



PRUNUS

sushi contemporary restaurant



PRUNUS

sushi contemporary restaurant

Menù Dinner

PRANZO

11:30 - 15:00

lunedì - venerdì

€19,90

sabato, domenica e festivi

€23,90

CENA

18:45 - 23:00

lunedì - venerdì

€31,90

sabato, domenica e festivi

€33,90

PRANZO BAMBINO €11,90

CENA / FESTIVO BAMBINO €16,90

BAMBINI ALTEZZA MAX 120, ETÀ MAX 12 ANNI

COPERTO €2

BEVANDE, DOLCI E COPERTO SONO ESCLUSI.

Ristorazione ***all you can eat***, nata da giovani imprenditori con decennale esperienza nel campo della ristorazione. I piatti proposti sono i classici della ristorazione orientale ma serviti prestando attenzione anche alla presentazione oltre che alla qualità delle materie prime, consegnate quotidianamente da fornitori locali.

DO NOT WASTE FOOD!

Any leftover food must be paid at least and can be removed.
Il ristorante non accetta bevande o bibite portate personalmente.
In casi particolari rivolgersi al responsabile del locale, verrà aggiunta una somma al riguardo.

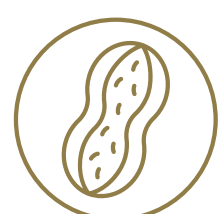
Grazie per la comprensione.

L'obiettivo è dimostrare che anche nella formula ***all you can eat*** è possibile mangiare di qualità e vivere una piacevole esperienza gastronomica.

Comunicare al personale di sala l'eventuale presenza di **allergie o intolleranze alimentari**, così da permetterci di adottare le massime precauzioni contro le contaminazioni incrociate.

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016
D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992 sezione III - D.L. n. 114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni.



Arachidi



Cereali che
Contengono glutine



Crostacei



Anidride
solforosa e solPt



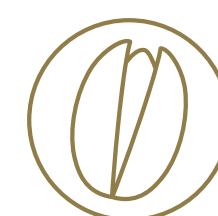
Latte



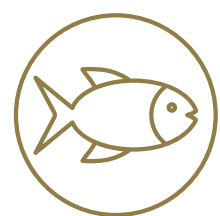
Lupini



Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova



Gluten free



Piccante



Funghi



Cipolle



Peperoni



Mango

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 *) 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.

Antipasti



001 HARUMAKI 2PZ _____ €4.00

Involtini ripieni di verdure.



002 GOMA WAKAME _____ €6.00

Alghe wakame marinate leggermente piccanti.



003 EDAMAME _____ €5.00

Bacelli di soia con sale.



004 EDAMAME AL TARTUFO _____ €6.00

Bacelli di soia al tartufo.



005 EDAMAME SPICY _____ €6.00

Bacelli di soia con spezie piccanti.



006 PATATINE FRITTE _____ €4.00

Patatine fritte.



Antipasti



007 FRIED CHEESE 2PZ _____ €5.00

Formaggio fritto.



008 COTOLETTA _____ €8.00

Pollo impanato fritto.



009 TAKOYAKI 3PZ _____ €8.00

Polpette di polpo in pastella con erba cipollina, fritte e guarnite con teriyaki, maio e fiocchi di bonito.



**011 GAMBERI IN SALSA
WASABI** 3PZ _____ €6.00

Gamberi leggermente fritti guarniti con salsa mayowasabi (piccante).



**012 GAMBERI IN LACCIO DI
PATATE** 3PZ _____ €8.00

Gamberi avvolti di patate in laccio, fritti e guarniti con salsa teriyaki.



013 NUVOLETTE _____ €5.00

Nuvolette di gamberi.



Antipasti



014 EBI HURAMAKI 3PZ _____ €5.00

Involtini di gamberi e cipolla marinati.



015 CAPASANTA ALLA GRIGLIA 1PZ _____ €5.00

Capasanta alla griglia su letto di burrata guarnita con bacon e scaglie di patate fritte, teriyaki.



302 EBI TOAST _____ €6.00

Fette di toast di pane con gambero e uova, fritti e guarniti con sesamo.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

303 INVOLTINI PRUNUS _____ €8.00

Bresaola, sedano di rapa, maio, olio d'oliva, sale, pepe e limone.



