

MENÙ PRANZO ALL YOU CAN EAT A €16,90



I bambini al di sotto di 1 metro e 20 cm pagano a cena €10,00.

Bevande e dolci sono esclusi dal menù all you can eat.

Ogni tavolo può ordinare solo il menù fisso o solo alla carta.

Sovrapprezzo del 25% per chi avanza il cibo.

Il superamento delle porzioni indicati dal menù ayce verranno applicati il prezzo del listino

I prodotti evidenziati in rosso si possono ordinare una volta sola

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

(sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze)

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

 Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

 Pesce e prodotti a base di pesce.

 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

 Uova e prodotti a base di uova,

 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

 Soia e prodotti a base di soia.

 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

 Sedano e prodotti a base di sedano.

 Senape e prodotti a base di senape.

 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.

 Lupini e prodotti a base di lupini.

 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia exelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

*Alcuni prodotti possono essere surgelati.

*Alcune immagini sono inserite a scopo illustrativo.
I prodotti possono subire delle modifiche*

€ 2.00 di coperto

ANTIPASTI



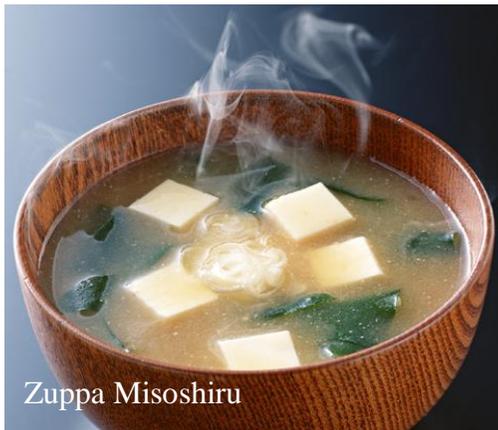
1. Involtino primavera  € 2.00
2. **Harumaki** (Max 1 porzione a persona)   € 3.00
(involtini di gamberi fritti giapponesi)
3. Nuvolette drago (gamberi) € 2.00
4. Patatine fritte € 3.00
5. Pane cinese fritto  € 2.00
6. Baozi   € 3.00
(pane cinese ripieno di carne e verdure a vapore)
7. Ravioli vegetariani (verdure miste)  € 3.50
8. Ravioli di carne al vapore  € 3.50
9. Ravioli alla griglia (carne)  € 4.00
10. Gyoza  € 4.50
(ravioli di giapponesi con carne e gamberi alla griglia)
11. Ravioli di gamberi (con carne)  € 4.00
12. Edamame (fagiolini di soia verdi) € 4.00
13. Wakame (insalata di alghe)  € 4.00
14. Tako su (insalata di alghe con polipo)  € 7.00
15. Insalata mista € 4.00
16. Insalata mista con sashimi € 7.00
17. **Tacos salmone** (Max 1 porzione a persona)  € 4.00
(Salmone, avocado, philadelphia)
18. **Tacos tonno** (Max 1 porzione a persona)  € 4.00
(Tonno, avocado, philadelphia)

ZUPPE

22. Zuppa misoshiru € 3.00
(zuppa di miso con tofu e alghe)
23. Zuppa agro-piccante € 3.00
(tofu, misto di verdure, piccante)



Baozi



Zuppa Misoshiru

PRIMI PIATTI

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 25. Riso cantonese
(uova, prosciutto e piselli) | € 3.50 |
| 26. Riso al curry
(uova, prosciutto, piselli, curry) | € 3.50 |
| 27. Riso in bianco | € 2.00 |
| 28. Riso con misto di verdure 🥕 | € 3.50 |
| 29. Riso con gamberi
(uova, piselli e gamberi) | € 5.00 |
| 30. Riso misto mare 🥕 | € 6.00 |
| 31. Tori gohan
(riso con uova, pollo e salsa teriyaki) | € 5.00 |
| 32. Mitasu gohan
(riso bianco con misto di carne, gamberi e patate al curry) | € 7.00 |
| 33. Yasai udon 🥕
(spaghettoni di farina di frumento con verdure) | € 5.00 |
| 34. Ebi udon 🥕
(spaghettoni di farina di frumento con gamberi e verdure) | € 6.00 |
| 35. Sakana udon 🥕
(spaghettoni di farina di frumento con misto mare e verdure) | € 7.00 |
| 36. Tagliatelle di riso con pollo e verdure 🥕 | € 6.00 |



