Kaiseki Restaurant

Kaiseki Unlimited

menù pranzo feriale 14,90 €

menù pranzo sabato e giorni festivi 19,90 €

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori, e le richieste fuori lista

Bambini sotto i 120 cm. 7,90 €

Coperto Extra Lounge VIP Sofà
2,00 €

Mangia tutto quello che vuoi a prezzo unico
con servizio al tavolo

Ordina solo quello che consumerai,
eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato

fotografia e grafica GMPhoto

"K-Kaiseki è il viaggio gustativo
che devi assolutamente fare,
un percorso sensoriale strabiliante
tra la vecchia e la nuova capitale del
Giappone."

@k_kaiseki_official

FREE WIFI

K-Kaiseki - Free WI-FI

TARTARE E CARPACCI

Cubetti di °pesce misto alla mediterranea con salsa ponzu

Tartare di °salmone con salsa alle carote "leggermente piccante"

I piatti (B) sono disponibili solo nei week end e nei giorni festivi ed è possibile sceglierne due fra le 7 proposte
Del piatto **B2** è possibile ordinarne solo una porzione anche nei giorni feriali.

Tartare di °tonno con salsa ponzu al wasabi

*Tartare di *gambero con alghe goma wakame con salsa ponzu al wasabi*

Carpaccio di °salmone con rucola e mela verde in salsa mango e Granny Smith

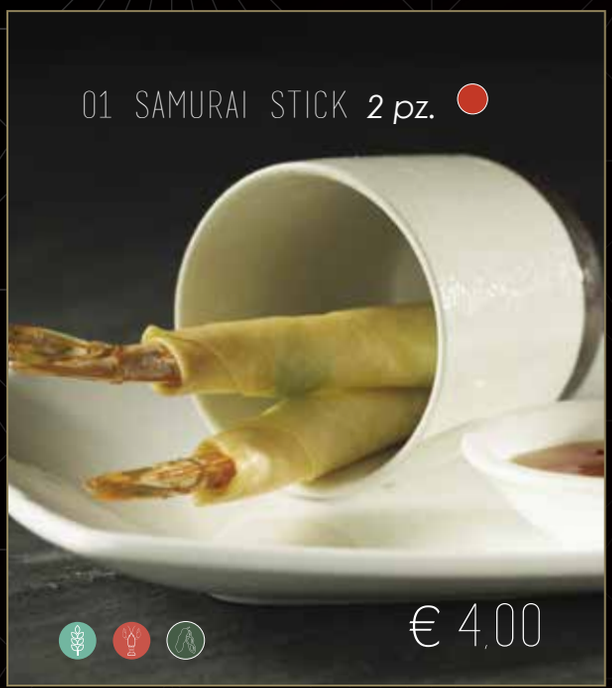
Carpaccio di °tonno con erba cipollina, salsa alla banana e salsa ponzu

I piatti (B) sono disponibili solo nei week end e nei giorni festivi ed è possibile sceglierne due fra le 7 proposte

Carpaccio di °branzino con salsa ponzu

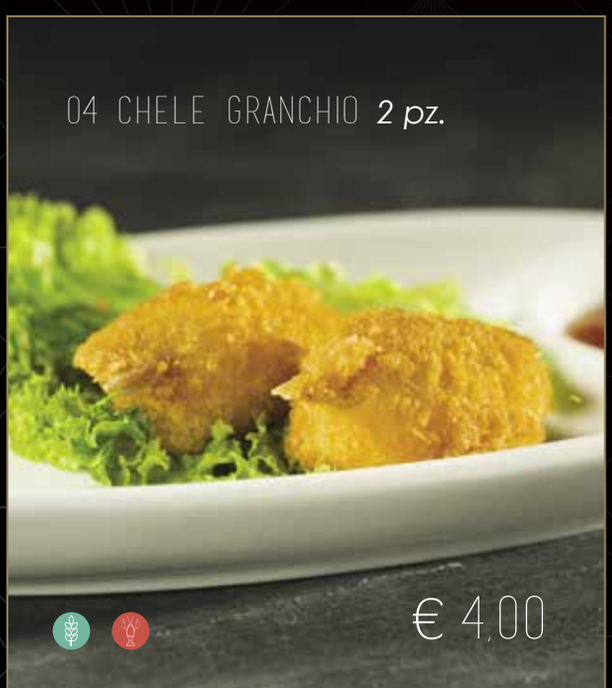
pag. 6

Antipasti



*Croccanti involtini di *gambero e edamame*

Croccanti involtini farciti con verdure



**Chele di granchio fritte*

*Polpettine di *gambero, *surimi, castagne d'acqua, impanate e fritte*

Antipasti

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

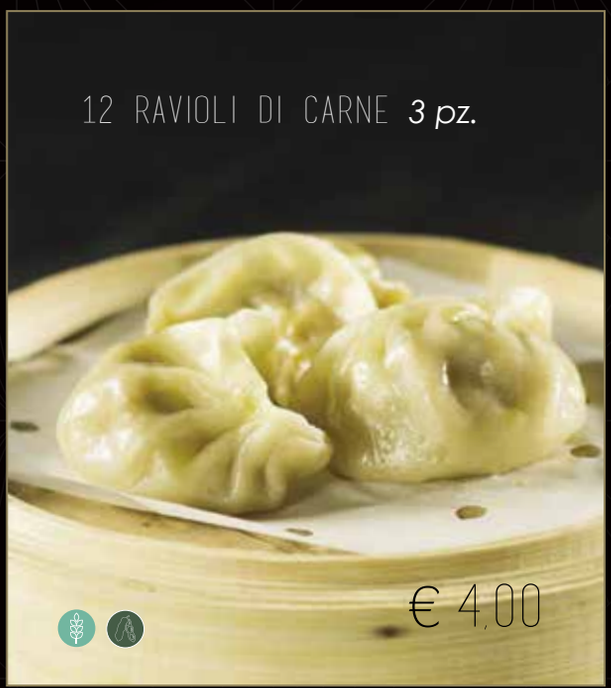
Involtino di °salmone flambé con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki

**Patatine fritte*

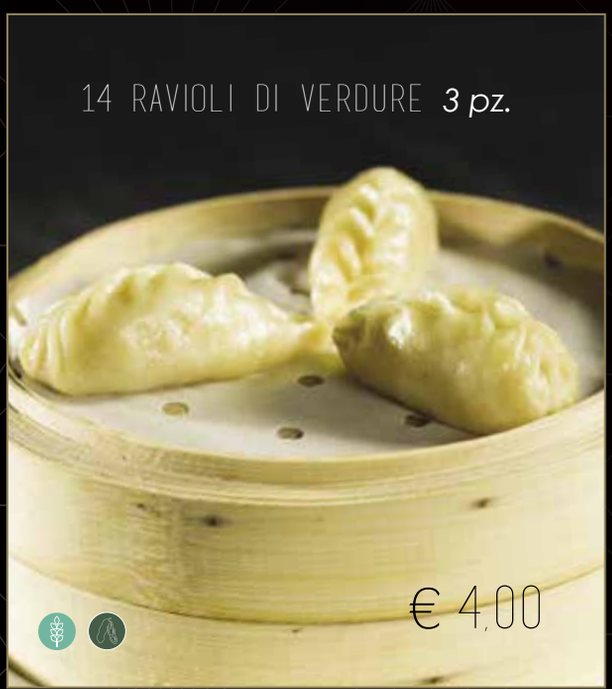
**Pane al latte cotto al vapore*

Antipasti

*Ravioli con ripieno di *gamberi, castagne d'acqua e "grasso di maiale"*



Ravioli con ripieno di carne di maiale, bambù e carote

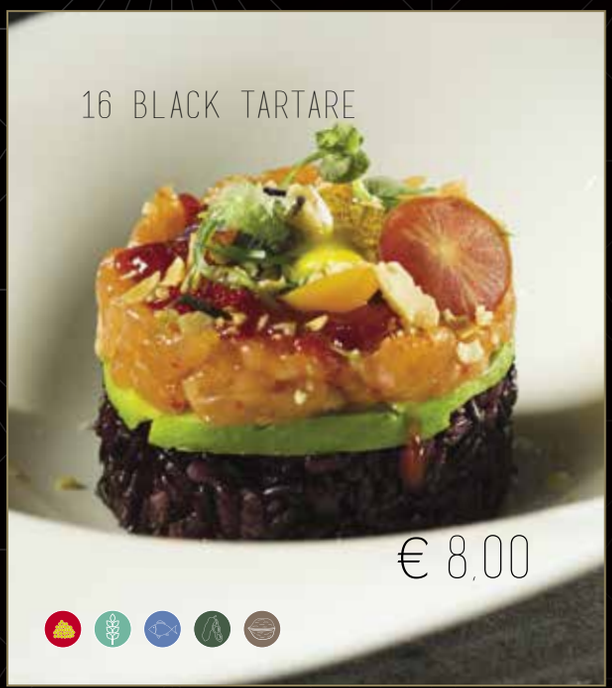


Ravioli con ripieno di verdure miste

**Semi di soia novelli serviti nel loro bacello*

Antipasti

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta



Riso venere guarnito con tartare di °salmone, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

