSCA"

In bocca i toni caldi di frutta matura si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa.

€ 19,00

VINI ROSATI

VENETO

PROSECCO ROSE' MILLESIMATO BRUT DOC "BERNARDI"

Leggera nota floreale. Un vino versatile e che sorprende per piacevolezza ed equilibrio.
€ 19,00

LOMBARDIA

ROSA DEI FRATI DOC "CA DEI FRATI"

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.
€ 26,00

TOSCANA

ALIE' ROSATO IGT "FRESCOBALDI"

All' olfatto sprigiona fragranti profumi di fiori bianchi e di piccoli frutti di bosco a bacca rossa che si intrecciano a sentori agrumati e minerali.
€ 24,00

CAMPANIA

'VISIONE' IRPINIA ROSATO DOC "FEUDI SAN GREGORIO"

Dominano le sensazioni di frutta rossa fresca con giusta acidità e lieve sapidità a rendere il sorso fresco e piacevole. Intrigante e versatile.
€ 23,00

VINI ROSSI

FRIULI

ROS DI MURI (Merlot, Cabernet s. e Refosco)

"ANTONUTTI"

Vino importante, diretto, con carattere deciso e al tempo stesso elegante: colore rosso rubino intenso, speziato e con leggere note erbacee.

€ 25,00

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC BIO 

"SPERI"

In bocca ha un' entrata lineare e nitida, caratterizzata da un sorso fresco; termina con un retrogusto caratterizzato da un sapore ammandorlato.

€ 23,00

PIEMONTE

LA MONELLA BARBERA DEL MONFERRATO Frizzante DOC

"BRAIDA"

Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, allegro e incontinentibile. Buon corpo e morbida stoffa.

€ 21,00

LOMBARDIA

CORTE DEL LUPO ROSSO DOC

"CA DEL BOSCO"

All' assaggio è di buon corpo, intenso, con un sorso pieno e travolgente, che evidenzia al palato una piacevole trama tannica, finemente lavorata.

€ 31,00

TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO DOC

"BANFI"

Armonico, elegante, sapido, non di grande impegno ma di piacevole abbinamento. Il Rosso di Montalcino all' aspetto è brillante e limpido, con colore rubino composito.

All' olfatto ha buona intensità e fragranza, si riconoscono profumi di frutti freschi.

€ 25,00

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT

"ORNELLAIA"

Al naso spiccano note fresche e croccanti di amarena, di mora e di frutta a polpa rossa. È un vino succulento e possente, complesso e strutturato, con una trama tannica, in totale assenza di spigoli o durezza.

€ 33,00

MEZZE BOTTIGLIE

Bollicine

CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE DOCG 375 ML	
"CA DEL BOSCO" - LOMBARDIA	€ 23,00

Bianchi

GEWURZTRAMINER ARENIS DOC 375 ML	
"KURTATSH" - ALTO ADIGE	€ 13,00
ARNEIS ROERO DOCG 375 ML	
"DESTEFANIS" - PIEMONTE	€ 10,00
PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC 375 ML	
"GIORGI" - LOMBARDIA	€ 11,00
CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 375 ML	
"SELLA&MOSCA" - SARDEGNA	€ 11,00

Rossi

BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 375 ML	
"MASI" - VENETO	€ 13,00

BEVANDE AMARI E CAFFE'

VINO SFUSO

Vino sfuso 1\4	€ 3,50
Vino sfuso 1\2	€ 6,00
Vino sfuso 1 litro	€ 11,00

VINO AL CALICE

Calice di bollicine	€ 4,00
Calice di bianco	€ 4,00
Calice di rosso	€ 4,00

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante in bottiglia - 0.75	€ 3,50
Acqua naturale o frizzante alla spina - 0.50	€ 2,00
Acqua naturale o frizzante alla spina - 0.75	€ 3,00
The Gelsomino	€ 4,00
The Giapponese	€ 4,00
The Verde	€ 4,00
The Nero	€ 4,00
Bibite in Lattina	€ 3,00
Sake piccolo	€ 4,00
Sake grande	€ 6,00

BIRRE

Asahi - 0.33	€ 3,80
Asahi - 0.50	€ 5,00
Kirin - 0.33	€ 3,50
Sapporo - 0.50	€ 5,00
Sapporo - 0.65	€ 6,50
Heineken - 0.66	€ 5,00
Birra Cinese	€ 6,00

LIQUORI E CAFFE'

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè Ginseng tazza piccola	€ 1,80
Caffè Ginseng tazza grande	€ 2,20
Decaffeinato	€ 1,70
Caffè Orzo tazza piccola	€ 1,80
Caffè Orzo tazza grande	€ 2,20
Amari	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Mirto	€ 3,00
Grappa	€ 3,00
Liquore alla prugna	€ 3,00
Whisky	€ 4,00



I NOSTRI RISTORANTI

MILANO

OGGIONO (LC)

MOZZATE (CO)

LEINI (TO)

CAIRO MONTENOTTE (SV)

BERBENNO DI VALTELLINA (SO)

OPERA (MI)

DARFO BOARIO TERME (BS)

MADONE (BG)

www.harurestaurant.it

