Hikari

ALL YOU CAN EAT

PRANZO

GIORNI FERIALI	SABATO, DOMENICA E FESTIVI
€ 15.90	€ 17.90

BEVANDE, DOLCI E CAFFÈ ESCLUSE

I bambini con altezza sotto 120 cm pagano la metà
I bambini di età inferiore ai 4 anni mangiano gratis.

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno addebitati sul conto da €5.00 a € 20.00 e potranno essere asportati.
Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, allo stesso tavolo, non e' possibile che parte degli ospiti ordinino all you can eat e parte degli ospiti ordinino alla carta.

REGOLAMENTO CEE 1169/2011
D.L. N.109 DEL 27 GENNAIO 1992 SEZIONE III-D.L. N.114/2006
I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI.

ALLERGENI PRESENTI



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.
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI. TUTTI I PIATTI POTREBBERO PRESENTARE TRACCE DI SESAMO O SOIA E CONTENGONO GLUTAMMATO DI SODIO.
I VINI E LE BEVANDE POSSONO CONTENERE SOLFITI.

PRODOTTI SURGELATI

ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI, CONTRASSEGNATI CON UN ASTERISCO (*), POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA.

" IL PESCE O LA CARNE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. CE 853/2004, ALL. III, SEZ. VIII, CAP. 3, LETT. D, PUNTO 3".

PICCANTE **VEGETARIANO**

ALIMENTI CHE CONTENGONO COLORANTI ALIMENTARI:
TOBIKO* (UOVA DI PESCE VOLANTE), GOMA WAKAME* (INSALATA DI ALGHE VERDI), WASABI E ALTRI PRODOTTI CONTENGONO COLORANTI E102 - E104 - E122 - E124 - E110 - E129 CHE POSSONO INFLUENZARE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITÀ E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI IN QUANTO CONTENGONO COLORANTI.

ANTIPASTI



INSALATA MISTA
insalata verde, alghe e salsa Hikari
MIXED SALAD / green salad, seaweed and Hikari sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 5.00**



INSALATA CON GRANCHIO* E MANGO
insalata verde, alghe, polpa di granchio*, mango e salsa hikari
SALAD WITH CRAB / salad, seaweed, crab meat, mango and hikari sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 7.00**



INSALATA CON SASHIMI
insalata verde, alghe, pesci misti e salsa hikari
SALAD WITH SASHIMI / green salad, seaweed, mixed fish and hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 8.00**



GOMA WAKAME*
Alghe di mare
Seaweed
Allergeni: 11 | **€ 4.00**



SUNOMONO MIX
alghe con salmone, gamberi* cotti polipo* e salsa Hikari
seaweed with salmon, cooked shrimp, octopus and Hikari sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 11 | **€ 6.00**



EDAMAME*
baccelli di soya
soy pods
Allergeni: 6 | **€ 5.00**



EDAMAME* PICCANTE
baccelli di soia con salsa piccante
soybean pods with spicy sauce
Allergeni: 6 | **€ 5.00**



RAVIOLI DI POLLO FRITTO*
FRIED CHICKEN DUMPLINGS
Allergeni: 1 | **€ 5.00**



INVOLTINO DI VERDURA*
verdura misti
VEGETABLE SPRING ROLL / mixed vegetables
Allergeni: 1 | **€ 4.00**



INVOLTINO PRIMAVERA*
verdura misti e gamberi*
mixed vegetables and shrimp
Allergeni: 1, 2 | **€ 5.00**



INVOLTINO VIETNAM*
Carne di maiale e verdura misti
Pork and mixed vegetables
Allergeni: 1 | **€ 5.00**



PATATINE FRITTE*
FRENCH FRIES
Allergeni: | **€ 3.00**

ANTIPASTI



CHIPS SMILE*

Allergeni: | **€ 3.00**



NUVOLE DI GAMBERI*

SHRIMP CLOUDS

Allergeni: 1, 2 | **€ 3.00**



PANE FRITTO*

FRIED BREAD

Allergeni: 1, 7 | **€ 3.00**



PANE AL VAPORE*

STEAMED BREAD

Allergeni: 1, 7 | **€ 3.00**



GYOZA*

Steamed meat dumplings

Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**



GYOZA TEPPAN*

Ravioli di carne alla piastra

Griddled meat dumplings

Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**



YASAI GYOZA*

Ravioli di verdure alla vapore

Steamed vegetable dumplings

Allergeni: 1 | **€ 4.00**



SHAOMAI*

Ravioli di gamberi* e carne al vapore

Steamed shrimp and meat dumplings

Allergeni: 1, 2, 6 | **€ 5.00**



SNACK MIX*

Tortilla con Philadelphia, tobiko*, crema di tonno, crema di surimi* e salsa teriyaki

Tortilla with Philadelphia, tobiko, tuna cream, surimi* cream and teriyaki sauce*

Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11, 12 | **€ 5.00**



MISO SHIRU

Zuppa di soia con alghe e tofu

Soy soup with seaweed and tofu

Allergeni: 1, 6 | **€ 3.50**



ZUPPA AGROPICCANTE

Tofu, uova e verdure

HOT AND SOUR SOUP / Tofu, eggs and vegetables

Allergeni: 1, 3, 6 | **€ 3.50**



ZUPPA DI POLLO E MAIS

CHICKEN AND CORN SOUP

Allergeni: 3 | **€ 3.50**

URAMAKI 4 PZ



CALIFORNIA
Polpa di granchio*, avocado e maionese
Shrimp meat, avocado and mayonnaise
Allergeni: 1, 2, 11 | **€ 8.00**



CALI OUT
Polpa di granchio*, cetrioli, maionese e salmone affumicato all'esterno
Crab meat, cucumbers, mayonnaise and smoked salmon on the outside
Allergeni: 1, 2, 3, 4 | **€ 10.00**



SALMONE AVOCADO
Salmone crudo e avocado
Raw salmon and avocado
Allergeni: 4, 11 | **€ 8.00**



SPICY SALMON
salmone piccante e insalata
spicy salmon and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 9.00**



URAMAKI EBITEN
gamberi* tempura con kataifi e salsa di teriyaki
tempura shrimp with kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI CIPOLLA
Polpa di granchio*, cetrioli, avocado, cipolla fritta e maionese all'esterno
Crab meat, cucumbers, avocado, fried onion and mayonnaise on the outside
Allergeni: 1, 2, 3, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI CHICKEN
Bocconcini di pollo fritto, insalata e salsa agrodolce piccante
Fried chicken pieces, salad and spicy sweet and sour sauce
Allergeni: 1, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI IMPANATI
Gamberi* cotti, Philadelphia e salsa teriyaki
Cooked shrimp, Philadelphia and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6.7, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI PHILADELPHIA
Salmone crudo, avocado e Philadelphia
Raw salmon, avocado and Philadelphia
Allergeni: 4, 7, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI MIURA
Salmone cotto, Philadelphia, insalata, scaglia di tempura e salsa teriyaki
Cooked salmon, Philadelphia, salad, tempura flakes and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI ARCOBALENO
Polpa di granchio*, crema di tonno, con sopra pesci misti, avocado e senape
Crab meat, tuna cream, topped with mixed fish, avocado and mustard
Allergeni: 1, 2, 4, 10 | **€ 10.00**



URAMAKI TIGER
Gamberi* tempura con sopra salmone crudo, scaglia di tempura e salsa teriyaki
Tempura shrimp topped with raw salmon, tempura flakes and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6 | **€ 10.00**

URAMAKI 4 PZ



URAMAKI VEGETARIANO
Cetrioli, Philadelphia, insalata con avocado e salsa teriyaki all'esterno
Cucumbers, Philadelphia, salad with avocado and teriyaki sauce on the outside
Allergeni: 1, 6, 7, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI VEGANO
Zucca, zucchine in tempura e salsa teriyaki
Pumpkin, zucchini tempura and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



URAMAKI WAKAME*
Polpa di granchio*, crema di tonno con alghe all'esterno
Crab meat, tuna cream with seaweed on the outside
Allergeni: 1, 2, 4, 11 | **€ 8.00**



URAMAKI FORMAGGIO
Salmone crudo, avocado, gamberi* cotti con sopra formaggio e prezzemolo
Raw salmon, avocado, cooked shrimp topped with cheese and parsley
Allergeni: 2, 4, 7 | **€ 8.00**



URAMAKI SNACK
Gamberi* cotti, avocado, tobiko*, insalata con sopra tortilla e maionese
Cooked shrimp, avocado, tobiko, salad topped with tortilla and mayonnaise*
Allergeni: 2, 3, 4, 12 | **€ 10.00**



URAMAKI SAKE TEMPURA
Salmone in tempura, Philadelphia e salsa teriyaki
Salmon tempura, Philadelphia and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 8.00**



BLACK CLASSIC
Salmone cotto, Philadelphia con sopra tartar di salmone, kataifi e salsa rucola
Cooked salmon, Philadelphia topped with salmon tartar, kataifi and arugula sauce
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 10.00**



BLACK VEGANO
Zucca in tempura con sopra avocado e salsa teriyaki
Pumpkin tempura topped with avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



BLACK CALIFORNIA
Polpa di granchio*, avocado con sopra salmone e Philadelphia
Crab meat, avocado topped with salmon and Philadelphia
Allergeni: 1, 2, 4, 7 | **€ 10.00**



BLACK VEGETARIANO
Insalata, cetrioli, Philadelphia con sopra avocado e salsa teriyaki
Salad, cucumbers, Philadelphia topped with avocado and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 7 | **€ 8.00**



