Haku

ASIAN FUSION RESTAURANT

MENU CENA

LEINI

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** contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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

8	**Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12	**Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13	**Lupini** e prodotti a base di lupini
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

TUTTI I GIORNI

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
A richiesta è possibile togliere la carne o il pesce dai piatti (esempio: "riso cantonese" senza prosciutto)

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.

Novità / Menu cena



64

Riso tartufo Haru

Riso saltato con manzo, uova, tartufo a fette e salsa tartufata.

Max 1 a persona



99

Nigiri miso

Riso con sopra salmone e salsa cremosa al miso.

Max 1 a persona



128

Salmon Truffle Roll

Salmone crudo e Philadelphia, ricoperti di avocado e salsa tartufata.

Max 1 a persona



158

Unagi Vulcan

Anguilla cotta e avocado, ricoperti di salsa Vulcan flambé e sesamo.

Max 1 a persona

Novità / Menu cena



159

Salmon Vulcan

Tempura di salmone ricoperta di salsa Vulcan flambé.



153

Ebi Truffle Roll

Gambero in tempura e avocado, ricoperti di salmone scottato e salsa tartufata.

Max 1 a persona



154

Salmon Rucola

Uramaki con salmone crudo e Philadelphia, guarniti con salsa alla rucola, pomodoro a cubetti e sesamo.



160

Onion Roll

Salmone e avocado con cipolla fritta caramellata, Philadelphia e sesamo.