304 GAMBERI IN SALSA COCKTAIL _____ €6.00

Gamberi cotti in salsa cocktail.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

307 ROAST BEEF _____ €6.00

Roast beef servito su letto di rucola guarnito con aceto balsamico, sale, pepe, olio d'oliva e scaglie di parmigiano.

Dimsum e bao



019 BAO ANATRA 1PZ _____ €5.00

Pane morbido con anatra, insalata, maiospicy e teriyaki.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

313 BAO TORY 1PZ _____ €5.00

Pane morbido cinese con pollo fritto, salsa yogurt, insalata e teriyaki (leggermente piccante).



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

314 BAO SALMONE 1PZ _____ €6.00

Pane morbido cinese con salmone alla pistra, insalata, teriyaki e cipolla fritta.



020 PANE AL VAPORE 2PZ _____ €4.00

Pane cinese al vapore.



021 PANE FRITTO 2PZ _____ €5.00

Pane cinese fritto.



022 GYOZA FRITTI 3PZ _____ €5.00

Ravioli di carne e verdure fritti.



Dimsum e bao



023 RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE 3PZ _____ €5.00

Ravioli di carne al vapore accompagnati da salsa dello chef per ravioli.



024 RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA 3PZ _____ €6.00

Ravioli di carne e verdure alla griglia.



025 SHAOMAI 2PZ _____ €6.00

Ravioli tipici con gamberi e carne al vapore accompagnati da salsa dello chef a base di aceto per ravioli.



327 EBY GYOZA _____ €7.00

Ravioli di gamberi al vapore.



Zuppe



026 ZUPPA DI MISO _____ €5.00

Zuppa di miso.



027 ZUPPA AGROPICCANTE _____ €6.00

Zuppa agropiccante con uova, funghi e verdure.



028 ZUPPA MAIS E POLLO _____ €6.00

Zuppa di mais, pollo e uova.



Special



337 SALMON BALL _____ €6.00

Sfera ripiena di tartare di salmone spicy e cream cheese guarnito con erba cipollina, maio spicy, tobiko e teriyaki.



338 TUNA BALL _____ €7.00

Sfera ripiena di tonno cotto guarnita con salsa alla senape, erba cipollina e cream cheese.



339 PASSION SCAMPI E MELA VERA _____ €10.00

Scampi su letto di salsa a base di passion fruit guarnito con mela verde.



341 SASHIMI FLAMBÈ SAKE _____ €9.00

Sashimi di salmone flambato su letto di ponzu dello chef guarnito con polvere di tempura, tobiko, paprika ed erba cipollina.



Tramenzushi



342 TRAMENZUSHI SAKE _____ €8.00

Triangolo di riso con salmone, avocado, maio spicy, teriyaki ed erba cipollina.



343 TRAMENZUSHI MIURA _____ €8.00

Triangolo di riso con salmone cotto, avocado, philadelphia, cipolla frita e teriyaki.



Crispy e millefoglie



029 MILLEFOGLIE SAKE 2PZ _____ €5.00

Sfoglie fritte con tartare di salmone spicy, tobiko, cream cheese, maiospicy e teriyaki.



030 MILLEFOGLIE TUNA 2PZ _____ €6.00

Sfoglie fritte con tartare di tonno spicy, tobiko, cream cheese, maiospicy e teriyaki.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

031 CRISPY NORI 2PZ _____ €8.00

Alga nori in tempura, tartare di tonno e suzuki con togarashi e dressing al sesamo (leggermente piccante).



032 CRISPY SAKE 2PZ _____ €5.00

Cannolo con philadelphia, tartare di salmone condito con tobiko e salsa leggermente spicy guarnito con pistacchio, guacamole e teriyaki.



033 CRISPY TONNO 2PZ _____ €6.00

Cannolo con philadelphia, tartare di tonno condito con tobiko e salsa leggermente spicy guarnito con palline di cereali, guacamole, sriracha e teriyaki.



Carpaccio, sashimi e tartare



034 CARPACCIO DI SALMONE ____ €8.00

Carpaccio di salmone con salsa dello chef a base di yuzu, arancia, maracuja guarnito con pepe rosa e lime.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

035 CARPACCIO MISTO _____ €12.00

Carpaccio di pesce misto con salsa dello chef a base di yuzu, arancia, maracuja guarnito con pepe rosa e lime.



