


j a p a n e s e r e s t a u r a n t

LISTA ALLERGENI | ALLERGENS

ALLEGATO 2


AL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE


 **1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.


 **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**


 **3. Uova e prodotti a base di uova.**

 **4. Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

 **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

 **6. Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato [1];
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere distarolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;


 **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)**, tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolio.

 **8. Frutta a guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.


 **9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

 **10. Senape e prodotti a base di senape.**

 **11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

 **12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / lt in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.


 **13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

 **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
[1] E i prodotti derivati nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per i prodotti di base da cui sono derivati.

ANNEX 2


EU REGULATION 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE


 **1. Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrups made from wheat, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1); c) glucose syrups based on barley;
d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

 **2. Crustaceans and products based on shellfish.**


 **3. Eggs and egg-based products.**

 **4. Fish and products based on fish**, except:
a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

 **5. peanuts and peanut-based products.**

 **6. Soybeans and soy products**, except:
a) oil and fat raffinato[1] soybean;
b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural natural D-alpha tocopherol succinate natural D-alpha soy;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soy bean sources;
d) foreign plant distarolo produced from vegetable oil sterols from


 **7. Milk and milk-based products (including lactose)**, except: whey used for the manufacture of alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lattiolio.

 **8. Nuts , namely: almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the fabrication of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.


 **9. Celery and products containing celery.**

 **10. Mustard and products containing mustard.**

 **11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.**

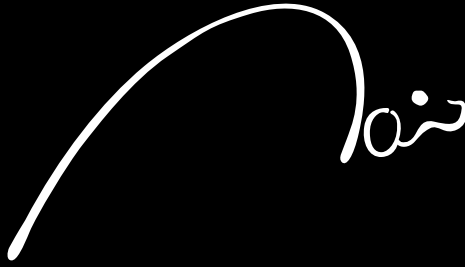
 **12. Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter in terms of the total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers instructions.

 **13. Lupin and products based on lupins.**

 **14. Molluscs and products based on shellfish.**
[1]And the products thereof in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic products from which they are derived.

UNDERLINED PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENS.

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA / *Customers with a celiac disease:*
Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati. *Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.*



j a p a n e s e r e s t a u r a n t

INFORMAZIONI
RELATIVE AGLI ALLERGENI

Gentile Cliente,
in caso di allergie e/o intolleranze le chiediamo gentilmente di avvisare
il cameriere per evitarLe spiacevoli disagi.

GRAZIE

INFORMATION
REGARDING ALLERGENS

*Dear Customer,
in case of allergies and / or intolerances we kindly ask you to notify
the waiter to avoid unpleasant inconveniences.*

THANK YOU

INFORMAZIONI GENERALI SU ALCUNI PIATTI

La nostra tartare di salmone è a base di: maionese, cetrioli, salsa piccante

GENERAL INFORMATION ABOUT SOME DISHES

Our salmon tartare is based on: mayonnaise, cucumbers, spicy sauce



Piatto Vegetariano | Vegetarian Dish



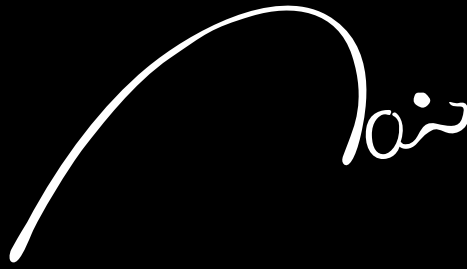
Piatto Piccante | Spicy Dish

IL CIBO È VITA, NON SPRECARLO.

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. I piatti hanno un valore compreso tra € 5 e € 20.

FOOD IS LIFE, DO NOT WASTE.

