



PRUNUS

sushi contemporary restaurant



PRUNUS

sushi contemporary restaurant

Menù Lunch

PRANZO

lunedì - domenica

€22,90

12:30 - 15:40

CENA

lunedì - venerdì

€33,90

19:30 - 23:40

FESTIVI CENA

sabato, domenica e festivi

€35,90

19:30 - 23:40

PRANZO BAMBINO €11,90

CENA / FESTIVO BAMBINO €19,90

BAMBINI ALTEZZA MAX 140, ETÀ MAX 12 ANNI

COPERTO €3

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.

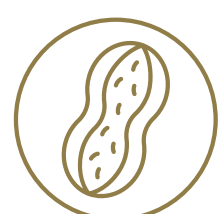
Grazie per la comprensione.

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



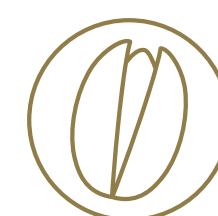
Latte



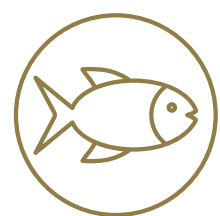
Lupini



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 _____ €3.00

Involtini ripieni di verdure.



002 GOMA WAKAME _____ €6.00

Alghe wakame marinate leggermente piccanti.



003 EDAMAME AL TARTUFO _____ €6.00

Bacelli di soia al tartufo.



004 EDAMAME _____ €5.00

Bacelli di soia con sale.



005 EDAMAME SPICY _____ €6.00

Bacelli di soia con spezie piccanti.



006 MISTICANZA _____ €5.00

Insalata mista con salsa al sesamo.



Antipasti



007 PATATINE FRITTE _____ €4.00

Patatine fritte.



008 FRIED CHEESE 2PZ _____ €5.00

Formaggio fritto.



009 COTOLETTA _____ €8.00

Pollo impanato fritto.



010 TAKOYAKI 4PZ _____ €8.00

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



013 GAMBERI IN LACCIO DI PATATE 4PZ _____ €8.00

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



014 NUVOLETTE _____ €5.00

Nuvolette di gamberi.



Antipasti



015 EBI HURAMAKI 3PZ _____ €5.00

Involtini di gamberi e cipolla marinati.



017 GAMBERI IN SALSA COCKTAIL _____ €6.00

Gamberi cotti in salsa cocktail.



018 EBI TOAST _____ €6.00

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



020 EBI BUTTERFLY _____ €6.00

Gamberi impanati fritti.



Dimsum e bao



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

025 BAO TORY 1PZ _____ €5.00

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

026 BAO SALMONE 1PZ _____ €6.00

Pane morbido cinese con salmone alla piastra, insalata, teriyaki e cipolla frita.



027 PANE AL VAPORE 2PZ _____ €4.00

Pane cinese al vapore.



028 PANE FRITTO 2PZ _____ €5.00

Pane cinese fritto.



029 GYOZA FRITTI 3PZ _____ €5.00

Ravioli di carne e verdure fritti.



030 RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA 3PZ _____ €6.00

Ravioli di carne e verdure alla griglia.



Dimsum e bao



031 RAVIOLI DI CARNE

AL VAPORE 3PZ _____ €5.00

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



032 SHAOMAI 2PZ _____ €8.00

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



033 EBY GYOZA _____ €7.00

Ravioli di gamberi al vapore.



Zuppe



034 ZUPPA DI MISO _____ €5.00

Zuppa di miso.



035 ZUPPA AGROPICCANTE _____ €6.00

Zuppa agropiccante con uova, funghi e verdure.



036 ZUPPA MAIS E POLLO _____ €6.00

Zuppa di mais, pollo e uova.



037 ZUPPA THAI _____ €5.00

Zuppa cucinata in stile Thai ai frutti di mare piccante.



Carpaccio, sashimi e tartare



LIMITE A TAVOLO

038 SALMON LOUNGE _____ €8.00

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



039 SALMON BALL _____ €6.00

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



040 TUNA BALL _____ €7.00

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



044 POLPO IN SCHIUMA _____ €10.00

Carpaccio di polpo su letto di schiuma di patate e panna guarnito con paprika, prezzemolo, riso soffiato, lime e ikura (leggermente piccante).



046 CARPACCIO DI SALMONE _____ €8.00

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



049 TARTARE DI SALMONE _____ €10.00

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



Carpaccio, sashimi e tartare



050 TARTARE DI TONNO _____ €11.00

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



055 SASHIMI SALMONE 5PZ _____ €8.00

Fettine di salmone crudo.