036 CARPACCIO MISTO SCOTTATO _____ €11.00

Carpaccio di pesce misto con salsa dello chef leggermente acido, scottato con olio caldo guarnito con erba cipollina.



037 TARTARE DI SALMONE ____ €10.00

Tartare di salmone con avocado e salsa dello chef allo yuzu e arancia.



039 SASHIMI SALMONE 5PZ ____ €8.00

Fettine di salmone crudo.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

300 SASHIMI SPECIAL _____ €18.00

Fettine di pesce misto crudo.



Carpaccio, sashimi e tartare



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

310 SASHIMI FONDENTE _____ €10.00

Fettina di salmone crudo su letto di salsa tiger, scaglie di cioccolato e palline di cereali.



LIMITE A TAVOLO

360 SESAME SAKE SU LETTO DI ASPARAGI 3PZ _____ €10.00

Salmone crudo su letto di asparagi con dressing al sesamo e ikura.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

320 SASHIMI BURRATA _____ €15.00

Pesce crudo a scelta dello chef su letto di burrata con salsa mango, teriyaki, olio verde guarniti con pistacchio.



LIMITE A TAVOLO

390 TUNA BURRATA _____ €11.00

Tonno marinato su letto di burrata e foglia shiso in tempura guarnito con wasabi fresco, scaglie di alga nori e salsa.



332 TARTARE VENERE

SALMON RICE _____ €10.00

Base di riso venere con tartare di salmone, teriyaki e pistacchio.



334 TARTARE VENERE

TUNA RICE _____ €10.00

Base di riso venere con tartare di tonno, scaglie di mandorle, maio spicy e teriyaki.



Carpaccio, sashimi e tartare



335 SALMON LOUNGE _____ €8.00

Tempura di gambero avvolto da salmone scottato accompagnato da fiocco di cream cheese e guarnito con teriyaki e pepe rosa.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

340 TARTARE AMAEBI E BURRATA _____ €14.00

Tartare amaebi su letto di burrata con olio verde, olio al tartufo, sale e pepe.



LIMITE A TAVOLO

035 TRUFFLE AMAEBI _____ €10.00

Amaebi in salsa dello chef guarniti con crema mayo al tartufo, panko, spezie leggermenti piccanti, sesamo.



LIMITE A TAVOLO

330 HOTATE IBERICO 3PZ _____ €12.00

Millefoglie di capasanta, jamon iberico, jalapeno, coriandolo, salsa di miso yuzu con dressing al coriandolo.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

370 GYUNIKU CARPACCIO _____ €12.00

Carpaccio di manzo con salsa dello chef guarnito con maionese, capperi fritti, finocchio.



Nigiri, gunkan 2pz



040 NIGIRI SAKE _____ €4.00

Polpettine di riso con salmone crudo.



315 NIGIRI VENERE SAKE _____ €5.00

Polpettine di riso nero con salmone, zest di lime, olio d'oliva, sale e pepe.



042 NIGIRI SUZUKI _____ €5.00

Polpettine di riso con pesce bianco crudo.



316 NIGIRI VENERE SUZUKI SCOTTATO _____ €6.00

Polpettine di riso nero con pesce bianco scottato, salsa dello chef e pistacchio.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

043 NIGIRI AMAEBI _____ €6.00

Polpettine di riso con gambero crudo.



044 NIGIRI EBI _____ €5.00

Polpettine di riso con gambero cotto.



Nigiri, gunkan 2pz



045 NIGIRI UNAGI _____ €6.00

Polpettine di riso con anguilla guarnito con teriyaki e alga nori.



046 NIGIRI SAKE FLAMBÈ _____ €5.00

Polpettine di riso con salmone flambè, guarniti con maiospicy, teriyaki e mandorle.



317 NIGIRI SAKE FLAMBÈ PISTACCHIO _____ €5.00

Polpettine di riso con salmone flambè, guarniti con maiospicy, teriyaki e mandorle.



047 NIGIRI FONDENTE _____ €5.00

Polpettine di riso con salmone flambè con dressing di teriyaki e scaglie di cioccolato fondente.



7110 NIGIRI MIX 8PZ _____ €7.00

Polpettine di riso con pesce misto a scelta dello chef.



048 GUNKAN SPICY SAKE _____ €6.00

Polpettine di riso avvolte da salmone crudo, tartare di salmone crudo condito con tobiko, salsa spicy e maio spicy.



