



Questo non è un all you can eat, questa è un'esperienza fatta di dettagli, umiltà, notti insonni, amore e tanta passione. Ogni cosa è stata pensata, studiata: ogni piccolo dettaglio per lasciarti un sorriso, un ricordo. I dettagli fanno la differenza: nella vita, nell'amore, nel cibo. Per noi dettaglio vuol dire prendersi cura di una persona, di un cliente, senza dire niente, facendolo in silenzio come se fosse l'unico al mondo. Ti vorremmo augurare buon appetito ma sarebbe banale, preferiamo augurarti "buona esperienza".

Che questo viaggio culinario sia

per te un ottimo ricordo.

### ALL YOU CAN EAT

MENU

	euro
MENU ALL YOU CAN EAT (PIÙ COPERTO 2 EURO) Bevande e dolci esclusi	12,90
BAMBINI SOTTO 120 CM Bevande e dolci esclusi	11

Costo fisso "All you can eat" anche ordinando solo un piatto.

In caso di intolleranze alimentari si prega di comunicarlo al personale di sala prima dell'ordinazione.



Piatti vegetariani, vegani

Vegetarian, vegan



J Piccante Spicy

Coperto, € 2 p.p. Cover charge, € 2 p.p.



### ZENSAI

### ANTIPASTI / ENTRÉES

	euro	
▼ EDAMAME     Fagioli di soia verdi bolliti	5	
HARUMAKI Involtino con verdure	7	
STICK (4 PEZZI) (9) Involtino di gamberi con salsa al pomodoro piccante	7	
Y MISOSHIRU Zuppa di miso	2,50	
GOHAN Riso bianco	2,50	
BAO (5) (8) (9) Panino cinese con ripieno di tartar di salmone e tobiko	7	



### SALAD

### INSALATA / SALAD

	euro
Y GOMA WAKAME (7) Insalata di alghe piccanti	5
WAKAME SALAD Insalata di alghe	5
SOFT SALAD (5) (2) (7) Insalata con carpaccio misto scottato con olio extravergine d'oliva	13
SHAKE SALAD (5) (7) Insalata mista con salmone	10
SASHIMI SALAD (5) (7) Insalata con pesce misto in salsa nera	12



## USUZUKURI

#### CARPACCIO E TARTARE

	euro
USUZUKURI MORIAWASE (6) (7) carpaccio misto	11
CARPACCIO SALMONE E TONNO	13
CARPACCIO DI SALMONE (6)	10
FOR TARTARE DI SALMONE (6) (5)	11
STARTARE MISTA (6) (5)	13

È possibile ordinare un solo carpaccio e tartare a coperto.



## SUSHI

PESCE CRUDO CON RISO

euro
MISTO (1) (2) (6) (7) (8) (9)

13

SALMONE (1) (7) (8)

13



### DONBURI

#### CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

	euro
CHIRASHI MISTO (1) (6) (7) (2)	15
CHIRASHI SALMONE (7)	15
CHIRASHI SPICY SALMON E AVOCADO (1) (2) (7)	16
CHIRASHI TONNO (7)	18
TEMPURA DONBURI (1) (8) (7) (9) Riso bianco con tempura e salsa teriyaki	11
TORI TERIYAKI DONBURI (2) (8) (7) (9) Riso bianco coperto con bocconcini di pollo e salsa teriyaki	11



### TEMAKI

#### CONO DI RISO CON ALGA ESTERNA

	euro
SHAKE, AVOCADO Salmone e avocado	3
TONNO, AVOCADO Tonno e avocado	4
CALIFORNIA (2) (5) (6) Granchio surimi, cetriolo, avocado e maionese	3
SPICY SALMON Salmone piccante	3
SPICY TUNA Tonno piccante	4
EBITEN* (1) (2) (5) (6) Gambero fritto in tempura, maionese, salsa teriyaki	3
PHILADELPHIA (2) (6) (8) Salmone grigliato, philadelphia, salsa teriyaki	3
VEGETARIANO Insalata, avocado, maionese	3



## URAMAKI 8PZ

### CLASSICO INVOLTINO CON RISO ESTERNO

		euro
	URAMAKI MISTO (2) (6) (8) Secondo la disponibilità	10
	SHAKE, AVOCADO Salmone e avocado	7
	TONNO, AVOCADO Tonno e avocado	8
	CALIFORNIA (2) (5) (6) Polpa di granchio, cetriolo, avocado e maionese	7
B	SPICY SALMON Salmone piccante e maionese	7
Ì	SPICY TUNA (2) Tonno piccante e maionese	8
	EBITEN* (1) (2) (5) (6) Gambero fritto, maionese, salsa teriyaki	8
	PHILADELPHIA (2) (6) (8) Salmone grigliato, philadelphia, salsa teriyaki	7
	VEGETARIANO Insalata, avocado, maionese	7 <b>7</b>
	TIGER ROLL* (2) (5) (7) (9) Tempura di gamberi coperto con salmone	11
	NIDO (5 PEZZI) (2) (5) (7) (9) Avocado e philadelphia avvolti con pasta filo - spicy salmon miele e salsa teriyaki	8
	SHAKE TARTARE (7) Tartare di salmone coperto con fettine di lime	13