The course ordered and not consumed will be quantified separately. The courses have a value between € 5 and € 20.



j a p a n e s e r e s t a u r a n t


Per evitare equivoci e disservizi “Zen” adotta delle semplici regole:


Le bevande e i dessert non sono inclusi nel menù a prezzo fisso;

Chi avanza cibo in eccesso sarà tenuto a pagarlo con supplementi che vanno dai 5 ai 20€;

Per motivi di reperibilità sul mercato e di tutela alimentare, alcuni prodotti sono congelati o surgelati; tali prodotti sono contrassegnati con il simbolo asterisco (*);

“Zen” garantisce di consumare pesce crudo accuratamente selezionato e abbattuto secondo i termini imposti dalla legge;

I piatti contrassegnati con il simbolo  sono ordinabili 1 porzione per persona;

I piatti contrassegnati con il simbolo  non fanno parte del menù All you can eat.


To avoid misunderstandings and disservices, “Zen” adopts simple rules:


Drinks and desserts are not included in the fixed price menu;

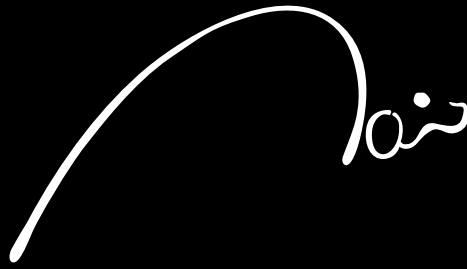
Anyone who has excess food will be required to pay for it with supplements ranging from 5 to 20€;

For reasons of availability on the market and food protection, some products are frozen or deep-frozen; these products are marked with the asterisk symbol (*);

“Zen” guarantees to consume raw fish carefully selected and slaughtered according to the law terms;

Dishes marked with the symbol  can be ordered 1 portion per person;

Dishes marked with the symbol  are not included into All you can eat menu.



j a p a n e s e r e s t a u r a n t

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

A tutela dei nostri clienti informiamo che i prodotti somministrati/venduti in questo ristorante possono contenere come ingredienti le seguenti sostanze o loro prodotti derivanti: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, ecc.), crostacei, pesce, molluschi, soia, uova, latte (compreso lattosio), frutta secca, anidride solforosa, solfiti, ecc... Se avete problemi alimentari quali allergie o intolleranze, siete pregati di segnalarlo al nostro personale, consultando la tabella qui a fianco. Grazie!

PRODOTTI FRESCHI ABBATTUTI DA QUESTO ESERCIZIO:

Per abbattimento si intende quel processo che porta la temperatura al cuore di un prodotto crudo da +65°C a +3°C nel minor tempo possibile e secondo le normative igieniche Haccp.

La legge italiana obbliga chi somministra prodotti ittici crudi a usare pesce congelato o a congelarlo per 24 ore a -20°C. Solo dopo questo trattamento può essere servito. L'abbattitore è adottato in Giappone già da moltissimi anni.

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da regolamento CE 853/04

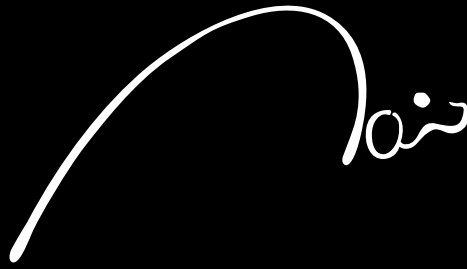
INFORMATION REGARDING ALLERGENS

To protect our customers informed that the products given / sold in this restaurant may contain ingredients such as the substances or their products arising: grains containing gluten (wheat, rye, barley, etc.), shellfish, fish, shellfish, soy, eggs, milk (including lactose), nuts, sulfur dioxide, sulfites, etc If you have food problems such as allergies or intolerances, please report it to our staff and consulting the table on the right. Thank you!

FRESH PRODUCTS KILLING FROM THIS YEAR:

For abatement is the process that brings the core temperature of a raw product from + 65 ° C to + 3 ° C in the shortest time possible and in accordance with the HAC - CP hygiene regulations.