Dim Sum



01 Ravioli di gamberi
Ravioli ripieni di gamberi e carne
Allergeni: 1,2



02 Ravioli di carne
Ravioli di maiale zenzero e cipolla al vapore
Allergeni: 1



03 Ravioli di pollo e verdure
Ravioli ripieni di pollo e verdure
Allergeni: 1,2



04 Ravioli di verdure
Ravioli di verdure al vapore
Allergeni: 1



05 Ravioli di carne alla griglia
Ravioli di maiale alla griglia, zenzero e cipolla
Allergeni: 1



07 Ebi cristallo
Ravioli cristallini ripieni di gambero
Allergeni: 1,2



09 Ravioli di merluzzo
Ravioli al nero di seppia con merluzzo
Allergeni: 1,4,14



10 Ravioli di manzo
Ravioli di manzo
Allergeni: 1



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



12 Sweet bunny
Pane cinese con crema all'uovo (2 pz.)
Allergeni: 1,3

Fritti



16 Involtini primavera
Involtini ripieni di verdure
Allergeni: 1



18 Involtino filippino
Involtino di carne e verdure
Allergeni: 1



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



19 Bocconcini di pollo
Allergeni: 1



20 Samurai stick
Gamberi avvolti da pasta sfoglia
Allergeni: 1,2



21 Crocchette di patate
Allergeni: 1



22 Polpette di gamberi con mandorle
Allergeni: 1,2,8



23 Tempura ebi
Tempura di gamberi
Allergeni: 1,2

24 Yasai tempura
Tempura di verdure
Allergeni: 1





25 Gambero kataifi ●
Gamberone avvolto in pasta kataifi fritto
Allergeni: 1,2



26 Chele di granchio
Allergeni: 1,2

● Ordinabile 1 porzione a persona



27 Patatine fritte
Allergeni: 1



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



29 Pane fritto
Pane cinese fritto
Allergeni: 1,7



30 Fiori di zucca
Fiori di zucca fritti ripieni di gamberi
Allergeni: 1,2



31 Nuvole di drago
Chips di gamberi
Allergeni: 2



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



33 Alette di pollo
Allergeni: 1

Zuppe



34 Zuppa di miso
Zuppa di miso con alghe, toufu
Allergeni: 6



35 Zuppa di pesce
Zuppa di frutti di mare con uova, surimi e gamberi
Allergeni: 2,3,4,14



36
Zuppa pollo e mais
Pollo, mais e uova
Allergeni: 3

Insalate



40 Insalata di gamberi
Insalata con gamberetti, sesamo e salsa
Allergeni: 1,2,6,11



42 Cocktail di gamberi
Gamberi con salsa cocktail
Allergeni: 2,3



41 Goma wakame
Insalata di alghe giapponesi piccanti
Allergeni: 11



43 Edamame
Fagioli di soia lessati
Allergeni: 6



44 Tagliata di manzo
Tagliata di manzo e rucola



45 Salmone salad
Insalata con salmone crudo, sesamo e salsa
Allergeni: 1,4,11



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

Griglia



50 Spiedini di gamberi
Spiedini di gamberi con salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,2,6,11

51 Yakitori
Spiedini di pollo con salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,6,11





52 Spiedini di seppie
Spiedini di seppie con salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,6,11,14



53 Spiedini di manzo
Spiedini di manzo con salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,6,11

54 Salmone alla griglia
Salmone alla griglia con salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11





55 Branzino alla griglia
Branzino alla griglia con salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



56 Gamberoni alla griglia
Gamberoni alla griglia con salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6



57 Capesante fly ●
Capesante saltate con pangrattato (1 pz.)
Allergeni: 1,14

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





59
Maguro tataki ●
Tonno scottato con crosta di sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,11

● Ordinabile 1 porzione a persona



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



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



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



68 Riso al curry
Riso saltato con curry, verdure e uova
Allergeni: 3

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





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





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

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



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



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



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



76 Ramen
Spaghetti giapponesi con uova, verdure, alghe e gamberi
Allergeni: 1,2,3



77 Spaghetti ai frutti di mare
Allergeni: 1,2,14



78 Spaghetti al pomodoro
Allergeni: 1



79 Spaghetti alla carbonara
Allergeni: 1,3

Secondi piatti



80
Calamari piccanti
Calamari saltati con peperoni, cipolla e salsa piccante
Allergeni: 14



81 Gamberi sale e pepe
Gamberi, peperoni e cipolla saltati con sale e pepe
Allergeni: 2,6



93 Gamberi con verdure
Gamberi con verdure miste
Allergeni: 2,6



82
Gamberi al limone
Gamberi saltati con salsa al limone
Allergeni: 2,6



83 Gamberi piccanti
Gamberi saltati con peperoncini, peperoni, cipolla e salsa piccante
Allergeni: 1,2,6



84 Gamberi con patate e curry
Gamberi saltati con patate e curry
Allergeni: 2,6



85
Pollo bambù e funghi
Pollo saltato con bambù e funghi
Allergeni: 1,6



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

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





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

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





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





94 Wok manzo

Scodella sul fuoco con manzo piccante, peperoni e cetriolo

Allergeni: 1,6



95 Wok ciuffi di calamari

Scodella sul fuoco con calamari piccanti, peperoni e cetriolo

Allergeni: 1,6,14



96 Wok gamberi

Scodella sul fuoco con gamberi piccanti, peperoni e cetriolo

Allergeni: 1,2,6



98 Wok cavolfiore

Scodella sul fuoco con cavolfiore e verdure

Allergeni: 1,6

● Ordinabile 1 porzione a persona

Nigiri /
Riso con sopra pesce

Nigiri

100 Nigiri sake (1 pz.)
Riso con sopra salmone
Allergeni: 4

101 Nigiri suzuki (1 pz.)
Riso con sopra branzino
Allergeni: 4

102 Nigiri ebi (1 pz.)
Riso con sopra gambero cotto
Allergeni: 2

103 Nigiri granchio (1 pz.)
Riso con sopra surimi di granchio
Allergeni: 2

104 Nigiri polpo (1 pz.)
Riso con sopra polpo
Allergeni: 14

105 Nigiri salmone scottato (1 pz.)
Riso con sopra salmone scottato, salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6





106 Nigiri maguro (1 pz.)
Riso con sopra tonno
Allergeni: 4

107 Nigiri unagi (1 pz.) ●
Riso con sopra anguilla, salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,6,4,11

109 Nigiri mix scottato
Riso con sopra salmone, tonno, branzino con salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6

108 Sushi box (1 pz.)
Salmone, avocado e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6

● Ordinabile 1 porzione a persona



110 Sushi mix
4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 4 sashimi,
1 gambero rosso
Allergeni: 2,4



111 Scampo esotic ●
Scampo marinato con
salsa passion fruit
Allergeni: 2

● Ordinabile 1 porzione a persona

Sashimi



112
Sashimi sake
Salmone
Allergeni: 4



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



114 Sashimi mix
Salmone, tonno e branzino
Allergeni: 4



115
Sashimi misto deluxe ●
Sashimi di salmone, tonno, branzino e gambero rosso
Allergeni: 2,4

● Ordinabile 1 porzione a persona

Carpacci



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



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



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

● Ordinabile 1 porzione a persona



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



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



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



122 Carpaccio misto speciale ●
Carpaccio di salmone, tonno, branzino, gambero rosso e scampi con salsa ponzu
Allergeni: 1,2,4,6,11



