



## Kaiseki Restaurant

### Kaiseki Unlimited

28,90 €

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

Bambini sotto i 120 cm. 14,90 €

Coperto Extra Lounge VIP Sofà

2,00 €

Mangia tutto quello che vuoi con 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

Tutti i clienti seduti allo stesso tavolo devono scegliere la stessa formula di menù,  
se scegliete il menù alla carta si prega di avvisare prima dell'ordine.

La consumazione è obbligatoria.

Le immagini sono puramente illustrative.

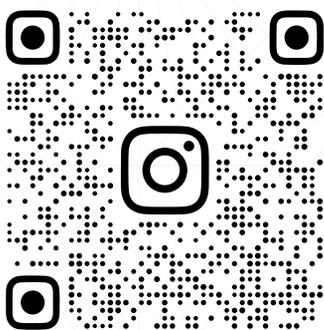


Piccante



Vegetariano

“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\_AMBIVERE**

Seguici su



**FREE WIFI**



K-Kaiseki - Free WI-FI



## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta



Viaggio nella capitale contemporanea: Mix dei nigiri più pregiati, uramaki special, gunkan special e hosomaki



Viaggio nella città tradizionale: Mix di crudo pregiato

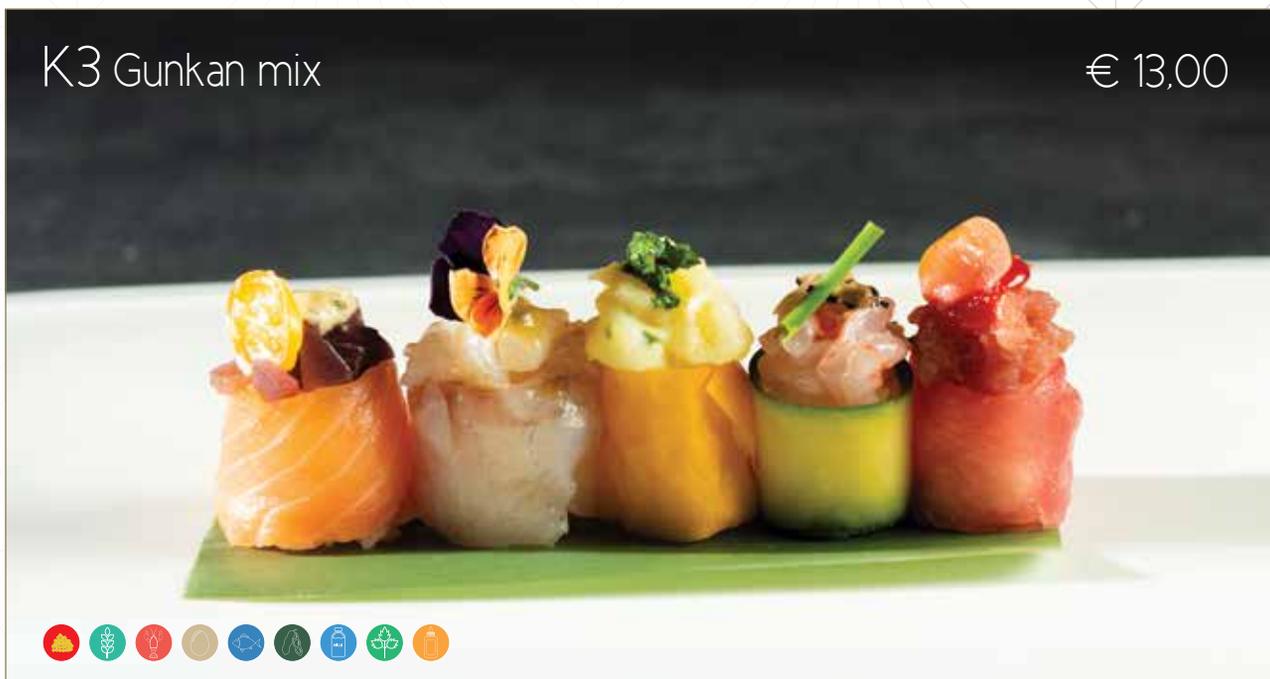
## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta



### K3 Gunkan mix

€ 13,00



Degustazione di 5 Gunkan special

### K4 Carpaccio K selection

€ 14,00



Carpaccio di °salmone, °tonno, °branzino e \*gambero rosso in salsa ponzu °classic° accompagnato da kizami di wasabi



## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta

### K5 Fritto royal

€ 15,00



Fritto misto di \*granchio morbido, \*gamberoni, \*gamberetti e \*calamari

### K6 Ceviche mediterranea

€ 10,00



Cubetti di pesce misto alla mediterranea con salsa ponzu

## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta



### K7 Salmon flambè

€ 8,00

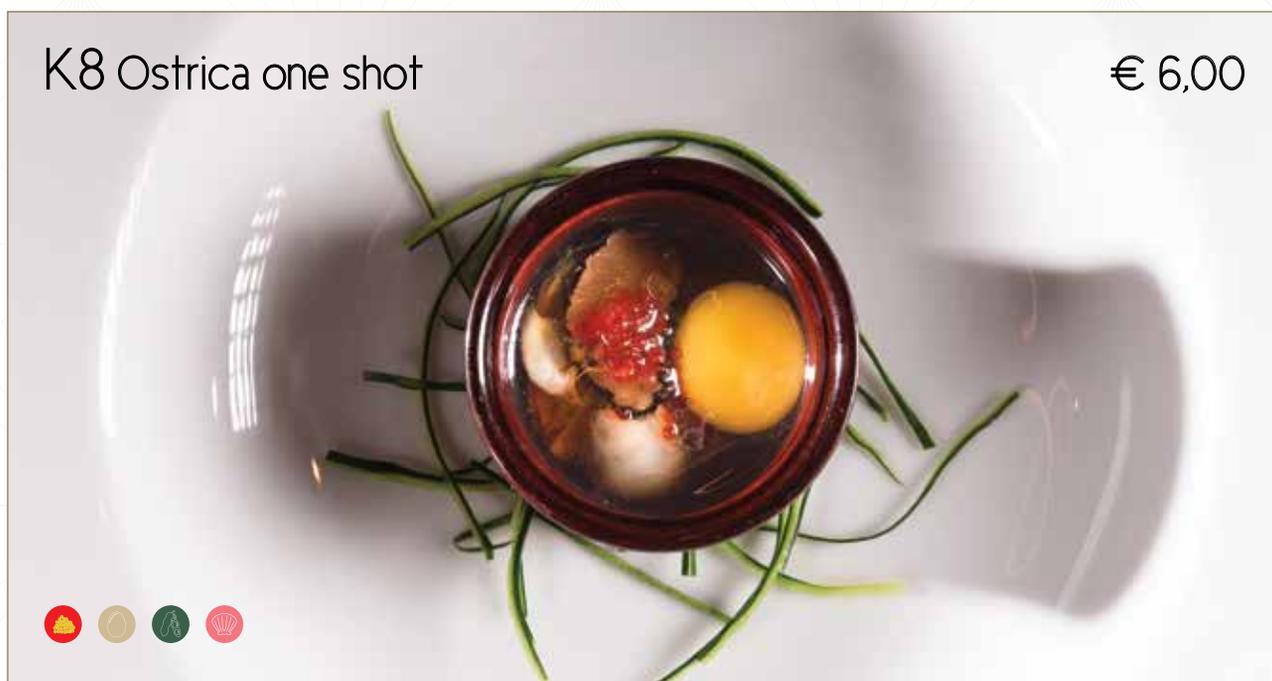


Fettine di °salmone flambè in salsa teriyaki, olio d'oliva su purè di patate



### K8 Ostrica one shot

€ 6,00



\*Ostrica con uova di quaglia, tartufo nero, tobiko in salsa ponzu e whisky





## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta



K9 Gamberi rossi al tartufo

€ 9,00

\*Gamberi rossi con salsa ponzu e tartufo nero



K10 Lobster roll 4 pz.

