



## INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA:

la scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT  
è valida per tutto il tavolo,  
potrete così assaporare e condividere insieme  
le diverse pietanze preparate dai nostri migliori chef.  
Abbiate cura di non sprecare il cibo.  
Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte  
considerando il prezzo del nostro listino alla carta.

---

BEVANDA OBBLIGATORIA

---

I PIATTI ORDINATI SARANNO SERVITI  
IN ORDINE CASUALE

---

LE IMMAGINI SONO A SCOPO ILLUSTRATIVO

---

---

## WE INFORM OUR CUSTOMERS:

the choice of ALL YOU CAN EAT menu  
is valid for all the guests at the table,  
in order to be able to savor and share together  
the different dishes  
prepared by our best chefs. Please take care of food.  
Any excesses will be counted separately  
considering the price of our à la carte menu

---

DRINK IS MANDATORY

---

ORDERED DISHES COME  
WITH RANDOM ORDER

---

PHOTOS HAVE ILLUSTRATIVE PURPOSE ONLY

---



# MENU ALL YOU CAN EAT

## PRANZO - LUNCH

GIORNI FERIALE  
WEEKDAYS

14,90 €

Bambini sotto i 130cm Euro 8,00  
Children under 130cm Euro 8,00

SABATO, DOMENICA  
E FESTIVI  
HOLIDAYS

15,90 €

Bambini sotto i 130cm Euro 9,00  
Children under 130cm Euro 9,00

**COPERTO - COVER CHARGE EURO 2,00**

ESCLUSO: coperto, bevande, dolci, caffè

NOT INCLUDED: cover charge, drinks, dessert, coffee

# ALLERGENI - ALLERGENS

Regolamento CE 1169/2011

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale



1) GLUTINE  
GLUTEN



2) CROSTACEI  
CRUSTACEANS



3) UOVA  
EGGS



4) PESCE  
FISH



5) ARACHIDI  
PEANUTS



6) SOIA  
SOYBEANS



7) LATTE  
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO  
NUTS



9) SEDANO  
CELERY



10) SENAPE  
MUSTARD



11) SEMI DI  
SESAMO  
SESAME SEEDS



12) ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
SULPHUR  
DIOXIDE



13) LUPINI  
LUPIN



14) MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni allo staff.  
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

If you have food allergies and/or intolerances ask the staff for information.  
We are prepared to advise you in the best way.

## INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

I piatti che prevedono l'utilizzo di pesce crudo, come branzino salmone, sono realizzati con pesce fresco e come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20 gradi per 24 ore.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO\*  
SONO SURGELATI ALL'ORIGINE

\*TOBIKO ROSSO: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

## INDICATIONS FOR OUR GUESTS

Dishes that include the use of raw fish, such sea-bass, salmon, amberjack are made with fresh fish and, as required by European legislation (Reg. 853/2004), blast chilled at -20 degrees for 24 hours.

Dishes that involve the use of other fishery products are frozen at the origin.  
Other products marked with an asterisk\* are frozen at origin.  
\*RED TOBIKO: may have an adverse effect on activity and attention in children

Le immagini sono a scopo illustrativo - Photos have illustrative purpose only

# COCKTAILS

## JAPANESE ICED TEA € 8,00

Vodka, gin, rum bianco, midori, lime, zucchero, seltz soda  
Vodka, gin, white rum, midori, lime, sugar, seltz soda

## CUCUMBER ICED TEA € 8,00

Gin Roku, lemon tea Nexus, sciroppo di cetriolo, seltz soda  
Gin Roku, lemon tea Nexus, cucumber syrup, seltz soda

## ORANGE PASSION € 8,00

Varadero Silver, sciroppo di passion fruit  
succo di pompelmo rosa, top soda rosa J. Gasco  
Varadero Silver, passion fruit syrup, pink grapefruit juice,  
pink soda J. Gasco

## SAKÈ MOJITO € 8,00

Sakè Kikuisami Umeshu, menta fresca succo di lime,  
top seltz soda  
Sakè Kikuisami Umeshu, fresh mint lime juice, pink seltz

## SPRITZ APEROL € 7,00

Aperol, prosecco, soda  
Aperol, prosecco, soda water

## SPRITZ CAMPARI € 7,00

Campari, prosecco, soda  
Campari, prosecco, soda water

## SPRITZ HUGO € 7,00

St. Germain liquore al sambuco, prosecco, soda  
St. Germain elderflower liqueur, prosecco, soda

## NEGRONI € 7,00

Gin, Campari, Martini Rosso



# BEVANDE - DRINKS

Acqua minerale 75 cl.	€ 2,50
Mineral water 75 cl.	
Acqua minerale 50 cl.	€ 1,50
Mineral water 50 cl.	