Crispy e millefoglie



060 MILLEFOGLIE SAKE 2PZ _____ €5.00

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



061 MILLEFOGLIE TUNA 2PZ _____ €6.00

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



063 CRISPY SAKE 2PZ _____ €5.00

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



064 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.



Nigiri, gunkan 2pz



065 NIGIRI SAKE _____ €4.00

Polpettine di riso con salmone crudo.



066 NIGIRI TONNO _____ €5.00

Polpettine di riso con tonno crudo.



067 NIGIRI SUZUKI _____ €5.00

Polpettine di riso con pesce bianco crudo.



069 NIGIRI EBI _____ €5.00

Polpettine di riso con gambero cotto.



070 NIGIRI UNAGI _____ €6.00

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



071 NIGIRI FONDATE _____ €5.00

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



072 NIGIRI VENERE SAKE _____ €5.00

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



Nigiri, gunkan 2pz



073 NIGIRI SAKE FLAMBÈ _____ €5.00

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



074 NIGIRI SAKE FLAMBÈ PISTACCHIO _____ €5.00

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



076 GUNKAN SPICY SAKE _____ €6.00

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



077 GUNKAN SPICY TUNA _____ €7.00

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



078 GIO PHILA _____ €6.00

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



081 GUNKAN SAKE SCOTTATO _____ €6.00

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



082 GIO MAIO _____ €6.00

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



Hosomaki e futomaki



085 HOSOMAKI SAKE 6PZ _____ €6.00

Salmone crudo avvolto da riso e alga nori.



086 HOSOMAKI MAGURO 6PZ _____ €7.00

Tonno crudo avvolto da riso e alga nori.



087 HOSOMAKI TONNO COTTO €7.00

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



088 HOSOMAKI AVOCADO 6PZ _____ €6.00

Avocado avvolto da riso e alga nori.



089 HOSOMAKI CETRIOLO 6PZ _____ €5.00

Julienne di cetrioli avvolti da riso e alga nori.



090 HOSOMAKI FRITTO 6PZ _____ €7.00

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



Hosomaki e futomaki



092 FUTOMAKI FRITTO 5PZ _____ €9.00

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



093 SUMMER FUTOMAKI 5PZ _____ €10.00

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



Temaki, oshizushi



094 TEMAKI SAKE _____ €5.00

Tipico temaki aperto giapponese con salmone, avocado e sesamo.



095 TEMAKI EBITEN _____ €6.00

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



097 TEMAKI TONNO COTTO _____ €7.00

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



097 OSHIZUSHI SAKE _____ €6.00

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



098 OSHIZUSHI EBI _____ €6.00

Rettangolino di riso con tartare di gambero cotto marinato con olio di sesamo, mayospicy e tobiko, condito con salsa teriyaki e guarnito con erba cipollina (leggermente piccante).



Uramaki 8pz



101 RAINBOW ROLL _____ €12.00

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



102 URAMAKI SPICY SAKE _____ €10.00

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



103 SAKE PHILA _____ €10.00

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



105 EBITEN _____ €9.00

Tempura di gambero avvolto da riso e alga nori guarniti con sesamo, strisce di patate dolci fritte e teriyaki.



106 TIGER ROLL _____ €11.00

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



107 PRUNUS SPECIAL ROLL _____ €15.00

Tempura di gambero avvolto da riso e alga con sesamo, tonno crudo, cipolla croccante e dressing al miele (leggermente spicy).



Uramaki 8pz



108 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.



109 DRAGON ROLL _____ €12.00

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



110 VEGAN ROLL _____ €8.00

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



111 SAKE AVOCADO _____ €9.00

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



112 TONNO AVOCADO _____ €10.00

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



113 TORY _____ €12.00

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



Uramaki 8pz



114 CRAZY SALMON _____ €14.00

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



115 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).



117 FLAMBÈ ROLL _____ €12.00

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



120 URAMAKI SAKE MANGO _____ €12.00

Avocado avvolto da riso e alga nori, guarnito con tartare di salmone, scaglie di mandorle e dressing al mango.



121 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.



122 BLACK EBI ROLL _____ €9.00

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



Uramaki 8pz



124 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

125 BLACK VEG _____ €8.00

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



127 SAKE TEMPURA _____ €12.00

Rotolo di riso con alga nori, salmone fritto, salmone scottato e guarnito con salsa agropiccante.



128 COCCO ROLL _____ €11.00

Salmone fritto guarnito con salsa tiger, sesamo e cocco.