Ebi udon



PRIMI PIATTI



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 38. Ramen con misto mare e verdure
<i>(spaghetti di grano in brodo con uovo)</i> | € 7.00 |
| 39. Ramen con pollo e verdure
<i>(spaghetti di grano in brodo con uovo)</i> | € 7.00 |
| 40. Spaghetti con verdure 🌾🥑 | € 3.50 |
| 41. Spaghetti con gamberi e verdure 🌾🥑 | € 5.00 |
| 42. Spaghetti con misto mare e verdure 🌾🥑 | € 6.00 |
| 43. Spaghetti di riso con verdure 🥑 | € 3.50 |
| 44. Spaghetti di riso stile Singapore
<i>(gamberi, verdure, curry, uova)</i> | € 6.00 |
| 45. Spaghetti di riso con misto mare e verdure 🥑 | € 6.00 |
| 46. Spaghetti di soia con verdure | € 3.50 |
| 47. Spaghetti di soia con gamberi e verdure | € 5.00 |
| 48. Spaghetti di soia con misto mare e verdure | € 6.00 |
| 49. Gnocchi di riso con verdure | € 4.00 |
| 50. Gnocchi di riso con misto mare e verdure | € 6.00 |



Gnocchi di riso
con verdure

SECONDI PIATTI DI CARNE*

Menu – totale max 3 portate a scelta tra i carne e pesce:

55. Pollo con funghi e bambù	€ 5.50
56. Pollo con patate e curry	€ 5.00
57. Pollo con misto di verdure	€ 5.00
58. Pollo con piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 5.00
59. Pollo mandorle	€ 5.50
61. Pollo fritto	€ 5.00
62. Pollo fritto in agrodolce <i>(con ananas)</i>	€ 5.00
65. Vitello con funghi e bambù	€ 6.00
66. Vitello con patate e curry	€ 6.00
67. Vitello con misto di verdure	€ 6.00
68. Vitello piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 6.00
72. Maiale fritto in salsa agrodolce <i>(con ananas)</i>	€ 5.00



Maiale in agrodolce



SECONDI PIATTI PESCE*

Menu – totale max 3 portate a scelta tra i carne e pesce:



75. Gamberi con funghi e bambù	€ 6.00
76. Gamberi con patate e curry	€ 6.00
77. Gamberi con misto di verdure	€ 6.00
78. Gamberi piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 6.00
79. Gamberi in sale e pepe <i>(sgusciati)</i>	€ 7.00
85. Spiedini di pollo	€ 6.00
86. Spiedini di gamberi	€ 6.00
87. Salmone alla piastra <i>(con salsa teriyaki)</i>	€ 8.00
88. Branzino alla piastra <i>(con salsa teriyaki)</i>	€ 8.00
89. Tonno alla piastra <i>(con salsa teriyaki)</i>	€ 9.00



Salmone alla piastra

VERDURE - TEMPURA 天ぷら

- | | |
|-------------------------------------------------------|--------|
| 92. Funghi e bambù cinesi | € 4.00 |
| 93. Misto di verdure saltate | € 4.00 |
| 97. Yasai tempura
(misto di verdura) | € 6.00 |
| 98. Ebi tempura
(gamberi fritti) | € 9.00 |
| 99. Moriawase tempura
(verdure e gamberi) | € 8.00 |
| 100. Tori no kara age
(bocconcino di pollo fritto) | € 8.00 |



CHIRASHI ちらし寿司

(ciotola di riso con pesce crudo)



- | | |
|--------------------------|---------|
| 296. Chirashi di salmone | € 11.00 |
| 297. Chirashi di tonno | € 12.00 |
| 298. Chirashi misto | € 11.00 |



SASHIMI 刺身

Menu - max 1 portata a persona tra i seguenti piatti:

- | | |
|-----------------------|---------|
| 205. Sashimi salmone | € 9.00 |
| 206. Sashimi branzino | € 9.00 |
| 208. Sashimi misto | € 10.00 |



HOSOMAKI 細巻き (6 pezzi)