---

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca-Cola, Fanta, Sprite)	€ 3,00
Soft drinks	

---

Estathé 33 cl. (limone o pesca)	€ 3,00
Cold tea 33 cl. (lemon or peach)	

## VINO DELLA CASA ALLA SPINA - DRAFT WINE

---

(bianco fermo, bianco frizzante, rosso) 1/4 lt. 1/2 lt. 1 lt.	€ 3,50 - 6,00 - 11,00
(white still, white sparkling, red)	

---

Calice di vino DOC (bianco fermo, rosso)	€ 4,50
Glass of DOC wine (white still, red)	

Calice di prosecco	€ 4,50
Glass of prosecco	

## BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO - DRAFT BEER

---

Piccola   small 20 cl.	€ 3,50
Media   medium 40 cl.	€ 5,50

## BIRRA IN BOTTIGLIA - BEER IN A BOTTLE

---

Birra cinese   Chinese beer - Tsingtao 64 cl.	€ 6,00
Birra giapponese   Japanese beer - Asahi 50 cl.	€ 6,00

## BIRRA IN LATTINA - BEER IN A CAN

---

Birra giapponese   Japanese beer - Saporò 65 cl.	€ 8,00
--	--------

## CAFFETTERIA

---

Caffè espresso   Espresso coffee	€ 1,50
Caffè decaffeinato   Decaf coffee	€ 1,50
Caffè doppio   Double espresso	€ 2,50
Caffè corretto   Coffee with liquor	€ 2,00
Caffè d'orzo   Barley coffee	€ 2,00
Caffè ginseng   Ginseng coffee	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Tè caldo   Hot tea	€ 2,00

## DIGESTIVI - AFTER DINNER

---

Grappa cinese   Chinese grappa	€ 4,00
Sakè giapponese   Japanese sakè	€ 4,00
Amaro	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Cognac	€ 6,00
Whisky	€ 8,00

# VINI IN BOTTIGLIA | WINES

## BIANCHI | WHITE 0,75cl

---

VERMENTINO COLLI DI LUNI	€ 25,00
PIGATO RIVERA DI PonENTE	€ 20,00
CHARDONNAY	€ 20,00
GEWÜRZTRAMINER	€ 25,00
PINOT GRIGIO	€ 20,00
MULLER THURGAU	€ 25,00
RIBOLLA GIALLA	€ 25,00

## BOLLICINE | SPARKLING 0,75cl

---

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO	€ 20,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT DOCG	€ 25,00

## ROSSI | RED 0,75cl

---

BONARDA	€ 20,00
REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO	€ 20,00
CHIANTI RISERVA DOCG	€ 25,00
BAROLO DOCG	€ 40,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€ 50,00
AMARONE VALPOLICELLA	€ 60,00
NERO D'AVOLA DOC	€ 20,00

## ROSÈ

---

CIPRESSETO	€ 20,00
ROSA LUNA ROSATO LIGURIA LEVANTE BONDONOR	€ 25,00

# DESSERT

## VENERE NERA<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Un gioiello alla nocciola e crema al cioccolato fondente, adagiata su un morbido Pan di Spagna al cacao con una golosa granella croccante di cioccolato al latte. Il tutto racchiuso in una brillante glassa al cacao con un prezioso decoro dorato al cioccolato bianco. Prodotto realizzato con pasta di nocciole ottenuta esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".

A hazelnut and dark chocolate cream jewel, laid on a soft cocoa sponge cake with a delicious and crunchy milk chocolate grain. All enclosed in a brilliant cocoa glaze with a precious golden white chocolate decoration. Product made with hazelnut paste obtained exclusively from "Nocciola Piemonte PGI".



## CUPOLINA CROCCANTE AL CIOCCOLATO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole. Cocoa sponge base filled with hazelnut cream and covered with milk chocolate and hazelnuts.



## GOCCIA TIRAMISÙ<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè. A delicate cloud of sweetness that meets the texture of coffee-soaked sponge cake scented with citrus and cardamom, between a mascarpone and fresh cream and a delicate coffee creamer.



## RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.

Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorated with chocolate and meringue.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale

For more informations about dessert allergens, please ask the staff

# DESSERT

## CUBO AI DUE CIOCCOLATI<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

Cream with white chocolate and fresh cream, enriched with hazelnut crunch, on a sponge cake. Covered with a soft layer of dark chocolate with Santo Domingo's cocoa seeds.