BLACK PHILADELPHIA
Salmone, avocado e Philadelphia
Salmon, avocado and Philadelphia
Allergeni: 4, 7 | **€ 9.00**



BLACK EBITEN
Gamberi* fritti, kataifi e salsa teriyaki
Fried shrimp, kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6 | **€ 9.00**

HOSOMAKI 8 PZ



SAKE MAKI
Salmone
Salmon
Allergeni: 4 | **€ 5.00**



SAKE PHILADELPHIA
Salmone, Philadelphia
Salmon, Philadelphia
Allergeni: 4, 7 | **€ 5.00**



TEKKA MAKI
Tonno
Tuna
Allergeni: 4 | **€ 5.00**



EBI HOSO
Gamberi* cotti
Cooked shrimp
Allergeni: 2 | **€ 5.00**



HOSO CREMA TONNO

TUNA CREAM HOSO
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 5.00**



KAPPA MAKI
Cetrioli
Cucumbers
Allergeni: | **€ 4.00**



AVOCADO MAKI
Avocado
Avocado
Allergeni: | **€ 5.00**



HOSOMAKI FRITTO CON ANANAS 4PZ
Salmone, Philadelphia, ananas
Fried maki with salmon, Philadelphia, pineapple
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 8.00**



HOSOMAKI FRITTO CON FRAGOLA 4PZ
Salmone, Philadelphia, fragola
Friend maki with salmon, Philadelphia, strawberry
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 8.00**



HOSOMAKI FRITTO 4PZ
Salmone, Philadelphia
Fried maki with Salmon, Philadelphia
Allergeni: 1, 4, 7 | **€ 7.00**



HOSO BLACK SALMONE
Riso venere, salmone avvolto da sfoglia di soia
Black rice, salmon wrapped in soy sheet
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 6.00**



HOSO BLACK CREMA TONNO
Riso venere, crema di tonno avvolto da sfoglia di soia
Black rice, tuna cream wrapped in soy sheet
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 6.00**

FUTOMAKI 5PZ



HIKARI MAKI FRITTO
Philadelphia, gamberi* cotti, avocado, tobiko* e salsa teriyaki
Philadelphia, cooked shrimp, avocado, tobiko and teriyaki sauce*
Allergeni: 1, 2, 4, 6, 7, 12 | **€ 6.00**



FUTOMAKI FRITTO
Polpa di granchio*, salmone cotto, rapa gialla e salsa teriyaki
Crab meat, cooked salmon, pickled radish and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6 | **€ 6.00**



AGE MAKI
Futomaki fritto con sopra salmone crudo e salsa senape
Fried futomaki topped with raw salmon and mustard sauce
Allergeni: 1, 4, 10 | **€ 7.00**



FUTO EBITEN
Crema di surimi*, gamberi* in tempura e maionese
Surimi cream, tempura shrimp and mayonnaise*
Allergeni: 1, 2, 3 | **€ 6.00**



FUTOMAKI CLASSIC
Salmone crudo, Philadelphia, polpa di granchio*, insalata e avocado
Raw salmon, Philadelphia, crab meat, salad and avocado
Allergeni: 1, 2, 4, 7 | **€ 6.00**



FUTO MAKI
Gamberi* cotti, avocado, cetrioli e insalata
Cooked shrimp, avocado, cucumbers and salad
Allergeni: 2 | **€ 6.00**

TEMAKI 1 PZ



TEMAKI CALIFORNIA
Polpa di granchio*, avocado e maionese
Crab meat, avocado and mayonnaise
Allergeni: 1, 2, 3, 11 | **€ 4.00**



TEMAKI SPICY SALMON
Tartar di salmone piccante e insalata
Spicy salmon tartar and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 5.00**



TEMAKI SPICY TUNA
Tartar di tonno piccante e insalata
Spicy tuna tartar and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 5.00**

TEMAKI 1 PZ

103



TEMAKI EBITEN
Gamberi* in tempura, kataifi e salsa teriyaki
Tempura shrimp, kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6, 11 | **€ 5.00**

104



TEMAKI SALMONE AVOCADO
Salmone e avocado
Salmon and avocado
Allergeni: 4, 11 | **€ 5.00**

105



TEMAKI CREMA DI TONNO
Crema di tonno, insalata e salsa teriyaki
Tuna cream, salad and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 4.00**

106



TEMAKI PHILADELPHIA
Salmone, Philadelphia e insalata
Salmon, Philadelphia and salad
Allergeni: 4, 7, 11 | **€ 5.00**

107



TEMAKI CHICKEN
Bocconcini di pollo fritto, insalata e salsa teriyaki
Fried chicken pieces, salad and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 4.00**