Croccanti chips di farina di gamberi

Polpette di °salmone con mandorle

Involtino di °salmone farcito con mango e rucola, con salsa ponzu

Zuppe

Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina

*Zuppa ai *frutti di mare*

Zuppa agropiccante con tofu, uova, bambù e peperoni

Insalate

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

**Insalata di alghe condita con aceto di riso*

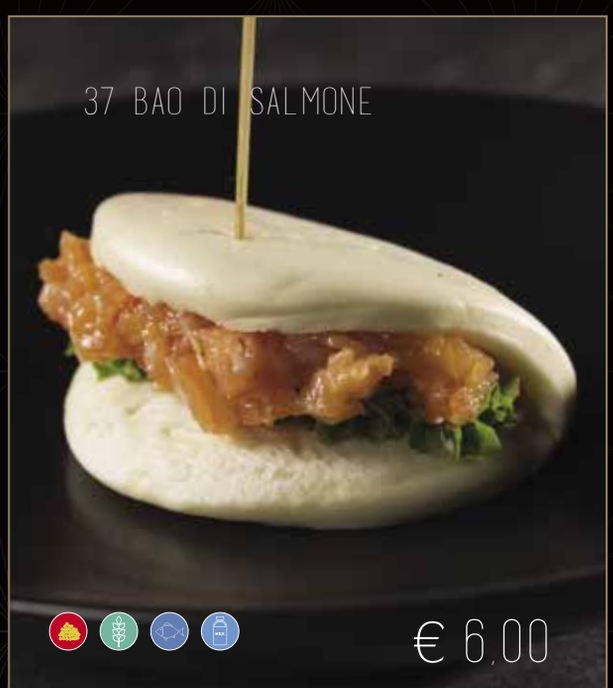
Insalata mista con alghe wakame, condita con salsa alle carote

*Insata di *gamberi con edamame, pomodori secchi sott'olio, olive taggiasche e salsa ponzu*

Il panino secondo K

Pane cotto al vapore farcito con insalata e pollo saltato con salsa teriyaki

Pane cotto al vapore, farcito con insalata e manzo saltato ai 5 aromi



Pane cotto al vapore, farcito con insalata e tartare di °salmone leggermente piccante

Sushi misto

4 uramaki, 4 hosomaki, 6 nigiri

3 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki e 1 gunkan

Sushi misto alle verdure: 4 nigiri, 4 hosomaki, 1 gunkan

Fettine di °salmone crudo

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

Riso bianco accompagnato da fette di °salmone con maionese allo zafferano

Riso bianco accompagnato da °salmone, °tonno, °branzino e °gambero con maionese allo zafferano

Hosomaki

*Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con *gambero in tempura in salsa teriyaki*

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °salmone

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °tonno

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °branzino

Hosomaki

50 AVOCADO *8 pz.* € 4,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con avocado

51 CETRIOLO *8 pz.* € 4,00

Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con cetriolo

Hosomaki soia

Piccoli roll di riso avvolti con foglia di soia, farciti con rapa gialla

Piccoli roll di riso avvolti con foglia di soia, farciti con avocado

Piccoli roll di riso avvolti con foglia di soia, farciti con mango

Hosomaki fritti

Hosomaki con avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e mango

Hosomaki con avocado, fritto in tempura e guarnito con formaggio cremoso e fragola

Hosomaki con avocado, fritto in tempura e guarnito con tartare di °salmone leggermente piccante

Futomaki

*Grande roll di riso farcito con °salmone, avocado, *surimi, formaggio cremoso, erba cipollina e tobiko condito con salsa teriyaki*

Grande roll di riso farcito con tartare di °salmone piccante, zucchine e mandorle, avvolto in foglia di soia

*Grande roll di riso farcito con *surimi, °salmone, *gambero cotto, avocado, cetrioli e rapa gialla, avvolti con alga nori*

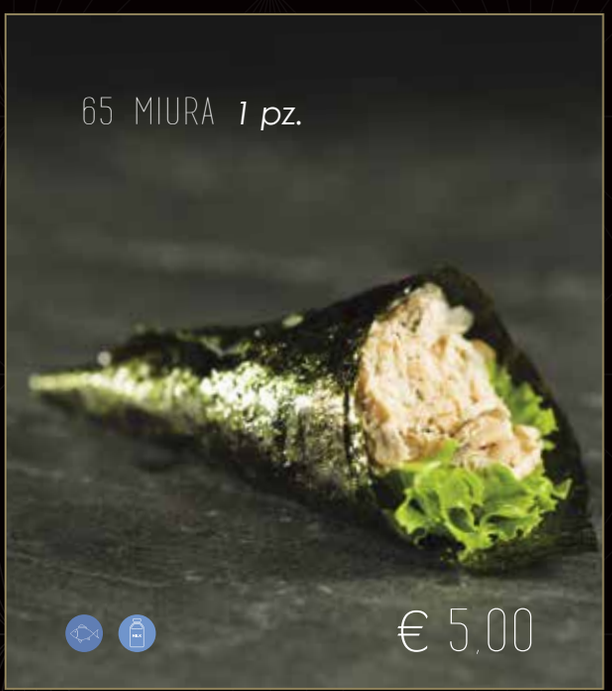
*Grande roll di riso farcito con *gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki, avvolti con alga nori*

Temakai nori

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone e avocado e insalata

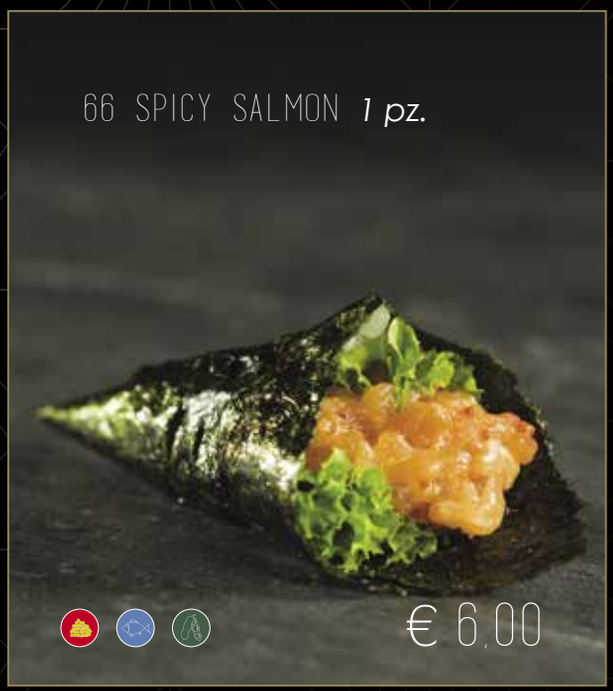
Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °tonno, avocado e insalata

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con *gambero in tempura, insalata, maionese e salsa teriyaki*



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone cotto, formaggio cremoso e insalata

Temakai nori



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone leggermente piccante e insalata

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °tonno leggermente piccante e insalata

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con *surimi, °salmone, avocado, maionese e insalata*

Temakai nori

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con mango, avocado, insalata e salsa mango

*Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tartare di °salmone, *gambero in tempura, kataifi e maionese allo zafferano*

Temaki soia

*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con *gambero in tempura, avocado, insalata, maionese e salsa teriyaki*

*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con tartare di *gambero cotto, fiori di zucca in tempura e insalata*

*Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, *surimi di granchio, °salmone, avocado, maionese e insalata*

Temaki soia

€ 7,00

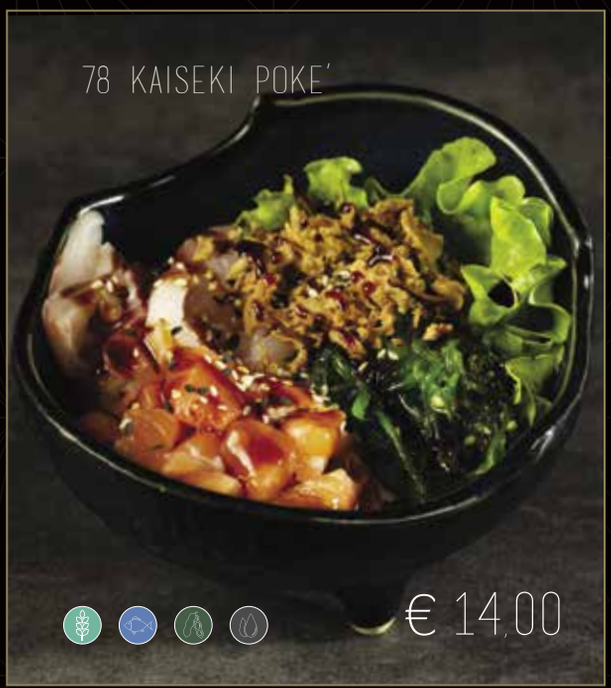
Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, tartare di °salmone leggermente piccante e insalata

Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, tartare di °tonno leggermente piccante e insalata

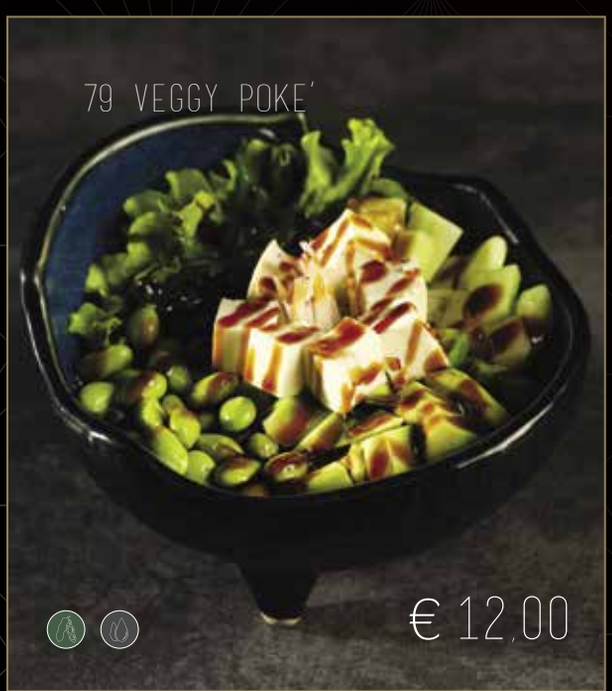
*Cono di riso venere avvolto con sfoglia di soia, farcito con *gambero in tempura, insalata e maionese*

Pokè

Ciotola di riso con °salmone, avocado, cetrioli, mango, mandorle in scaglie, tobiko e salsa al mango



Ciotola di riso con °salmone, °branzino, avocado, edamame, wakame, croccante di cipolla e salsa teriyaki



Ciotola di riso con tofu, avocado, edamame, wakame, cetrioli e teriyaki

Tramezzino di riso e alga nori farcito con tartare di °salmone piccante, avocado, formaggio cremoso, tempura e tobiko

Riso pressato, con tartare di °salmone piccante, avocado, kataifi e salsa teriyaki

Riso venere pressato, con formaggio cremoso, tartare di °salmone flambé, kataifi e salsa teriyaki

Uramaki

Roll di riso avvolto con foglia di soia, con °salmone grigliato, avocado, formaggio cremoso e tobiko

Roll di riso farciti con °salmone, mango e formaggio cremoso, guarniti con mango avocado e pomodorino

Roll di riso farciti con °salmone e avocado

Roll di riso farciti con °tonno e avocado

Uramaki

Roll di riso farciti con avocado, guarniti con tartare di °tonno piccante

*Roll di riso farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con kataifi e salsa teriyaki*

*Roll di riso farciti con *surimi di granchio, °salmone, maionese e avocado*

*Roll di riso farciti con avocado, guarniti con °salmone, °tonno, tartare di *gambero, maionese allo zafferano e maionese spicy*

Uramaki

Roll di riso farciti con °salmone cotto, formaggio cremoso e guarniti con croccante di tempura e salsa teriyaki

Roll di riso farciti con °salmone e formaggio cremoso guarniti con avocado e croccante di tempura, conditi con salsa teriyaki

Roll di riso farciti con °salmone, avocado e formaggio cremoso

Roll di riso farciti con °salmone, avocado e formaggio cremoso, guarniti con croccante di cipolla

Uramaki

Roll di riso farciti con °salmone cotto, formaggio cremoso e avocado, guarniti con mandorle in scaglie e salsa teriyaki

*Roll di riso farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con °salmone, kataifi e salsa teriyaki*

*Roll di riso farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con avocado e salsa teriyaki*

Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante e avocado, guarniti con °salmone flambé, granella di pistacchio e maionese al miso

Uramaki e Uramaki riso rosa

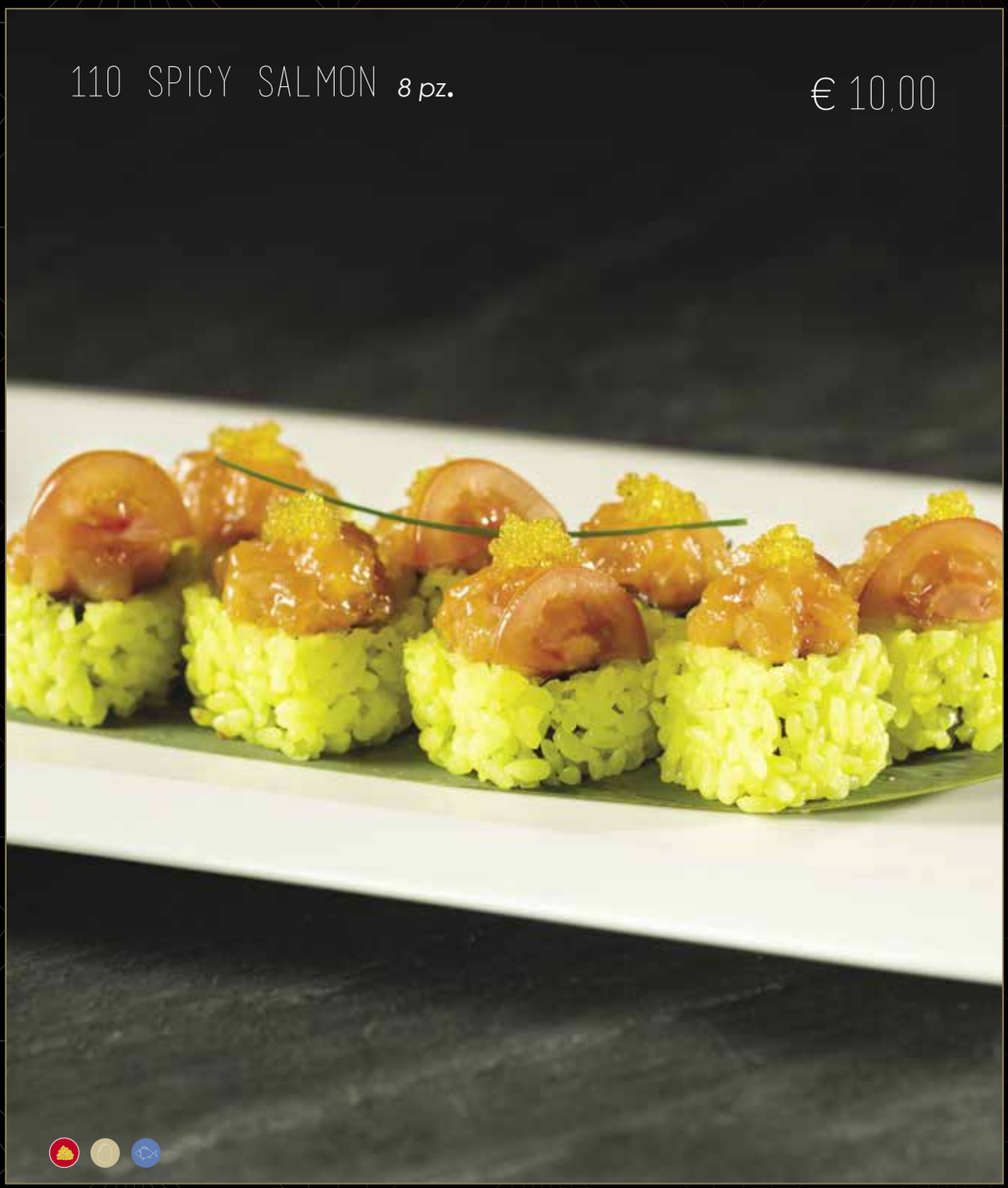
Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante e guarniti con °salmone e kataifi