## SACHER<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with apricot and coated with chocolate.



## SOUFFLÉ AL PISTACCHIO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.

Chocolate soufflé with liquid pistachio core.



## SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Soufflé with a liquid chocolate core.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale

For more informations about dessert allergens, please ask the staff



# DESSERT

## MOCHI<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango e cioccolato.

The classic traditional Japanese dessert consisting of a soft covering of rice dough, filled with a creamy ice cream in different flavors: coconut, pistachio, mango and chocolate.



## TARTUFO CHEESECAKE<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

The new Bindi truffle is made with cheesecake gelato and a delectable strawberry and raspberry reduction, covered in a crunchy shortbread crumble.



## SEMIFREDDO AL CAFFÈ<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia, decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.

Coffee semifreddo with vanilla flavoured core topped with crushed cocoa sponge.



## ANANAS RIPIENO<sup>1,3,6,7,8</sup>

€ 6,50

Frutto ripieno di sorbetto di ananas.

Pineapple fruit filled with pineapple sorbet.



Per ulteriori informazioni sugli allergeni contenuti nei dessert, chiedere al personale



For more informations about dessert allergens, please ask the staff

# DESSERT

## LIMONE SORBETO<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Frutto ripieno con sorbetto di limone.  
Fruit filled with Lemon sorbet.



## COCCO RIPIENO<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.  
Coconut shell filled with Coconut ice cream.



## CREMA CATALANA IN COCCIO<sup>1,3,6,7,8</sup> € 6,50

Crema catalana con zucchero caramellato.  
Catalana cream with caramelized sugar.



## TIRAMISÙ GLUTEN FREE<sup>3,6,7,8</sup> € 6,50

Crema al mascarpone e pan di Spagna con inzuppatura al caffè.  
Mascarpone cream and sponge base soaked with coffee.



## ANANAS FRESCO € 6,50

Fresh pineapple



Per ulteriori informazioni sugli allergeni  
contenuti nei dessert, chiedere al personale

For more informations about  
dessert allergens, please ask the staff

# ANTIPASTI - STARTERS

## 96) INVOLTINI PRIMAVERA \* ,1,6,14

---

Spring rolls



## 86) INVOLTINI DI GAMBERI \* ,1,2

---

shrimps roll



## 104) NUVOLE DI GAMBERI<sup>1,2</sup>

---

Prawns crackers



## 88) ZUPPA MISO<sup>1</sup>

---

(tou-fu alghe), erba cipollina  
miso soup with fou-fu seaweed, chivey



## 89) ZUPPA PECHINESE \* ,1

---

(tou-fu alghe), funghi cinesi, pollo\*, bambù  
Soup with tou-fu, chinese mushrooms, chicken, bamboo



## 90) ZUPPA POLLO E MAIS \* ,1,3

---

Pollo\* mais e uova  
chicken, egg and corn soup



# ANTIPASTI - STARTERS

## 98) INSALATA DI ALGHE PICCANTE\*<sup>11</sup>

---

Spicy seaweed salad



## 100) INSALATA CON GAMBERI\*<sup>1,2,6,11</sup>

---

Insalata mista con gamberi\* e salsa sesamo  
Mixed salad with shrimps and sesame sauce



## 101) INSALATA CON SURIMI DI GRANCHIO\*<sup>1,2,6,11</sup>

---

Insalata mista con surimi di granchio\* e salsa sesamo  
Mixed salad with crab surimi and sesame sauce



## 108) GAMBERI IN SALSA ROSA\*<sup>2,3</sup>

---

Shrimps in pink sauce



## 109) SALMONE MARINATO<sup>4</sup>

---

marinated salmon



# ANTIPASTI - STARTERS

## 87) PANE CINESE AL VAPORE<sup>\*,1,7</sup>

---

chinese steamed bread



## 91) EDAMAME<sup>\*,6</sup>

---

fagioli di soia - soybeans



## 92) RAVIOLI DI CARNE E GAMBERI<sup>\*,1,2,6,11,14</sup>

---

Dumpling filled with meat and shrimps



## 93) RAVIOLI DI CARNE<sup>\*,1,6,14</sup>

---

Dumpling filled with meat



## 94) RAVIOLI DI VERDURE<sup>\*,1,6,14</sup>

---

Dumpling filled with vegetables



## 95) RAVIOLI ALLA GRIGLIA<sup>\*,1,6,14</sup>

---

Grilled dumpling filled with meat



# FRITTI - FRIED

## 105) CHELE DI GRANCHIO <sup>\*,1,2</sup>

---

Crab claws



## 150) POLLO FRITTO <sup>\*,1</sup>

---

Fried chicken



## 152) COTOLETTA DI SUINO FRITTO <sup>1</sup>

---

Fried pork cutlet



## 154) TOTANI FRITTI <sup>\*,1,14</sup>

---

Fried squids



# STUZZICHINI SFIZIOSI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

## 33) TAKITO SALMON<sup>\*,1,4,6</sup>

Biscotto croccante con tartare di salmone  
guarnito con guacamole, pasta kataifi\*  
e salsa teriyaki lemon