123 Sushi sake maki
4 nigiri salmone, 4 sashimi salmone, 4 uramaki salmone
Allergeni: 2,4,11

● Ordinabile 1 porzione a persona



125 Tramezzino salmone
Tramezzino di riso con salmone, philadelphia e sesamo, ricoperto da pasta kataifi e salsa spicy maio
Allergeni: 1,3,4,6,7,11



126 Tramezzino tonno
Tramezzino di riso con tonno, philadelphia e sesamo, ricoperto da pasta kataifi e salsa spicy maio
Allergeni: 1,3,4,6,7,11



127
Tramezzino miura
Tramezzino di riso con salmone scottato, philadelphia e sesamo, ricoperto da pasta kataifi e salsa spicy maio
Allergeni: 1,3,4,6,7,11

Uramaki / Roll di riso e alga nori (4 pz)



129
Salmone avocado
Salmone, avocado e sesamo
Allergeni: 4,11



130
Salmon philadelphia
Salmone, philadelphia e sesamo
Allergeni: 4,7,11



131
Orange roll
Salmone tritato spicy, cetriolo, con salsa spicy, sesamo e maionese
Allergeni: 3,4,11



132
Spicy salmon
Salmone tritato piccante, cetriolo, maionese piccante e sesamo
Allergeni: 3,4,11



133
Miura
Salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,4,6,7,11



134
Salmone scottato roll
Tempura di salmone con sopra salmone scottato e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6



135

Pistacchio

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

Allergeni: 1,4,6,7,8



136

Samba

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

Allergeni: 4,7,8



137

Triple roll

Salmone avocado ricoperto di pesce misto tartare di salmone e pasta kataifi

Allergeni: 1,4



138
Mango roll
Salmone, mango, pasta di tempura e salsa mango
Allergeni: 1,4



139
Capesante roll ●
Gambero fritto con sopra fette di capasanta scottate, tobiko e maionese, salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,3,6,14



140
Haru roll
Salmone cotto, philadelphia con sopra pesce misto scottato e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7

● Ordinabile 1 porzione a persona



141
Maki fritto (6 pz.)
Salmone, surimi, cetriolo, philadelphia e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,4,6,7



142
Tonno avocado
Tonno, avocado e sesamo
Allergeni: 4,11



143
Vulcan roll
Gambero fritto con sopra tobiko ricoperto di salsa spicy flambé
Allergeni: 1,2,4



144

Rucola roll

Tonno, philadelphia, pomodoro e salsa alla rucola, sesamo

Allergeni: 4,7,11



145

Maki speciale

Fiori di zucca, gamberi e pasta kataifi, sesamo

Allergeni: 1,2,11



146

Tiger roll

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

Allergeni: 1,2,4,6



147

Ebi flowers

Tempura di gambero, tartare di salmone, fiori di zucca in tempura, salsa teriyaki e sesamo

Allergeni: 1,2,4,6,11



148

Phoenix roll

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

Allergeni: 1,2,3,4,11



149

Tempura maki

Tempura di gambero, insalata, maionese, pasta kataifi, salsa teriyaki e sesamo

Allergeni: 1,2,3,6,11



150

Dragon roll

Tempura di gambero, maionese, avocado e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6



151

Angel roll

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

Allergeni: 2,4,7



152

Rainbow roll

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

Allergeni: 2,4



155
Crabs roll
Cetriolo, polpa di granchio e salsa rucola, sesamo
Allergeni: 2,11



156
California light
Surimi, avocado, cetriolo, cipolla fritta e sesamo
Allergeni: 1,2,11



157
Uramaki Vegetariano
Avocado, cetrioli, insalata e sesamo
Allergeni: 11



164

Futo fruit

Avocado, mango, ananas,
philadelphia con sfoglia di soia
Allergeni: 6,7



165

Futo cotto

Tempura di gambero e salmone
con salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,4,6



166

Black out

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

Allergeni: 4,8,11



167

Black miura

Roll di riso venere con salmone cotto, philadelphia, sesamo ricoperto di kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7,11



168

Crunch roll

Roll di riso venere con gambero fritto, avocado, ricoperto di mandorle, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6,8,11



169 Black dragon
Roll di riso venere con gambero fritto, con sopra avocado, kataifi e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6



170
Salmon flambé
Roll di riso venere con salmone, avocado, con sopra fette di salmone scottato e maionese piccante
Allergeni: 3,4

Hosomaki (6 pz.)