Nigiri, gunkan 2pz



050 GIO PHILA _____ €6.00

Polpettine di riso avvolte da salmone crudo guarnito con cream cheese.



051 GIO MAIO _____ €6.00

Polpettine di riso avvolte da salmone e guarnito con maio scottati e guarniti con tobiko.



LIMITE A TAVOLO

052 GIO SPIGOLA 1PZ _____ €9.00

Pallina di riso avvolto da spigola e guarnito con tartare di spigola flambato, salsa leggermente spicy e fagioli.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

053 UZURA JO 2PZ _____ €9.00

Polpettine di riso avvolte da salmone crudo guarnito con tuorlo d'uovo a bassa temperatura e tobiko.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

054 GIO IKURA 2PZ _____ €8.00

Polpettine di riso avvolte da salmone crudo e guarnito con ikura.



055 GUNKAN SAKE SCOTTATO _____ €6.00

Polpettine di riso avvolte da salmone guarnito con tartare di salmone scottati, teriyaki e scaglie di tempura.



Hosomaki e futomaki



057 HOSOMAKI SAKE 6PZ _____ €6.00

Salmone crudo avvolto da riso e alga nori.



059 HOSOMAKI AVOCADO 6PZ _____ €6.00

Avocado avvolto da riso e alga nori.



060 HOSOMAKI CETRIOLO 6PZ _____ €5.00

Julienne di cetrioli avvolti da riso e alga nori.



061 FUTOMAKI FRITTO 5PZ _____ €9.00

Salmone cotto, tobiko, avocado, philadelphia avvolti da riso e alga nori fritti e guarniti con kataifi, teiyaki e maioispicy.



062 HOSOMAKI FRITTO 6PZ _____ €7.00

Salmone avvolto da riso bianco e alga nori fritti e guarniti con cream cheese e teriyaki.



328 HOSOMAKI TONNO COTTO _____ €7.00

Tonno cotto, salsa tonnata e riso avvolti da alga nori.



Hosomaki e futomaki



063 SUMMER FUTOMAKI 5PZ _____ €10.00

Gambero cotto, verza, rapa gialla, cetriolo, avocado avvolti da riso e alga nori.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

064 HOSOMAKI HOT PHILA 6PZ _ €10.00

Salmone avvolto da riso e alga nori fritti con kataifi e guarniti con cream cheese, frutta, salsa teriyaki.



Temaki, oshizushi e tacos



065 OSHIZUSHI SAKE _____ €6.00

Rettangolino di riso con salmone scottato condito con maionese e salsa teriyaki, guarnito con sesamo e scaglie di alghe nori.



066 OSHIZUSHI EBI _____ €6.00

Rettangolino di riso con tartare di gambero cotto marinato e condito con olio di sesamo, maio, tobiko ed erba cipollina (leggermente spicy).



068 TEMAKI SAKE _____ €5.00

Tipico temaki aperto giapponese con salmone, avocado e sesamo.



069 TEMAKI EBITEN _____ €6.00

Tipico temaki aperto giapponese con gambero in tempura, salsa rosa, teriyaki, erba cipollina e sesamo.



070 TEMAKI TONNO COTTO _____ €7.00

Tipico temaki aperto giapponese con tonno cotto, maionese, julienne di cetrioli, avocado, dressing allo yuzu e sesamo.



071 TACOS SAKE 1PZ _____ €7.00

Tacos ripieno di purè di patate, tartare di salmone, avocado guarniti con cream cheese, sesamo, maio spicy e teriyaki.



Uramaki 8pz



073 RAINBOW ROLL _____ €12.00

Salmone e avocado avvolti da alga, riso e sesamo ricoperti da pesce misto e avocado.



074 URAMAKI SPICY SAKE _____ €10.00

Avocado avvolto da riso e alga ricoperti da tartare di salmone spicy, tobiko e dressing di maio spicy.



075 SAKE PHILA _____ €10.00

Salmone e avocado avvolti da riso e alga guarniti con sesamo, cream cheese e teriyaki.



076 EBITEN _____ €9.00

Gambero in tempura avvolto da riso e alga nori guarnito con sesamo, teriyaki e strisce di patatine fritte.



077 TIGER ROLL _____ €11.00

Tempura di gambero avvolto da riso, alga e salmone crudo con sesamo e dressing tiger e teriyaki.