Roll di riso farciti con tartare di °salmone piccante e guarniti con mango, formaggio cremoso e salsa al mango

Roll di riso rosa farciti con avocado, insalata e maionese, guarniti con crema di ceci e salsa alla banana

Roll di riso rosa farciti con °salmone cotto, formaggio cremoso e avocado, guarniti con formaggio cremoso e granella di pistacchio

110 SPICY SALMON *8 pz.* € 10,00



Roll di riso allo zafferano farciti con tartare di °salmone piccante, avocado e maionese, guarniti da tartare di °salmone piccante

Uramaki con riso giallo

Roll di riso allo zafferano farciti con tempura di verdure, avocado e maionese guarniti con croccante di amaretti

*Roll di riso allo zafferano farciti con *surimi in tempura, avocado, guarnito con formaggio cremoso, cipolla croccante e teriyaki*

*Roll di riso allo zafferano farciti con con avocado, insalata e maionese, guarniti con maio nese, *gambero cotto e semi di papavero*

*Roll di riso allo zafferano farciti con *gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con tartare di °salmone piccante e croccante di amaretti*

Uramaki con riso nero

*Roll di riso venere farciti con *gambero in tempura, insalata e maionese, guarniti con °salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki*

Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado e formaggio cremoso

Roll di riso venere farciti con verdure in tempura, avocado e maionese, guarniti con salsa teriyaki

Uramaki con riso nero

*Roll di riso venere farciti con*gambero in tempura, maionese e insalata, guarniti con mango e salsa teriyaki*

Roll di riso venere farciti con °salmone cotto, formaggio cremoso e avocado

Roll di riso venere farciti con avocado, insalata e maionese, guarniti con puré di patate

Nigiri

Bocconcino di riso con °salmone

Bocconcino di riso con °tonno

Bocconcino di riso con °branzino

*Bocconcino di riso con *gambero cotto*

Nigiri

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

*Bocconcino di riso con *gambero crudo*

Bocconcino di riso con avocado

Bocconcino di riso con °salmone scottato e scaglie di mandorle

Nigiri

Nigiri di °salmone con avocado e formaggio cremoso

Nigiri al manzo scottato con foie gras

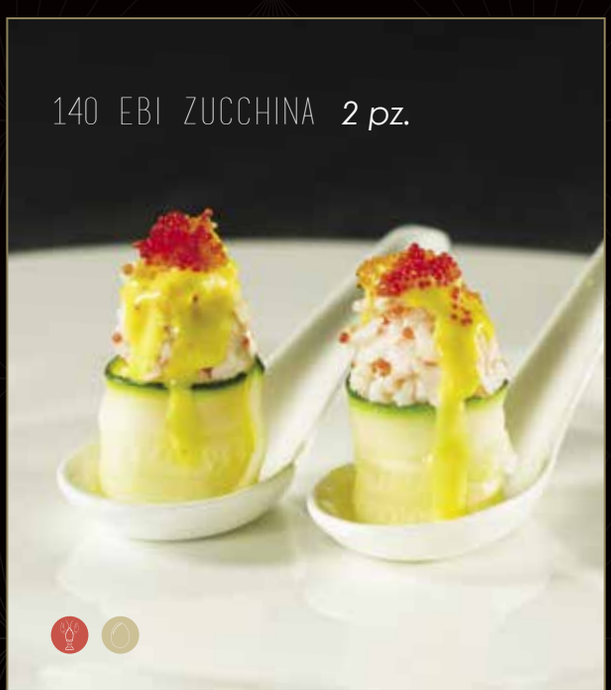
Gunkan

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

Bocconcino di riso avvolto con °salmone, guarnito con tartare di °salmone

Bocconcino di riso avvolto con °salmone, guarnito con tartare di °salmone piccante

Bocconcino di riso avvolto con °salmone, guarnito con formaggio cremoso



*Bocconcino di riso avvolto con zucchina, farcito con tartare di *gambero cotto, maionese*

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

Bocconcino di riso avvolto con zucchina, guarnito con formaggio cremoso e croccante di mandorle

Bocconcini di riso con °salmone, formaggio cremoso e mandorle

Bocconcini di riso avvolto con sfoglia di soia, guarniti con tartare di° salmone piccante e scaglie di mandorle

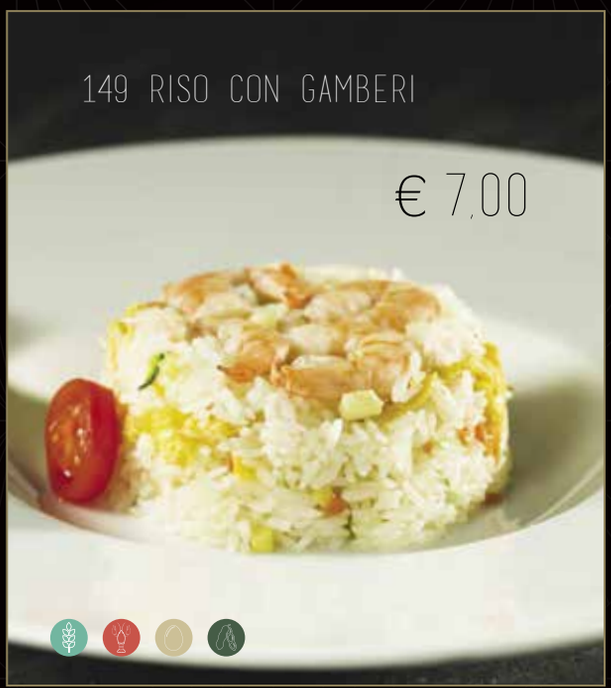
n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

*Bocconcini di riso avvolti con sfoglia di soia, guarniti con tartare di *gambero cotto e maionese allo zafferano*