Chirashi poke



133 CHIRASHI SAKE _____ €10.00

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



134 CHIRASHI MAGURO _____ €11.00

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



135 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, maiospicy e sesamo.



136 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.



137 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, maiospicy e sesamo.



Tempura



138 EBI TEMPURA 3PZ _____ €8.00

Gambero in tempura.



139 STICK DI PATATE DOLCI _____ €6.00

Stick di patate dolci fritte.



Teppanyaki



140 SPIEDINI DI POLLO 2PZ _____ €7.00

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



141 SPIEDINI DI GAMBERI 2PZ _____ €8.00

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



Teppanyaki



143 SPIEDINI CHEESEBACON _____ €6.00

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



144 SALMONE ALLA PIASTRA _____ €7.00

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



145 SPECIAL SAKE TATAKI _____ €7.00

Salmone leggermente passato alla griglia con salsa avocado dello chef, guarnito con peperoni, sesamo e cipolla.



148 TATAKI SALMONE _____ €6.00

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



Primi piatti



152 YAKI UDON _____ €8.00

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



153 RAMEN _____ €8.00

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



154 RAMEN SALTATO CON POLLO _____ €7.00

Ramen saltato con verdure, uova e pollo.



155 RAMEN SALTATO CON VERDURE _____ €6.00

Ramen saltato con verdure e uova.



156 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI _____ €7.00

Spaghetti di soia con verdure miste e gamberi.



157 SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE _____ €7.00

Spaghetti di soia saltati con carne, peperoni e cipolla.



Primi piatti



158 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE _____ €6.00

Spaghetti di soia saltati con verdure.



159 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI _____ €7.00

Spaghetti di riso saltati con verdure uova e gamberi.



160 SPAGHETTI DI RISO AI SAPORI DI MARE _____ €8.00

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



161 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE _____ €6.00

Spaghetti di riso saltati con uova e verdure.



162 PADTHAI _____ €9.00

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



163 GNOCCHI DI RISO _____ €7.00

Gnocchi di riso cinesi saltati con verdure e funghi cinesi.



Primi piatti



164 RISO BIANCO _____ €5.00

Riso bianco guarnito con sesamo.



165 RISO ALLA CANTONESE _____ €6.00

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



166 EBIMESHI _____ €7.00

Riso saltato con gamberi, verdure miste e uova.



Secondi piatti



171 POLLO CON PATATE _____ €9.00

Pollo saltato con patate e cipolle.



172 POLLO PICCANTE _____ €8.00

Pollo saltato con cipolla, peperoni e salsa piccante.



173 POLLO LIMONE _____ €8.00

Pollo saltato con salsa al limone.



174 POLLO ALLE MANDORLE _____ €9.00

Pollo saltato con mandorle, anacardi, carote e zucchine.



175 POLLO AL CURRY _____ €8.00

Pollo saltato con bambù e cipolla in salsa curry.



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

Pollo saltato con bambù, funghi e verdure.



Secondi piatti



177 GAMBERI IN AGRODOLCE ____ €9.00

Gamberi in salsa agrodolce con ananas, pomodoro e peperoni.



178 GAMBERI PICCANTI _____ €9.00

Gamberi saltati in salsa piccante con peperoni e cipolla.



179 GAMBERI AL LIMONE _____ €9.00

Gamberi in salsa al limone.



180 GAMBERI THAI AL COCCO ____ €11.00

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



181 GAMBERI CON VERDURE ____ €12.00

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



182 GAMBERI SALE E PEPE _____ €10.00

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



Secondi piatti



184 GAMBERI AL CURRY _____ €9.00

Gamberi saltati in salsa al curry con cipolla.



185 MANZO E PATATE _____ €10.00

Manzo saltato con patate e cipolla.



186 MANZO THAI AL COCCO _____ €11.00

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



187 MANZO FUNGHI E BAMBÙ _____ €10.00

Manzo saltato con funghi e bambù.



188 MANZO AL CURRY _____ €8.00

Manzo saltato in salsa al curry con cipolla.



189 MANZO IN SALSA PICCANTE _____ €10.00

Manzo saltato con cipolla e peperoni in salsa piccante.



Secondi piatti



192 RIBS AL MIELE _____ €10.00

Costine di maiale marinate e guarnite con salsa al miele dello chef e guarnito con sesamo.



193 PATCHOI _____ €6.00

Patchoi saltati con funghi cinesi.



194 DABAICAI _____ €6.00

Dabaicai (tipica verdura asiatica) saltato con funghi e carote.



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.