109



TEMAKI BLACK CLASSIC
Tartar salmone, cetrioli, salsa rucola e mandorle
Salmon tartar, cucumbers, arugula sauce and almonds
Allergeni: 4, 8, 11 | **€ 6.00**

110



TEMAKI BLACK VEGANO
Zucca e zucchine in tempura con salsa teriyaki
Pumpkin and zucchini tempura with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 5.00**

111



TEMAKI BLACK SPICY SALMON
Tartar salmone piccante e insalata
Spicy salmon tartar and salad
Allergeni: 4, 11 | **€ 6.00**

112



TEMAKI BLACK EBITEN
Gamberi* in tempura, kataifi e salsa teriyaki
Tempura shrimp, kataifi and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 6, 11 | **€ 6.00**

113



TEMAKI BLACK SALMONE
Salmone in tempura, Philadelphia e salsa teriyaki
Salmon tempura, Philadelphia and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 7, 11 | **€ 6.00**

CRUDITÈ

PUOI ORDINARE **1 PIATTO CRUDITÈ** A SCELTA TRA QUELLI PROPOSTI.
SCELTA TRA I PIATTI **120-123-125-131**

120



SALMONE TARTAR

Salmone tritato con salsa Hikari
Chopped salmon with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**

Massimo 1 porzione a persona

123



BLACK TARTAR

Base di riso venere con sopra salmone, avocado, mandorle e salsa Hikari
Black rice base topped with salmon, avocado, almonds and Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 8, 11 | **€ 7.00**

Massimo 1 porzione a persona

125



CARPACCIO SALMONE

Salmone con salsa Hikari
Salmon with Hikari sauce
Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 6.00**

Massimo 1 porzione a persona

131



SASHIMI SALMONE

Salmone crudo
Raw salmon
Allergeni: 4 | **€ 7.00**

Massimo 1 porzione a persona

NIGIRI SUSHI

138



ZUCCA

PUMPKIN

Allergeni: 1, 6 | **€ 1.50**

140



SALMONE FLAMBÉ

Salmone scottato con sopra Philadelphia, kataifi e salsa teriyaki

Seared salmon topped with Philadelphia, kataifi and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 6, 7 | **€ 1.50**

141



SAKE

Salmone

Salmon

Allergeni: 4 | **€ 1.50**

142



IKA

Calamari*

IKA / Squid

Allergeni: 1, 6, 14 | **€ 1.50**

143



TUNA

Tonno

Tuna

Allergeni: 4 | **€ 2.00**

144



SUZUKI

Branzino

Sea bass

Allergeni: 4 | **€ 1.50**

145



EBI

Gamberi* cotti

Cooked shrimp

Allergeni: 2 | **€ 1.50**

147



SURIMI*

Polpa di granchio*

Crab meat

Allergeni: 1, 2 | **€ 1.50**

148



AVOCADO

AVOCADO

Allergeni: | **€ 1.50**

NIGIRI SUSHI

150



SUSHI MIX
5 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki

Allergeni: 1, 4, 7, 11 | **€ 12.00**

153



NIGIRI MIX FLAMBÉ
4 nigiri misti scottati con salsa teriyaki
4 assorted seared nigiri with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 2, 4, 6 | **€ 6.00**

154



BLACK SAKE
Salmone con riso Venere
Salmon with Venere rice
Allergeni: 4 | **€ 1.50**

155



BLACK SUZUKI
Branzino con riso Venere
Sea bass with Venere rice
Allergeni: 4 | **€ 1.50**

156



BLACK TUNA
Tonno con riso Venere
Tuna with Venere rice
Allergeni: 4 | **€ 2.00**

157



BLACK NIGIRI MIX
8 nigiri misti con riso Venere
8 assorted nigiri with Venere rice
Allergeni: 2, 4 | **€ 10.00**

BIGNÈ

169



BIGNÈ MIX

MIXED BIGNÈ

Allergeni: 1, 4, 7, 11 | **€ 8.00**

Massimo 1 porzione a persona

160



BIGNÈ SPICY SALMON

Salmone piccante

Spicy salmon

Allergeni: 4, 11 | **€ 2.00**

161



BIGNÈ SPICY TUNA

Tonno piccante

Spicy tuna

Allergeni: 4, 11 | **€ 2.50**

162



BIGNÈ CREMA DI TONNO

TUNA CREAM BIGNÈ

Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 2.00**

163



BIGNÈ SALMON OUT

Salmone e salsa teriyaki

Salmon and teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 6, 11 | **€ 2.00**

