



TOKYO
RISTORANTE GIAPPONESE

MENÙ SERALE

ASPORTO O TAKE AWAY

O MENÙ CENA ALL YOU CAN EAT



Piatti piccanti



Piatti vegetariani

ALLERGENI E NORMATIVE

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI E DEI LORO DERIVATI

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017art 19)



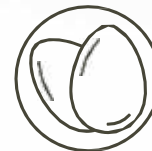
1. CROSTACEI



2. LATTE



3. CEREALI CON GLUTINE



4. UOVA



5. FRUTTA A GUSCIO



6. ARACHIDI



7. SEMI DI SESAMO



8. MOLLUSCHI



9. SOIA



10. PESCE



11. SENAPE



12. SEDANO



13. LUPINI



14. AOIDRIDE SOLFOROSA E FOLFITI

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire

ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime, Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutamato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menù è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

PRODOTTI SURGELATI

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

***Prodotto congelato:** Gamberi, Scampi, Polpo, Capesanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

***Prodotti lavorati e congelati:** i prodotti contrassegnati con il simbolo (#) sono lavorati e congelati all'origine.

TOKYO

ANTIPASTI DI BENVENUTO

000 TOKYO STYLE € 8,00

Fiore di zucca fritto, burrata, crema avocado fresco, gambero rosso crudo e salsa teriyaki



SPECIAL SELECTION



001 CAPESANTE

Carpaccio di capesante e gambero rosso* di mazara del vallo con tobiko e salsa passion fruit e tartufo.

€ 12,00      



005 CAPESANTE SCOTTATE

Capesante* scottate con philadelphia, pasta kataifi e salsa passion fruit, salsa teriyaki

€ 12,00     



007 GUNKAN AMAEBI

Gamberi rossi* di mazara, avvolti con branzino, guarniti con wasabi fresco e salsa ponzu

€ 10,00    



008 SCAMPI

Scampi crudi* con tobiko* e salsa passion fruit

€ 10,00    

ANTIPASTO EXTRA



008A SALMONE WASABI SU

Salmon tritato, mango, salsa wasabi finocchietto e wasabi fresco

€ 10,00 



008B SUZUKI WASABI SU



Bocconcini di riso con branzino, mozzarella, tobiko*, salsa teriyaki

€ 10,00    

ANTIPASTI



009 INVOLTINO PRIMAVERA

Involtini di pasta sfoglia farciti con verdure*
€ 3,00   



010 SAMURAI STICK

Croccanti involtini di pasta sfoglia
farciti con pesce*
€ 5,00     



011 INVOLTINO VIETNAMITA

Involtini vietnamiti fritti con ripieno di
carne di maiale e verdure*
€ 5,00   





012 FAGOTTINI AL CURRY

Croccanti fagottini farciti con purea
di patate al curry*
€ 3,00   



013 TOFU FRITTO

Tofu fritto, servito con salsa agropiccante
€ 4,00  



014 EBIALMOND

Gamberetti* fritti, avvolti in
scaglie di mandorle
€ 6,00     

ANTIPASTI



015 PATATINE FRITTE

Gustose patatine fritte*

€ 3,00 



016 SALMONTACO'S

Spicy salmone , insalata, philadelphia.

€ 8,00    



017 TUNATACO'S

Spicy tonno , insalata, philadelphia

€ 8,00    



018 MIURATACOS

Salmone cotto, maionese, pomodorino, fette di mandorle, philadelphia

€ 8,00    



019 TAKO YAKI 3pz

Polpettine di polpo fritte*

€ 5,00    



021 POLPO CON RUCOLA

Insalata di polpo* e rucola

€ 6,00 

ANTIPASTI



022 GOMA WAKAME

Alghe wakame agropiccanti*

€ 4,00  



023 EDAMAME

Baccelli di soia novelli*

€ 4,00 



024 EBI STICK 6pz

Involtini di pasta sfoglia farciti con gamberi*

€ 8,00   

BAO & RAVIOLI



025 PANE AL LATTE

Pane al latte cotto al vapore*

€ 2,50  



026 PANE DOLCE

Pane al latte* con farcitura dolce, cotto al vapore

€ 3,00   

BAO & RAVIOLI



028 GUA BAO TERIYAKI 2pz

Pane al latte farcito con pollo* teriyaki, insalata e pomodoro

€ 8,00   



029 GUA BAO CHICKEN 2pz

Pane al latte farcito con cotoletta di pollo* fritto, maionese, insalata e pomodoro