€ 16,00

Roll di riso farciti con \*gamberi cotti e avocado, guarniti con \*astice e maionese al miso flambè

## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta



K11 Capesante kataifi

€ 8,00



\*Capesante avvolte con pasta kataifi, servite con alghe wakame

K12 Millefoglie di tonno 2 pz.

€ 10,00



Strati di pasta fillo con ripieno di pomodoro confit, \*tonno, crema di philadelphia tartufata e salasa teriyaki



## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta

K13 Salmone pistacchio

€ 13,00



\*Salmone scottato con salsa kaisekie granelle di pistacchio

K14 Gamberoni kataifi 2 pz.

€ 8,00



\*Gamberi croccanti avvolti con pasta kataifi croccanti e salsa rosa

## PIATTI SPECIALI

Nel menù cena sono compresi 2 piatti speciali a scelta



K15 Mazara tartare

€ 12,00



Tartare di \*gambero rosso con salsa passion fruit e granella di pistacchio su letto di burrata



## ANTIPASTI CALDI

01 Harumaki 2 pz. € 2,00



Involtini di pasta sfoglia farciti con verdure

02 Samurai stick 2 pz.  
€ 4,00



Involtini di pasta sfoglia con \*gamberi

03 Involto vietnamita 2 pz.  
€ 4,00



Involtini farciti con carne di maiale

04 Chele granchio 2 pz.  
€ 4,00



Chele di \*granchio fritte

## ANTIPASTI CALDI



05 Tako yaki 3 pz. € 5,00



Polpette di \*polpo e patate con salsa della casa

06 Salmon puré 2 pz.  
€ 4,00



Involtni di °salmon flambé con ripieno di puré di patate e salsa teriyaki

 07 Patatine

€ 4,00



Patine fritte



## ANTIPASTI FREDDI



Tofu con salsa di soia



Alghe agropicanti



Alghe con sesamo e salsa



Bacelli di soia

## ANTIPASTI FREDDI



15 Cocktail di gamberi  
€ 6,00



\*Gamberetti, cotti con salsa rosa

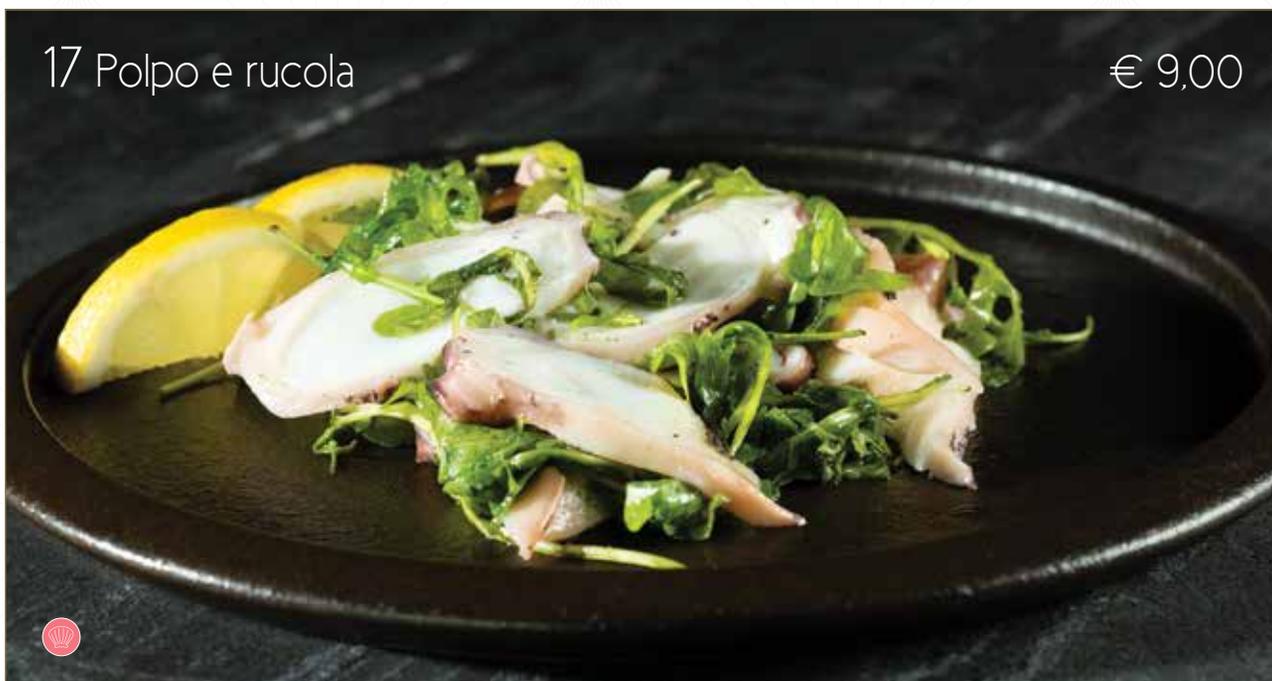
16 Nuvolette di drago  
€ 2,50



Croccanti chips con farina di tapioca e frutti di mare

17 Polpo e rucola

€ 9,00



\*Polpo con rucola speziata



# PANE



Pane orientale al vapore



Pane orientale con crema



Pane orientale con fagioli rossi



Ravioli farciti con \*gamberi e carne mista



Ravioli farciti di carne al vapore



Ravioli con sfoglia di spinaci, farciti con verdure



Ravioli con sfoglia di carote, farciti con °merluzzo



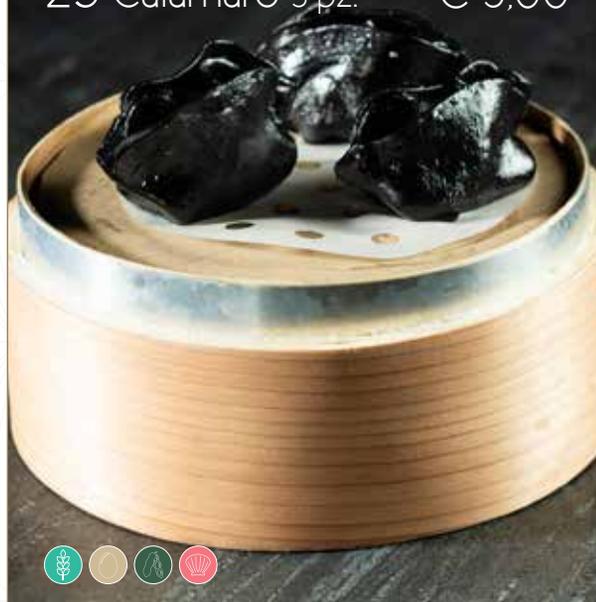
## DIM SUM

28 Gamberi 3 pz. € 6,00



Ravioli con sfoglia di amido, farciti con \*gamberi

29 Calamaro 3 pz. € 5,00



Ravioli con sfoglia al nero di °seppia, farciti con °calamaro

30 Misti 4 pz.

€ 5,00



Degustazione di ravioli misti



Zuppa di miso con alghe, tofu e erba cipollina



Zuppa ai \*frutti di mare



