



MENU PRANZO

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 PRANZO

Dal Lunedì al Venerdì
(escluso Festivi)

15^{,00} €

ESCLUSE BEVANDE,
DOLCI E CAFFÈ

Sabato, Domenica e Festivi

19^{,00} €

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.

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



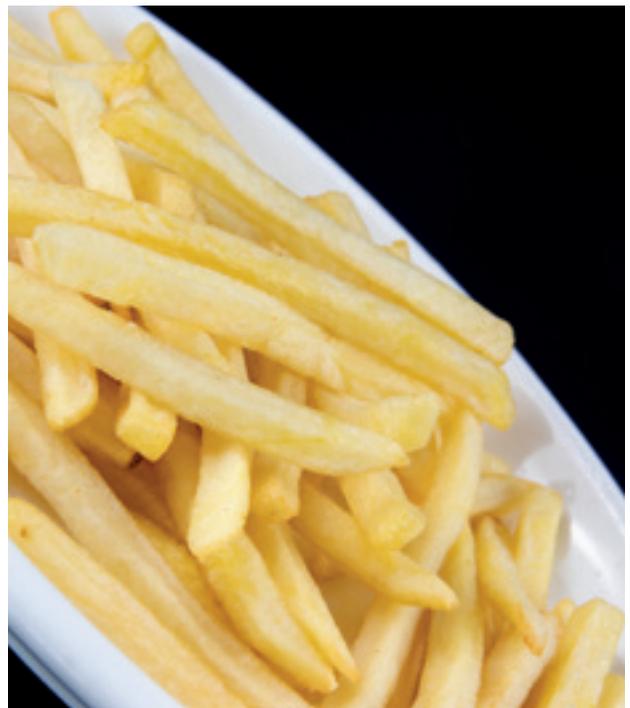
● Ordinabile 1 porzione a persona



08 Bocconcini di pollo
Allergeni: 1



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



10 Patatine fritte

11 Gamberi impanati ●
Allergeni: 1,2,3



15 Chele di granchio
Allergeni: 2



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



18 Pane fritto
Pane cinese fritto
Allergeni: 1,7

● Ordinabile 1 porzione a persona



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



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



23 Goma wakame  
Insalata di alghe giapponesi
piccanti
Allergeni: 11



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



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



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



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



30 Tagliata di manzo
Tagliata di manzo e rucola



29 Polpo e rucola
Insalata con polpo e rucola
Allergeni: 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



37

Pollo gyoza
Ravioli di pollo alla
griglia
Allergeni: 1



42

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

Tartare

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

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



Gunkan / Bigné di riso ricoperti di pesce (1 pz)

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

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

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

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



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

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



Usuzukuri



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



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

Nigiri

Nigiri / Riso con sopra pesce (1 pz)



78 Nigiri sake
Riso con sopra salmone
Allergeni: 4

84 Nigiri ebi
Riso con sopra
gambero cotto
Allergeni: 2

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

80 Nigiri suzuki
Riso con sopra branzino
Allergeni: 4

85 Nigiri tako
Riso con sopra polpo
Allergeni: 14

88 Nigiri sake scottato 🌶️
Riso con sopra salmone scottato,
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 ●

Salmone

Allergeni: 4

94

● Sashimi mix

Salmone, tonno e branzino

Allergeni: 4



● Ordinabile 1 porzione a persona

Hosomaki (6 pz.)

Hosomaki



96 Hosomaki sake
Salmone
Allergeni: 4



98 Hosomaki ebi
Gambero cotto
Allergeni: 2



99 Hosomaki avocado 
Avocado



100 Hosomaki kappa 
Cetriolo



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



102 Hosomaki black mango
Riso venere e mango

Temaki / *Temaki*

Cono di riso con alga esterna (1 pz)

106 Temaki veggy

Cono di alga con riso, insalata, avocado, cetrioli, wakame e sesamo

Allergeni: 11

110 Temaki sake

Cono di alga con riso, salmone, avocado e sesamo

Allergeni: 4,11

108 Temaki ebiten

Cono di alga con riso, philadelphia, gambero in tempura, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6,7,11