The Italian law requires the person administering raw seafood to use frozen fish or freeze it for 24 hours at -20 ° C. Only after this treatment can be served. The scrubber is already adopted in Japan for many years. The raw fish was submitted a treatment for cleaning prior how to regulation EC 853/04.



j a p a n e s e r e s t a u r a n t

MENÙ FISSO - SET MENÙ

pranzo sabato, domenica e festivi
lunch saturday, sunday & holidays

€ 17,90

€ 9,90 bambini-children

MENÙ FISSO - SET MENÙ

pranzo dal lunedì al venerdì
lunch from monday to friday

€ 13,90

€ 7,90 bambini-children

GRATIS

BAMBINI CON ETA'
INFERIORE A 3 ANNI
*CHILDREN UNDER
THE AGE OF 3*

Special ◯

I piatti contrassegnati come “speciali” sono frutto di ricerche gastronomiche innovative e sono cucinati con materie prime pregiate, per questo motivo non possono essere ordinati più di una volta a persona.

The dishes marked as “special” are the result of an innovative gastronomic research and are cooked with quality raw materials, for this reason they cannot be ordered more than once per person.

COPERTO | COVER CHARGE 2,00€
BEVANDE E DOLCI ESCLUSI
DRINKS AND DESSERTS ARE NOT INCLUDED

Bevande e Caffetteria

Drinks & Coffee

BEVANDE

Drinks

- Acqua (naturale/frizzante) | *Water (still/sparkling)* 75cl € 3,00
- Bibite in lattina | *Soft drinks in can* 33cl € 3,00
- The verde o al gelsomino in teiera | *Green or jasmine tea in a teapot* € 4,00

APERITIVI | *Aperitifs*

- Spritz Aperol € 5,50
- Spritz Campari € 5,50
- Crodino analcolico € 4,00
- Calice Prosecco € 4,00
- Calice Bianco € 4,00
- Calice Rosso € 4,00
- Calice Franciacorta € 6,00

BIRRE | *Beers*

- Asahi 50cl | Kirin 50cl | Sapporo 50cl € 5,00

BEVANDE GIAPPONESI E DIGESTIVI

Japanese Drinks and Digestives



- Sake freddo | *Cold Sake* 180ml € 8,00
- Sake freddo | *Cold Sake* 300ml € 12,00
- Sake piccolo | *Small Sake* € 4,00
- Sake medio | *Medium Sake* € 6,00
- Plum (liquore alla prugna | *Plum liqueur*) € 4,00
- Liquori, amari, grappe | *Liqueurs, bitters, grappas* € 4,00
- Whiskey € 5,00

CAFFETTERIA

Coffee

- Espresso € 1,50
- Decaffeinato € 2,00
- Caffè d'orzo o al Ginseng € 2,00
- Caffè corretto € 2,00

Carta dei Vini

Wines Menu

SPUMANTI METODO CHARMAT (0,75 Lt)

Sparkling Wines Charmat Method (0,75 Lts)

- | | | | |
|---|-----------|-----------|---------|
| • Metodo Charmat Sebastian Brut | Ca' Maiol | Lombardia | € 18,00 |
| • Metodo Charmat Sebastian Brut rosé | Ca' Maiol | Lombardia | € 18,00 |
| • Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut | Sutto | Veneto | € 18,00 |
| • Prosecco di Valdobbiadene Docg Extra Dry | Sutto | Veneto | € 18,00 |
| • Prosecco superiore Brut Merotto Valdobbiadene | Merotto | Veneto | € 20,00 |

SPUMANTI METODO CLASSICO (0,75 Lt)

Sparkling Wines Classic Method (0,75 Lts)

- | | | | |
|--|----------------|-----------|---------|
| • Le Vedute Franciacorta Rosè | Le Vedute | Lombardia | € 26,00 |
| • Franciacorta Docg Alma Gran Cuvee brut | Bellavista | Lombardia | € 45,00 |
| • Franciacorta Docg Sansevé Brut Saten | Monterossa | Lombardia | € 35,00 |
| • Franciacorta Docg Non Dosato | San Cristoforo | Lombardia | € 33,00 |
| • Franciacorta Docg Brut | San Cristoforo | Lombardia | € 33,00 |
| • Franciacorta Docg Brut Rosè | San Cristoforo | Lombardia | € 33,00 |
| • Franciacorta Docg Prestige Brut | Ca' del Bosco | Lombardia | € 65,00 |
| • Le Marchesine Franciacorta Satèn | Le Marchesine | Lombardia | € 42,00 |