Bocconcini di riso avvolti con sfoglia di soia, guarniti con uova di pesce

Riso

*Riso venere saltato con *frutti di mare e verdure miste*

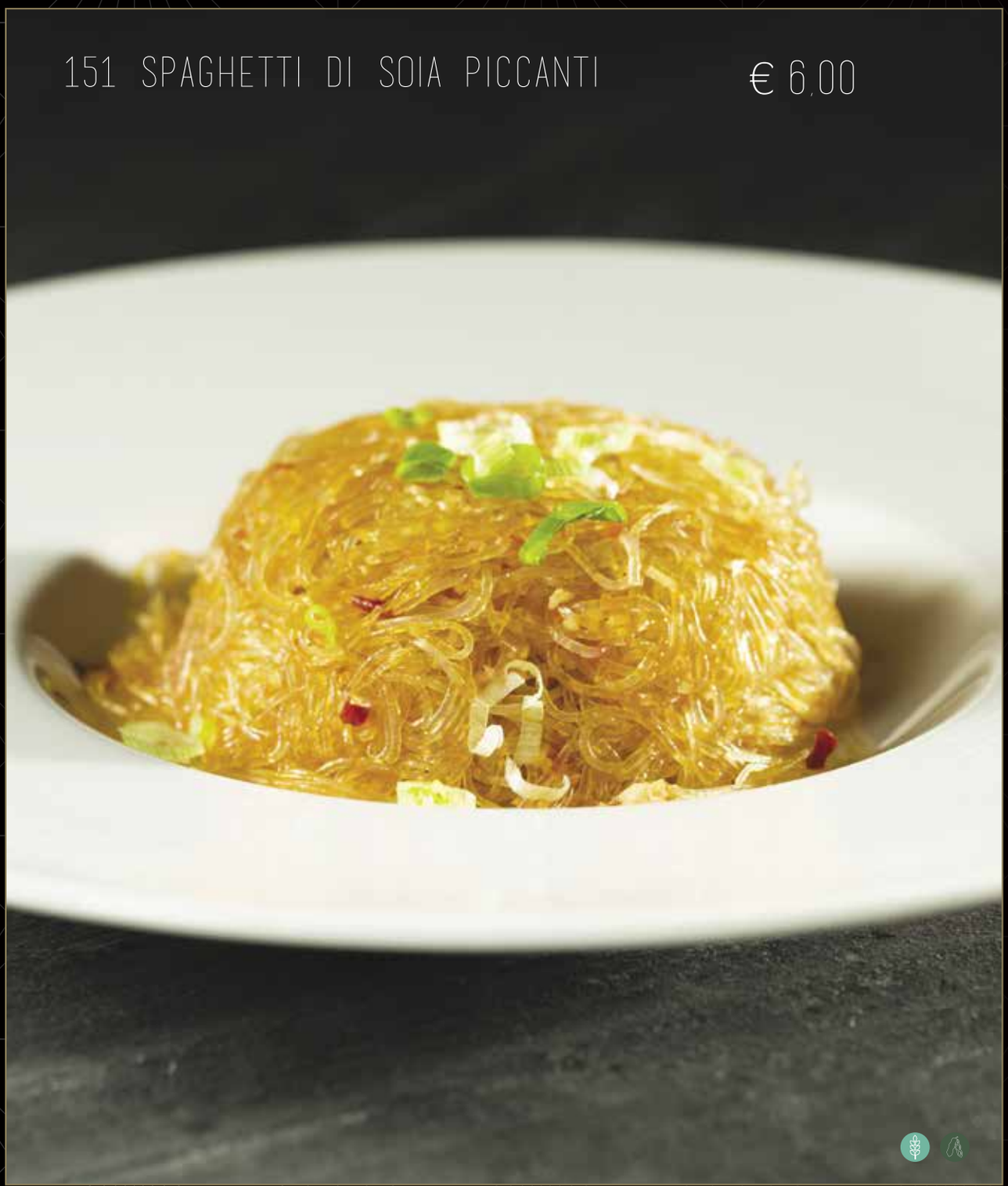


*Riso saltato con *gamberi e verdure miste*

Riso bianco cotto al vapore

Riso saltato con verdure e curcuma guarnito con bacon croccante e arachidi piccanti