Crispy biscuit with salmon tartare  
garnished with guacamole, kataifi pastry and teriyaki lemon



## TARTARE

## 107) SALMON TARTARE<sup>1,4,6,11</sup>

Tartare di salmone con salsa dello chef  
Salmon tartare with chef sauce  
(PRANZO ORDINABILE UNA VOLTA)  
(AT LUNCH CAN BE ORDERED ONE TIME)



## 66) BLACK CRAB<sup>\*,1,2,3,4,6,11</sup>

riso venere, tartare di granchio\* surimi, avocado,  
semi di sesamo pasta kataifi\*  
maionese, tobiko (uova di pesce volante)  
e salsa teriyaki

Rice rosin, surimi crab tartare, avocado, kataifi pastr  
mayonnaise, tobiko (flying fish roe)  
teriyaki sauce, sesame seeds



## 67) BLACK TARTARE<sup>1,4,6,11</sup>

Tortino di riso venere con tartare di salmone  
cubetti di avocado, pasta kataifi\*, tobiko  
(uova di pesce volante) e salsa dello chef

Black rice with salmon tartare, avocado cubes  
kataifi pastry, tobiko (flying fish roe) and chef sauce



# GUNKAN

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 17) SPICY SALMONE<sup>3,4</sup>

Bocconcino di riso avvolto da alga nori  
guarnito con tartare di salmone, spicy mayo  
Rice wrapped in seaweed, garnished with salmon tartare  
and spicy mayonnaise

## 18) SPICY TUNA<sup>3,4</sup>

Bocconcino di riso avvolto da alga nori,  
guarnito con tartare di tonno e spicy mayo  
Rice wrapped nori seaweed, garnished with tuna tartare  
and spicy mayonnaise

## 19) ZUCCHINI EBI<sup>\*,1,2,7</sup>

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte  
guarnito con philadelphia, gambero\* fritto  
salsa teriyaki e pasta kataifi\*  
Rice wrapped in cooked courgettes  
philadelphia, fried shrimp  
teriyaki sauce and kataifi pastry

## 20) CRAB<sup>\*,1,2,3</sup>

Bocconcino di riso avvolto da zucchine cotte  
guarnito con surimi di granchio\* condito con maionese  
Rice wrapped in cooked courgettes  
with crab surimi and mayonnaise

## 22) SALMONE PHILADELPHIA<sup>4,7</sup>

Bocconcino di riso avvolto da salmone,  
guarnito con philadelphia  
Rice wrapped in salmon with philadelphia

## 24) SALMONE GRANCHIO<sup>\*,1,2,3</sup>

Bocconcino di riso avvolto da salmone, guarnito con  
surimi di granchio\* condito con maionese  
Rice wrapped in salmon, with crab pulp and surimi, mayonnaise

## 25) SALMONE OUT<sup>4</sup>

Bocconcino di riso avvolto da salmone  
guarnito con tartare di salmone  
Salmon outside garnished with salmon tartare





# GUNKAN NIDO

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 172) NIDO SAKE<sup>4</sup>

---

Bocconcini di riso bianco con di salmone piccante  
White rice morsels with spicy salmon



## 173) PINK NIDO SAKE<sup>4</sup>

---

Bocconcini di riso rosa alla barbabietola  
con salmone piccante  
Pink rice bites with beetroot with spicy salmon



## 174) BLACK NIDO SAKE<sup>4</sup>

---

Bocconcini di riso venere con salmone piccante  
Black rice morsels with spicy salmon



## 175) NIDO WHITE<sup>7</sup>

---

Bocconcini di riso bianco con philadelphia  
White rice morsels with philadelphia



## 176) NIDO PINK<sup>7</sup>

---

Bocconcini di riso rosa alla barbabietola  
con philadelphia  
Pink rice bites with beetroot with philadelphia



## 177) NIDO BLACK<sup>7</sup>

---

Bocconcini di riso venere con philadelphia  
Black rice morsels with philadelphia



# SUSHI NIGHIRI

(2 PEZZI - 2 PIECES)