€ 8,00   



030 GYOZA 4pz

Ravioli* al vapore con ripieno di carne di maiale e verdure

€ 5,00 



031 GYOZA ALLA GRIGLIA 4pz

Ravioli alla griglia con ripieno di carne di maiale* e verdure

€ 5,00 

032 SHAO MAI 4pz

Ravioli al vapore con ripieno di gamberi*, carne di maiale e pesce bianco

€ 5,00     



BAO & RAVIOLI

033 DIM SUM DEGUSTAZIONE 4pz

Degustazione di ravioli con ripieno di ebi*, vitello*, calamaro* e verdure

€ 8,00



039 GYOZAVERDURE 3pz

Ravioli* con sfoglia agli spinacci con ripieno di verdure

€ 5,00



035 GYOZAEBI

Ravioli con sfoglia di farina con ripieno di gamberi*

€ 8,00

INSALATE & POKE



041 INSALATA CON PESCE MISTO


Insalata mista con pesce misto, gamberetti*, condita e salsa insalata.

€ 6,00    



042 MANGO SALAD

Insalata, mango, avocado, pomodorini, mais e salsa insalata

€ 6,00 



043 INSALATA CON SURIMI

Insalata mista con surimi* e sala insalata

€ 5,00    



044 INSALATA DI MARE

Insalata di polpo e gamberetti* con cipolla viola, pomodorino

€ 10,00    



045 POKE ALMOND

Riso bianco con salmone, avocado, goma wakame*, edamame*, mandorle e salsa teriyaki

€ 13,00    



046 POKE SALMON

Riso bianco con salmone, avocado, gamberi cotti*, mango, pomodorini, guarnita con cipolla croccante, condita con salsa al mango e salsa teriyaki.

€ 13,00    

TARTARE



047 SAKE TARTARE

Tartare di salmone con salsa di soia ed olio di sesamo, guarnita con cipolla croccante

€ 8,00    



048 MAGURO TARTARE

Tartare di tonno con salsa di soia ed olio di sesamo, guarnita con cipolla croccante

€ 8,00    



049 SAKE SU

Tartare di salmone, avocado, tobiko*, mandorle, maionese e philadelphia con salsa teriyaki

€ 8,00    



054 VENUS CAKE

Tortino di riso venere con tartare di salmone, avocado e philadelphia, salsa al mango e pasta kataifi

€ 8,00    



055 SAKE AVOCADO CAKE

Tortini di riso bianco con tartare di salmone, avocado e philadelphia, guarniti con mango, ikura* e salsa teriyaki.

€ 8,00    

CARPACCI



056 SAKE TAKI

Fettine di salmone scottate con semi di sesamo e salsa ponzu

€ 12,00   



057 CARPACCIO SALMONE

Fettine di salmone con salsa passion fruit

€ 12,00 



058 MAGURO TAKI

Fettine di tonno scottate con wasabi fresco e semi di sesamo

€ 12,00   



059 CARPACCIO MISTO

Carpaccio di pesce misto condito con salsa ponzu

€ 12,00  



062 CARPACCIO FLAMBÈ

Fettine di salmone scottato, servite con salsa mango e granelle di pistacchio tostate

€ 15,00   

SASHIMI



063 SASHIMISAKE

Fettine di salmone, servito crudo
€ 14,00 🍴



064 SASHIMISUZUKI

Fettine di branzino servito crudo
€ 14,00 🍴



066 SASHIMIMAGURO

Fettine di tonno, servito crudo
€ 15,00 🍴



068 SASHIMIAMAEBI

Gambero rosso* di mazara del vallo,
servito crudo
€ 15,00 🍴🍴

067 SASHIMI MISTO

Fettine di pesce misto servito crudo
€ 15,00 🍴🍴



SASHIMI EXTRA



069 SASHIMI SALMONE BURRATA

Fettine di salmone con salsa mango, olio al basilico, salsa teriyaki e burrata

€ 16,00   



069A SASHIMI MISTO BURRATA

Fettine di pesce misto con salsa mango, olio al basilico, salsa teriyaki e burrata