151 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI € 6,00



Spaghetti di soia saltati con carne di maiale e peperoni in salsa piccante

Pasta

*Spaghetti di soia saltati con *gamberi e verdure miste*

Spaghetti di riso saltati con verdure miste

*Spaghetti udon saltati con *frutti di mare e verdure miste*

Spaghetti di grano saltati con verdure miste

Pasta

*Spaghetti di grano saraceno saltati con *gamberi e verdure miste*

*Tagliatelle di riso saltati con *gamberi, verdure miste e granelle di arachidi*

Ramen in brodo con uova soda e alghe wakame

Fritti

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

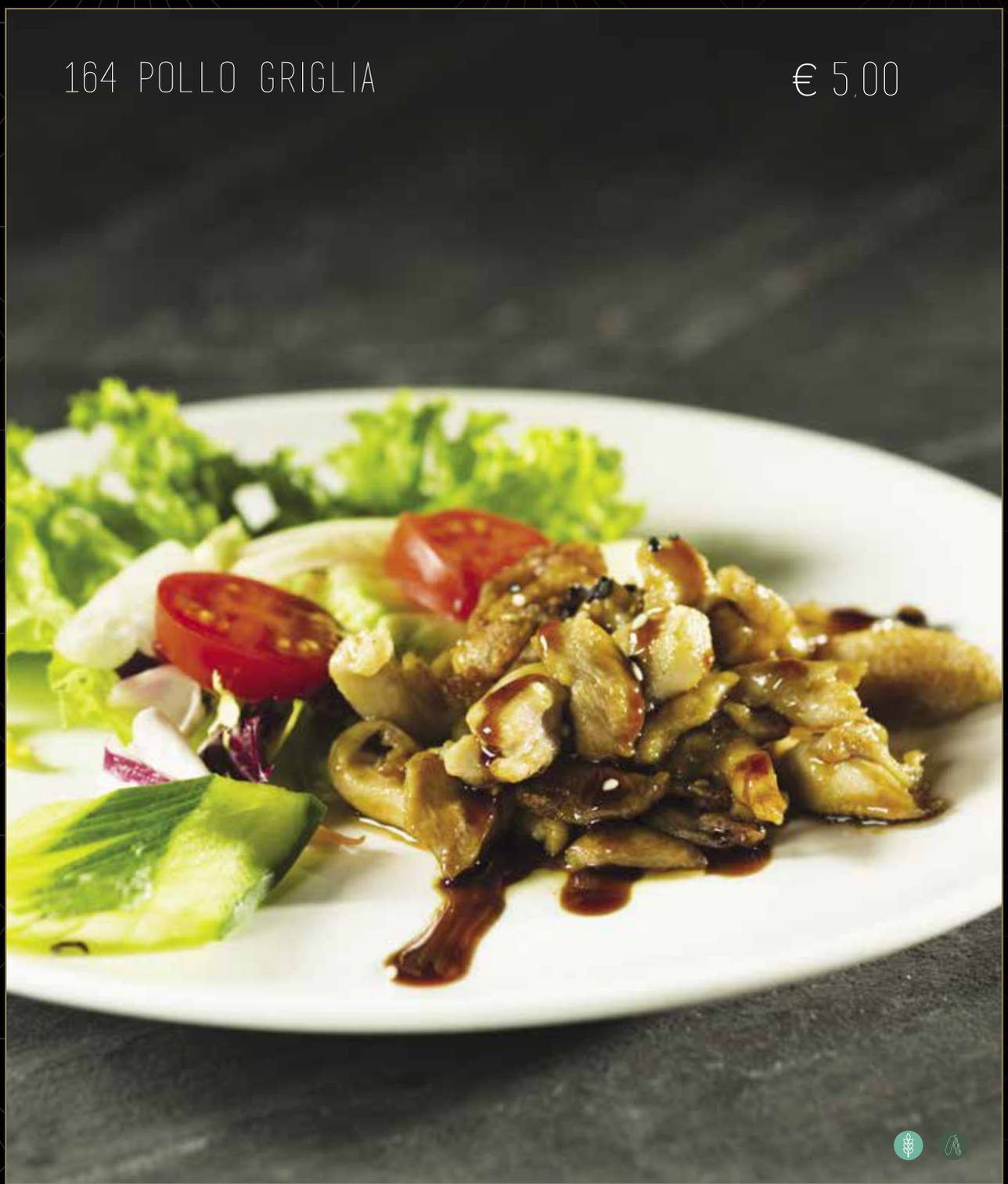
*Frittura giapponese di *gamberoni*

Frittura giapponese di verdure miste

*Frittura giapponese di *gamberoni*
e verdure miste

Cotoletta di pollo impanata e fritta

164 POLLO GRIGLIA € 5,00

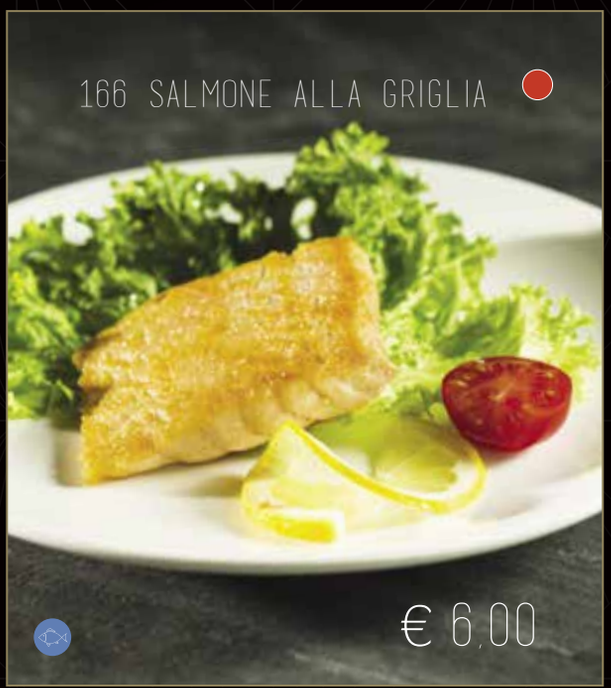


Pollo grigliato in salsa teriyaki

Griglia

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

**Gamberoni grigliati*



°Salmone grigliato

Spiedini di manzo grigliati

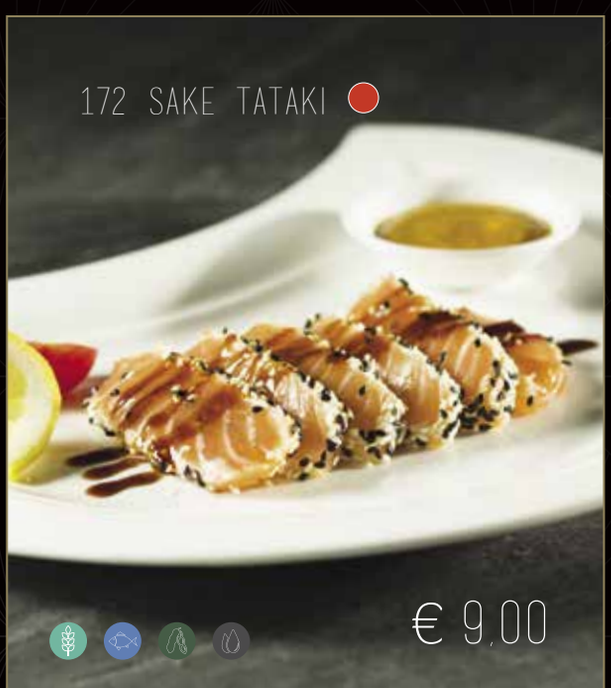
Griglia

n.b.
il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