Zuppa agropiccante con tofu, uova, pollo e verdure



Impepata di \*cozze con olio e pepe



## INSALATA

38 Yasai salad € 5,00



Insalata mista con alghe e salsa alle carote

39 Insalata di mare € 9,00



Insalata con pesce misto crudo, sesamo e salsa salad

40 Insalata di polpo € 8,00



Insalata mista con \*polpo cotto, sesamo e salsa salad

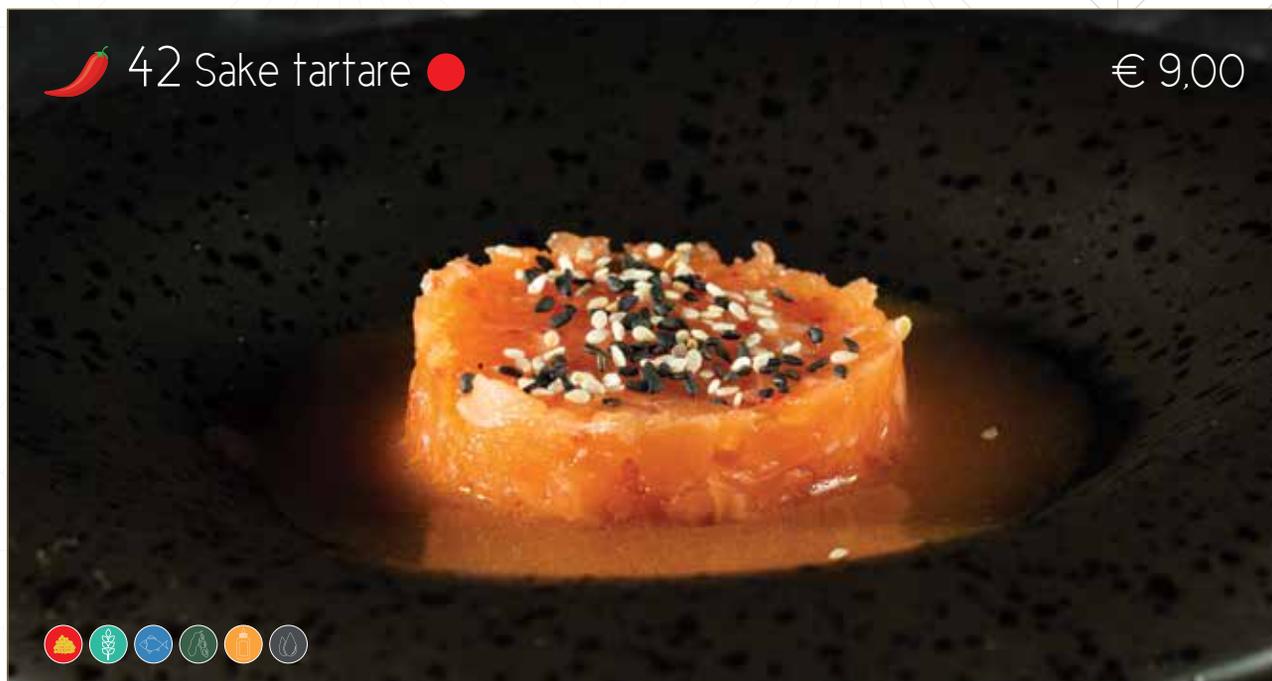
41 Insalata di gamberi con edamame € 10,00



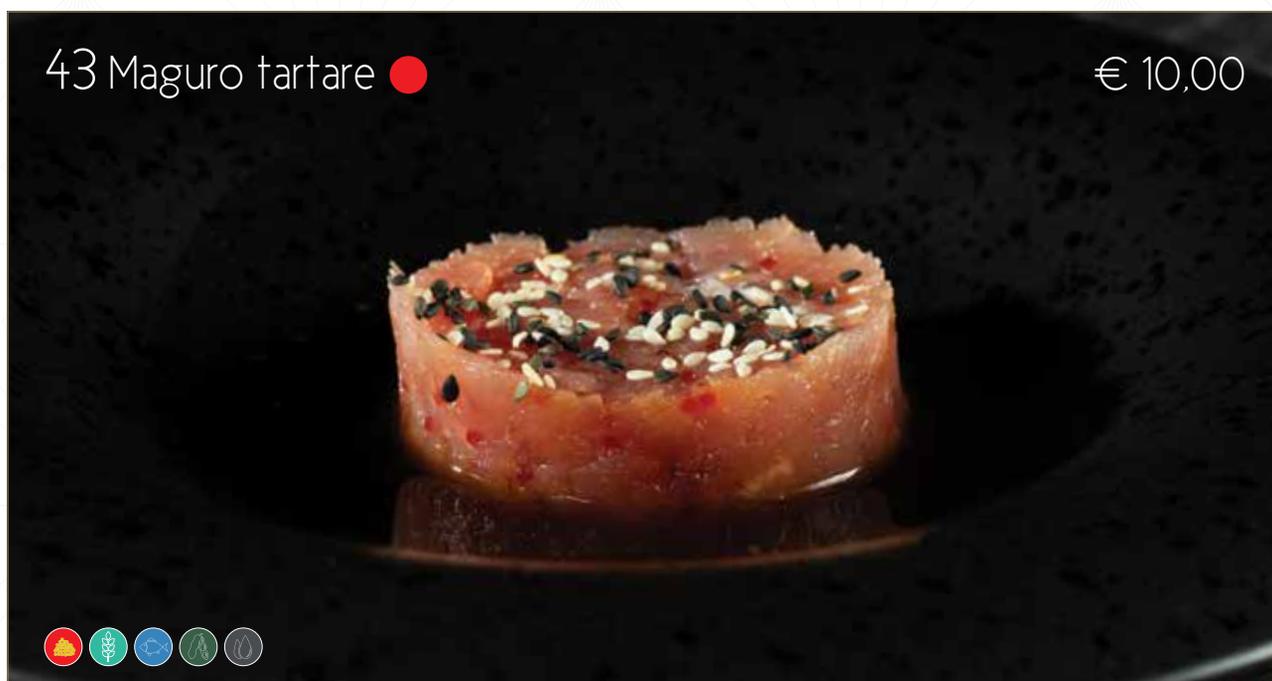
Insalata di \*gamberi e calamari cotti, con mela, speck, avocado in glassa al balsamico, olio d'oliva e pepe nero

● N.B. È possibile ordinare massimo 2 porzioni di TARTARE tra le 5 proposte

## TARTARE



Tartare di °salmone con salsa alle carote, gornita con tobiko e semi di sesamo leggermente piccante



Tartare di °tonno con salsa ponzu e sesamo



## TARTARE

● N.B. È possibile ordinare massimo 2 porzioni di TARTARE tra le 5 proposte

### 44 Kaiseki tartare ●

€ 12,00



Tartare di °salmone con philadelphia e avocado, guarnita con mandorle, tobiko e salsa teriyaki

### 45 Tartare mista ● € 12,00



Tartare di °salmone, °tonno, °branzino con salsa ponzu, mandorle, avocado e sesamo

### 46 Tartare di salmone ● e pistacchio € 10,00



Tartare di °salmone con riso venere e philadelphia, guarnita con pistacchio, tobiko e salsa teriyaki



50 Carpaccio di salmone ●

€ 12,00



\*Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu

51 Tropical scampi 2 pz. ●

€ 8,00



\*Scampi in salsa passion, guarnito con tobiko

52 Carpaccio amaebi ●

€ 12,00



\*Gambero crudo, condito con salsa ponzu



## CARPACCIO

● N.B. È possibile ordinare massimo 2 porzioni di CARPACCIO tra le 5 proposte

### 53 Carpaccio mix con pistacchio ●



€ 14,00



Carpaccio di °pesce misto scottato con salsa ponzu e pistacchio

### ● 54 Carpaccio di tonno ●



€ 13,00



°Tonno crudo condito con salsa ponzu e kizami di wasabi



58 Bao con pollo

€ 5,00



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

59 Bao con manzo € 5,00



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

60 Bao di salmone € 6,00



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



## SASHIMI

● N.B. È possibile ordinare 1 solo piatto di SASHIMI tra le proposte 62, 63 e 64

61 Sake sashimi € 12,00



Fettine di °salmone crudo

62 Special sashimi ● € 12,00



Fettine di °salmone scottate, con riso, noci, guarnite, con ikura e salsa teriyaki

63 Maguro sashimi ● € 14,00



Fettine di °tonno crudo

64 Sashimi mix ● € 16,00



Fettine di °pesce misto e \*scampi



Sushi assortito 13 pz.