171 Hosomaki sake
Salmone
Allergeni: 4



172 Hosomaki tekka
Tonno
Allergeni: 4



173 Hosomaki ebi
Gambero cotto
Allergeni: 2



174 Hosomaki avocado
Avocado



175
Hosomaki kappa
Cetriolo



177
Hosomaki fritto mango (8 pz.)
Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, mango e salsa teriyaki
Allergeni: 1,3,4,6,7

178
Hosso fritto cheese (8 pz.)
Hosomaki al salmone impanato fritto con sopra philadelphia, mango e salsa teriyaki
Allergeni: 1,3,4,6,7





179

Hosomaki fritto fragola (8 pz.)

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

Allergeni: 1,3,4,6,7



181

Fresh cheese

Roll senza alghe con philadelphia, salmone e pasta kataifi

Allergeni: 1,4,7

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

187 Gunkan salmone
Bignè di riso avvolto da salmone con sopra tartare di salmone piccante
Allergeni: 4

189 Gunkan cheese
Bigné di riso avvolto da salmone con sopra philadelphia
Allergeni: 4,7

190 Gunkan zucchine ebi
Bignè di riso avvolto da zucchina con sopra tartare di gamberi cotti, tobiko e maionese
Allergeni: 2,3,4

191 Gunkan tonno
Bignè di riso avvolto da tonno con sopra tartare di tonno piccante
Allergeni: 4

192 Gunkan miura
Bignè di riso con alga esterna con sopra salmone cotto
Allergeni: 1,4,6

194 Gunkan spicy salmon
Bignè di riso con alga esterna con sopra tartare di salmone piccante
Allergeni: 4

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



Tartare



204
Tartare salmone
Salmone con salsa ponzu
e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



205
Tartare mix
Tonno, salmone, branzino e avocado
con salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11

206

Tartare fruit

Ananas, salmone, mango
con salsa ponzu e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



208

Tartare special ●

Salmone, tonno, branzino,
gambero rosso con salsa ponzu
e sesamo
Allergeni: 1,2,4,6,11



● Ordinabile 1 porzione a persona

Poke



211
Poke mix
Riso bianco con tartare di salmone, mango, avocado, edamame, wakame con salsa teriyaki e mandorle
Allergeni: 1,4,6,8



212 Poke ebi
Riso bianco con tempura di gamberi, tartare di salmone, avocado, mango e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,4,6,11

Chirashi



215 Chirashi sake
Letto di riso con sopra fette di salmone e sesamo
Allergeni: 4,11



217 Chirashi unagi ●
Letto di riso con sopra fette di anguilla, salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: 1,4,6,11



216
Chirashi tekka
Letto di riso con sopra fette di tonno e sesamo
Allergeni: 4,11

● Ordinabile 1 porzione a persona

Temaki / Temaki
Cono di riso con alga esterna (1 pz)

220 Temaki ebiten
Cono di alga con riso, tempura di gambero e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,6

221 Temaki sake avocado
Cono di alga con riso, salmone e avocado
Allergeni: 4

222 Temaki tekka avocado
Cono di alga con riso, tonno e avocado
Allergeni: 4

223 Temaki spicy tekka
Cono di alga con riso, tonno con salsa piccante
Allergeni: 4

224 Temaki California
Cono di alga con riso, surimi, avocado, cetriolo, tobiko, maionese
Allergeni: 1,2,3,4,6

225 Temaki cheese
Cono di alga con riso, surimi, avocado, cetriolo, salmone, philadelphia e cipolla fritta
Allergeni: 1,2,4,7



Temaki / *Temaki*
Cono di riso con alga esterna (1 pz)