Spiedini di pollo grigliati

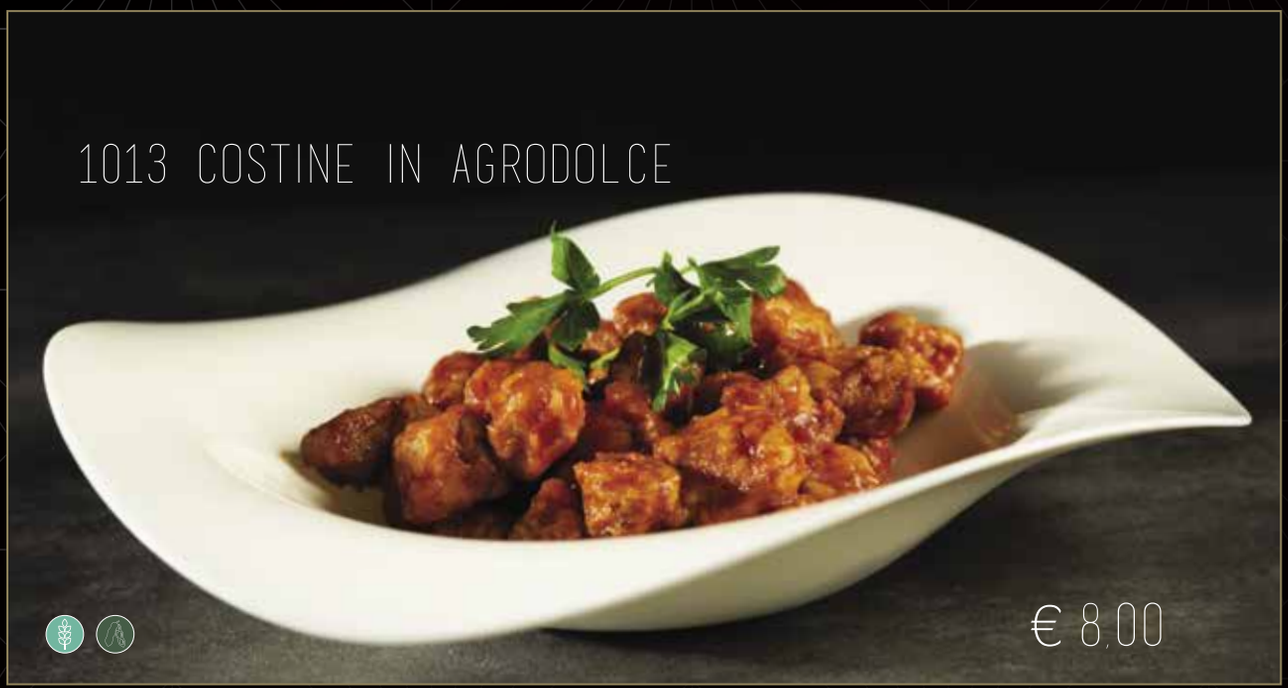
*Spiedini di *gamberi grigliati*

Spiedini di seppie grigliati



°Salmone scottato in crosta di sesamo con salsa teriyaki

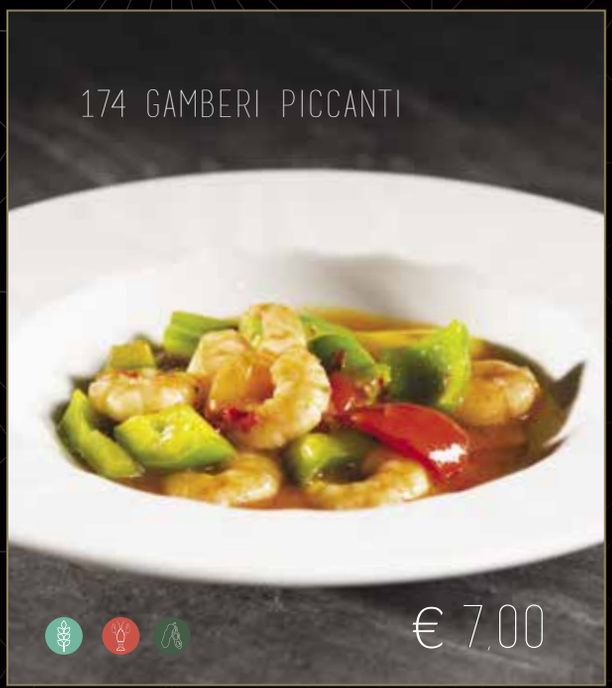
Secondi piatti



Costine di maiale in salsa agrodolce

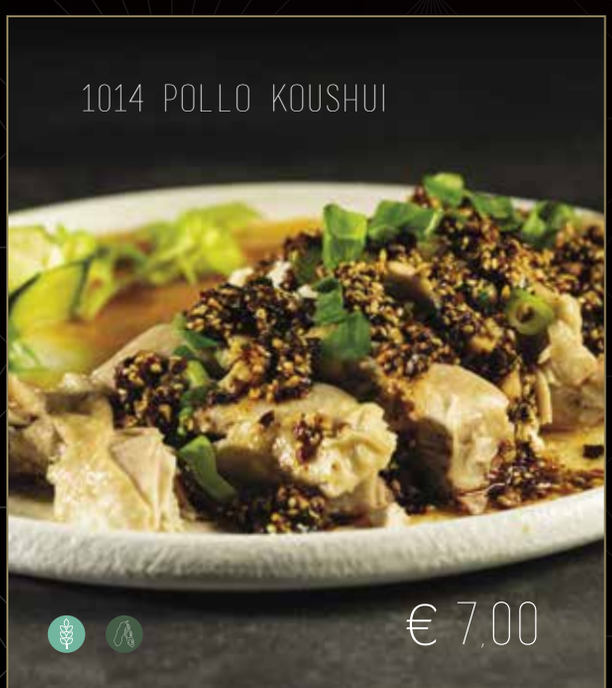
**Gamberetti saltati con verdure miste*

Secondi piatti



**Gamberetti saltati in salsa piccante*

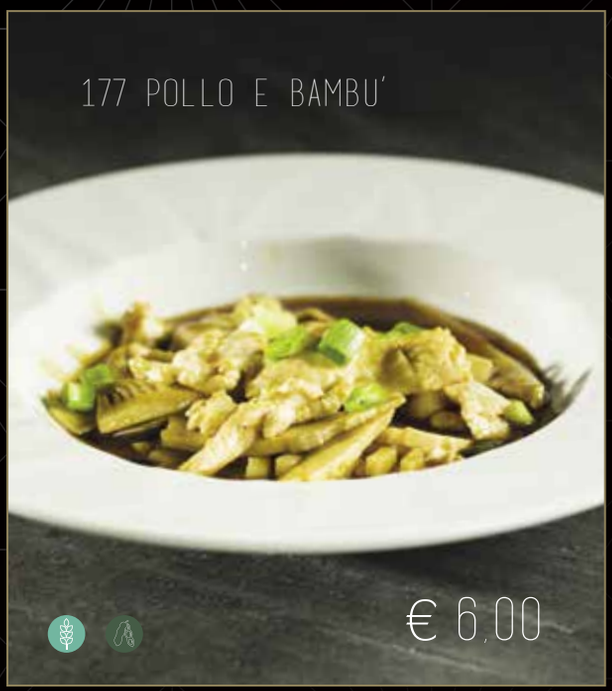
**Gamberetti saltati con sale e pepe*



Pollo cotto al vapore in salsa piccante

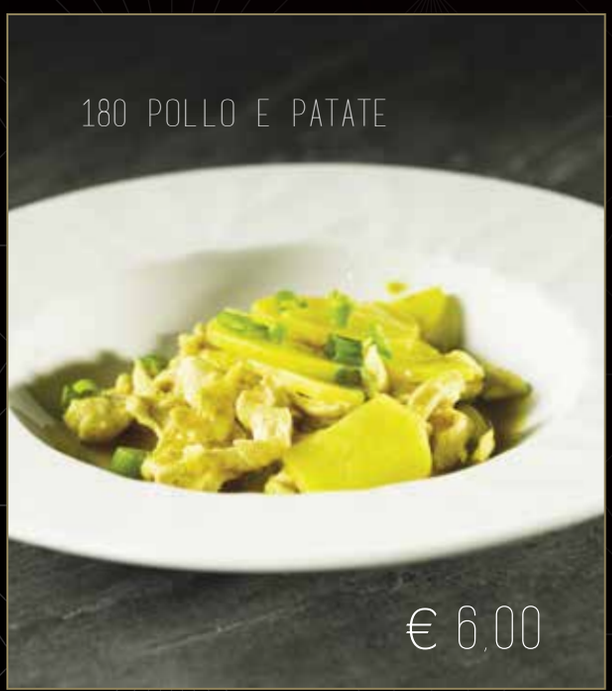
Pollo saltato con verdure

Secondi piatti

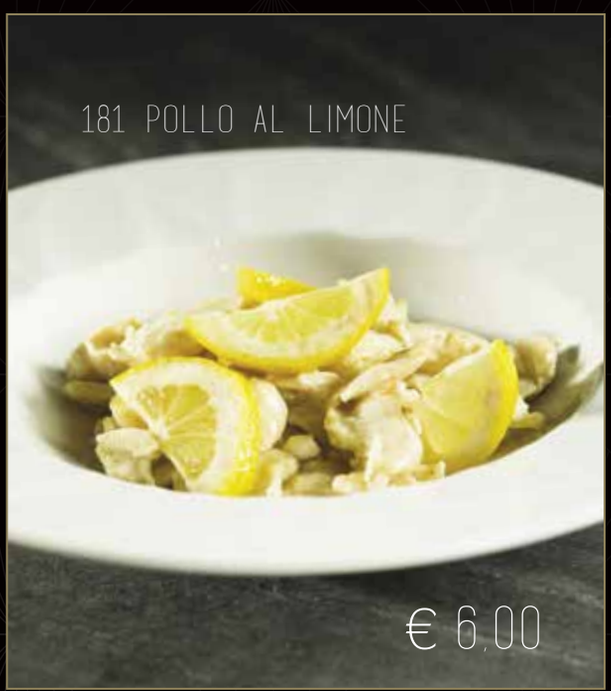


Pollo saltato con bambù

Pollo saltato con mandorle



Pollo saltato con patate



Pollo saltato con salsa al limone

Secondi piatti

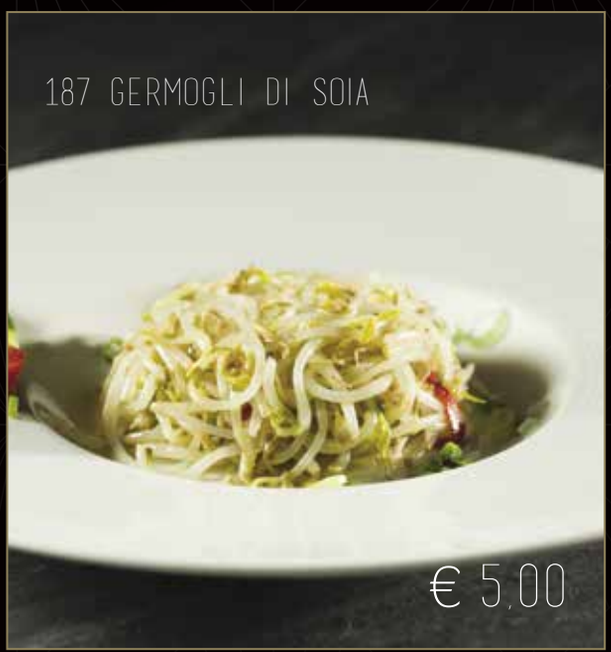
Manzo saltato con cipolle

Manzo stufato con patate

Straccetti di manzo ai 5 aromi piccanti

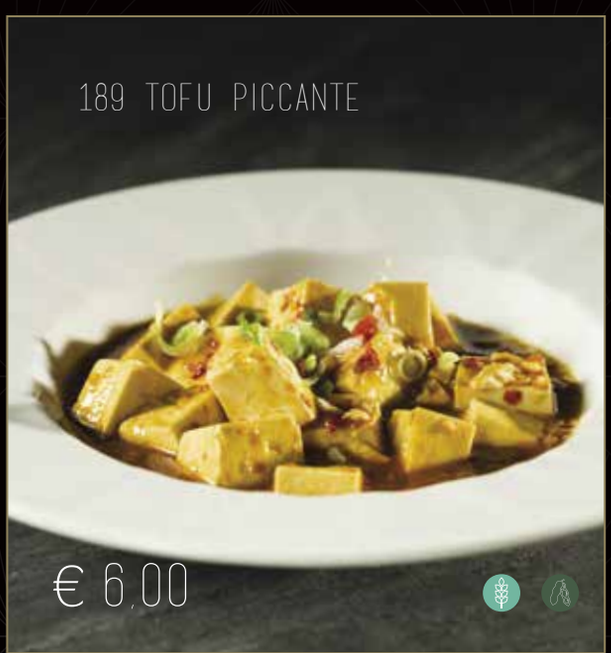
Vegetali

Verdure cinesi saltate



Germogli di soia saltati

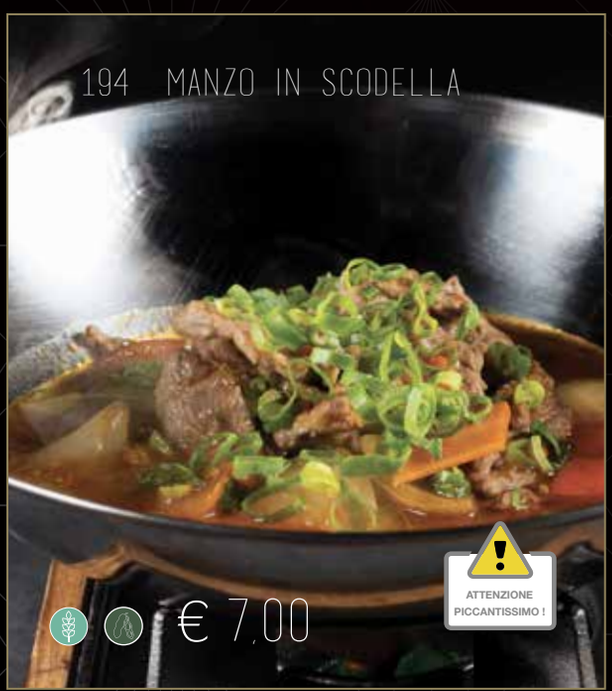
Fettine di tofu, avvolto da una croccante panatura