079 LEMON ROLL _____ €12.00

Tempura di gambero avvolto da riso bianco e alga con sesamo, tartare di salmone crudo guarnito con salsa al limone dello chef e scaglie di tempura.



Uramaki 8pz



080 DRAGON ROLL _____ €12.00

Tempura di gambero avvolto da riso e alga con sesamo, avocado e cream cheese guarniti con salsa teriyaki e pistacchio.



081 VEGAN ROLL _____ €8.00

Avocado e cetrioli alla julienne avvolti da riso, alga e sesamo.



082 SAKE AVOCADO _____ €9.00

Salmone crudo e avocado avvolti da riso, alga e sesamo.



084 TORY _____ €12.00

Pollo fritto e avocado avvolti da riso e alga nori con sesamo, cream cheese, teriyaki e strisce di patate dolci fritte.



085 CRAZY SALMON _____ €14.00

Salmone cotto condito con cream cheese avvolto da riso, alga e salmone crudo guarniti con wakame, ikura, maiospicy e teriyaki.



086 SPECIAL CALIFORNIA _____ €12.00

Surimi, cetrioli alla julienne e avocado avvolti da riso e alga guarniti con sesamo, teriyaki, maiospicy e cipolla croccante (leggermente piccante).



Uramaki 8pz



087 FLAMBÈ ROLL _____ €12.00

Gambero in tempura avvolto da riso, alga e salmone flambè guarniti con sesamo, maio spicy e teriyaki.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

088 FLOWER ROLL _____ €12.00

Fiori di zucca in tempura avvolto da riso bianco, salmone crudo guarnito con sesamo, cream cheese e dressing al miele (leggermente piccante).



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

089 EBI FLOWER _____ €15.00

Gambero cotto e cetrioli alla julienne avvolti da tartare di salmone crudo, sesamo e top di fiori di zucca in tempura con ikura, teriyaki e dressing di yuzu wasabi dello chef (leggermente piccante).



LIMITE A TAVOLO

090 LOBSTER ROLL _____ €18.00

Astice, surimi, gambero cotto, cetrioli alla julienne e avocado avvolti da riso e alga guarniti con sesamo, maio flambè, teriyaki e scaglie di lime.



LIMITE A TAVOLO

091 AMAEBI ROLL _____ €16.00

Avocado, cream cheese avvolti da riso e alga guarniti con tartare di amaebi, sale, pepe, sesamo, scaglie di lime e yuzu wasabi dello chef (leggermente piccante).



LIMITE A TAVOLO

092 URAMAKI BURRATA _____ €15.00

Salmone e avocado avvolti da riso, alga e amaebi guarniti con burrata, teriyaki, sesamo, tobiko e lime.



Uramaki 8pz



LIMITE A TAVOLO

093 PATATA DOLCE _____ €15.00

Patata dolce in tempura avvolta da riso, alga e salmone crudo guarniti con burrata e teriyaki.



094 SPIGOLA ROLL _____ €15.00

Avocado e cream cheese avvolti da riso e alga nori guarnito con tartare di spigola, tobiko e salsa a base di yuzu e wasabi.



LIMITE A TAVOLO

319 URAMAKI SCAMPI _____ €12.00

Scampi crudi e mela verde avvolti da alga, riso e salmone crudo guarnito con zest di lime.



321 BLACK PESTO ROLL _____ €8.00

Avocado, julienne di cetrioli, zucchine avvolti da alga nori e riso venere guarniti con salsa al pesto dello chef e sesamo.



322 BLACK EBI ROLL _____ €9.00

Gambero in tempura avvolto da alga e riso venere guarnito con sesamo, salsa lime e kataifi.



323 URAMAKI SWEET POTATO _____ €8.00

Patata dolce avvolta da alga e riso, sesamo e guarniti con teriyaki, maionese e scaglie di patate dolci.



Uramaki 8pz



325 MANGO ROLL _____ €8.00

Avocado, cream cheese e cetrioli avvolti da riso, alga nori, pallino di riso soffiato e guarniti con salsa al mango.



LIMITE A TAVOLO

326 BLACK VEG _____ €8.00

Avocado, julienne di cetrioli avvolti da riso venere guarniti con sesamo, cream cheese e pistacchio.



0840 BLACK EBI ROLL _____ €12.00

Tempura di gambero avvolto da riso venere, sesamo guarnito con kataifi e salsa lime dello chef.