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 210. Sake maki (<i>salmone</i>) | € 4.00 |
| 211. Tekka maki (<i>tonno</i>) | € 5.00 |
| 212. Kappa maki (<i> cetriolo</i>) | € 4.00 |
| 213. Yasai maki (<i>avocado</i>) | € 4.00 |
| 214. Ebi fry maki
(<i>tempura di gamberi, philadelphia, eel sauce</i>) | € 5.00 |
| 215. Hoso fritto
(<i>salmone e philadelphia, eel sauce</i>) | € 5.00 |
| 216. Hoso salmon fry
(<i>hosomaki fritto al salmone, con tartar spicy salmon e kataifi</i>) | € 6.00 |



NIGIRI SUSHI 握り寿司 (2 pezzi)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| 220. Sake (<i>salmone</i>) | € 3.00 |
| 221. Maguro (<i>tonno</i>) | € 3.50 |
| 222. Suzuki (<i>branzino</i>) | € 3.00 |
| 223. Ebi (<i>gambero cotto</i>) | € 3.00 |
| 224. Tako (<i>polpo</i>) | € 3.00 |
| 225. Sake flambé (<i>salmone scottato, eel sauce, spicy maio</i>) | € 3.50 |
| 226. Maguro flambé (<i>tonno scottato, eel sauce, spicy maio</i>) | € 4.00 |



GUNKAN 軍艦巻き (2 pezzi)

230. Gunkan sake (tartar salmone con alga esterna) € 4.00
231. Gunkan tuna (tartar di tonno con alga esterna) € 5.00
232. Gunkan Wakame (alghе marinate con alga esterna) € 2.50
233. Gunkan tobiko (uova di pesce volante e alga esterna) € 4.00
234. Gunkan philadelphia (philadelphia, salmone esterno, eel sauce) € 4.00



FUTOMAKI 太巻き (4 pezzi)

265. Futomaki salmone € 5.00
(salmone, tonno, avocado, insalata)
266. Futomaki classico € 5.00
(Salmone, surimi, avocado, philadelphia)
267. Futomaki fritto € 5.50
(Salmone, surimi, avocado, philadelphia, salsa eel sauce)
268. Futomaki Mitasu € 6.00
(salmone fritto, surimi fritto, avocado, philadelpia, spicy maio)



URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

240. Salmone avocado	€ 8.00
241. Philadelphia roll <i>(salmone, avocado, philadelphia)</i>	€ 8.00
242. California <i>(Surimi, avocado, maionese)</i>	€ 8.00
243. Tonno avocado	€ 9.00
244. Miura <i>(Salmone cotto, philadelphia)</i>	€ 8.00
245. Ebiten <i>(Tempura di gamberi, avocado, eel sauce, kataifi)</i>	€ 8.00
246. Tori roll <i>(Pollo fritto, eel sauce)</i>	€ 8.00
247. Kurimi <i>(Avocado, philadelphia)</i>	€ 8.00
248. Veggie roll <i>(avocado, cetriolo, insalata)</i>	€ 8.00
249. Spicy salmon <i>(Salmone, avocado, tobiko, spicy mayo)</i>	€ 10.00
250. Spicy tuna <i>(Tonno, avocado, tobiko, spicy mayo)</i>	€ 10.00



URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)



251. Rainbow roll
(surimi, avocado, pesce misto esterno, maionese) € 10.00
252. Crispy cheese roll 🍷
(salmone, avocado, cheese, fritto esterno) € 10.00
253. Tiger roll
(Tempura di gamberi, avocado, con salmone esterno, kataifi, eel sauce) € 11.00
254. **Mitasu style roll** (Max 1 porzione a persona) € 12.00
(salmone affumicato, philadelphia, tempura, avocado)
255. Salmon plus € 12.00
(Salmone fritto, philadelphia, salmone esterno, kataifi, eel sauce)
256. Divino roll € 14.00
(tempura di gamberi, avocado, tartar di salmone esterno, salsa spicy maio)
257. Uramaki white € 8.00
(senza alga con philadelphia e salmone esterno – 6 pezzi)
258. **Black vegano roll** (Max 1 porzione a persona) € 8.00
(Riso venere, tempura di patate dolci, insalata, eel sauce)
259. **Black salmon roll** (Max 1 porzione a persona) € 10.00
(Riso venere, salmone, avocado)



TEMAKI 手巻き (1 pezzo)

(cono di alga con riso e pesce)