109 Temaki miura

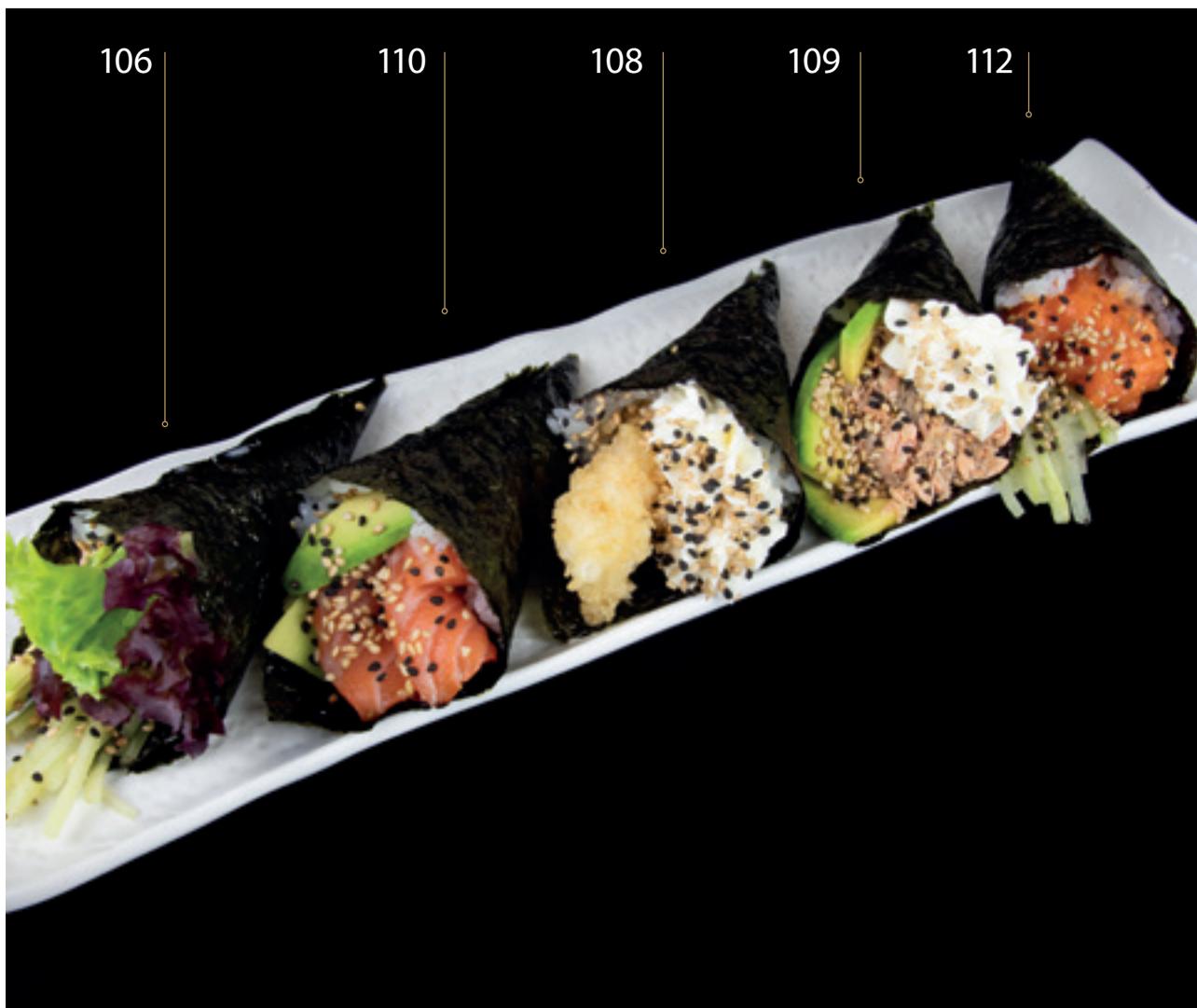
Cono di alga con riso, salmone saltato, philadelphia, avocado, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11

112 Temaki spicy salmon

Cono di alga con riso, salmone piccante, cetriolo e sesamo

Allergeni: 4,11



Roll fritto (8 pz.)

Roll



114 Hosomaki fritto fragola
Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, fragola e salsa teriyaki
Allergeni: 1,3,4,6,7



115 Hosomaki fritto mango
Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, mango 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