## HOSOMAKI 6PZ

### INVOLTINO DI RISO CON ALGA ESTERNA

	euro
SHAKE Salmone	4
EBI (2) Gamberetti lessi	4
TEKKA Tonno	5
Y AVOCADO	3
Y CETRIOLO	3
HOSOMAKI MISTI (secondo la disponibilità)	5



## NIGHIRI ALPZ

### RISO GUARNITO CON FETTINE DI PESCE CRUDO SOPRA

	euro
NIGHIRI MISTO (9 PEZZI) (2)	14
SALMONE	1,50
GAMBERO COTTO* (2)	1,50
TONNO	2
BRANZINO	2
R AVOCADO	2



## AGEMONO

### TEMPURA

. 2 0		
	euro	
TEMPURA MORIAWASE (2) (9) 2 gamberoni e 6 verdure	12	
EBI TEMPURA* (2) (9) 5 gamberoni	13	
YASAI TEMPURA (9) 6 verdure	9	
EBI FURAI (8) (9) 5 gamberi impanati	13	
TORI NO KARA AGHE* (9) Pollo fritto	7	



### YAKIMONO

#### PIATTI CALDI GIAPPONESI

	euro
SHAKE TERIYAKI (5) (6) Trancio di salmone in crosta di sesamo con salsa teriyaki	10
YAKI SHAKE Salmone sale e pepe alla piastra	11
YAKI UDON (6) Pasta di frumento saltata con verdure	9
YAKI UDON MARE (2) (5) (6) Pasta di frumento saltata con verdure, gamberi e calamari	11
YAKI SOBA (2) (5) (6) Pasta di grano saraceno con verdure	11
YAKI SOBA TÈ VERDE Pasta di grano saraceno al tè verde con verdure	13
YAKIMESHI (1) (6) Riso saltato con verdure	5
YAKIMESHI POLLO (1) (6) Riso saltato con verdure e pollo	6
YAKIMESHI SAKE Riso saltato con verdure e salmone	7
YAKIMESHI MARE (1) (2) (6) Riso saltato con verdure, gamberi e calamari	7
YAKI YASAI (6) Verdure saltate	5
YAKITORI (6) (7) Bocconcini di pollo al teriyaki	7
GYOZA* (5) (6) Ravioli ripieni di carne e verdura alla griglia	6



# YAKIMONO

### PIATTI CALDI CINESI

	euro
PANE FRITTO* (5) (9)	2
NUVOLE DI DRAGO (2) (9)	3
PATATINE FRITTE (9)	4
POLLO CON MANDORLE** (4) (6)	7
POLLO IN SALSA AL LIMONE* (6)	6
POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI** (6)	6
POLLO CON VERDURE MISTE** (6)	6
POLLO CON PATATE* (6)	6
COTOLETTA DI POLLO IMPANATA* (1) (5)	7
MAIALE IN SALSA AGRODOLCE* (5) (6)	7
SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE E GAMBERI** (6)	6
SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE** (6)	6
SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE (6)	7 6
SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE E GAMBERI (6)	6
GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE** (1) (2) (6)	6
RISO SALTATO AL CURRY (1) (6)	6
RISO SALTATO ALLA CANTONESE (1) (6)	6
VITELLO BAMBÙ E FUNGHI** (6)	7
VITELLO CON ZENZERO E CIPOLLOTTI** (6)	7
VITELLO CON SALSA CURRY** (6)	7
VITELLO CON VERDURE MISTE** (6)	7
ANFILL DI CALAMARO FRITTI (2)	10

\*\*SURGELATO

### BIRRE GIAPPONESI

BIRRE / JAPAN BEER

ZACAPA 23 ANNI

BIRKE / JAPAN BEEK	
	euro
TSINGDAO 640 ML	6,50
SAPPORO 650 ML	6,50
ASAHI 500 ML	6
ASAHI 330 ML	4
SAKE	
BEVANDA GIAPPONESE/ JAPAN LIQUOR	euro
SAKE SMALL (HOT)	5
SAKE MEDIUM (HOT)	8
orite interiorin (ner)	J
BEVANDE	
	euro
ACQUA NATURALE O GASATA 500 ML	2
BIBITE COCA-COLA, FANTA, SPRITE, THÈ LIMONE	3
ARANCIATA LURISIA	3.5
TÈ VERDE O JASMINO AL BICCHIERE	3
CAFFÈ	1,50
CAFFÈ CORRETTO, HAG, ORZO	2
CAPPUCCINO	2
LIQUORI	
LIQUEURS	euro
AMARI, GRAPPA	3,50
LIQUORE DI PRUGNA	4
COGNAC	6
LAGAVULIN 16 ANNI	12
OBAN 14 ANNI	12
LAPHROAIG 10 ANNI	8
	•

12

## DESSERT

DOLCI / DESSERT

euro
7
7
7

#### Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche,

ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

- 1. Uova e prodotti a base di uova
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 4. Frutta a guscio e derivati
- 5. Farina
- 6. Soia e prodotti a base di soia, farina
- 7. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 8. Latte e prodotti a base di latte
- 9. la frittura contiene uova, farina e olio di girasole

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. In alcuni piatti utilizziamo salsa alle orstriche.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla, o alla lunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.