165



BIGNÈ PHILADELPHIA

PHILADELPHIA BIGNÈ

Allergeni: 1, 6, 7, 11 | **€ 2.50**

166



BIGNÈ SURIMI*

Crema di surimi*

Surimi cream*

Allergeni: 1, 2 | **€ 2.00**

167



BIGNÈ TOBIKO*

Uova di pesce volante

Flying fish roe

Allergeni: 4, 12 | **€ 2.00**

168



BIGNÈ WAKAME*

Alghe di mare

Seaweed

Allergeni: 11, 12 | **€ 2.00**

ONIGIRI

170 **ONIGIRI PHILADELPHIA** **€ 4.00**
Salmone e Philadelphia
Salmon and Philadelphia | Allergeni: 4, 7, 11

171 **ONIGIRI TUNA** **€ 4.00**
Crema di tonno
Tuna cream | Allergeni: 4

172 **ONIGIRI SPICY SALMON** **€ 4.00**
Salmone piccante
Spicy salmon | Allergeni: 4

173 **ONIGIRI CREMA DI SURIMI*** **€ 4.00**
Surimi CREAM ONIGIRI* | Allergeni: 1, 2

174 **ONIGIRI BLACK SALMONE** **€ 5.00**
Salmone cotto, Philadelphia e salsa di teriyaki
Cooked salmon, Philadelphia and teriyaki sauce | Allergeni: 1, 4, 6, 7



BAO

200


GUA BAO POLLO
Pane al vapore con pollo marinato alla piastra e insalata
CHICKEN GWA BAO / Steamed bun with griddled marinated chicken and salad
Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**

201


GUA BAO VEGETARIANO
Pane al vapore con zucca zucchine fritte e salsa teriyaki
VEGETARIAN GWA BAO / Steamed bun with fried pumpkin zucchini and teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6 | **€ 4.00**

202


GUA BAO SALMONE
Pane al vapore con salmone griglia insalata e salsa teriyaki
SALMON GWA BAO / steamed bun with grilled salmon, salad, and teriyaki sauce.
Allergeni: 1, 4, 6 | **€ 5.00**

PRIMI DI SPAGHETTI

210 **SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
RICE NOODLES WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

211 **SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE** € 6.00
RICE NOODLES WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

212 **SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
SOY NOODLES WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

213 **SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE** € 6.00
SOY NOODLES WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 6

214 **YAKI UDON CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
YAKI UDON WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

215 **YASAI UDON CON VERDURE** € 6.00
YASAI UDON WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

216 **YAKI SOBA CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
YAKI SOBA WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3, 6

217 **YASAI SOBA CON VERDURE** € 6.00
YASAI SOBA WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

218 **RAMEN CON FRUTTI DI MARE IN BRODO** € 8.00
RAMEN WITH SEAFOOD IN BROTH | Allergeni: 1, 2, 3

219 **RAMEN CON CARNE IN BRODO** € 8.00
RAMEN WITH MEAT IN BROTH | Allergeni: 1, 3, 6

220 **RAMEN SALTATO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
STIR-FRIED RAMEN WITH SHRIMP AND VEGETABLES | Allergeni: 1, 2, 3, 6

221 **RAMEN SALTATO CON VERDURE** € 6.00
STIR-FRIED RAMEN WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 3, 6

222 **SPAGHETTI DI RISO CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Rice noodles with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

223 **SPAGHETTI DI SOIA CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Soy noodles with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

224 **YAKI UDON CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Yaki Udon with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

225 **YAKI SOBA CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Yaki Soba with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6

226 **RAMEN SALTATO CON POLLO E VERDURE** € 7.00
Stir-fried ramen with chicken and vegetables | Allergeni: 1, 6


SPAGHETTI DI RISO


SPAGHETTI DI SOIA


SPAGHETTI UDON


SPAGHETTI SOBA

PRIMI DI RISO

229 **RISO SALTATO CON PESCE MISTO** € 7.00
FRIED RICE WITH MIXED FISH | Allergeni: 3, 4

230 **RISO SALTATO CON VERDURE** € 5.00
FRIED RICE WITH VEGETABLES | Allergeni: 3

231 **RISO SALTATO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
FRIED RICE WITH SEAFOOD | Allergeni: 1, 2, 3

232 **RISO SALTATO CON SALMONE E VERDURE** € 7.00
FRIED RICE WITH SALMON AND VEGETABLES | Allergeni: 3, 4

233 **RISO ALLA CANTONESE** € 7.00
Prosciutto cotto, piselli e uova
CANTONESE RICE / Cooked ham, peas and eggs | Allergeni: 3

234 **RISO CON POLLO AL CURRY** € 7.00
RICE WITH CHICKEN CURRY | Allergeni: 3

235 **RISO CON ANANAS** € 6.00
RICE WITH PINEAPPLE | Allergeni: 3

236 **RISO BIANCO** € 3.00
WHITE RICE | Allergeni: 11

237 **GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI* E VERDURE** € 7.00
RICE GNOCCHI WITH SHRIMP AND VEGETABLES | Allergeni: 1, 2, 6

