



# PRUNUS

sushi contemporary restaurant



# PRUNUS

sushi contemporary restaurant

## Menù Dinner

### 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.

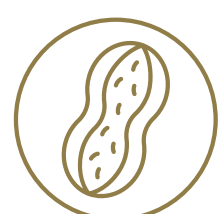
**Grazie per la comprensione.**

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



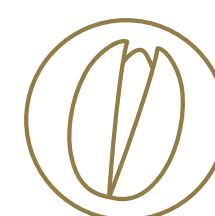
Latte



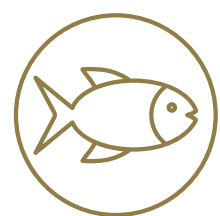
Lupini



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.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**011 POLPO E PATATE** \_\_\_\_\_ €8.00

Puree di patate con polpo grigliato, salsa teriyaki e mandorle.



**012 GAMBERI IN SALS  
WASABI** 3PZ \_\_\_\_\_ €6.00

Gamberi leggermente fritti guarniti con salsa mayowasabi (piccante).



# Antipasti



## 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.



## 015 EBI HURAMAKI 3PZ \_\_\_\_\_ €5.00

Involtini di gamberi e cipolla marinati.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

## 016 INVOLTINI PRUNUS \_\_\_\_\_ €8.00

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



## 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.



# Antipasti



**019 FIORI DI ZUCCA FRITTI** \_\_\_\_\_ €5.00

Fiori di zucca fritti con ripieno di impasto a base di gamberi, surimi e cipolla.



**020 EBI BUTTERFLY** \_\_\_\_\_ €6.00

Gamberi impanati fritti.



# Dimsum e bao



**021 BAO POLPO** 1PZ \_\_\_\_\_ €5.00

Fettina di pane al vapore guarnito con polpo grigliato, avocado sauce dello chef, erba cipollina, sesamo e teriyaki.



**022 BAO ANGUILLA** 1PZ \_\_\_\_\_ €5.00

Fettina di pane al vapore guarnito con anguilla marinata, avocado sauce dello chef, erba cipollina, sesamo e teriyaki.



**023 BAO ANATRA** 1PZ \_\_\_\_\_ €5.00

Pane morbido con anatra, insalata, maiospicy e teriyaki.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**024 BAO PULLED PORK** 1PZ \_\_\_\_\_ €5.00

Pane morbido cinese con maiale marinato, verza e guarnito con teriyaki e maio.



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 pistra, insalata, teriyaki e cipolla fritta.



# Dimsum e bao



**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.



**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.



# Dimsum e bao



**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.



LIMITE A TAVOLO

**042 TRUFFLE AMAEBI** \_\_\_\_\_ €10.00

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



LIMITE A TAVOLO

**043 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.



**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).



# Carpaccio, sashimi e tartare



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**045 CARPACCIO MISTO** \_\_\_\_\_ €12.00

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



**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.



**047 CARPACCIO MISTO  
SCOTTATO** \_\_\_\_\_ €11.00

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**048 GYUNIKU CARPACCIO** \_\_\_\_\_ €12.00

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



**049 TARTARE DI SALMONE** \_\_\_\_\_ €10.00

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



**050 TARTARE DI TONNO** \_\_\_\_\_ €11.00

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



# Carpaccio, sashimi e tartare



## 051 SWEET SAKE TARTARE \_\_\_\_\_ €10.00

Tartare di salmone con avocado su letto di salsa ponzu guarniti con salsa yuzu, mandorke e tobiko.



LIMITE A TAVOLO

## 052 TUNA TONNATA TARTARE \_\_\_ €11.00

Tartare di tonno guarnito con salsa tonnata, olio verde e capperi fritti.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

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

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

## 054 TARTARE AMAEBI E BURRATA \_\_\_\_\_ €14.00

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



## 055 SASHIMI SALMONE 5PZ \_\_\_\_\_ €8.00

Fettine di salmone crudo.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

## 056 SASHIMI SPECIAL \_\_\_\_\_ €18.00

Fettine di pesce misto crudo.



# Carpaccio, sashimi e tartare



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**057 SASHIMI FONDENTE** \_\_\_\_\_ €10.00

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**058 SASHIMI BURRATA** \_\_\_\_\_ €15.00

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



**059 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.



# Crispy e millefoglie



## 060 MILLEFOGLIE SAKE 2PZ \_\_\_\_\_ €5.00

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



## 061 MILLEFOGLIE TUNA 2PZ \_\_\_\_\_ €6.00

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

## 062 CRISPY NORI 2PZ \_\_\_\_\_ €8.00

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



## 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.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**068 NIGIRI AMAEBI** \_\_\_\_\_ €6.00

Polpettine di riso con gambero 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 FONDENTE** \_\_\_\_\_ €5.00

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



# Nigiri, gunkan 2pz



## 072 NIGIRI VENERE SAKE \_\_\_\_\_ €5.00

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



## 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.



## 075 NIGIRI VENERE SUZUKI SCOTTATO \_\_\_\_\_ €6.00

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



## 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.



# Nigiri, gunkan 2pz



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**079 GIO IKURA** 2PZ \_\_\_\_\_ €8.00

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**080 UZURA JO** 2PZ \_\_\_\_\_ €9.00

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



**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.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**083 GUNKAN SENAPE** \_\_\_\_\_ €7.00

Polpettine di riso avvolte da tonno e guarniti con tartare di tonno scottati, erba cipollina, salsa senape dello chef.