226 Temaki dragon ●
Cono di sfoglia di soia con salmone fritto, anguilla, salsa teriyaki, sesamo
Allergeni: 1,4,6,11

227 Temaki fruit ●
Cono di sfoglia di soia con avocado, mango, ananas, philadelphia e fragola
Allergeni: 6,7

228 Temaki vegetariano
Cono di sfoglia di soia con avocado, insalata, cetriolo
Allergeni: 6

229 Temaki spicy salmon
Cono di sfoglia di soia con salmone, salsa piccante, pasta kataifi
Allergeni: 1,4,6



● Ordinabile 1 porzione a persona

Sfiziosità



230
Millefoglie salmone ●
Sfoglia croccante con salmone, philadelphia con salsa agrodolce
Allergeni: 1,4,7

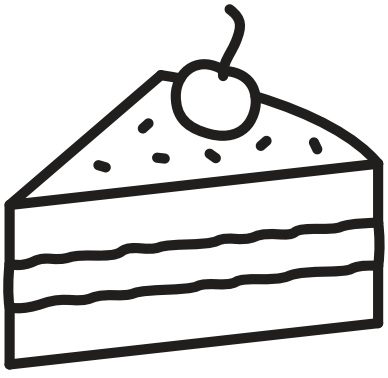


231
Millefoglie tonno ●
Sfoglia croccante con tonno, philadelphia con salsa agrodolce
Allergeni: 1,4,7



232 Involtino salmon mango ●
Carpaccio di salmone avvolto da mango e salsa yuzu
Allergeni: 4,6

● Ordinabile 1 porzione a persona



DESSERT

Dessert



Gianduja € 7,00

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata.



Tropical cheesecake € 7,00

Cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica e gustosa pipetta ai frutti tropicali.



Stra-Bounty € 7,00

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco-daquoise.



Pistacchio € 7,00

Mousse al pistacchio, con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone.



Golden Hazelnut € 7,00

Mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocciole su base quadrato croccante Eclat d'Or.



Momo € 7,00

Goloso dessert ripieno di pesche fresche ricoperto di cioccolato bianco.

Dessert



Crema catalana — € 7,00

Crema catalana con zucchero caramellato.



Soufflé al cioccolato — € 6,00

Soufflè con cuore di cioccolato liquido.



Profiterol scuro — € 6,00

Bignè con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.



Semifreddo al torroncino — € 6,00

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.



Coppa Tiramisù — € 6,00

Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione.



Mochi — € 5,00

Palline di riso glutinoso con ripieno di gelato. 2 gusti a scelta:

- Té verde
- Mango
- Fragola
- Sesamo
- Vaniglia
- Cocco
- Cioccolato

Dessert



Panna cotta € 6,00

Panna cotta con topping a scelta tra i seguenti gusti: cioccolato, fragola, caramello o frutti di bosco.



Cocco ripieno € 6,00

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.



Limone ripieno € 6,00

Frutto ripieno con sorbetto di limone.



Pan Dan € 5,00

Gelato alla vaniglia.



Cip Ciok € 5,00

Gelato al cioccolato.



Rabbit € 5,00

Gelato al fiordilatte.



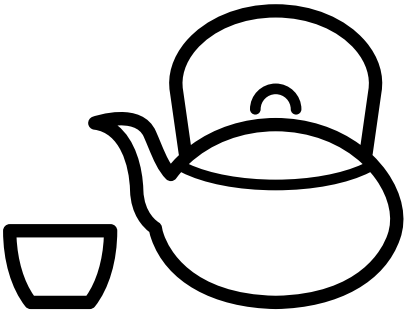
Principessa € 5,00

Gelato alla fragola.



Sorbetto €4,00

Sorbetto al limone.



VINI E BEVANDE

BOLLICINE

TRENTINO

FERRARI MAXIMUM- FERRARI

Al naso profumi di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono i sentori di crosta di pane e nocciola. Al palato risulta fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante.

€ 31,00



FRIULI

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE DOC - ANTONUTTI

Al naso si esprime con una dinamica nota fresca e sentori piacevolmente fruttati. Al palato risulta fresco, agrumato e con un'ampia mineralità.

€ 22,00



VENETO

PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO SUPERIORE BRUT DOCG - FARRA

Profumo elegante e fruttato, con sentori di mela e di pesca e note minerali. Sapore piacevolmente acidulo, ha una buona rotondità ed un finale asciutto.