CHAMPAGNE (0,75 Lt)

Champagne (0,75 Lts)

- | | | | |
|--|----------|---------|---------|
| • Drappier Cart D'Or Brut | Drappier | Francia | € 45,00 |
| • Drappier Champagne Brut Premiere Cru | Drappier | Francia | € 65,00 |

VINI BIANCHI (0,75 Lt)

White Wines (0,75 Lts)

- | | | | |
|--|-----------------|------------|---------|
| • A.A. Gewurztraminer Doc | Kossler | Alto Adige | € 21,00 |
| • A.A. Sauvignon Doc | Kossler | Alto Adige | € 23,00 |
| • Lugana Doc Brolettino | Ca' dei Frati | Lombardia | € 27,00 |
| • Lugana Doc I Frati | Ca' dei Frati | Lombardia | € 22,00 |
| • Lugana Classico Doc | Tenuta Rovaglia | Lombardia | € 19,00 |
| • Lugana Classico Doc Vigne di Catullo | Tenuta Rovaglia | Lombardia | € 25,00 |
| • Pecorino Doc Vellodoro | Umani Ronchi | Marche | € 17,00 |
| • Passerina | Umani Ronchi | Marche | € 17,00 |
| • Falanghina del Beneventano Igt | De Falco | Campania | € 18,00 |
| • Greco di Tufo Docg | De Falco | Campania | € 20,00 |
| • Vermentino di Sardegna Doc | Audarya | Sardegna | € 18,00 |

Carta dei Vini

Wines Menu

VINI ROSATI (0,75 Lt)

Rosè Wines (0,75 Lts)

- Chiaretto Doc Rosa dei Frati Ca' dei Frati Lombardia € 22,00
- Chiaretto Garda Classico Doc Colli Vaibò Lombardia € 17,00

VINI ROSSI (0,75 Lt)

Red Wines (0,75 Lts)

- Amarone della Valpolicella Cl. Docg "Crosara
delle Strie" Valpolicella Classico Superiore
Ripasso Doc Corte Rugolin Veneto € 50,00
Corte Rugolin Veneto € 23,00
- Primitivo Igt Imprint A Mano Puglia € 18,00
- Noventa Botticino DOC "Colle degli Ulivi" Noventa Lombardia € 24,00

VINI DOLCI (0,75 Lt)

Sweet Wines (0,75 Lts)