Sushi e sashimi assortiti 20 pz.



Sushi e sashimi assortiti 40 pz.



Sushi assortiti vegetariani 10 pz.



## NICETY e TACOS

● N.B. I piatti contrassegnati possono essere ordinati 1 sola volta

72 Nicety flower ● € 8,00



Delicati bocconcini di tempura di fiori di zucca, philadelphia e insalata, avvolti con °salmone scottato e conditi con salsa teriyaki e pistacchio

73 Nicety ebi ● € 8,00



Delicati bocconcini di tempura di \*gamberi, philadelphia e insalata, avvolti con °salmone scottato e conditi con salsa teriyaki

74 Tacos salmone

€ 8,00



Tartare di °salmone con nachos, philadelphia, salsa guacamole, sesamo e granelle di pistacchio



75 Sakedon

€ 14,00



Fettine di °salmone su letto di riso con sesamo e avocado

76 Chirashi mix

€ 14,00

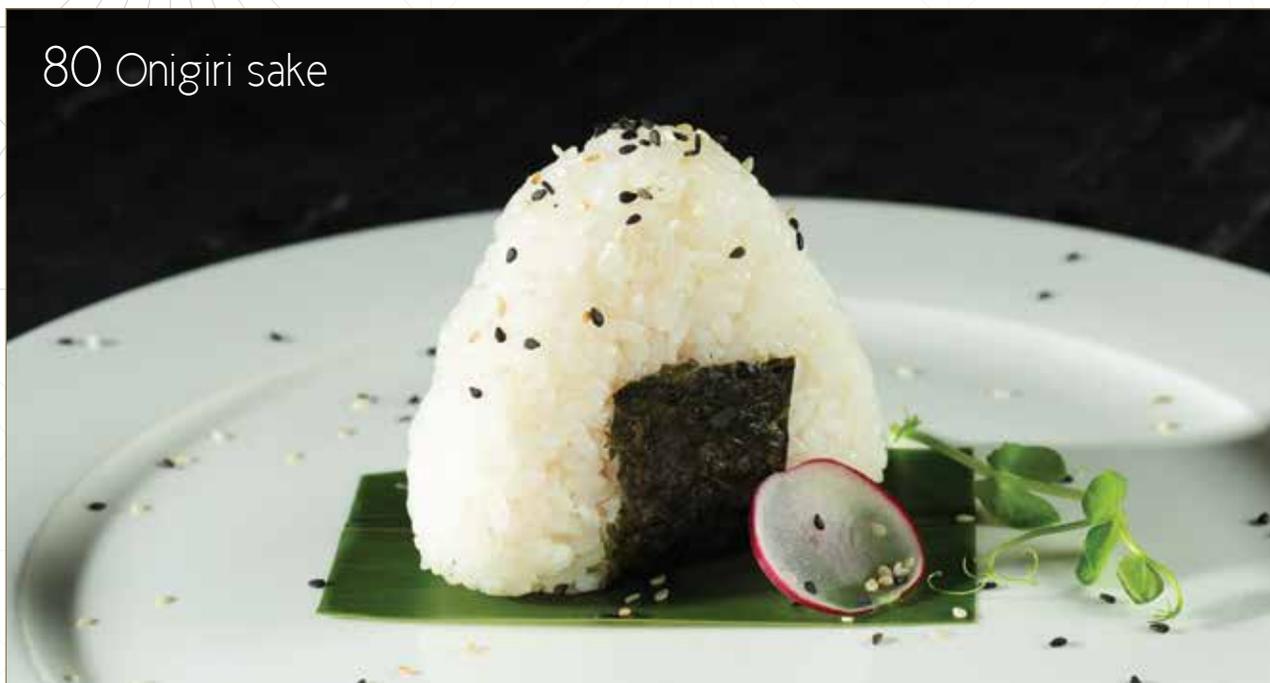


Fettine di °pesce misto su letto di riso con sesamo



ONIGIRI 1PZ.

80 Onigiri sake



Polpette di riso farcite

80 Onigiri sake 

Polpette di riso farcite con °salmone e salsa teriyaki

€ 4,00

81 Onigiri maguro 

Polpette di riso farcite con °tonno

€ 4,00

82 Onigiri spicy sake   

Polpette di riso farcite con °salmone piccante

€ 4,00

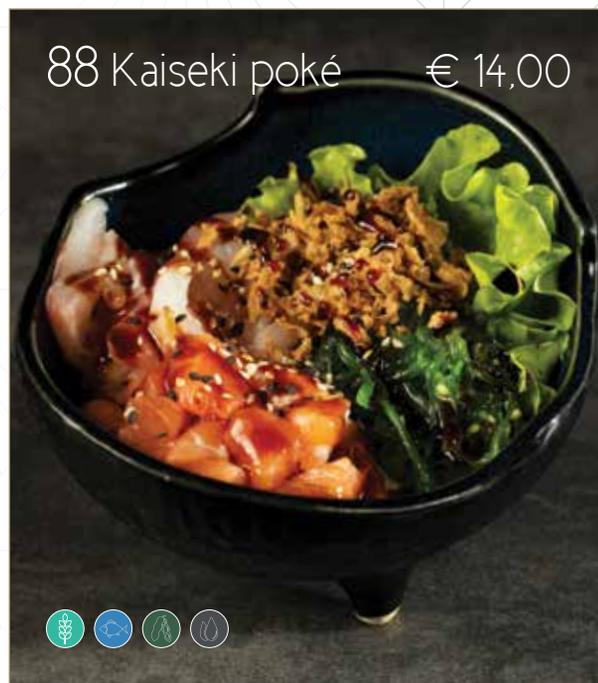
83 Onigiri miura    

Polpette di riso farcite con °salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