274. Salmon temaki € 4.00
(Salmone e avocado, insalata)
275. Sake Philadelphia € 4.50
(Salmone, avocado, philadelphia, insalata)
276. Maguro temaki € 4.50
(Tonno, avocado, insalata)
277. California temaki € 4.00
(Surimi, avocado, insalata)
278. Tempura temaki € 4.00
(Gambero fritto, avocado, eel sauce, insalata)
279. Vegan temaki € 3.50
(Avocado, ceriolo, insalata)
280. Temaki spicy salmon € 5.00
(Salmone, avocado, insalata, tobiko, spicy mayo)
281. Temaki spicy tuna € 5.00
(Tonno, avocado, insalata tobiko, spicy mayo)



TARTAR

Menu - max 1 portata a persona tra i seguenti piatti:

- | | |
|------------------------------------------------|---------|
| 285. Tartar di salmone
(salmone, avocado) | € 8.00 |
| 286. Tartar di tonno
(tonno, avocado) | € 10.00 |
| 287. Tartar di branzino
(branzino, avocado) | € 8.00 |



CARPACCIO カルパッチョ

Menu - max 1 portata a persona tra i seguenti piatti:

- | | |
|-------------------------|---------|
| 289. Carpaccio salmone | € 10.00 |
| 291. Carpaccio branzino | € 10.00 |
| 292. Carpaccio mix | € 12.00 |



POKE BOWL

300. Poke veggie € 10.00
(Riso sushi, avocado, cetrioli, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa yogurt)
301. Poke salmon € 12.00
(Riso sushi, salmone crudo, avocado, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio)
302. Poke tuna € 13.00
(Riso sushi, tonno crudo, avocado, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio)
303. Poke special € 14.00
(Riso sushi, salmone fritto, gamberi fritti, avocado, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa guacamole)



SUSHI MISTO 壽司

306. Sushi misto (7 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki)	€ 12.00
307. Special mix (9 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki, 2 gunkan)	€ 15.00
308. Mitasu zushi (6 sashimi, 4 nigiri, 4 uramaki)	€ 12.00
309. Hosomaki mix (12 pezzi)	€ 10.00
310. Uramaki mix (8 pezzi)	€ 10.00
201. Barca small (6 nigiri, 4 uramaki, 6 hosomaki, 6 sashimi)	€ 20.00



LE NOSTRE BEVANDE

茶
道

Acqua minerale 75 cl.	€ 2.50
Acqua minerale 50 cl.	€ 1.50
Birra Asahi 33 cl.	€ 4.00
Birra Asahi 50 cl.	€ 5.50
Birra Sapporo 33 cl.	€ 4.00
Birra Sapporo 50 cl.	€ 5.50
Birra Tsingtao 64 cl.	€ 4.50
Birra Moretti 66 cl.	€ 4.00
Birra Heineken 66 cl.	€ 4.00
Vino sfuso 1 litro	€ 10.00
Vino sfuso 1/2 litro	€ 5.50
Vino sfuso 1/4 litro	€ 3.00
Vino al calice	€ 4.50
Bibite da 33 cl.	€ 2.80
<i>(Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite)</i>	
Thè caldo servito a tazza	€ 2.00
<i>(Giapponese, Jasmine, Verde)</i>	
Sakè	€ 3.00
<i>(Caldo o Freddo)</i>	

LIQUORI

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



BOLLICINE



BORTOLOMIOL - Veneto

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE PRIOR BRUT DOCG - MILLESIMATO

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

75cl €19,90

BORTOLOMIOL - Veneto

MIOL ECRU' CUVÉE

Una cuvée di uve Chardonnay, Glera e Perera spumantizzate con la sapienza e lo stile elegante tipico della cantina, danno vita a questo vino di colore giallo paglierino, chiaro e brillante, con bollicina vivace e di buona persistenza. Fruttato e aromatico il bouquet olfattivo, ricco di rimandi alla pera, alla pesca bianca e alla mela golden, con ricordi di fiori bianchi a fare da contorno.

Morbido e vellutato il sorso, arricchito da una sottile vena sapida e di buona lunghezza.

75cl €16,90

LE MARCHESINE - Lombardia

FRANCIACORTA SATEN DOCG

Bellissimo e luminoso paglierino acceso, dove l'oro fa capolino, perlarge finissimo e persistente.