€ 16,00   

SUSHI



070 SUSHI PARTY

7 sashimi, 4 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki

€ 16,00     




071 SUSHI MISTO 11pz

5 nigiri, 4 hosomaki e 2 uramaki assortiti

€ 12,00     

072 SUSHI SAKE 8pz

8 nigiri al salmone

€ 12,00 



MAKI MISTI



072A MAKI MISTI

i

€ 13,00    

NIGIRI 2PZ



073 NIGIRI SAKE

Bocconcini di riso con salmone

€ 4,00 



074 NIGIRI MAGURO

Bocconcini di riso con tonno

€ 4,00 

NIGIRI 2PZ



075 NIGIRI SUZUKI

Bocconcini di riso con branzino
€ 4,00 🍣



076 NIGIRI EBI

Bocconcini di riso con gambero cotto*
€ 4,00 🍣🍱



077 NIGIRI SAKE SCOTTATO

Bocconcini di riso con salmone scottato,
salsa teriyaki e mango e scaglie di mandorle
€ 5,00 🍣🍱🌱🥥



078 NIGIRI SALMONE FLAMBÈ

Bocconcini di riso con salmone scottato
con philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki
€ 5,00 🍣🍱🌱🥥



080 NIGIRI UNAGI

Bocconcini di riso con anguilla* insaporita
con salsa teriyaki
€ 5,00 🍣🍱

GUNKAN NORI 2PZ



081 GUNKAN SPICY SALMON

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con salmone piccante

€ 5,00  



082 GUNKAN SPICY TUNA

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con tonno piccante

€ 5,00  

GUNKAN 2PZ



085 GUNKAN SNOW BALL

Bocconcini di riso guarniti con philadelphia e salsa teriyaki

€ 4,00  



086 GUNKAN BLACK BALL

Bocconcini di riso venere guarniti con philadelphia, pistacchi e salsa teriyaki

€ 4,00   

GUNKAN SPECIAL 2PZ



093 GUNKAN SALMON STYLE

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con tartare di salmone, pasta kataifi e salsa yogurt

€ 7,00    



094 GUNKAN TUNA STYLE

Bocconcini di riso avvolti con tonno, guarniti con tartare di tonno, pasta kataifi e salsa yogurt

€ 7,00    



096 GUNKAN SAKE GRANCHIO

Bocconcini avvolti con salmone, guarniti con polpa di granchio* vero, maionese, tobiko*, salsa piccante

€ 7,00    



097 GUNKAN SAKE EBI

Bocconcini di gambero* in tempura, avvolti con salmone scottato, guarniti con philadelphia, tobiko* e salsa teriyaki

€ 7,00    



098 GUNKAN DELICIOUS

Bocconcini avvolti con salmone, guarniti con tartare di salmone e philadelphia ed ikura*

€ 8,00    

TEMAKI



099 TEMAKI SAKE AVOCADO

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

€ 4,00 



100 TEMAKI MAGURO AVOCADO

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

€ 4,00 



101 TEMAKI SPICY SALMON

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone piccante ed insalata, tobiko*, maionese

€ 4,00   



102 TEMAKI SPICY MAGURO

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno piccante ed insalata, tobiko*, maionese

€ 4,00   



103 TEMAKI CALIFORNIA

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

€ 4,00   



104 TEMAKI EBITEN

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con gambero* fritto, avocado insalata, maionese e teriyaki


€ 4,00    

TEMAKI



106 TEMAKIVEGE

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con avocado, cetrioli, philadelphia ed insalata