## 26) SALMONE<sup>4</sup>

Bocconcino di riso con salmone  
Rice morsel with salmon



## 27) TONNO<sup>4</sup>

Bocconcino di riso con tonno  
Rice morsel with tuna



## 28) BRANZINO<sup>4</sup>

Bocconcino di riso con branzino  
Rice morsel with sea-bass



## 29) GAMBERO COTTO<sup>\*,2</sup>

Bocconcino di riso con gambero cotto  
Rice morsel with cooked shrimp



## 31) AVOCADO

Bocconcino di riso con avocado  
Rice morsel with avocado



## 32) SALMONE SCOTTATO<sup>1,4,6,7</sup>

Bocconcino di riso con salmone scottato  
philadelphia e salsa teriyaki  
Rice morsel with seared salmon  
philadelphia and teriyaki sauce



## 195) SAKE VENERE<sup>4</sup>

Bocconcino di riso venere con salmone crudo  
Black rice morsel with raw salmon



## 68) SUSHI MISTO<sup>\*,2,4</sup>

mixed sushi  
2 salmone, 2 tonno  
2 gambero\* cotto  
2 branzino  
2 salmon, 2 tuna fish  
2 cooked shrimps  
2 seabass



# SAUDADE

(4 PEZZI - 4 PIECES)

## 196) PINK SALMONE<sup>\*,1,3,4,6,7</sup>

Tortino di riso rosa alla barbabietola con salmone piccante, philadelphia, pasta kataifi\* e salsa teriyaki

Beetroot pink rice cake with spicy salmon, philadelphia, kataifi pasta and teriyaki sauce



## 197) SAKE COTTO<sup>\*,1,4,6,7</sup>

Tortino di riso bianco con salmone cotto philadelphia, pasta kataifi\* e salsa teriyaki

White rice cake with cooked salmon philadelphia, kataifi pasta and teriyaki sauce



## 198) MAGURO<sup>1,3,4,6,7,8</sup>

Tortino di riso bianco con tonno piccante philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

White rice cake with spicy tuna, philadelphia, almonds and teriyaki sauce



## 199) SAKE SPICY<sup>1,3,4,6,7,8</sup>

Tortino di riso bianco con salmone piccante philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

White rice cake with spicy salmon, philadelphia, almonds and teriyaki sauce



## CARPACCIO & SASHIMI

### 74) CARPACCIO SAKE<sup>1,4,6,11</sup>

(A PRANZO ORDINABILE UNA VOLTA - LUNCH CAN BE ORDERED JUST 1 TIME)

Carpaccio di salmone su salsa ponzu e semi di sesamo

Salmon carpaccio on ponzu sauce and sesame seeds



### 78) SASHIMI SALMONE<sup>4</sup>

Fette di salmone crudo

Slices of raw salmon

(PRANZO ORDINABILE UNA VOLTA)

(AT LUNCH CAN BE ORDERED ONE TIME)



# HOSSOMAKI

## ROTOI PICCOLI - SMALL ROLL

(6 PEZZI - 6 PIECES)

### 1) HOSSO AVOCADO

---

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di avocado  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with avocado

### 2) HOSSO PHILADELPHIA<sup>7</sup>

---

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di philadelphia  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with philadelphia

### 3) HOSSO TEKKA<sup>4</sup>

---

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di tonno  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with tuna

### 4) HOSSO SAKE<sup>4</sup>

---

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di salmone  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with salmon

### 6) HOSSO EBI<sup>\*,2</sup>

---

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di gambero\* cotto  
Rice roll wrapped in nori seaweed,  
stuffed with cooked shrimp

### 7) HOSSO FRITTO<sup>\*,1,4,6,7</sup>

---

Rotolino di riso avvolto da alga nori in crosta,  
ripieno di salmone guarnito con philadelphia,  
salsa teriyaki e pasta kataifi\*  
Rice roll wrapped with nori seaweed crust,  
stuffed with salmon garnished with philadelphia,  
teriyaki sauce and kataifi pastry



# TEMAKI

(1 PEZZO - 1 PIECE)

## 9) TEMAKI CALIFORNIA \*<sup>1,2,3</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, avocado, surimi di granchio\*, conditi con maionese

Nori seaweed cone stuffed with rice, avocado, crab surimi and mayonnaise



## 10) TEMAKI SPICY TUNA<sup>3,4,11</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, tonno, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice, tuna, spicy mayo and sesame



## 11) TEMAKI EBITEN \*<sup>1,2,3,6</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, gambero\* fritto, maionese, salsa teriyaki pasta kataifi\*

Nori seaweed cone stuffed with rice, fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce kataifi pastry