Chirashi poke



095 CHIRASHI SAKE _____ €10.00

Riso coperto da salmone crudo, avocado e sesamo guarniti con teriyaki.



318 CHIRASHI SAKE FLAMBÈ _____ €8.00

Riso, salmone scottato, maio spicy, teriyaki, sesamo e scaglie di alga nori.



096 CHIRASHI MAGURO _____ €11.00

Riso coperto da tonno crudo, avocado e sesamo guarniti con maio spicy.



097 POKE TORY _____ €12.00

Poke di riso bianco con tartare di pollo fritto, edamame, avocado, verza e cetrioli conditi dallo chef e guarniti con teriyaki, maio spicy e sesamo.



098 POKE SAKE _____ €13.00

Poke di riso bianco con tartare di salmone crudo, edamame, avocado, verza e cetrioli conditi dallo chef con teriyaki, sesamo e pistacchio.



099 POKE TUNA _____ €14.00

Poke di riso bianco con tartare di tonno crudo, edamame, avocado, verza e cetrioli conditi dallo chef con scaglie di mandorle, maio spicy e sesamo.



Tempura



100 EBI TEMPURA 3PZ _____ €8.00

Gambero in tempura.



**101 TEMPURA DI VERDURE
IN STICK** _____ €6.00

Verdure miste in stick fritte.



102 STICK DI PATATE DOLCI _____ €6.00

Stick di patate dolci fritte.



Teppanyaki



103 SPIEDINI DI POLLO 2PZ _____ €7.00

Spiedini di pollo marinati alla griglia guarniti con salsa dello chef leggermente spicy.



104 SPIEDINI DI GAMBERI _____ €8.00

Spiedini di gamberi marinati alla griglia guarniti con teriyaki e sesamo.



105 SALMONE ALLA PIASTRA ____ €7.00

Salmone alla griglia guarnito con salsa dello chef a base di rapa (leggermente piccante).



106 TATAKI SALMONE _____ €6.00

Fettine di salmone con sesamo leggermente passati alla griglia guarniti con teriyaki.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

109 GAMBERONI CHEESE 1PZ _____ €10.00

Gamberi alla griglia con mayo e mozzarella scottata.



111 SPIEDINI CHEESEBACON _____ €6.00

Spiedini di formaggio avvolti da bacon grigliati e guarniti con teriyaki e sesamo.



Primi piatti



112 RISO BIANCO _____ €5.00

Riso bianco guarnito con sesamo.



113 RISO ALLA CANTONESE _____ €6.00

Riso saltato con piselli, prosciutto cotto a cubetti e uova.



LIMITE A TAVOLO

114 RISO CON ASTICE _____ €10.00

Riso saltato con verdure e astice guarnito con tobiko, erba cipollina e uova.



115 RISO AL TARTUFO _____ €10.00

Riso saltato con salsa al tartufo, peperoni colorati, uova e cipollotto.



116 EBIMESHI _____ €7.00

Riso saltato con gamberi, verdure miste e uova.



345 RISO AI FRUTTI DI MARE _____ €8.00

Riso saltato con verdure, uova e frutti di mare.



Primi piatti



117 SPAGHETTI DI SOIA _____ €7.00

Spaghetti di soia con verdure miste e gamberi.



118 SPAGHETTI DI RISO _____ €7.00

Spaghetti di riso saltati con verdure uova e gamberi.



**346 SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE** _____ €6.00

Spaghetti di riso saltati con uova e verdure.



**347 SPAGHETTI DI RISO CON
FRUTTI DI MARE** _____ €8.00

Spaghetti di riso saltati con uova, verdure e frutti di mare.



119 PADTHAI _____ €9.00

Tagliatelle di riso saltate con gamberi, verdure, uova, cipolla frita in salsa piccante dello chef.



354 PADTHAI DI MANZO _____ €8.00

Tagliatelle saltate con verdure, uova e manzo.



Primi piatti



120 GNOCCHI DI RISO _____ €7.00

Gnocchi di riso cinesi saltati con verdure e funghi cinesi.



122 RAMEN _____ €8.00

Pasta ramen in brodo di carne, con alghe, manzo marinato, verdure e uova.



**349 RAMEN SALTATO
CON POLLO** _____ €7.00

Ramen saltato con verdure, uova e pollo.