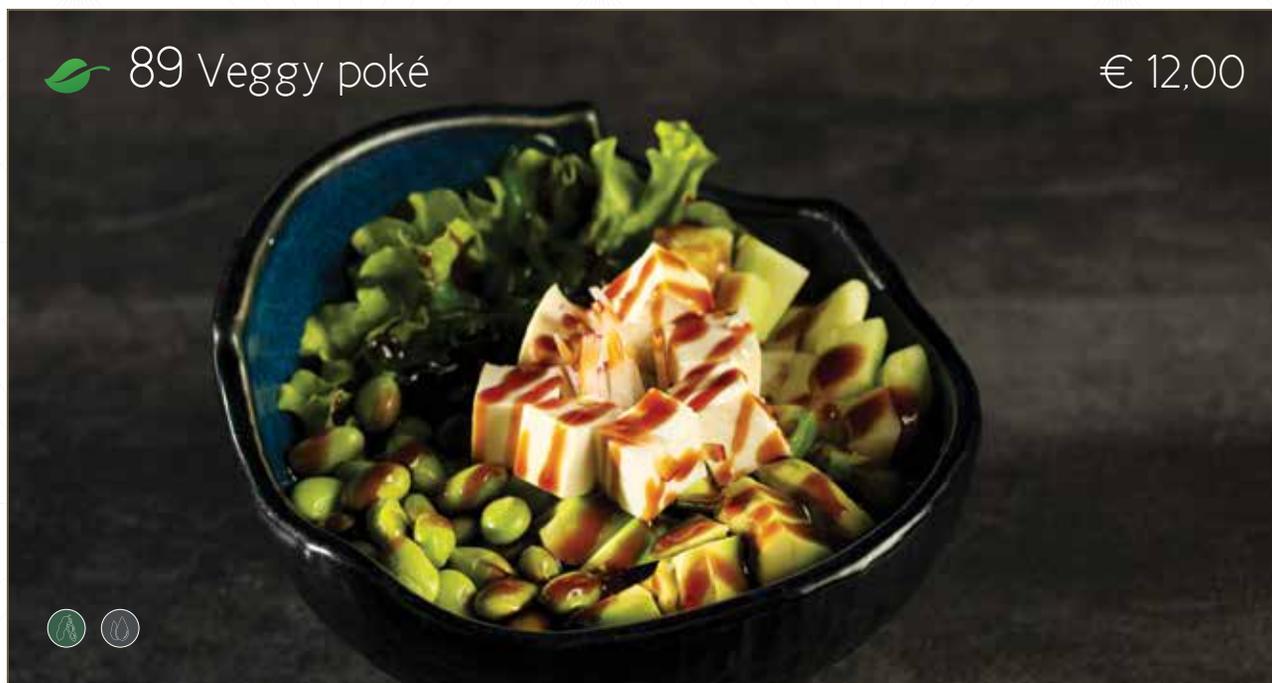
€ 4,00



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



NIGIRI 2 pz.

90 Sake

€ 3,00



Bocconcini di riso con °salmone

91 Maguro

€ 4,00



Bocconcini di riso con °tonno

92 Tai

€ 3,00



Bocconcini di riso con °branzino

93 Ebi

€ 3,00



Bocconcini di riso con \*gambero cotto



Bocconcini di riso con \*gambero crudo



Bocconcini di riso con \*anguilla



Bocconcini di riso con avocado



## NIGIRI FLAMBÈ 2 pz.

97 Salmone flambè € 4,00  
al pistacchio



Bocconcini di riso con °salmone scottato, pistacchi e salsa teriyaki

98 Salmone flambè € 4,00  
e philadelphia



Bocconcini di riso con °salmone scottato, philadelphia e salsa teriyaki

99 Mandorle € 4,00



Bocconcini di riso con °salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki

100 Foie gras € 5,00



Bocconcini di riso con °salmone scottato, foie gras, mandorle e salsa teriyaki

GUNKAN 2 pz.



 104 Soy salmon € 3,50



Bigné di riso avvolti con carta di soia e sesamo, guarniti con tartare di °salmone



 105 Soy gambero € 4,00



Bigné di riso avvolti con carta di soia e sesamo, guarniti con tartare di \*gambero



 106 Gunkan sake € 3,50



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di °salmone



107 Gunkan maguro € 4,50



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con tartare di °tonno



## GUNKAN 2 pz.

108 Gunkan tobiko € 3,50



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con uova di °pesce volante

 109 Gunkan zucchini € 4,00



Bigné di riso avvolti zucchini tagliata sottile, guarniti con tartare di \*gamberi

110 Gio tropical € 4,50



Bigné di riso avvolti con °salmon, guarniti con philadelphia e frutta di stagione

 111 Gio spicy salmon € 4,50



Bigné di riso avvolti con °salmon, guarniti con tartare di °salmon e condita con salsa speziata



112 Gio spicy tuna  
€ 4,50

Bigné di riso avvolti con °tonno, guarniti con tartare di °tonno e condita con salsa speziata



113 Gunkan mandorle € 5,00

Bigné di riso avvolti con °salmone scottato, guarniti con tartare di °salmone, salsa teriyaki e mandorle



114 Gunkan pistacchio

€ 5,00

Bigné di riso avvolti con °salmone scottato, guarniti con tartare di °salmone, salsa teriyaki e pistacchio



GUNKAN SOFT 2 pz.

115 Salmone flambè gunkan

€ 6.00



Bigné di riso avvolti con °salmone flambè farciti con maionese allo zafferano, salsa ai funghi e tartufo nero

116 Mazara gunkan

€ 6.00



Bigné di riso avvolti con °salmone, stracciatella e \*gambero rosso di Mazara

HOSOMAKI 8 pz.



120 Sake

€ 4,50



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



121 Avocado

€ 3,50



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

122 Philadelphia

€ 4,00



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

123 Misto

€ 4,50



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, farciti con °pesce misto



## HOSOMAKI FRITTI 8 pz.

124 Spicy salmon € 8,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con °salmone, tartare di °salmone, salsa teriyaki e kataifi

125 Pesce misto € 11,00



Piccoli roll di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con avocado, fritti in tempura e guarniti con tartare di °pesce misto

 126 Vulcan roll 5 pz.

€ 11,00



Grandi roll di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con \*gamberi fritti, \*surimi, e scaglie di tempura, teriyaki, maionese sriracha e salsa all'esterno



127 Hosomaki fruit

€ 8,00



Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con philadelphia e °salmone, guarniti con frutta di stagione e salsa teriyaki

128 Futomaki frutto 5 pz.

€ 9,00



Grandi rotoli di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con °salmone, avocado e philadelphia



## TEMAKI 1 pz.

132 Sake avocado € 4,00



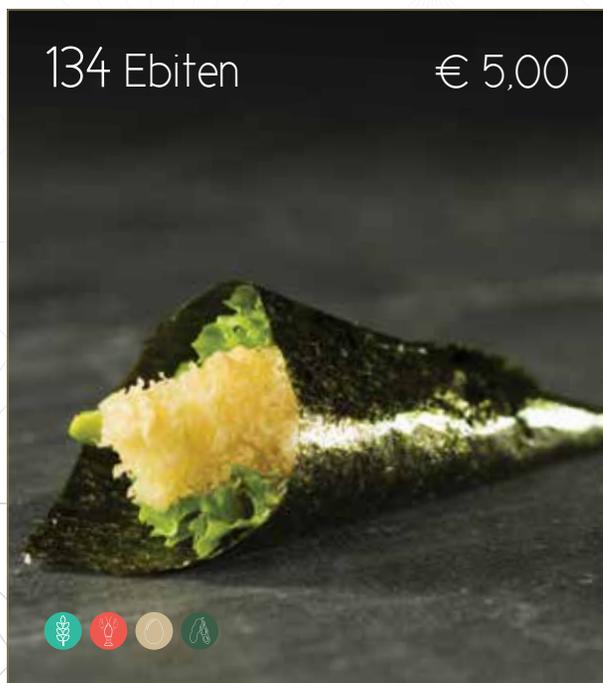
Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con \*salmone, avocado e sesamo

133 Maguro avocado € 5,00



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con \*tonno, avocado e sesamo

134 Ebiten € 5,00



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

 135 Spicy salmon € 4,00



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con \*salmone speziato, cetriolo e spicy mayo



136 Salmon special € 5,00



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmone cotto, philadelphia, insalata, sesamo e salsa teriyaki

137 Temaki K style € 6,00



Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con \*gambero fritto, tartare di °salmone piccante, sesamo e salsa zafferano

 138 Salmon almond € 5,50



Cono di riso avvolto con sfoglia di soia con sesamo, farcito con tartare di °salmone piccante, mandorle e lattuga

139 Tekami venus € 5,50



Cono di riso venere avvolto con sfoglia di soia con sesamo, farcito con tartare di °salmone, pistacchio e salsa teriyaki



## TEMAKI 1 pz.

140 Ange

€ 4,00



Sfoglia di soia con sesamo, farcito con \*gambero fritto, philadelphia, kataiki e salsa teriyaki



141 White

€ 5,00



Sfoglia di soia con sesamo, farcito con °salmone piccante, avocado, mango, philadelphia e tobiko



142 Maguro special

€ 7,00



Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, tartare di °tonno piccante, pistacchio, sesamo e salsa teriyaki

TEMAKI 1 pz.