## 12) TEMAKI SPICY SALMON<sup>3,4,11</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, spicy maio e sesamo

Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, spicy mayo and sesame



## 14) TEMAKI SALMON<sup>4</sup>

Cornetto di alga nori ripieno di riso, salmone, avocado

Nori seaweed cone stuffed with rice, salmon, avocado and philadelphia



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 56) EBI MAKI<sup>\*,2,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* cotto, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with cooked shrimp and avocado, sesame seeds



### 57) CALIFORNIA<sup>\*,1,2,3,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di granchio\* surimi, avocado, maionese e semi di sesamo  
Rice roll with surimi crab, avocado, surimi, mayonnaise, sesame seeds



### 58) TONNO AVOCADO<sup>4,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno e avocado, semi di sesamo  
Rice roll with tuna, avocado, sesame seeds



### 59) SALMONE AVOCADO<sup>4,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with salmon, avocado, sesame seeds



### 60) VEGETARIAN ROLL<sup>7,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di avocado, lattuga, philadelphia e semi di sesamo  
Rice roll with avocado, salad, philadelphia, sesame seeds



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 61) VEGETARIAN PLUS\*<sup>1,6,7,11</sup>

---

Rotolo di riso avvolto con alghe nori, ripieno di zucchini grigliati, avocado, philadelphia, lattuga, salsa teriyaki, pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Rice roll with grilled zucchini, avocado, philadelphia, lettuce, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



### 49) SPICY SALMONE<sup>3,4,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone tartare, salsa spicy maio e semi di sesamo  
Rice roll with salmon tartare, spicy sauce, mayonnaise, sesame seeds



### 50) SPICY TUNA<sup>3,4,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno tartare salsa spicy maio e semi di sesamo  
Rice roll with tuna tartare, spicy mayonnaise, sesame seeds



### 51) EBITEN\*<sup>1,2,3,6,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* fritto, maionese, salsa teriyaki, pasta kataifi\* croccante e semi di sesamo  
Rice roll with fried shrimp, mayonnaise, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



# URAMAKI

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 52) MIURA MAKI<sup>\*,1,4,6,7,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone grigliato, lattuga, philadelphia, salsa teriyaki, pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Rice roll with grilled salmon, salad, philadelphia, teriyaki sauce, kataifi pastry, sesame seeds



### 53) PHILADELPHIA SALMON<sup>4,7,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone, philadelphia, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with salmon, philadelphia, avocado, sesame seeds



### 54) TARTARE ROLL<sup>4,7,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di salmone, philadelphia, semi di sesamo  
Rice roll with salmon tartare, philadelphia, sesame seeds



### 55) TIGER ROLL<sup>\*,1,2,3,4,6,11</sup>

---

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero\* fritto con all'esterno salmone, branzino, tobiko\* (uova di pesce volante) maionese, salsa teriyaki pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Rice roll with fried shrimp with salmon seabass, tobiko (flying fish roe), mayonnaise outside, teriyaki sauce, kataifi pastry sesame seeds





# BLACK ROLL

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 41) BLACK SALMON<sup>4,7,11</sup>

---

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di philadelphia, salmone  
avocado e semi di sesamo  
Black rice roll with philadelphia, salmon  
avocado, sesame seeds



### 43) BLACK VEGETARIAN<sup>7,11</sup>

---

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di avocado, lattuga  
philadelphia e semi di sesamo  
Black rice roll with avocado, salad  
philadelphia, sesame seeds



### 44) BLACK SALMON PLUS<sup>1,4,6,8,11</sup>

---

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di salmone, avocado  
con all'esterno salmone  
mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo  
Black rice roll with salmon, avocado, outside  
almonds and teriyaki sauce, sesame seeds



### 46) BLACK EBITEN<sup>\*,1,2,3,6,11</sup>

---

Rotolo di riso venere con alghe nori  
ripieno di gambero\* fritto, maionese  
all'esterno salmone scottato  
salsa teriyaki, pasta kataifi\*  
e semi di sesamo  
Black rice roll with fried shrimp, mayonnaise  
outside flambè salmon, teriyaki sauce  
kataifi pasta, sesame seeds



# PINK ROLL

## ROTOLO MEDIO - MEDIUM ROLL

(8 PEZZI - 8 PIECES)

### 200) PINK SAKE<sup>4,7,11</sup>

---

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori, salmone, avocado, philadelphia, cipolla frita e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed salmon, avocado, philadelphia, fried onion and sesame seeds



### 201) PINK FLAMBÈ<sup>4,6,7,8,11</sup>

---

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori, avocado, philadelphia, tartare di salmone scottato con salsa mango cheese, mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed, avocado, philadelphia, seared salmon tartare with mango cheese sauce, almonds, teriyaki sauce and sesame seeds