238 **GNOCCHI DI RISO CON VERDURE** € 6.00
RICE GNOCCHI WITH VEGETABLES | Allergeni: 1, 6

239 **RISO SALTATO CON MANZO E VERDURE** € 7.00
RICE WITH BEEF AND VEGETABLES | Allergeni: 3


RAMEN SALTATO


RISO ALLA CANTONESE

TEMPURA



TEMPURA MISTA
Gamberi* e verdure mista fritta
MIXED TEMPURA / Shrimp and mixed fried vegetables
Allergeni: 1, 2 | **€ 8.00**



EBI TEMPURA
Gamberi* fritti
Fried shrimp
Allergeni: 1, 2 | **€ 10.00**



YASAI TEMPURA
Verdure fritte
Fried vegetables
Allergeni: 1 | **€ 7.00**



CALAMARI* FRITTI
FRIED SQUID
Allergeni: 1, 14 | **€ 7.00**



TORI NO KARA AGE
Bocconcini di pollo fritto
Fried chicken pieces
Allergeni: 1 | **€ 6.00**



CHICKEN FURAI
Cotoletta di pollo fritto
Fried chicken cutlet
Allergeni: 1 | **€ 6.00**



KOROKKE
Polpetta di patate, salmone e polpa di granchio* fritti
Fried potato, salmon and crab meat croquette
Allergeni: 1, 2, 4 | **€ 6.00**



CHELE DI GRANCHIO*
CRAB CLAWS
Allergeni: 1, 2 | **€ 5.00**



MELANZANE FRITTE
FRIED EGGPLANT
Allergeni: 1 | **€ 5.00**



EBI FURAI
Gamberetti* impanati fritti
Fried breaded prawns
Allergeni: 1, 2 | **€ 8.00**

GRIGLIA

255



YAKI TORI
Spiedini di pollo con salsa teriyaki
Chicken skewers with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 11 | **€ 5.00**

256



SPIEDINI DI GAMBERI*

SHRIMP SKEWERS
Allergeni: 1, 2, 11 | **€ 6.00**

257



TORI TERIYAKI
Pollo alla piastra con salsa teriyaki
Griddled chicken with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 6, 11 | **€ 5.00**

260



SALMONE ALLA GRIGLIA

GRILLED SALMON
Allergeni: 1, 4, 11 | € 8.00

Massimo 1 porzione a persona

261



PESCE BIANCO ALLA GRIGLIA

GRILLED WHITE FISH
Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 8.00**

263



IKA TERIYAKI
Calamari* alla griglia con salsa teriyaki
squid with teriyaki sauce
Allergeni: 1, 11, 14 | **€ 7.00**

266



MANZO TATAKI
Manzo scottato con salsa e sesamo
Seared beef with sauce and sesame
Allergeni: 1, 11 | **€ 8.00**

264



SAKE TATAKI
Salmone scottato con salsa e sesamo
Seared salmon with sauce and sesame
Allergeni: 1, 4, 11 | € 8.00

Massimo 1 porzione a persona

CUCINA ORIENTALE



POLLO AL SALE E FIORE DI PEPE

CHICKEN WITH SALT AND PEPPERCORN
Allergeni: 1 | **€ 7.00**



POLLO IN SALSA AGRODOLCE

CHICKEN IN SWEET AND SOUR SAUCE
Allergeni: 1 | **€ 7.00**



GAMBERETTI* IN SALSA AGRODOLCE

SHRIMP IN SWEET AND SOUR SAUCE
Allergeni: 1, 2 | **€ 8.00**



POLLO TRE GUSTI

THREE-FLAVOR CHICKEN
Allergeni: 1, 6 | **€ 7.00**



POLLO ALLE MANDORLE

CHICKEN WITH ALMONDS
Allergeni: 1, 6 | **€ 7.00**



POLLO CON PATATE IN SALSA CURRY

CHICKEN WITH POTATOES IN CURRY SAUCE
Allergeni: | **€ 7.00**



POLLO AL LIMONE

LEMON CHICKEN
Allergeni: | **€ 7.00**



POLLO ALL'ANANAS

CHICKEN WITH PINEAPPLE
Allergeni: | **€ 7.00**



MANZO CON BAMBÙ E FUNGHI

BEEF WITH BAMBOO AND MUSHROOMS
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**