€ 3,50 

ONIGIRI



116 ONIGIRIMIURA

Tiangolo di riso, farcito con salmone cotto, maionese

€ 3,00   



115 ONIGIRIEBI

Tiangolo di riso venere farcita con gambero* in tempura e salsa teriyaki

€ 3,00    

OSHIZUSHI 4PZ



118 OSHI EVOLUTION

Bocconcini di riso pressati fritti, guarniti con tartare di salmone e salsa mango

€ 8,00  



120 OSHI SAKE

Bocconcini di riso pressato guarniti con tartare di salmone, philadelphia, avocado e salsa teriyaki

€ 8,00    

121 OSHIVENERE

Bocconcini di riso venere pressato, guarniti con tartare di salmone, philadelphia, avocado, salsa teriyaki e mandorle

€ 8,00     



HOSOMAKI 8PZ



123 HOSO EBI

Piccoli roll di riso farciti con gambero cotto*,
avvolti con alga nori e tobiko*

€ 5,00 🍣🍣🍣🍣



124 HOSO KAPPA

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

€ 4,00 🍣



125 HOSO AVOCADO

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

€ 4,00 🍣



126 HOSO SAKE

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

€ 5,00 🍣🍣



127 HOSO TEKKA

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

€ 5,00 🍣

HOSOMAKI FRITTI 4PZ



130 HOSO FRITTO

Piccoli roll di riso farciti con salmone, avvolti con alga nori fritti e guarniti con philadelphia, salsa teriyaki

€ 5,00    



131 HOSO CRISPY

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

€ 5,00    

133 HOSO MANGO

Piccoli roll di riso farciti con salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia, mango fresco e salsa teriyaki

€ 6,00    



FUTOMAKI



134 FUTOMAKI FRITTO 8PZ

Grandi roll di riso avvolti con alga nori fritti e farciti con salmone, philadelphia, erba di cipolla, sesamo, salsa teriyaki

€ 10,00     



135 AGEMAKI 6PZ

Grandi roll di riso, avocado, granchio*, gamberi cotto*, avvolti con alga nori fritti, guarniti con salmone e salsa spicy mayo

€ 10,00     

URAMAKI 8PZ



136 URA SPICY SALMON

Roll di riso farciti con surimi*, tobiko*, avocado e maionese, guarnito con tartare di salmone piccante

€ 9,00     



137 URA SPICY TUNA

Roll di riso farciti con surimi*, tobiko*, avocado e maionese, guarnito con tartare di tonno piccante

€ 9,00     



138 URA CALIFORNIA

Roll di riso farciti con surimi*, avocado e maionese

€ 8,00    

URAMAKI 8PZ



139 URA VEGETARIAN

Roll di riso farciti con avocado, cetrioli, maionese, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

€ 8,00   



140 URA SAKE AVOCADO

Roll di riso farciti con salmone ed avocado, guarniti con tobiko*

€ 9,00   



141 URA MAGURO AVOCADO

Roll di riso farciti con tonno ed avocado, guarniti con tobiko*

€ 9,00   



143 URA SALMON OUT

Roll di riso farciti con salmone, avocado e guarniti con salmone crudo, cipolla croccante e salsa teriyaki

€ 12,00   



144 URA SALMONE KATAIFI

Roll di riso farciti con salmone ed avocado, guarniti con tobiko*, pasta kataifi e salsa allo zafferano

€ 10,00    



145 URA PHILADELPHIA

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

€ 10,00     

URAMAKI 8PZ



146 URATEMPURA

Roll di riso farciti con gamberi fritti*, avocado, maionese, granelle di tempura e salsa teriyaki

€ 10,00    



147 URAMIURA

Roll di riso farciti con salmone grigliato, erba cipollina, maionese, insalata e tobiko*

€ 10,00    

URAMAKI SPECIALE 8PZ



149 PISTACCHIOROLL

Roll di riso farciti con salmone, avocado, guarniti con salmone scottato, granelle di pistacchio tostato e salsa allo zafferano

€ 13,00   



150 CRUNCHYROLL

Roll di riso farciti con salmone crudo e philadelphia, guarniti con salmone scottato, granelle di tempura e salsa teriyaki