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



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

Salmon, 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



130

Philadelphia maki

Salmone 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

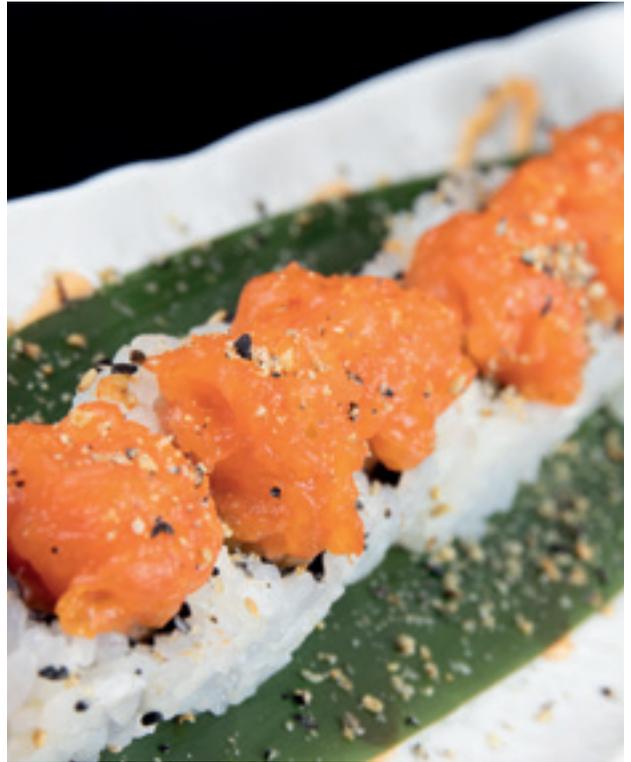
Allergeni: 4

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



137 Chicken roll

Pollo fritto, con sopra teriyaki,
pangrattato e sesamo

Allergeni: 1,6,11

143

Lime fresh

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

Allergeni: 1,2,3,4,6



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



153

Angel roll

Gambero cotto, avocado, philadelphia, con sopra salmone scottato e salsa agropiccante
Allergeni: 2,4,7

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

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

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



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

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



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

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

● Ordinabile 1 porzione a persona



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

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

190 Ika verdure

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



191 Ika piccante 

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





193

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



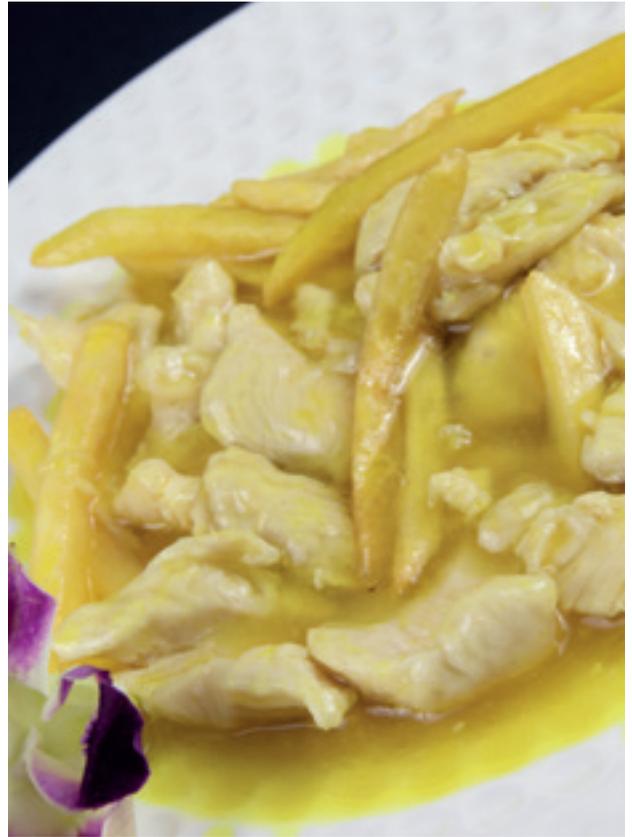
194

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



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



200

Yasai tempura 

Tempura di verdure

Allergeni: 1

201

Tempura moriwase

Gamberi e verdure in tempura

Allergeni: 1,2



Teppaniaki



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



212 Sake tataki ●
Salmone scottato con crosta di
sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,11

● Ordinabile 1 porzione a persona

Verdure



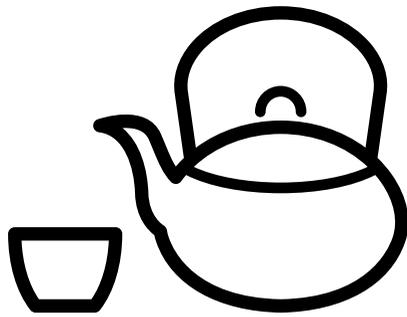
214 Germogli di soia 
Germogli di soia saltati
Allergeni: 6