**351 RAMEN SALTATO
CON VERDURE** _____ €6.00

Ramen saltato con verdure e uova.



124 YAKI UDON _____ €10.00

Noodles giapponesi saltati con verdure miste, uova, gamberi in salsa dello chef e fiocchi di bonito.



**125 SPAGHETTI DI RISO
AL CURRY** _____ €8.00

Spaghetti di riso con pollo, verdure miste, cipolla, uova e curry (leggermente piccante).



Primi piatti



352 SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE _____ €7.00

Spaghetti di soia saltati con carne, peperoni e cipolla.



353 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE _____ €6.00

Spaghetti di soia saltati con verdure.



Secondi piatti



126 POLLO LIMONE _____ €8.00

Pollo saltato con salsa al limone.



127 POLLO ALLE MANDORLE _____ €9.00

Pollo saltato con mandorle, anacardi, carote e zucchine.



128 POLLO CON PATATE _____ €5.00

Pollo saltato con patate e cipolle.



129 POLLO PICCANTE _____ €8.00

Pollo saltato con cipolla, peperoni e salsa piccante.



130 POLLO AL CURRY _____ €8.00

Pollo saltato con bambù e cipolla in salsa curry.



**131 POLLO CON FUNGHI
E BAMBÙ** _____ €8.00

Pollo saltato con bambù, funghi e verdure.



Secondi piatti



132 GAMBERI IN AGRODOLCE ____ €9.00

Gamberi in salsa agrodolce con ananas, pomodoro e peperoni.



133 GAMBERI AL LIMONE _____ €9.00

Gamberi in salsa al limone.



134 GAMBERI SALE E PEPE _____ €10.00

Gamberi leggermente fritti saltati con sale, pepe e cipolla croccante.



136 GAMBERI PICCANTI _____ €9.00

Gamberi saltati in salsa piccante con peperoni e cipolla.



137 GAMBERI IN NIDO _____ €12.00

Gamberi saltati con anacardi e verdure miste serviti su "nido" fritto.



138 GAMBERI THAI AL COCCO ____ €11.00

Gamberi saltati in salsa thai al latte di cocco (leggermente piccante) con peperoni e cipolla.



Secondi piatti



361 GAMBERI AL CURRY _____ €8.00

Gamberi saltati in salsa al curry con cipolla.



140 MANZO SALE E PEPE _____ €9.00

Manzo, peperoni e cipolla saltati con sale e pepe.



141 MANZO FUNGHI E BAMBÙ ____ €10.00

Manzo saltato con funghi e bambù.



142 MANZO E PATATE _____ €7.00

Manzo saltato con patate e cipolla.



143 MANZO THAI AL COCCO ____ €11.00

Manzo saltato in salsa thai (leggermente piccante) con cocco, peperoni e cipolla.



362 MANZO AL CURRY _____ €8.00

Manzo saltato in salsa al curry con cipolla.



Secondi piatti



144 MAIALE IN AGRODOLCE _____ €9.00

Costine di maiale saltati con pomodoro, ananas e peperoncini in salsa agrodolce.



145 ANATRA SALE E PEPE _____ €10.00

Anatra leggermente frita saltata con cipolle, peperoni, sale e pepe.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

146 ANATRA ALL'ARANCIA _____ €12.00

Anatra condita, passata sott'olio saltato con salsa arancia.



355 ANATRA AGROPICCANTE _____ €10.00

Anatra in salsa agropiccante.



356 ANATRA _____ €9.00

Anatra frita.



147 PATCHOI _____ €6.00

Patchoi saltati con funghi cinesi.



Box per asporto



BOX NIGIRI 15 PZ _____ €15.00

Box di nigiri a scelta dello chef.



BOX 20 PZ _____ €20.00

Box di sushi a scelta dello chef.



BOX 30 PZ _____ €30.00

Box di sushi a scelta dello chef.



BOX 40 PZ _____ €35.00

Box di sushi a scelta dello chef.



BOX 60 PZ _____ €55.00

Box di sushi a scelta dello chef.



BOX 80 PZ _____ €75.00

Box di sushi a scelta dello chef.



BOX 100 PZ
CON BOTTIGLIA DI VINO IN OMAGGIO _____ €100.00

Box di sushi a scelta dello chef.

Per ogni eventuale preferenza, chiedere al ristorante.