€ 13,00    



151 MAGURO ROLL

Roll di riso farciti con tonno e philadelphia, guarniti con tonno, granelle di tempura e salsa teriyaki

€ 13,00    

URAMAKI SPECIALE 8PZ



154 SALMONE TARTUFO ROLL

Roll di riso farciti con salmone ed avocado, farciti con philadelphia, salmone affumicato e tartufo

€ 13,00 🍣🍱🌱



155 EBI FLO ROLL

Roll di riso farciti con gamberi* in tempura, maionese, guarniti con fiori di zucca tempura, tartare di salmone, ikura*, salsa teriyaki

€ 15,00 🍣🍱🌱🍤🍣🍱🌱



156 MANGO CHILI ROLL

Roll di riso farciti con salmone e mango, guarniti con salmone scottato maionese, salsa chili e salsa teriyaki

€ 13,00 🍣🍱



158 SAKE ALMOND ROLL

Roll di riso farciti con salmone fritti e philadelphia, guarniti con tartare di salmone, scaglie di mandorle tostate e salsa teriyaki

€ 13,00 🍣🍱🌱🍤🍣🍱🌱



161 RAINBOWL ROLL

Roll di riso farciti con gamberi* in tempura, maionese, guarniti con pesce misto e avocado con salsa teriyaki

€ 13,00 🍣🍱🌱🍤🍣🍱🌱

URAMAKI SPECIALE 8PZ



164 DRAGON ROLL

Roll di riso farciti con gamberi* in tempura e maionese, guarniti con avocado, polpa di granchio* vero picante, tobiko*, salsa teriyaki

€ 12,00      



166 EBITEN PLUS ROLL

Roll di riso farciti con gamberi* in tempura, maionese, guarniti con salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

€ 13,00      



170 CRAZY ROLL

Roll di riso farciti con gamberi fritti*, maionese, guarniti con salmone e tartare di salmone piccante (tobiko*)

€ 13,00      

URAMAKI VENERE 8PZ



171 ZAFFY ROLL

Roll di riso venere farciti con gamberi* in tempura, maionese, guarniti con salmone crudo, scaglie di mandorle e salsa zafferano

€ 13,00     



172 BLACK SALMON OUT

Roll di riso venere farciti con salmone, avocado e philadelphia, guarniti con salmone crudo

€ 13,00   



173 VENUS ROLL

Roll di riso venere farciti con gamberi* in tempura e maionese, guarniti con pasta kataifi e salsa rucola

€ 12,00    



174 ALMOND ROLL

Roll di riso venere farciti con gamberi* in tempura ed avocado, guarniti con philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki.

€ 12,00     



177 BLACK SALMON ROLL

Roll di riso venere farciti con salmone, philadelphia, avocado, guarniti con salmone scottato, granelle di pistacchio e maionese piccante.

€ 13,00    



178 BLACK MENTA ROLL

Rotolo di riso venere con tartare spicy salmon, tobiko*, granella di pistacchio, sala rucola e menta

€ 13,00    

SPECIAL ROLL



180 FRESH PHILA

Roll di riso farciti con salmone grigliato e guarniti con salmone marinato, philadelphia, sesamo e teriyaki.

€ 12,00     



181 SALMON FRESH

roll di riso farciti con tartare di salmone e guarniti con salmone, philadelphia, pasta kataifi e salsa mango