### 202) PINK CALIFORNIA<sup>\*,1,2,3,11</sup>

---

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori, surimi di granchio\*, avocado, maionese, cipolla frita e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed, crab surimi, avocado mayonnaise, fried onion and sesame seeds



### 203) PINK EBITEN<sup>\*,1,2,3,6,11</sup>

---

Rotolo di riso rosa alla barbabietola con alghe nori, gambero\* fritto, maionese con all'esterno salmone scottato, salsa teriyaki lemon, pasta kataifi\* e semi di sesamo  
Beetroot pink rice roll with nori seaweed, fried prawns, mayonnaise with salmon on the outside seared, teriyaki lemon sauce, kataifi pasta and sesame seeds



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

## 110) RISO BIANCO<sup>11</sup>

White rice



## 111) RISO ALLA CANTONESE<sup>\*,1,3</sup>

(prosciutto, piselli\*, uova)  
fried rice cantonese style with ham, peas, eggs



## 112) RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,2,3</sup>

(gamberi\*, verdure, uovo)  
fried rice with shrimps, vegetables and eggs



## 113) RISO SALTATO CON POLLO E VERDURE<sup>\*,3</sup>

(pollo\*, verdure, uovo)  
fried rice with chicken, vegetables and eggs



## 114) RISO SALTATO CON VERDURE<sup>3</sup>

(verdure, uovo)  
fried rice with vegetables and eggs



## 116) RISO SALTATO CAO LAW FAN<sup>\*,1,2,3,6</sup>

(pollo\*, gamberi\*, verdure, uova, salsa di soia)  
fried rice with shrimps, chicken, vegetables and soya sauce, eggs



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

## 117) YAKI UDON SALTATO CON VERDURE<sup>1,3,4,5,8,11</sup>

---

(verdure, uova)  
sauteed with vegetables, eggs



## 118) YAKI UDON SALTATO CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,3,5,8,11,14</sup>

---

(verdure, gamberi\*, uova)  
sauteed with shrimps, vegetables, eggs



## 119) YAKI UDON SALTATO CON POLLO E VERDURE<sup>\*,1,3,5,8,11,14</sup>

---

(verdure, pollo\*, uova)  
sauteed with chicken, vegetables, eggs



## 120) YAKI SOBA SALTATO CON VERDURE<sup>1,3,5,8,11,14</sup>

---

(spaghetti di grano saraceno, verdure, uova)  
buckwheat noodles sauteed with vegetables, eggs



## 121) YAKI SOBA SALTATO CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,3,4,5,7,8,11</sup>

---

(spaghetti di grano saraceno, verdure, gamberi\*, uova)  
buckwheat noodles sauteed with shrimps, vegetables, eggs



## 122) YAKI SOBA SALTATO CON POLLO E VERDURE<sup>\*,1,2,3,4,5,7,8,11</sup>

---

(spaghetti di grano saraceno, verdure, pollo\*, uova)  
buckwheat noodles sauteed with chicken, vegetables, eggs



# PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

## 123) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON VERDURE<sup>1,6,14</sup>

---

(verdure)  
Soia noodles with vegetables



## 124) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,6,14</sup>

---

(gamberi\*, verdure)  
Soia noodles with shrimps, vegetables



## 125) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON SUINO E VERDURE<sup>1,6,14</sup>

---

(suino, verdure, salsa piccante)  
Soia noodles with pork, vegetables and spicy sauce



## 126) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON VERDURE<sup>1,3,6,14</sup>

---

(verdure, uovo)  
Rice noodles with vegetables, and eggs



## 127) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON GAMBERI E VERDURE<sup>\*,1,2,3,6,14</sup>

---

(gamberi\*, verdure, uovo)  
Rice noodles with shrimps, vegetables, eggs



## 128) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON POLLO E VERDURE<sup>\*,1,3,6,14</sup>

---

(pollo\*, verdure, uovo)  
Rice noodles with chicken, vegetables and eggs



# POLLO - CHICKEN

## 136) POLLO ALLE MANDORLE<sup>\*,1,6,8,14</sup>

---

Cubetti di pollo\*, carote, bamboo,  
mandorle, saltati in wok con salsa di soia  
Chicken cubes, carrots, bamboo, almonds,  
sauteed in a wok with soy sauce



## 137) POLLO IN AGRODOLCE\*

---

Fettine di pollo\* con ananas,  
pomodoro fresco e piselli\*  
saltati in wok con salsa agrodolce  
Chicken slices with pineapple, fresh tomato and peas  
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