LIMITE A TAVOLO

**084 GIO SPIGOLA** \_\_\_\_\_ €7.00

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



# 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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**091 HOSOMAKI HOT PHILA** 6PZ \_\_ €10.00

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



**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 e tacos



## 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).



## 099 TACOS SAKE 1PZ \_\_\_\_\_ €8.00

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



## 100 TACOS TUNA 1PZ \_\_\_\_\_ €8.00

Tacos ripieno di tartare di tonno, avocado guarniti con cream cheese, sesamo e salse, maiospicy e teriyaki.



# 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 maio spicy.



## 103 SAKE PHILA \_\_\_\_\_ €10.00

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA



## 104 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).



## 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.



# Uramaki 8pz



## 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).



## 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.



# Uramaki 8pz



**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.



**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).



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA



**116 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).



**117 FLAMBÈ ROLL** \_\_\_\_\_ €12.00

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



LIMITE A TAVOLO



**118 PATATA DOLCE** \_\_\_\_\_ €15.00

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



# Uramaki 8pz



## 119 TARTUFO ROLL \_\_\_\_\_ €14.00

Tempura di gambero avvolto da riso e alga nori con sesamo e tonno crudo guarnito con salsa tartufo 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.



## 123 URAMAKI SWEET POTATO \_\_\_\_\_ €8.00

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



## 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.



# Uramaki 8pz



LIMITE A TAVOLO

**125 BLACK VEG** \_\_\_\_\_ €8.00

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



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

**126 MANZO ROLL** \_\_\_\_\_ €12.00

Tartare di salmone spicy avvolto da alga nori, riso, carpaccio di manzo scottato guarnito con scaglia di jalapeno, erba cipollina, teriyaki e tobiko.



**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.



LIMITE A TAVOLO

**129 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

**130 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).



# Uramaki 8pz



LIMITE A TAVOLO

**131 URAMAKI BURRATA** \_\_\_\_\_ €15.00

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



**132 SPIGOLA ROLL** \_\_\_\_\_ €12.00

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



# 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 maioispicy.



## 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, maioispicy 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, maioispicy 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



## 142 SPIEDINI DI MAIALINO IBERICO \_\_\_\_\_ €10.00

Spiedini di maialino iberico marinati in salsa guarniti con salsa teriyaki.



## 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.



## ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA 146 GAMBERONI CHEESE 1PZ \_\_\_\_\_ €7.00

Gamberi alla griglia con mayo e mozzarella scottata.



## ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA 147 GAMBERONI ALLA GRIGLIA \_ €10.00

Gamberoni alla griglia.



# Teppanyaki



## 148 TATAKI SALMONE \_\_\_\_\_ €6.00

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



## 149 TATAKI TONNO \_\_\_\_\_ €7.00

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



# Primi piatti



## 150 UDON FRESCHI MISO \_\_\_\_\_ €11.00

Noodles freschi giapponesi saltati con pollo e funghi in salsa a base di miso.



## 151 UDON AL TARTUFO \_\_\_\_\_ €10.00

Noodles giapponesi freschi, leggermente croccanti saltati con funghi, salsa dello chef, bacon e guarniti con scaglie di tartufo.



## 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.



# Primi piatti



## 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.



## 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.



# Primi piatti



## 162 PADTHAI \_\_\_\_\_ €9.00

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



## 163 GNOCCHI DI RISO \_\_\_\_\_ €7.00

Gnocchi di riso cinesi saltati con verdure e funghi cinesi.



## 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.



## 167 RISO AL TARTUFO \_\_\_\_\_ €10.00

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



# Primi piatti



## 168 RISO THAI AI SAPORI DI MARE \_\_\_\_\_ €8.00

Riso saltato in stile Thai piccante ai frutti di mare, verdure e uova.



## 169 RISO AI SAPORI DI MARE \_\_\_\_\_ €8.00

Riso saltato con verdure, uova e frutti di mare.



LIMITE A TAVOLO

## 170 RISO CON ASTICE \_\_\_\_\_ €10.00

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



LIMITE A TAVOLO

**183 GAMBERI ALL'ARANCIA** \_\_\_\_\_ €12.00

Polpettine di gamberi in fecola di patate fritte e saltate con arancia, sedano, mandorle ed ananas.



**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.



# Secondi piatti



## 189 MANZO IN SALSA PICCANTE €10.00

Manzo saltato con cipolla e peperoni in salsa piccante.



## 190 ANATRA AGROPICCANTE \_\_\_\_ €10.00

Anatra in salsa agropiccante.



ORDINABILE 1 VOLTA A PERSONA

## 191 ANATRA SALE E PEPE \_\_\_\_\_ €10.00

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



## 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.**