€ 22,00



BLU MILLESIMATO PROSECCO EXTRA DRY- VAL D'OCA

Al naso si percepiscono sentori fruttati freschi di agrumi e mela, oltre a delicate note floreali d'acacia. All'assaggio è sapido e di buona struttura.

€ 18,00



LOMBARDIA

FRANCIACORTA PR BRUT BLANC DE BLANCS DOCG - MONTEROSSA

Il gusto in bocca è equilibrato e definito, croccante, piacevolissimo. Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza. Un franciacorta che si distingue dal primo sorso senza mai stancare.

€ 36,00



VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER ARENIS DOC - KURTATSH

Vino dal pronunciato nervo minerale che dà al sorso corposità e freschezza persistente. Arenis è espressivo e piacevole da bere, in perfetto equilibrio tra intensità ed eleganza.

€ 24,00



BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

"WINKL" SAUVIGNON BLANC DOC - TERLAN

Al sorso è godurioso, acidità fresca e delicata, di bella struttura e grande aromaticità. Persistenza aromatica intensa del finale molto spiccata.

€ 28,00



TRENTINO

MULLER THURGAU FRIZZANTE IGP- MORI COLLI ZUGNA

Spuma delicata e persistente, il profumo lievemente aromatico unito a un sapore secco, fresco e deciso sono le caratteristiche che contraddistinguono questo prodotto.

€ 20,00



FRIULI

PINOT GRIGIO COLLIO DOC - SCOLARIS

Profumo elegante e complesso che tiene insieme fini note di frutta fresca, quasi esotica, con fiori d'acacia ed un sentore di crosta di pane. Al palato offre una solida struttura, determinata e delicata insieme.

€ 21,00



SHARIS IGT - FELLUGA

Profumo intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche. Gusto dinamico, fresco e sapido; notevole persistenza

€ 27,00



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC - ZUFFI

Al naso è caratteristico l'agrume, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio.

€ 22,00



PIEMONTE

ROERO ARNEIS DOCG - BARBEROS

L'aroma è fiorito con note di rose, garofani, noce moscata e agrumi.
Il sapore è armonioso, fresco e morbido con un retrogusto persistente.

€ 20,00



CHARDONNAY FRIZZANTE - LA SMILLA

Al palato il sapore risulta fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco. Profumo delicato, fresco ed equilibrato. Ottimo come aperitivo.

€ 17,00



BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

LOMBARDIA



I FRATI LUGANA DOC - CA DEI FRATI

Fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi, sentori di albicocca e mandorla e una nota sapida. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale.

€ 27,00

LIGURIA



PIGATO DI ALBENGA DOC - CALLERI

Buona persistenza e intensità ed ha un bouquet aromatico che spazia dalle note fruttate e floreali tipiche dei fiori bianchi a quelle erbacee e vanigliate. Tipiche della riviera Ligure.

€ 26,00

MARCHE



PECORINO DOCG BIO VEGANO - CANTINA OFFIDA

Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

€ 20,00

CAMPANIA



FALANGHINA DEL TABURNO DOP - FONTANAVECCHIA

Solo uve raccolte a mano. Le componenti principali sono in equilibrio fra loro e dove le durezze del vino sono in equilibrio con le parti morbide. Freschezza gustativa dovuta ad una gradevole acidità.

€ 22,00



GRECO DI TUFO DOCG - CUTIZZI

Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera, fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia.

€ 25,00

SICILIA



ANTHILIA SICILIA DOC - DONNAFUGATA

Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (mela) unite a sentori di fiori di campo. In bocca spicca una nota fruttata, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude una buona persistenza.

€ 23,00

BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

SARDEGNA

VERMENTINO S'ELEME ORO DOCG - CANTINA MONTI

Bouquet pregiato, lontano sentore di mela e mandorla amara. Al palato si presenta asciutto e morbido. Profumi di Sardegna.

€ 21,00



VINI ROSE'

VENETO

ROSE FASHION VICTIM - ASTORIA

Asciutto in bocca, sapido, vivacemente armonico e delicatamente aromatico. Gentile, ammiccante, di frutta fresca e di fiori bianchi.