 143 Temaki special

Cono di sfoglia croccante  
farcito con \*gamberi cotti piccanti,  
maionese e granelle di pistacchio



€ 4,00

 144 Temaki special

Cono di sfoglia croccante  
farcito con tartare di °salmone piccante,  
\*gamberi fritti e croccante di cipolla



€ 4,00



## URAMAKI CLASSICI 4 pz.

148 Salmone avocado  
€ 8,00



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e sesamo

149 Maguro avocado  
€ 10,00



Roll di riso farciti con °tonno, avocado e sesamo

 150 Onion roll  
€ 8,00



Roll di riso farciti con \*surimi, avocado e cetriolo, guarniti con cipolla fritta, salsa piccante e salsa teriyaki

151 California € 9,00



Roll di riso farciti con \*surimi, avocado, cetriolo e sesamo

URAMAKI CLASSICI 4 pz.



152 Ebiten

€ 10,00



Roll di riso farciti con \*gamberi fritti, maionese, salsa teriyaki e semi di sesamo

153 Miura

€ 9,00



Roll di riso farciti con °salmonc salato, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

 154 Spicy sake € 11,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmonc, cetriolo, guarniti con shichimi e salsa piccante

 155 Spicy california € 7,50



Roll di riso farciti con \*surimi, avocado e cetriolo, guarniti con shichimi e salsa piccante



## URAMAKI CLASSICI e VEGETARIANI 4 pz.

156 Special roll

€ 8,00



Roll di riso farciti con philadelphia, guarniti con °salmone e salsa teriyaki

 157 Veggies roll € 7,50



Roll di riso farciti con mango, avocado, philadelphia e insalata, guarniti con scaglie di mandorle

 158 Just vegetal € 8,00



Roll di riso venere farciti con avocado, philadelphia e insalata, guarniti con salsa teriyaki e granelle di pistacchio

URAMAKI SPECIALI 4 pz.



Roll di riso farciti con tartare di °salmone e jalapeno, guarniti con nachos e spicy mayo



Roll di riso farciti con tartare di °salmone, guarniti con fettine di °salmone scottato e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con \*gambero in tempura, guarniti con °salmone, fiori di zucca, ikura, maionese e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con \*gambero in tempura e philadelphia, guarniti con avocado, sesamo e salsa teriyaki



## URAMAKI SPECIALI 4 pz.

163 Kaiseki roll € 14,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone saltato e philadelphia, guarniti con °salmone scottato alla fiamma, conditi con salsa teriyaki, tobiko e semi di sesamo

164 Tropea roll € 8,00



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con °salmone scottato, cipolla di Tropea e salsa d'uovo alle erbe aromatiche

165 Menta roll € 8,00



Roll di riso farciti con avocado, guarniti con °pesce misto e salsa alla menta flambè

166 Mango plus roll € 14,00



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

URAMAKI SPECIALI 4 pz.



Roll di riso farciti con \*gambero crudo e avocado, guarniti con tartare di °salmone e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con \*gambero fritto, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



Roll di riso farciti con °salmone, tobiko, guarniti con \*gamberi alla griglia, erba cipollina, salsa teriyaki e semi di sesamo



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con mandorle, tobiko, salsa teriyaki e frutta di stagione



## URAMAKI SPECIALI 4 pz.

171 Dragon roll € 13,00



Roll di riso farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con avocado e salsa teriyaki

 172 Salmon sumiso roll  
€ 14,00



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

173 Miura plus € 9,00



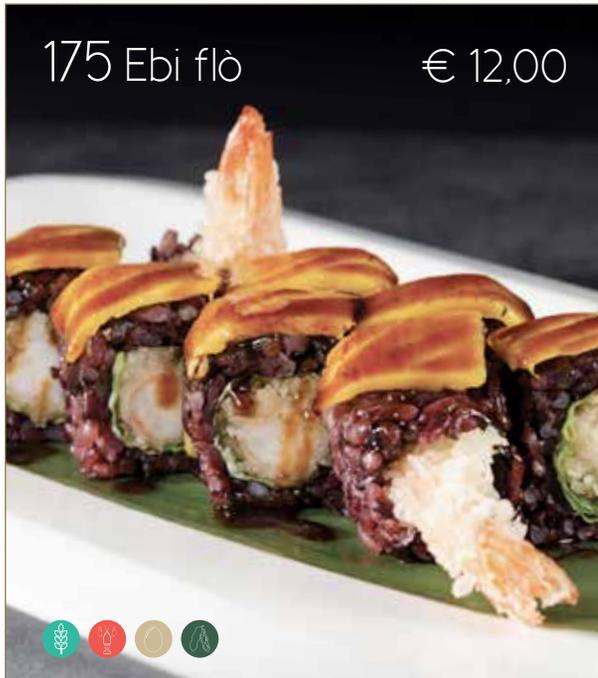
Roll di riso venere farciti con °salmone cotto e philadelphia, guarniti con tartare di °salmone, kataifi e salsa teriyaki

174 Salmone pistacchio  
€ 9,00



Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado, philadelphia e pistacchio

URAMAKI SPECIALI 4 pz.



Roll di riso venere farciti con \*gamberoni in tempura e philadelphia, guarniti con °salmone, mandorle e salsa teriyaki



Roll di riso venere farciti con °salmone, guarniti con tartufo e oro edibile



Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con philadelphia e \*gamberi rossi



Roll di riso farciti con °salmone, philadelphia, avocado, maionese, tartare di °salmone scottato, mandorle e salsa teriyaki



## URAMAKI SPECIALI 4 pz.

179 Roll truffle shrimp  
€ 15,00



Roll di riso farciti con \*gambero crudo, salsa rosa, avocado, olio al tartufo, tartare di \*gambero crudo e scaglie di tarturo nero

180 Burrata roll € 12,00



Roll di riso farciti con \*gamberi fritti, guarniti con °salmone scottato, stracciatella di burrata, pistacchio e salsa teriyaki

 181 Roll salmon jalapeno

€ 13,00



Roll di riso farciti con tartare di °salmone, philadelphia, avocado, sesamo, tartare di °salmone all'esterno guarniti con nachos, jalapeno, maio spicy

## URAMAKI con riso giallo 4 pz.



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



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



Roll di riso allo zafferano farciti con °salmone, avocado e guarniti con °salmone scottato, pistacchio e maionese piccante



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



## FRITTI

189 Torikarage € 6,00



Bocconcini di pollo fritti

190 Cotoletta di maiale  
€ 7,00



Cotoletta di maiale impanata

191 Ebi tempura

€ 12,00



Tempura di \*gamberi



192 Yasai tempura  
€ 7,00

Tempura di verdure



193 Fiori di zucca € 8,00

Tempura di fiori di zucca, ripieni con tartare di \*gambero



194 Ika karaga

€ 8,00

Frittura di \*calamaro impanato



## PASTA ORIENTALE

198 Ebi yaki udon € 9,00



Spaghetti di farina di grano tenero, saltati con con \*gamberi, verdure e uova

199 Ebi yaki soba € 8,00



Spaghetti di grano saraceno, saltati con salsa chef, \*gamberi, verdura e uova, guarniti con granella di arachidi

 200 Padthai piccante

€ 8,00



Pasta thailandese saltata con verdure e \*gamberi, granella di arachidi e peperoncini



