



# PRUNUS

sushi contemporary restaurant



# PRUNUS

sushi contemporary restaurant

## Menù Lunch

---

### 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.**

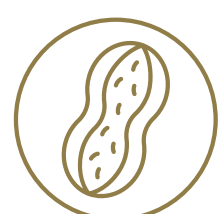
L'obiettivo è dimostrare che anche nella formula ***all you can eat*** è possibile mangiare di qualità e vivere una piacevole esperienza gastronomica.

---

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



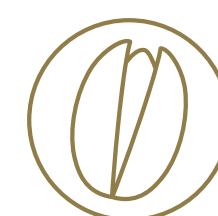
Latte



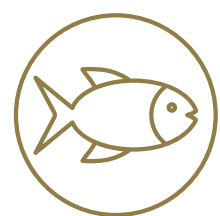
Lupini



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.



**302 EBI TOAST** \_\_\_\_\_ €6.00

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



**304 GAMBERI IN SALSA COCKTAIL** \_\_\_\_\_ €6.00

Gamberi cotti in salsa cocktail.



**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.



# Dimsum e bao



**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.



**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.



# Dimsum e bao



**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.



# 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 fritta 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.



## 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.



## 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

## 380 TARTARE YUZU SAKE \_\_\_\_\_ €11.00

Tartare di salmone con sesamo e salsa dello chef a base di yuzu.



## 332 TARTARE VENERE

## SALMON RICE \_\_\_\_\_ €10.00

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



# Carpaccio, sashimi e tartare



## 334 TARTARE VENERE TUNA RICE

€10.00

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



## 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.



# 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.



**044 NIGIRI EBI** \_\_\_\_\_ €5.00

Polpettine di riso con gambero cotto.



**046 NIGIRI SAKE FLAMBÈ** \_\_\_\_\_ €5.00

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



# Nigiri, gunkan 2pz



## 317 NIGIRI SAKE FLAMBÈ PISTACCHIO \_\_\_\_\_ €5.00

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



## 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.



## 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.



## 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, maiospicy e teriyaki.



## 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, maiospicy e scaglie di patate dolci.



## 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.



# Uramaki 8pz



**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.



## 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.



## 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.



## 117 SPAGHETTI DI SOIA \_\_\_\_\_ €7.00

Spaghetti di soia con verdure miste e gamberi.



# Primi piatti



**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.



**120 GNOCCHI DI RISO** \_\_\_\_\_ €7.00

Gnocchi di riso cinesi saltati con verdure e funghi cinesi.



# Primi piatti



**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).



**352 SPAGHETTI DI SOIA CON  
CARNE PICCANTE** \_\_\_\_\_ €7.00

Spaghetti di soia saltati con carne, peperoni e cipolla.



# Primi piatti



**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 fritta 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 fritta.



## 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.**