215 Verdure cinesi 
Allergeni: 6



216 Verdure miste 
Allergeni: 6



VINI E BEVANDE


 VINI BIANCHI

		37.5 CL	75 CL
GEWURZTRAMINER DOC (<i>Kellerei Meran</i>)	Alto Adige		22,00 €
GEWURZTRAMINER DOC (<i>Cantina Donati</i>)	Alto Adige	12,00 €	
MULLER THURGAU DOC	Trentino		18,00 €
CHARDONNAY DOC BIO	BIO Trentino		17,00 €
PINOT GRIGIO COLLIO DOC	Friuli		19,00 €
SHARIS (CHARDONNAY - RIBOLLA) IGT	Friuli		22,00 €
ROERO ARNEIS DOCG	Piemonte		17,00 €
CHARDONNAY FRIZZANTE IGT	Piemonte		14,00 €
RIESLING OLTREPO DOC BIO	BIO Lombardia		17,00 €
LUGANA DOC <i>2 Bicchieri Gambero Rosso</i>	 Lombardia		18,00 €
VERMENTINO DI SAN GIMINIANO IGT	Toscana	9,00 €	16,00 €
PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO	BIO Marche		16,00 €
FALANGHINA DEL TABURNO DOP <i>3 Bicchieri Gambero Rosso</i>	 Campania	10,00 €	18,00 €
GRECO DI TUFO DOCG CUTIZZI	Campania		23,00 €
SCIALAI SICILIA DOC	Sicilia		16,00 €
LIGHEA SICILIA DOC ZIBIBBO <i>2 Bicchieri Gambero Rosso</i>	 Sicilia		22,00 €
BALARI VERMENTINO DI GALLURA DOCG FRIZZANTE	Sardegna		16,00 €


 VINI ROSE'

75 CL

ROSÈ CUVÉE SPUMANTE EXTRA DRY	Veneto		14,00 €
SPUMANTE BRUT ROSÉ FRANCIACORTA DOCG	Lombardia		25,00 €
AGLIANICO ROSATO DEL TABURNO DOCG	Campania		18,00 €

VINI

PROSECCO, SPUMANTI
& CHAMPAGNE

75 CL

SPUMANTE MILLESIMATO TRENTO DOC METODO CLASSICO	Trentino	25,00 €
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE DOC	Friuli	18,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. MILLESIMATO DOCG	Veneto	18,00 €

VINI ROSSI

		37.5 CL	75 CL
CABERNET SAUVIGNON DOC <i>2 Bicchieri Gambero Rosso</i>	 Friuli	9,00 €	17,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC	Veneto		18,00 €
CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DOCG BIO	 Toscana		19,00 €
CHIANTI DOCG	Toscana	9,00 €	
CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC	Toscana		16,00 €
MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO VEGANO <i>3 Grappoli Bibenda</i> <i>2 Bicchieri Gambero Rosso</i>	  Toscana		18,00 €
LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC <i>Vincitore del premio Double Gold Sakura</i> <i>al Japan Wine Award</i> <i>Premio Slow Wine 2018</i>	 Marche		17,00 €
SHERAZADE SICILIA DOC NERO D'AVOLA	Sicilia		20,00 €

VINI AL CALICE

CALICE VINO BIANCO	3,00 €
CALICE VINO ROSSO	3,00 €

VINI SFUSI

Vino sfuso bianco frizzante (1/4 Litro)	4,00 €
Vino sfuso bianco frizzante (1/2 Litro)	6,00 €
Vino sfuso bianco frizzante (1 Litro)	10,00 €
Vino sfuso rosso mosso (1/4 Litro)	4,00 €
Vino sfuso rosso mosso (1/2 Litro)	6,00 €
Vino sfuso rosso mosso (1 Litro)	10,00 €

BEVANDE

ACQUA NATURALE (50 cl)	2,00 €
ACQUA FRIZZANTE (50 cl)	2,00 €
ACQUA NATURALE (75 cl)	3,00 €
ACQUA FRIZZANTE (75 cl)	3,00 €
THÈ GIAPPONESE	4,00 €
THÈ VERDE	4,00 €
BIBITE IN LATTINA	3,00 €
SAKÈ ALLA PRUGNA	4,00 €

BIRRE

ASAHI (33 cl)	3,80 €
ASAHI (50 cl)	5,00 €
SAPPORO (50 cl)	5,00 €
SAPPORO (65 cl)	6,00 €
HEINEKEN (66 cl)	5,00 €
BIRRA CINESE	6,00 €

BIRRE ALLA SPINA

Piccola chiara	3,50 €
Media chiara	5,00 €

CAFFÈ' E LIQUORI

CAFFÈ	1,50 €
CAFFÈ GINSENG	1,70 €
DECAFFEINATO	1,70 €
CAFFÈ D'ORZO	1,70 €
CAPPUCCINO	2,00 €
AMARI	3,00 €



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