201 Ramen saltato con pollo

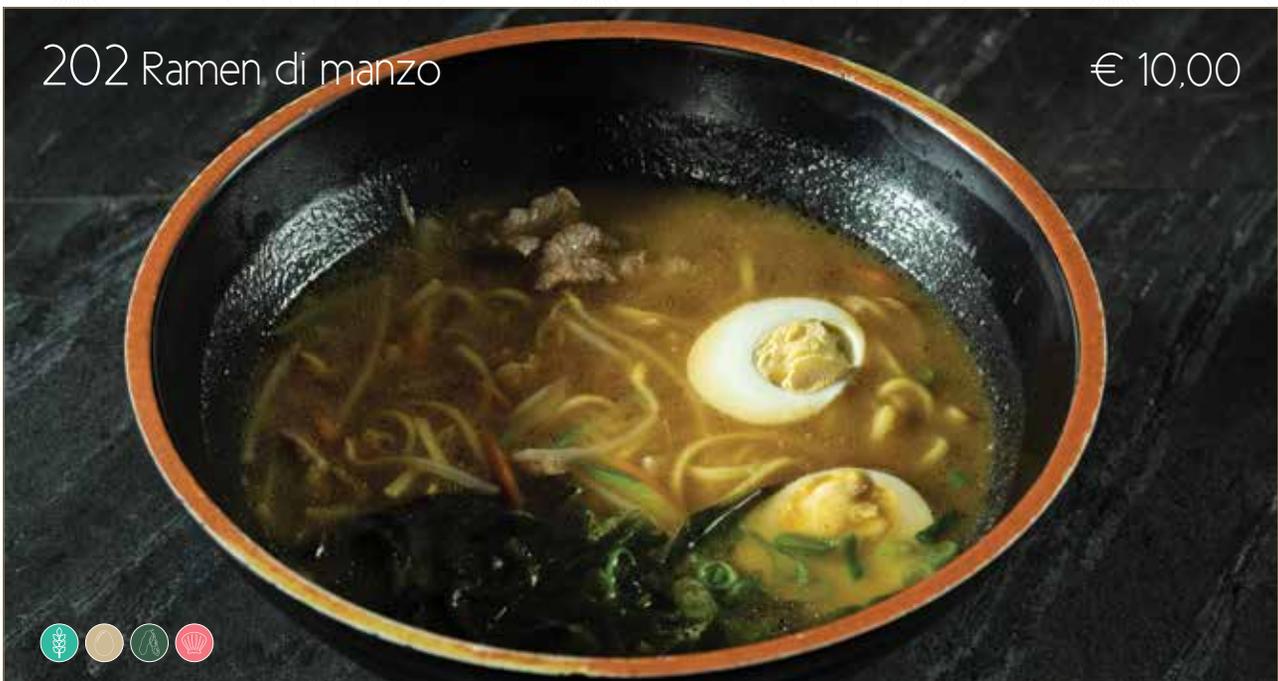
€ 9,00



Ramen saltato con pollo, verdure e uova

202 Ramen di manzo

€ 10,00



Ramen in brodo con uova, verdure e fette di manzo



# RISO

 206 Gohan € 3,00



Riso bianco con sesamo

 207 Yasai gohan € 5,00



Riso saltato con verdure miste e uova

208 Kaisen gohan

€ 7,50



Riso saltato con \*frutti di mare, verdure miste e uova



209 Riso saltato con salmone

€ 6,50



Riso saltato con °salmone, verdure miste e uova

210 Riso alla cantonese

€ 6,00



Riso saltato con piselli, prosciutto cotto e uova



## PASTA

214 Spaghetti di soia  
con gamberetti

€ 6,50



Spaghetti di soia saltati con \*gamberi e verdure

 215 Spaghetti di soia  
vegetariani

€ 6,00



Spaghetti di soia saltati con germogli di soia e  
verdure

 216 Spaghetti di soia piccanti

€ 6,00



Spaghetti di soia saltati con manzo e peperoni



217 Spaghetti di riso imperiali

€ 6,50



Spaghetti di riso saltati con \*gamberetti, verdure e uova

218 Gnocchi di riso e gamberetti

€ 7,00



Gnocchi di riso saltati con \*gamberi e verdure



GRILL

222 Ebi yaki

€ 10,00



\*Gamberoni alla griglia

223 Sake yaki

€ 8,00



°Salmone alla griglia

224 Ebi no kushiyaki

€ 8,00



Spiedini di \*gamberetti alla griglia con salsa teriyaki



\*Seppie alla griglia



\*Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki



Pollo alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



## SECONDI PIATTI

231 Funghi e bambù € 5,00



Funghi e bambù saltati

232 Verdure miste € 5,00



Verdure miste saltate

233 Calamaro sale e pepe

€ 8,00



\*Calamaro saltato sale e pepe



234 Manzo alle cipolle  
€ 7,00



Manzo saltato con cipolle

235 Manzo con funghi  
e bambù



€ 6,50



Bocconcini di manzo saltati con funghi e bambù

 236 Manzo ai 5 aromi hot

€ 8,00



Straccetti di manzo ai 5 aromi (piccanti)



## SECONDI PIATTI

237 Pollo alle mandorle  
€ 6,00



Pollo saltato con mandorle e carote

 238 Pollo agropiccante  
€ 6,00



Petto di pollo saltato con verdure e salsa agropiccante

239 Pollo sale e pepe  
€ 7,00



Petto di pollo croccante con sale e pepe

240 Pollo al limone  
€ 6,00



Petto di pollo saltato con salsa al limone



241 Pollo in agrodolce  
€ 6,00



Petto di pollo saltato con salsa agrodolce

242 Gamberi ai cinque  
colori



€ 8,00

\*Gamberi con cinque tipi di verdure

 243 Gamberetti thai  
€ 8,00



\*Gamberetti alla thailandese

244 Gamberi sale e pepe  
€ 8,00



\*Gamberi saltati con sale e pepe



## SECONDI PIATTI

245 Gamberi agrodolce  
€ 8,00



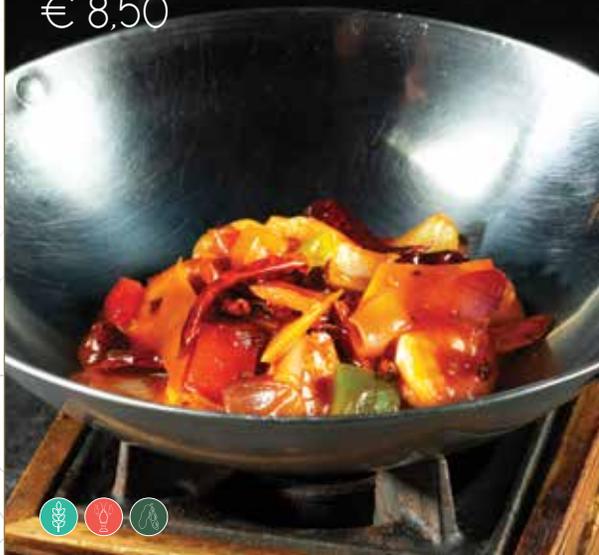
\*Gamberi con salsa agrodolce

 246 Onabe manzo  
€ 7,50



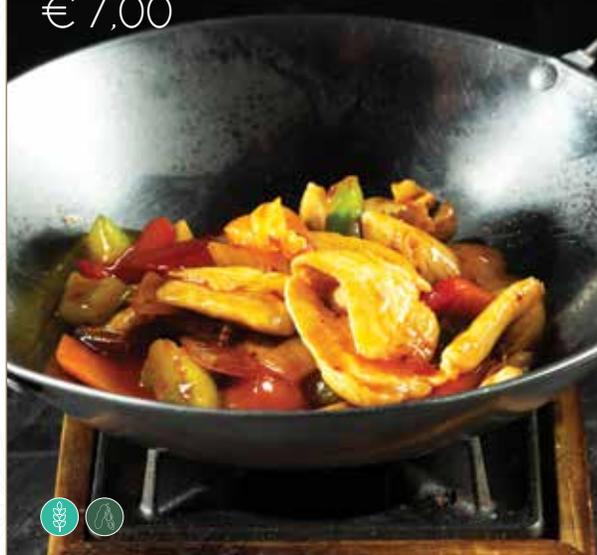
Piatto tradizionale di carne di manzo e verdure,  
servito al tavolo nel wok con fornello