MANZO CON VERDURE

BEEF WITH VEGETABLES
Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**

CUCINA ORIENTALE

277



MANZO CON PEPE NERO

BEEF WITH BLACK PEPPER

Allergeni: 1, 6 | **€ 8.00**

278



MAIALE IN AGRODOLCE

PORK IN SWEET AND SOUR SAUCE

Allergeni: 1 | **€ 7.00**

279



GAMBERETTI* CON VERDURE

SHRIMP WITH VEGETABLES

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

280



GAMBERETTI* PICCANTE

SPICY SHRIMP

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

281



GAMBERETTI* AL SALE E FIORE DI PEPE

SHRIMP WITH SALT AND PEPPERCORN

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

282



GAMBERETTI* AL LIMONE

LEMON SHRIMP

Allergeni: 2 | **€ 8.00**

283



SAKE INO YAKI

Polpetta di patate e salmone al vapore con salsa teriyaki

Steamed potato and salmon croquette with teriyaki sauce

Allergeni: 1, 4, 11 | **€ 6.00**

286



VERDURE MISTE SALTATE

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES

Allergeni: | **€ 5.00**

287



MELANZANE AI TRE GUSTI

THREE-FLAVOR EGGPLANT

Allergeni: 1, 6 | **€ 5.00**

DOLCI



GELATO FRITTO

Fried ice cream

€ 4.50



MOCHI 2PZ

Cioccolato, mango, fragola, cocco, the verde, vaniglia

€ 5.00



TIRAMISÙ

Tiramisu

€ 5.90



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Chocolate soufflé

€ 5.90



TARTUFO ALLA NOCCIOLA

Hazelnut truffle

€ 4.90



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Nougat parfait

€ 4.90



SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Mint and chocolate parfait

€ 5.90



COPPA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Yogurt and berry cup

€ 5.90



COPPA CREMA E PISTACCHIO

Cream and pistachio cup

€ 4.90



GELATO

limone, tè verde, riso, crema

Ice cream

€ 3.90



SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 4.00



CREMOSO AL PISTACCHIO

Pistachio cream

€ 4.90



ELVIS

gelato al gusto di cioccolato

€ 4.90



ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

€ 4.00



TORTA DELLA NONNA

Grandma's cake

€ 4.90

SPUMANTE

SP01 CA' MAIOL SEBASTIAN BRUT **€ 18.00**
Giallo paglierino luminoso e brillante con perlage fine e persistente.
Al palato mela gialla, uva spina e sapidità salina di ogni genere.
Bright, luminous straw-yellow with a fine, persistent perlage.
On the palate, it offers yellow apple, gooseberry, and distinct saline qualities.

SP02 COL DI LUNA PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO **€ 18.00**
Vino spumante aromatico e delicato dal colore giallo paglierino scarico, luminoso e brillante, profumo ampio e fruttato.
An aromatic, delicate sparkling wine with a pale, luminous, and brilliant straw-yellow color and a broad, fruity bouquet.

SP03 BORTOLOMIOL FILANDA ROSÉ **€ 20.00**
Vino dal colore rosa delicato con profumi fruttati e floreali, quasi carnosi e speziati di pepe e cannella.
A wine with a delicate pink hue and fruity, floral aromas—almost fleshy —along with spicy notes of pepper and cinnamon.

SP04 CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA DOCG BRUT **€ 30.00**
Vino spumante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, profumi floreali e frutto maturo.
A straw-yellow sparkling wine with greenish highlights and a fine, persistent perlage; it features floral aromas and notes of ripe fruit.

SP05 CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA DOCG SATÈN **€ 35.00**
Vino spumante dal colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi netti di biancospino, crosta di pane e note balsamiche.
A straw-yellow sparkling wine with a fine, persistent perlage and distinct aromas of hawthorn, bread crust, and balsamic notes.

SP06 BELLAVISTA ALMA FRANCIACORTA DOCG CUVÉE BRUT **€ 50.00**
Vino spumante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fine e persistente, al profumo si trovano note fruttate, floreali e fragranti.
A straw-yellow sparkling wine with greenish highlights and a fine, persistent perlage; the nose reveals fruity, floral, and fragrant notes.

VINI BIANCHI

VB01 TENUTA DEL MORER SAUVIGNON BLANC **€ 18.00**
Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli profumo di frutta esotica e foglia di pomodoro
A dry white wine with a straw-yellow color and greenish highlights, offering aromas of exotic fruit and tomato leaf.

VB02 LAVIS GEWURZTRAMINER **€ 20.00**
Vino dal forte aroma, strutturato e corposo,
colore giallo dorato carico e dal profumo floreale e speziato
A highly aromatic, structured, and full-bodied wine with a deep golden-yellow color and floral, spicy aromas.

VB03 VISCONTI LUGANA DOC **€ 18.00**
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, note fini e aromatiche profumi floreali e frutti bianchi freschi.
A straw-yellow wine with greenish highlights, featuring fine, aromatic notes and scents of flowers and fresh white fruit. A linear wine offering great freshness and elegance, with delicate notes of white flowers.

VB04 CA' DE FRATI LUGANA I FRATI DOC **€ 22.00**
Vino lineare e dotato di grande freschezza ed eleganza,
note delicate di fiori bianchi
A straw-yellow wine with golden highlights, featuring floral notes and aromatic scents.