€ 12,00   

SPECIALI CUCINA



184 OSTRICHE 1PZ

Ostrica salsa ponzu, tobiko*
€ 5,00



TEMPURA



186 EBITEMPURA 6pz

Gamberoni* fritti in tempura
€ 12,00



187 TEMPURAMORIAWASE

Gamberoni* e verdure fritti in tempura.
€ 10,00



188 YASAI TEMPURA

Verdure miste fritte in tempura
€ 6,00



FRITTURE



190 CHELE DI GRANCHIO

Chele di granchio fritte*

€ 8,00   



191 TORINO KARA AGE

Bocconcini di pollo fritti*

€ 7,00 



192 CHICKEN FURAI

Cotoletta di pollo impanata*

€ 7,00 



194 EBI FURAI

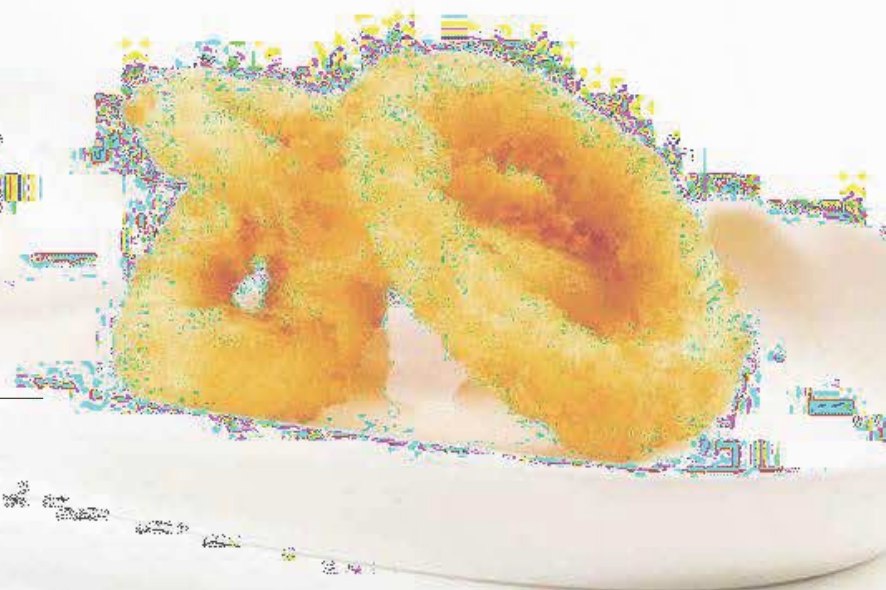
Gamberi impanati e fritti*

€ 11,00   

195 ANELLI DI CIPOLLA

Anelli di cipolla impanati e fritti*

€ 6,00  



TEPPANYAKI



196 SPIEDINI DI POLLO 3pz

Spiedini di pollo* alla griglia con salsa thai
€ 10,00 🍴🍷



198 EBI SHIOYAKI 4pz

Gamberoni alla griglia*
€ 12,00 🍴🍷🍷



200 SAKE SHIOYAKI 5pz

Salmone alla griglia
€ 10,00 🍴🍷



197 SPIEDINI EBI 4pz

Spiedini di gamberi* alla griglia
€ 10,00 🍴🍷🍷



199 SPIEDINI DI SEPPIE 4pz

Spiedini si seppie* alla griglia
€ 12,00 🍴🍷




203 TORI TERIYAKI

Pollo* alla griglia con salsa teriyaki
€ 8,00 🍴

ZUPPE





205 MISO SHIRU

Zuppa di soia con alghe e tofu
€ 3,00 



206 OSU MASHI

Zuppa con gamberi*, surimi*, alghe
wakame* ed uova
€ 3,50     




207 OSU MASHI

Zuppa con pollo* e mais
€ 3,50 



208 ZUPPA AGROPICCANTE

Zuppa agropiccante con verdure, pollo*
€ 4,00 

RISO



209 TORI TERIYAKI DON

Pollo* teriyaki con riso bianco
€ 8,00 🌱🌱



210 RISO BIANCO

Riso bianco cotto al vapore con
semi di sesamo
€ 3,00 🌱



211 RISO AL CURRY

Riso al curry saltato con verdure ed uova, pollo*
€ 6,00 🌱🌱



212 RISO CON SALMONE

Riso saltato con salmone, verdure ed uova
€ 6,00 🌱🌱🌱



213 RISO ALLA CANTONESE

Riso saltato con prosciutto, piselli* ed uova
€ 6,00 🌱🌱



214 RISO CON GAMBERI


Riso saltato con gamberi*, verdure ed uova
€ 6,00 🌱🌱🌱🌱

RISO



215 RISO CON VERDURE

Riso saltato con verdure ed uova

€ 5,00  

PASTA



216 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

Spaghetti di soia piccanti, saltati con carne di pollo* e peperoni

€ 6,00  



217 SPAGHETTI DI SOIA GAMBERI

Spaghetti di soia saltati con gamberetti* e verdure

€ 6,00    



218 SPAGHETTI DI SOIA VERDURE

Spaghetti di riso saltati con verdure ed uova

€ 6,00   



219 SPAGHETTI DI RISO VERDURE

Spaghetti di riso saltati con verdure ed uova

€ 6,00   

PASTA



220 SPAGHETTI DI RISO GAMBERI

Spaghetti di riso saltati con gamberi*,
verdure ed uova.