Tofu stufato con carne piccante

Secondi piatti

Cavolfiori saltati e serviti nella tradizionale pentola



Manzo servito nella tradizionale pentola

Pollo servito nella tradizionale pentola

BOLLICINE

CHAMPAGNE

Origine BRUT	Olivier P.&F.	cl. 0,75	€ 60,00
La Cuvèe	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 65,00
Gourmandise Rosè	Olivier P.&F.	cl. 0,75	€ 80,00
Grand BRUT	Perrier Jouet	cl. 0,75	€ 90,00
Ultra BRUT	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 100,00
Cuvèe Rosè	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 120,00
Grand Siecle	Laurent Perrier	cl. 0,75	€ 160,00
Belle Epoque	Perrier Jouet	cl. 0,75	€ 180,00
Dom Perignon		cl. 0,75	€ 200,00

LOMBARDIA metodo classico

Cuvèe Dei Frati BRUT	Cà Dei Frati	cl. 0,75	€ 28,00
Cuvèe Dei Frati BRUT	Cà Dei Frati	cl. 0,37	€ 15,00
Saten BRUT	Camossi	cl. 0,75	€ 32,00
Rosè EXTRA BRUT	Camossi	cl. 0,75	€ 32,00
Cuvèe Royale BRUT	Montenisa	cl. 0,75	€ 38,00
Blan de Blancs	Montenisa	cl. 0,75	€ 50,00
Cuveè prestige	Cà del Bosco	cl. 0,75	€ 55,00
Alma Gran cuveè	Bellavista	cl. 0,75	€ 55,00
Alma Gran cuveè	Bellavista	l. 1,50	€ 115,00
Vintage Saten	Cà del Bosco	cl. 0,75	€ 70,00

PIEMONTE metodo classico

TM BRUT 24 mesi	Montemagno	cl. 0,75	€ 26,00
Alta Langa Oudenis	Serafino	cl. 0,75	€ 30,00
Riserva DOCG Zero BRUT	Serafino	cl. 0,75	€ 60,00

VENETO metodo classico

Barricaia Noir	Rinaldi	cl. 0,75	€ 110,00

LOMBARDIA metodo charmat

EXTRA DRY Millesimato	Sacchetto	cl. 0,75	€ 20,00
Prosecco Asolo biologico	Sacchetto	cl. 0,75	€ 25,00
Dirupo EXTRA DRY	Andreola	cl. 0,75	€ 26,00
Dirupo EXTRA DRY	Andreola	cl. 0,37	€ 14,00

VINI BIANCHI

INTERNAZIONALI

Petit Chablis	Dampt Sebastian	Chabli (Fr)	cl. 0,75	€ 45,00
Pouilly fumè	Prelude Pabiot	Loira (Fr)	cl. 0,75	€ 45,00
Riesling Trocken secco	Dr Loosen	Moseltal (D)	cl. 0,75	€ 40,00
Bishop's Leap Sauvignon	B DE B	N. Zelanda	cl. 0,75	€ 42,00

NAZIONALI

Curtefranca	Bellavista	Lombardia	cl. 0,75	€ 32,00
Corte del lupo	Cà del Bosco	Lombardia	cl. 0,75	€ 48,00
I Frati Lugana	Cà dei Frati	Lombardia	cl. 0,75	€ 28,00
I Frati Lugana	Cà dei Frati	Lombardia	cl. 0,37	€ 14,00
T	Tramin	Trentino	cl. 0,75	€ 24,00
Pinot blanc	Hartmann Dona'	Trentino	cl. 0,75	€ 32 ,00
NM	Nals Margreid	Trentino	cl. 0,75	€ 24,00
Leiten Gewurtztraminer	Nals Margreid	Trentino	cl. 0,75	€ 34,00
Ribolla gialla	Zorzettig	Friuli	cl. 0,75	€ 28,00
Sharis	Felluga	Friuli	cl. 0,75	€ 28,00
Sauvignon DOP	Sturm	Friuli	cl. 0,75	€ 32,00
Possessioni	Masi	Veneto	cl. 0,75	€ 28,00
Solis	Montemagno	Piemonte	cl. 0,75	€ 28,00
Blangè	Ceretto	Piemonte	cl. 0,75	€ 32,00
Roero Arneis DOP	TDB	Piemonte	cl. 0,75	€ 24,00
Amarela Passerina	Garofoli	Marche	cl. 0,75	€ 22,00
Verdicchio di Jesi	Andrea Felici	Marche	cl. 0,75	€ 30,00
Cervaro della Sala	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 80,00
Cervaro della Sala	Antinori	Umbria	l. 1,5	€ 170,00
Conte della Vipera	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 44,00
San Giovanni della Sala	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 44,00
Bramito	Antinori	Umbria	cl. 0,75	€ 32,00
Chardonnay	Cvetic Masciarelli	Abruzzo	cl. 0,75	€ 45,00
Falanghina selezione	La Guardiense	Campania	cl. 0,75	€ 24,00
Greco Pietralata	La Guardiense	Campania	cl. 0,75	€ 28,00
Chardonnay	Tormaresca	Puglia	cl. 0,75	€ 24,00
Critone	Librandi	Calabria	cl. 0,75	€ 28,00
Caeles Cataratto bio	Firriato	Sicilia	cl. 0,75	€ 28,00
Quater	Firriato	Sicilia	cl. 0,75	€ 34,00
Donna Fugata	Vigna di Gabri	Sicilia	cl. 0,75	€ 36,00
Costamolino	Argiolas	Sardegna	cl. 0,75	€ 26,00
Karagnanj Vermentino	Tondini	Sardegna	cl. 0,75	€ 28,00

BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

Acqua	0,75 l.	€ 3,00
Acqua Lurisia	0,50 l.	€ 2,50
Acqua Lurisia	0,75 l.	€ 3,50

Bibite in lattina
(Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca) € 3,00

The verde Giapponese (teiera)	€ 3,50
The al gelsomino (teiera)	€ 3,50

BIRRE

Asahi		33 cl.	€ 5,00
Sapporo		50 cl.	€ 5,00
Gran riserva Peroni		50 cl.	€ 5,00
Peroni senza glutine		30 cl.	€ 5,00
Kozel Lager		33 cl.	€ 5,00
Birra piccola Asahi	spina	20 cl.	€ 3,00
Birra media Asahi	spina	40 cl.	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,30
Caffè corretto	€ 1,80
Decaffeinato	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Orzo	€ 1,50

SAKE

	Bottiglia	Calice
Movat (champagne di riso)	€ 18,00	
Hiyashibori	€ 35,00	€ 6,00
Karakuchi	€ 10,00	
Densho	€ 30,00	€ 6,00

ALCOLICI

Yuzu	8 % vol.	€ 4,00
Sakè aromatizzato con succo fresco di yuzu, l'agrume più pregiato al mondo		
Sumomo	8 % vol.	€ 4,00
Sakè aromatizzato con succo fresco di sumomo, una pesca giapponese		
Umeshu	12 % vol.	€ 4,00
Leggero liquore alle prugne giapponesi di qualità fatto con Nihonshu puro		
Edo Genshu	18 % vol.	€ 5,00
Sakè prodotto con una ricetta di 500 anni fa, si abbina molto bene ai dolci e al cioccolato		
Shochu Mizunara	40 % vol.	€ 8,00
Distillato del miglior orzo selezionato, invecchiato un anno in botti di Mizunara,"una quercia giapponese molto pregiata"		
Fujisan Whisky	40 % vol.	€ 5,00
Shochu di orzo	25 % vol.	€ 4,00
Shochu di patata dolce	25 % vol.	€ 4,00
Digestivi, grappe e liquori		€ 3,00
Whisky		€ 4,00

DESSERT

Frutta di stagione, sorbetto e gelato	€ 5,00
Mochi	€ 6,00
Dolci di alta pasticceria (serviti al carrello, chiedere al personale di servizio)	€ 7,00

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"
All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

Tobiko, uova di pesce volante, Ikura, uova di salmonidi

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(°) Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(°) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

( ) Avvertenza: contiene coloranti che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini
Warning: contains dyes that can negatively affect the activity and attention of children