Il profumo si apre dolcemente su note vanigliate, di cioccolato bianco, seguono fiori di campo, la camomilla, spazia poi sul latte di mandorla e sul pepe bianco, chiude con sentori gessosi e di acqua d'ostrica.

Al palato è cremoso, l'effervescenza denota grande avvolgenza; chiude su sfumature di pasticceria e frutta gialla matura.

75cl €35,00

BIANCHI

LA MARMOCCHIA - Emilia

PINOLETTO FRIZZANTE DOCG COLLI BOLOGNESI

Il vino presenta un bel colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal bel passaggio di luce. Precisa e pulita la parte olfattiva, di buona intensità. Il sentore fruttato è quello che facilmente si riscontra: mela, ananas, pesca con fragranze di biancospino e sambuco, anice e salvia.

Impianto gustativo scorrevole dove la freschezza è la spalla, dal finale ammandorlato.

75cl €15,50

VETRERE - Puglia

UMI

Il suo nome in giapponese significa mare, e racconta l'armoniosa unione tra il sole del Mediterraneo e la versatilità dello Chardonnay, completato da una leggera sfumatura di FIANO Minutolo.

Vino fresco di grande sapidità e armonia dal gusto intenso e floreale che al naso presenta note di frutta esotica.

75cl €19,90

TELARO - Campania

**RIPABIANCA GALLUCCIO BIANCO DOC FALANGHINA
ROCCAMONFINA**

All'olfatto belle note di susina e mandorla fresca; al palato piacevole con note di pesca bianca, sapido ed equilibrato.

75cl €16,00

TELARO - Campania

GRECO ROCCAMONFINA LE CINQUE PIETRE IGT

Vino dal tipico colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto risulta ampio, fruttato e floreale con sentori di banana, pesca, albicocca, pera, acacia, ginestra e fiori primaverili in genere.

Al gusto risulta caldo, molto corposo e morbido.

75cl €19,90



MERAN - Alto Adige **GEWÜRZTRAMINER DOC**

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Aroma fiorito con note di rose, garofani e noce moscata. Il sapore è armonioso, fresco con un retrogusto persistente.

37,5cl €12,00 – 75cl €23,90



TENUTA DEL MORER - Friuli **RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT**

Vino dall'intensa freschezza e sapidità che ricorda la zona d'origine. Al naso spicca la mineralità, le note di frutta a polpa bianca accompagnate da profumi agrumati; tutto racchiuso un elegante giallo paglierino con riflessi verdognoli.

75cl €16,00



SPINELLI - Marche **EDEN PASSERINA IGT**

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

75cl €17,90



DI FILIPPO - Friuli **GRECHETTO BIO IGT**

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

75cl €15,00



MELIS - Sardegna **IOCALIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

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

75cl €16,90

ROSATO



VETRERE - Puglia **TARANTA ROSE' IGT**

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

75cl €15,90

ROSSI

MASTALSÒ - Emilia Romagna **SANGIOVESE SUPERIORE DOC**

All'aspetto questo vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna. Il gusto è gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente.

75cl €15,00



BANFI – Toscana **ROSSO DI MONTALCINO DOC**

All'aspetto questo vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna. Il gusto è gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente.

75cl €29,90

DOLCI / DESSERT デザート



Mochi ice cream
€ 5.00



Gelato Misto
€ 4.00



Tempura di frutta frita
€ 4.50



Frutta caramellata
€ 5.00



Ananas fresco
€ 4.00



Gelato fritto (crema o cioccolato)
€ 4.00



Gelato Caramellato
(crema o cioccolato)
€ 5.00



Gelato alla piastra
(crema o cioccolato)
€ 5.00



Crepes alla nutella
€ 5.00



Crepes thè matcha alla nutella
€ 5.00

DOLCI / DESSERT デザート



Cremino
€ 4.00



Cocco ripieno
€ 4.00



Tortino ricotta e pere
€ 4.50



Tartufo
(Bianco o Nero)
€ 4.00



Mango &
Passion fruit
€ 4.50



Tortino con cuor
di cioccolato
€ 4.50



Mascarpone
€ 4.50



Tiramisù
€ 4.50



Sorbetto
€ 4.00



Torroncino
€ 4.00



Limoncino ripieno
€ 4.00