€ 6,00     



221 YAKI UDON GAMBERI

Spaghetti udon con gamberi*,
verdure, uova con salsa giapponese

€ 8,00     



222 YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno con
gamberi*, verdure ed uova

€ 7,00     



223 YAKI UDON MANZO

Spaghetti udon con manzo, verdure,
uova con salsa giapponese

€ 8,00    



224 SPAGHETTI ALLA PIASTRA

Spaghetti di grano saltati con frutti
di mare*, verdure ed uova

€ 8,00     



225 MISO RAMEN MANZO

Spaghetti di grano in brodo con alghe,
manzo, surimi*, naruto, uova e verdure

€ 9,00     

POLLO



227 POLLO PICCANTE

Pollo* saltato con verdure e salsa chily
€ 8,00 🍴



228 POLLO BAMBU E FUNGHI

Pollo* saltato con bambu e funghi
€ 8,00 🍴



229 POLLO ALLE MANDORLE

Pollo* saltato con bambu e mandorle
€ 8,00 🍴🍴



230 POLLO AL CURRY

Pollo* saltato con zucchine, carote, cipolle e salsa al curry
€ 8,00 🍴



231 POLLO ALLA PIASTRA

Pollo* saltato con funghi, verdure e servito alla piastra
€ 8,00 🍴



232 POLLO AGRODOLCE


Pollo* fritto con salsa agrodolce
€ 8,00 🍴🍴

ANATRA



233 ANATRA CROCCANTE

Petto d'anatra arrosto*

€ 8,00 

VITELLO



234 VITELLO BAMBU E FUNGHI

Vitello saltato con bambu e funghi

€ 9,00 



235 VITELLO IN SALSA CHILI

Vitello saltato con verdure miste e salsa chili

€ 9,00 



236 VITELLO ALLA PIASTRA

Vitello saltato con funghi, verdure miste
servito sulla piastra

€ 9,00 



237 VITELLO AL CURRY

Vitello saltato con zucchine, carote,
cipolle e salsa al curry

€ 9,00 

GAMBERI



238 GAMBERI BAMBU E FUNGHI

Gamberi* saltati con bambu e funghi
€ 9,00 🍴🍴🍴



239 GAMBERI IN SALSA PICCANTE

Gamberi* saltati con verdure e salsa piccante
€ 9,00 🍴🍴🍴



240 GAMBERI SALE E PEPE

Gamberi* saltati con salsa sale e pepe
€ 9,00 🍴🍴🍴



241 GAMBERI ALLA PIASTRA

Gamberi* saltati con funghi, verdure e serviti sulla piastra
€ 9,00 🍴🍴🍴



242 GAMBERI AL CURRY

Gamberi* saltato con zucchine, carote, cipolle e salsa al curry
€ 9,00 🍴🍴🍴

ONABE



243 ONABE VITELLO E VERDURE

Vitello e verdure saltati in piccanti e servito nella tradizionale pentola

€ 9,00 



245 ONABE GAMBERIE E VERDURE

Gamberi* e verdure saltati e serviti nella tradizionale pentola

€ 9,00   



244 ONABE POLLO E VERDURE

Pollo* e verdure saltati in piccanti e servito nella tradizionale pentola

€ 9,00 



248 ONABE CIUFFI DI TOTANO

Ciuffi di totano* con le verdure saltati in piccanti e servito nella tradizionale pentola