VB05 EVOÈ CIU' CIU' PASSERINA **€ 18.00**
Vino dal colere giallo paglierino con riflessi dorati,
con note floreali e profumi aromatici
An elegant, greenish-yellow wine with a pleasant acidic finish and mineral undertones; floral aromas with spicy notes.



VB06 **ZEMMER MULLER THURGAU** **€ 20.00**
Vino dal colore giallo verdognolo, elegante con un retrogusto gradevole di acidità e nota minerale, profumi floreali con note speziate
A straw-yellow wine with a fruity bouquet and a pleasant, well-balanced interplay of acidity and savoriness.

VB07 **LA GUARDIENSE JANARE FALANGHINA DEL SANNIO** **€ 18.00**
Vino dal colore giallo paglierino, con sensazioni di acidità e sapidità ben bilanciate e piacevoli, profumo fruttato
A straw-yellow wine with a fruity aroma and well-balanced, pleasant acidity and savoriness.

VB08 **BURGO GRILLO DOC** **€ 20.00**
Vino dal colore giallo paglierino con una bilanciata sapidità note floreali accompagnate da sensazioni erbacee e fruttate.
A straw-yellow wine featuring balanced savoriness and floral notes accompanied by herbaceous and fruity nuances.

VB09 **CA' DEI FRATI BROLETTINO** **€ 25.00**
Vino strutturato, all'assaggio si manifesta pienamente nella sua complessità profumi di frutta matura con note fresche e balsamiche
A structured wine that fully reveals its complexity on the palate, offering aromas of ripe fruit alongside fresh, balsamic notes.

VINI ROSSI

VR01 **BISCARDO NEROPASSO** **€ 18.00**
Vino rosso rubino carico tendente al granato, fine e vellutato speziato con profumi di frutta rossa matura.
A deep ruby-red wine tending towards garnet; refined and velvety, with spicy characteristics and aromas of ripe red fruit.

VR02 **TERENZI MORELLINO DI SCANSANO** **€ 20.00**
Vino rosso rubino intenso con note speziate in chiusura e profumi di frutta rossa e fiori come la viola.
An intense ruby-red wine with spicy notes on the finish and aromas of red fruit and flowers, such as violet.

VR03 **CALICE ROSSO** **€ 3.00**
Red Glass

VINI SFUSI

VR04 **VINO BIANCO FERMO/MOSSO 1/4L** **€ 4.00**
Still/sparkling white wine 1/4L

VR05 **VINO BIANCO FERMO/MOSSO 1/2L** **€ 7.00**
Still/sparkling white wine 1/2L

VR06 **VINO BIANCO FERMO/MOSSO 1L** **€ 12.00**
Still/sparkling white wine 1L

VR07 **CALICE BIANCO FERMO/MOSSO** **€ 3.00**
Still/sparkling white wine

VR07 **CALICE BIANCO FERMO LUGANA** **€ 4.00**
Still white wine Lugana



BEVANDE

B01	**ACQUA 75CL** *Water 75cl*	€ 3.00
B02	**ACQUA 50CL** *Water 50cl*	€ 2.00
B03	**BIBITE IN LATTINA 33CL** *Canned soft drinks 33cl*	€ 3.00
B04	**TÈ VERDE** *Green tea*	€ 3.00
B05	**TÈ GELSOMINO** Jasmine tea	€ 3.00
B06	**SAKE PICCOLO CALDO/FREDDO** *Small hot/cold sake*	€ 3.50
B07	**SAKE GRANDE CALDO/FREDDO** Large hot/cold sake	€ 6.00

BIRRA

B20	**BIRRA ASAHI 50CL** Asahi beer 50cl	€ 5.00
B21	**BIRRA SAPPORO 50CL** Sapporo beer 50cl	€ 5.00
B22	**BIRRA KIRIN 50CL** Kirin beer 50cl	€ 5.00
B23	**BIRRA TSINGTAO 66CL** Tsingtao beer 66cl	€ 5.00
B24	**BIRRA ALLA SPINA PICCOLA** *Small draft beer*	€ 3.50
B25	**BIRRA ALLA SPINA MEDIA** *Medium draft beer*	€ 5.00

CAFFETTERIA

B30	**CAFFÈ** *Coffee*	€ 1.50
B31	**CAFFÈ GINSENG PICCOLO/GRANDE** *Small/large ginseng coffee*	€ 1.50
B32	**CAFFÈ ORZO PICCOLO/GRANDE** *Small/large barley coffee*	€ 1.50
B33	**CAFFÈ DOPPIO** *Double coffee*	€ 3.00
B34	**CAFFÈ CORRETTO** *Chocolate coffee*	€ 2.00
B35	**AMARO/LIQUORE** *Bitter/Liqueur*	€ 3.00
B36	**LIMONCELLO** *Limoncello*	€ 3.00
B37	**WHISKY** *Whiskey*	€ 6.00