## 138) POLLO IN SALSA CHILI<sup>\*,14</sup>

---

Fettine di pollo\* con peperoni rossi e cipolla,  
saltati in wok con salsa piccante e cipollotto  
Chicken slices with red peppers and onion,  
sauteed in a wok with spicy sauce and spring onion



## 139) POLLO AL CURRY\*

---

Fettine di pollo\* con cipolla e bambù,  
saltati in wok con salsa al curry  
Chicken slices with onion and bamboo,  
sauteed in a wok with curry sauce



## 140) POLLO CON BAMBU E FUNGHI CINESI<sup>\*,1,6,14</sup>

---

Chicken with bamboo and chinese mushrooms



# GAMBERI - SHRIMPS

## 141) GAMBERI AL CURRY\*<sup>2</sup>

---

Gamberetti\* con bambù e cipolla,  
saltati in wok con salsa al curry

Shrimp with bamboo and onion,  
sautéed in a wok with curry sauce



## 142) GAMBERI IN SALE E PEPE\*<sup>2</sup>

---

Gamberetti\* con cipolla, peperoni rossi e erba cipollina  
saltati al secco in wok, con sale e pepe cinese

Shrimp with onion, red peppers and chives  
sautéed in a wok, with salt and Chinese pepper



## 143) GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI\*<sup>1,2,6,14</sup>

---

Gamberetti\* con bambù e funghi cinesi,  
saltati in wok con salsa di soia

Shrimps with courgettes, bamboo and Chinese mushrooms,  
sauteed in a wok with soy sauce



## 144) GAMBERI IN AGRODOLCE\*<sup>2</sup>

---

Gamberetti\* con ananas, pomodoro fresco, piselli\*,  
saltati in wok con salsa agrodolce

Shrimp with pineapple, fresh tomato, peas,  
sauteed in a wok with sweet and sour sauce



## 145) GAMBERI AL CHILI\*<sup>2,14</sup>

---

Gamberetti\* con peperoni rossi, cipolla,  
saltati in wok con salsa piccante e cipollotto

Shrimp with red peppers, onion, sautéed in a wok  
with spicy sauce and spring onion



## 146) GAMBERI CON ASPARAGI\*<sup>2,14</sup>

---

Gamberetti\* con punte di asparagi, saltati in wok  
Shrimp with asparagus tips, sautéed in a wok



# MANZO - BEEF

## 131) MANZO CON PEPERONI \* ,1,2,3,6,14

---

Beef with sweet peppers



## 132) MANZO CON BAMBU E FUNGHI CINESI \* ,1,2,3,6,14

---

Beef with bamboo and chinese mushrooms



## 133) MANZO IN SALSA CHILI \* ,1,2,3,6,14

---

Beef in spicy chili sauce with spring onion



# GRIGLIA - GRILLED

## 157) SALMONE GRIGLIATO <sup>1,4,6,11</sup>

---

Servito con salsa teriyaki  
Grilled salmon with sesame and teriyaki sauce

## 159) TONNO GRIGLIATO <sup>1,4,6,11</sup>

---

Servito con salsa teriyaki  
Grilled tuna with sesame and teriyaki sauce

## 162) POLLO GRIGLIATO \* ,1,6,11

---

Servito con salsa teriyaki  
Grilled chicken served with teriyaki sauce

## 163) LONZA GRIGLIATA <sup>1,6,11</sup>

---

Servito con salsa teriyaki  
Grilled pork loin served with teriyaki sauce





# GRIGLIA - GRILLED

## 164) SALSICCIA GRIGLIATA

---

Grilled sausage



## 165) GRIGLIATA DI CARNE \* ,1,6,11

---

pollo\* , lonza, salsiccia, serviti con salsa teriyaki  
Mixed grilled meat, chicken, pork loin, sausage  
served with teriyaki sauce



## 166) SPIEDINI DI GAMBERI GRIGLIATI \* ,1,2,6,11

---

Serviti con salsa teriyaki  
Grilled shrimps skewer served with teriyaki sauce



## 167) SPIEDINI DI POLLO GRIGLIATO \* ,1,6,11

---

Serviti con salsa teriyaki  
Grilled chicken skewer served with teriyaki sauce



# CONTORNI | SIDE DISHES

## 168) INSALATA MISTA

---

Mixed salad



## 169) PATATINE FRITTE \*

---

French fries



## 170) VERDURE GRIGLIATE

---

Grilled vegetables



## 171) VERDURE MISTE SALTATE

---

Germogli di soia, carote, zucchine, bambù e funghi cinesi  
Soybeans, carrots, courgettes, bamboo and Chinese mushrooms