 247 Onabe gamberi  
€ 8,50



Piatto tradizionale con \*gamberi e verdure, servito al  
tavolo nel wok con fornello

 248 Onabe pollo  
€ 7,00



Piatto tradizionale di carne di pollo e verdure,  
servito al tavolo nel wok con fornello



Cavolfiori saltati e serviti al tavolo nella tradizionale pentola



Verdure cinesi saltate



Germogli di soia saltati



Tofu stufato con carne piccante

# LISTA VINI

---

## BOLLICINE 0,75 CL

---

EXTRA dry millesimato	Sacchetto	€	18,00
Dirupo extra dry	Andreola	€	21,00
Prosecco Asolo BIO	Sacchetto	€	22,00
Cuvée Dei Frati brut	Ca' Dei Frati	€	30,00
Saten brut	Camossi	€	32,00
Cuvée Royale brut Montenisa	Antinori	€	36,00
Cuveè Prestige	Ca' Del Bosco	€	50,00
Alma Gran Cuveè	Bellavista	€	58,00
Vintage Saten	Ca' Del Bosco	€	65,00
Belle Epoque	Perrier Jouet	€	240,00
Dom Pérignon	Dom Pérignon	€	260,00

## VINO BIANCO 0,75 CL

---

Gurdalomu Grillo BIO	Candido	Sicilia	€	19,00
Inzolia BIO	Candido	Sicilia	€	19,00
Amarela Passerina	Garofoli	Marche	€	20,00
Arridi Sauvignon Blanc BIO	Candido	Sicilia	€	20,00
Chardonnay	Tormaresca	Puglia	€	21,00
Falanghina Alfabeto	La Guardiense	Campania	€	22,00
Pinot grigio	Zorzettig	Friuli	€	22,00
Ribolla gialla	Zorzettig	Friuli	€	22,00
Roero Arneis DOP	TDB	Piemonte	€	24,00
Greco Pietralata	La Guardiense	Campania	€	23,00
I Frati Lugana	Ca' Dei Frati	Lombardia	€	24,00
Karagnanj Vermentino	Tondini	Sardegna	€	26,00
Lugana Brolettino	Ca' Dei Frati	Lombardia	€	29,00
Riesling Trocken	Dr Loosen	Piemonte	€	29,00
Blangè Arneis	Ceretto	Piemonte	€	30,00
Donna Fugata	Vigna Di Gabri	Sicilia	€	30,00
Leiten Gewürtztraminer	Nals Margreid	Trentino	€	30,00
Conte della Vipera Marchese	Antinori	Umbria	€	44,00
Corte del lupo	Ca' Del Bosco	Lombardia	€	48,00
Bramito	Antinori	Toscana	€	30,00

## LISTA VINI

### VINO ROSÉ 0,75 CL

Bollé rosé extra dry	Andreola	Veneto	€ 18,00
Rosa Dei Frati	Ca' Dei Frati	Lombardia	€ 24,00
Cuvee rosé Laurent	Laurent Perrier	Francia	€ 110,00

### VINO ROSSO 0,75 CL

Cabernet Franc DOC	Le Monde	Friuli	€ 20,00
Le Sabbie dell'Etna	Firriato	Sicilia	€ 23,00
Pinot nero	Tramin	Trentino	€ 24,00
Vertigo IGT	Livio Felluga	Friuli	€ 24,00
Peppoli	Antinori	Toscana	€ 26,00
Barolo DOCG	Arnaldo Rivera	Piemonte	€ 46,00

### VINO MEZZA BOTTIGLIA 0,37 CL

Dirupo extra dry MB	Andreola	Veneto	€ 12,00
I Frati Lugana MB	Ca' Dei Frati	Lombardia	€ 13,00
Cuvée Dei Frati BRUT MB	Ca' Dei Frati	Lombardia	€ 17,00
Vino rosso Peppoli	Cantina Antinori	Toscana	€ 14,00

### VINO AL CALICE

Falaghina	La Guardiense	Campania	€ 5,00
Prosecco Asolo	Sacchetto	Veneto	€ 5,00
Inzolia/Grillo BIO	Candido	Sicilia	€ 5,00
Gewürtztraminer	Nals Margreid	Trentino	€ 6,00

### VINO IN CARAFFA

Vino bianco (fermo o frizzante)	1/4 lt	€ 4,00
Vino bianco (fermo o frizzante)	1/2 lt	€ 6,00
Vino bianco (fermo o frizzante)	1 lt	€ 11,00

# BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

---

## BEVANDE

---

Acqua	0,75 lt	€	3,00
Acqua	0,50 lt	€	2,00
Acqua Lurisia	0,75 lt	€	3,50
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, The al limone, The alla pesca)		€	3,00
The verde Giapponese (teiera)		€	4,00
The al gelsomino (teiera)		€	4,00

## MOGU MOGU

---

Pesca		€	3,50
Ananas		€	3,50
Mango		€	3,50
Fragola		€	3,50
Cocco		€	3,50

## BIRRE

---

Asahi		50 cl	€	5,50
Sapporo		50 cl	€	5,00
Peroni senza glutine		30 cl	€	4,00
Kirin		50 cl	€	5,50
Tsingtao		64 cl	€	5,50
Birra piccola Raffo	spina	20 cl	€	3,00
Birra media Raffo	spina	40 cl	€	5,00

## CAFFETTERIA

---

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

## BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

### SAKE

	Bottiglia	Calice
Karakuchi	€ 10,00	---
Densho	€ 30,00	€ 6,00

### LIQUORI

Yuzu (Sakè aromatizzato con succo fresco di yuzu, l'agrume più pregiato al mondo)	8° vol.	€ 4,00
Sumomo (Sakè aromatizzato con succo fresco di sumomo, una pesca giapponese)	8° vol.	€ 4,00
Limoncello, Mirto, Liquirizia		€ 3,00
Amaro, Grappa		€ 3,50
Liquore prugna		€ 3,00
Cognac		€ 6,00
Whisky		€ 5,00
Oban		€ 10,00
Laphroaig		€ 8,00
Zacapa		€ 10,00

### DESSERT

Frutta di stagione, sorbetto e gelato	€ 5,00
Mochi	€ 6,00

### Dolci di alta pasticceria

serviti al carrello, chiedere al personale di sala

€ 6,00

## 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:

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p>	<p><b>Cereali contenenti glutine</b> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p>	<p><b>Frutta a guscio</b> mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>
 <p>Crostacei Crustaceans</p>	<p><b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p><b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano</p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p><b>Uova</b> e prodotti a base di uova</p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p><b>Senape</b> e prodotti a base di senape</p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p><b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p>	<p><b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p><b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<p><b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</b> in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p>Soia Soy</p>	<p><b>Soia e prodotti a base di soia</b> tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolio vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>Lupini Lupine</p>	<p><b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini</p>
 <p>Latte e lattosio Milk and lactose</p>	<p><b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</b> tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio</p>	 <p>Molluschi Molluscs</p>	<p><b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi</p>

 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 ad 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