€ 9,00  

VERDURE



246 FUNGHI E BAMBU

Funghi e germogli di bambo saltati

€ 4,00 



247 VERDURE DI STAGIONE

Verdure di stagione saltate con funghi

€ 4,00 

DESSERT



MOCHI TRADIZIONALE

Arachidi, sesamo, azuki (fagioli rossi)
€ 6,00



MOCHI GELATO

Gusti disponibili (da scrivere nelle note)
cocco, mango, tè verde, cioccolato
€ 6,00



FLUTE AL LIMONCELLO

Gelato al limone con variegatura al limoncello.
Utilizziamo solo limoni italiani
€ 6,50



COPPA STRACCIATELLA

Gelato alla stracciatella e cioccolato,
decorata con nocciole pralinate
€ 6,00



COPPA CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema ricoperta di zucchero caramellato
€ 6,50



SOUFFLE BLACK & WHITE

Soufflé con cioccolato fondente con cacao
monorigine delle cuador ed un cuore di
cioccolato bianco fuso
€ 6,50

DESSERT



TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa

€ 5,50



TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao

€ 5,50



TARTUFO AFFOGATO

€ 6,50



LIMONE RIPIENO

Frutto ripieno con sorbetto di limone

€ 5,50



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco

€ 6,50



COPPA CREMA PISTACCHIO

Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati

€ 6,00

DESSERT



GELATO MISTO

€ 5,00



GELATO CREMA AFFOGATO CAFFÈ

€ 5,00



SORBETTO AL LIMONE

€ 5,00



SORBETTO LIMONE CON VODKA

€ 6,00



COPPA YOGURTE E FRUTTI DI BOSCO

Gelato allo yogurt con salsa alla fragola,
decorata con mirtilli e ribes

€ 6,00

DESSERT



RUBINO CHEESECAKE

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un gelato al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

€ 7,00



FRAGOLOSO

Mousse alla fragola con base di granella di cereali al cacao e finitura di cioccolato bianco

€ 7,00



COFFEE TIME (SENZA GLUTINE)

Semifreddo alla nocciola e caffè con base di biscuit al cacao e glassatura al cioccolato

€ 7,00



SORBETTO AL CAFFÈ

Senza alcool

€ 5,50



NOCCIOLACAKE

Semifreddo alla nocciola con base di biscotto al burro e finitura con decorazione di cioccolato e granelle di nocciola.

€ 7,00



TROPICALIENTE (SENZA GLUTINE)

Semifreddo al cocco con base di crumble al cacao e finitura con mango

€ 7,00

DESSERT



SOLE DI GRUMI (SENZA GLUTINE)

Bavarese agli agrumi su base di biscuit in bagna alcolica all'arancia. a copertura una glassatura di arance amare

€ 7,00



CARO MELLO (SENZA GLUTINE)

Bavarese al caramello salato con base di crumble classico e arachidi. Glassa di zucchero caramellato

€ 7,00



PISTACCHIAMI (SENZA GLUTINE)

Bavarese al pistacchio di Bronte, su base di crumble e pistacchio. Glassatura e granella di pistacchio a copertura

€ 7,00



CIOCCO DARK

Mousse di cioccolato fondente con base di granella di cereali al cacao. Ganache fondente per la decorazione

€ 7,00



MARACUJA CAKE (SENZA GLUTINE)

Bavarese al frutto della passione con base di biscuit al cacao e granella di fave di cacao e glassatura al frutto della passione

€ 7,00



FIOR DI LIMONE

Mousse al cioccolato bianco e limone, con base di biscotto Digestive in bagna di vaniglia

€ 7,00

DESSERT



MELONE AL KUBO (SENZA GLUTINE)

Bavarese al melone con base di arachidi salate, con farcitura di crema di arachidi
€ 7,00



MATCHAMI

Una mousse al cioccolato bianco e matcha, con inserti di pan di Spagna in bagna di tè verde.
€ 7,00



TORTA DE QUEIJO

Monoporzione di torta al formaggio spalmabile e uova, cotta in forno
€ 7,00



HIPHOP

Gelato al gusto vaniglia
€ 5,50



PRINCIPESSA

Gelato al gusto fragola
€ 5,50