€ 22,00



LOMBARDIA

FRANCIACORTA CONTADI ROSE' DOCG - CONTADI CASTALDI

Note erbacee, balsamiche e rinfrescanti svelano utilizzo del Pinot nero in purezza, concentrato sensoriale di freschezza e fragranza. Il finale svela un sottofondo piacevolmente speziato, con netti ricordi di cioccolato e tabacco.

€ 29,00



CALABRIA

CIRO ROSATO DOC - TENUTA IUZZOLINI

Profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie. Al palato risulta morbido e armonico. Inconfondibili ricordi a sapori Mediterranei.

€ 19,00



VINI ROSSI

FRIULI

CABERNET SAUVIGNON DOC- ANTONUTTI

Da giovane l'esuberanza del cabernet può risultare qualche volta eccessiva, col tempo tende a perdere asperità avvolgendo il palato con finezza, esaltando le caratteristiche di spezia e balsamicità senza perderne in struttura.

€ 22,00



BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

VENETO

VALPOLLICELLA CLASSICO DOC BIO - SPERI

Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane. Profumi vinosi intensi di viola e ciliegia.

€ 24,00



PIEMONTE

DOLCETTO LANGHE DOC - DESTEFANIS

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granata, dal profumo gradevole, ricco e pieno.

€ 21,00



MARCHE

LACRIMA DI MORRO D'ALBA - VICARI

Profumi avvolgenti che ricordano la viola e frutti del sottobosco. Un vino di eccezionale consistenza estrattiva, con sapore gradevole ed asciutto.

€ 21,00



SICILIA

SHERAZADE NERO D'AVOLA DOC - DONNAFUGATA

Un Nero d'avola in purezza, fragrante e piacevole, dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato con sentori di susina e ciliegia ai quali si accostano note di delicata speziatura.

€ 24,00



VINI BIANCHI DOLCI

PEMONTE

MOSCATO D'ASTI DOLCE DOCG "VENTUM" - DESTEFANIS

Vino bianco dolce dal colore giallo paglierino con profumo intenso e fruttato, ricorda il profumo di fiori d'arancio, della pesca e della salvia.

€ 18,00



BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

MEZZE BOTTIGLIE

GEWURZTRAMINER ARENIS DOC 375 ML - KURTATSH ALTO ADIGE	€ 13,00
CHARDONNAY FRIZZANTE 375 ML - SMILLA PIEMONTE	€ 9,00
FALANGHINA DEL TABURNO DOP 375 ML - FONTANAVECCHIA CAMPANIA	€ 11,00

VINO AL CALICE

CALICE VINO BIANCO	4,00 €
CALICE VINO ROSSO	4,00 €

VINO SFUSO

1/4 VINO SFUSO BIANCO FRIZZANTE/ FERMO	3,50 €
1/2 VINO SFUSO BIANCO FRIZZANTE/ FERMO	6,00 €
1 L VINO SFUSO BIANCO FRIZZANTE/ FERMO	10,00 €

BIOLOGICO 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

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	3,50 €

Birre

ASAHI (33 cl)	4,00 €
ASAHI (50 cl)	6,00 €
KIRIN (33 cl)	4,00 €
SAPPORO (65 cl)	6,00 €
HEINEKEN (66 cl)	6,00 €
BIRRA CINESE (66 cl)	6,00 €

Birre alla spina

PICCOLA CHIARA	4,00 €
MEDIA CHIARA	6,00 €

Caffe' e Liquori

CAFFÈ	1,50 €
CAFFÈ GINSENG	2,00 €
DECAFFEINATO	2,00 €
CAFFÈ D'ORZO	2,00 €
CAFFÈ CORRETTO	2,50 €
CAPPUCCINO	2,00 €
AMARI	3,50 €
WHISKY	4,00 €
SAKE RISO/PRUGNA	6,00 €

GRAFICA | TAURUSLAB.NET

Haru

ASIAN FUSION RESTAURANT

I NOSTRI RISTORANTI

- MILANO (CORSO SEMPIONE)
- OGGIONO (LC)
- MOZZATE (CO)
- LEINI (TO)
- CAIRO MONTENOTTE (SV)
- BERBENNO DI VALTELLINA (SO)
- OPERA (MI)
- DARFO BOARIO TERME (BS)
- MADONE (BG)
- MILANO (BAGGIO)
- ROMAGNANO SESIA (NO)

www.harurestaurant.it