- Moscato d'asti Docg Giostrina Gianni Doglia Piemonte € 18,00

SALSE

WASABI

ZENZERO

TERIYAKI

AGRODOLCE

AGRODOLCE PICCANTE

PICCANTE

SOIA SENZA GLUTINE

SOIA MENO SALE

SALE

PEPE

OLIO D'OLIVA

PIATTI SPECIALI

Max n°5 piatti per ogni persona



608. Tris di ciliegine
PESCE MISTO, MOZZARELLA, SALE E
PEPE (4-2-7)*



622. Tofu fritto
TOFU FRITTO CON GAMBERI ,
CIPOLLINA E SPICY MAYO (1-2-3)



20. Crostini con tartara
CROSTINI CON SALMONE E
MOZZARELLA (1-4-7)



21. Nuvole di drago
NUVOLA , TARTARA SALMONE ,
AVOCADO , TARTUFO ,KATAIFI ,
TERIYAKI (1-4-6-7)



77. Tartare di salmone
SALMONE , MANDORLE A SCAGLIE ,
AVOCADO E SALSA FRUTTO DELLA
PASSIONE (4-8)



83. Tartare exotic
TARTARA DI SALMONE CON FRUTTA
ESOTICA E MAYONESE AL MANGO (4)

PIATTI SPECIALI

Max n°5 piatti per ogni persona



290. Pesce bianco al vapore (massimo 1 volta a persona)
(4-6)*



90. Sashimi di salmone
(4)



194. Cono salmone
SALMONE PHILADELPHIA KADAIFI (1-4-7)



280. Scodella di gamberi
GAMBERI , FUNGHI , CAROTE , ZUCCHINE ,PEPERONCINO (2-6-16)*



281. Scodella di pollo
POLLO , FUNGHI , CAROTE , ZUCCHINE , PEPERONCINO (6-16)*

ANTIPASTI



2. Nuvole



3. Edamame
Baccelli di soia (6)*



5. Wakame salad*



6. Sunomono
ALGHE CON PESCE MISTO (2-4-11)*



14. Harumaki sake
SALMONE, SALSA PICCANTE ,CIPOLLA
(1-4-16)*



16. Involtini primavera
CAROTE, CAPPUCCIO BIANCO,
CIPOLLA (1-15)*

ANTIPASTI



30. Zuppa agropiccante
ZUPPA CON TOFU , FUNGHI , UOVA (3)



31. Zuppa di miso
ZUPPA CON ALGHE , TOFU E MISO (3)



243. Samurai stick
INVOLTINI CON PESCE E GAMBERI (1-2-3-4)*

ANTIPASTI



7. Insalata mista
INSALATA VERDE MISTA (10)



8. Ebi salad
INSALATA CON GAMBERI E SALSA
CHEF (2-6-10)*



9. Noi salad
INSALATA CON SALMONE AVOCADO E
MANGO (2-4-10)



10. Chicken salad
INSALATA CON COTOLETTA DI POLLO
(1-10)*

POKE'



40. Pokè Salmone

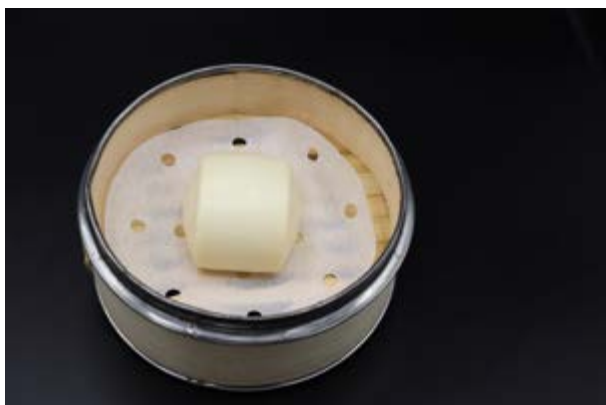
RISO , SALMONE , AVOCADO ,
EDAMAME , POMODORINI , MANGO
(4)



41. Pokè Tonno

RISO TONNO , AVOCADO , EDAMAME ,
MANGO (4)

GYOZA E BAO



50. Bao al vapore
(1-7-15)*



51. Bao dolce
(1-7-15)*



55. Bao al vapore ripieno 1pz
Bao al vapore ripieno con carne di maiale
(1-7)*



56. Gyoza di carne
RAVIOLI DI CARNE (1-3-6)*



57. Shaomai
RAVIOLI DI GAMBERI E PANCETTA (1-2-3-4-6)*



65. Bao fritto
(1-7-15)*

SUSHI E SASHIMI



92. Sushi misto

5 nigiri, 2 uramaki, 2 hossomaki (2-4)



93. Sushi di salmone 9pz

5 nigiri, 2 uramaki, 2 hossomaki (4)

CHIRASHI



79. Chirashi al salmone

TORTINO DI RISO CON TARTARA DI SALMONE , AVOCADO, TERIYAKI, MANDORLE (4-6-8)



82. Chirashi Venus

TORTINO DI RISO VENERE CON TARTARA DI SALMONE , AVOCADO ,PHILADELPHIA E TERIYAKI, PISTACCHIO (4-6-7-8)

NIGIRI E GUNKAN



100. Nigiri Salmone
(4)



102. Nigiri Branzino
(4)



103. Nigiri Ebi
(2)*



104. Nigiri avocado
(15)



106. Nigiri sake burn
SALMONE, SALSA TERIYAKI, SESAMO
(4-6-11)



108. Nigiri suzuki burn
BRANZINO, SALSA TERIYAKI, SESAMO
(4-6-11)

NIGIRI E GUNKAN



115. Salmone out philadelphia
(4-7)



116. Gunkan zucchine
MAIONESE, ZUCCHINE, GAMBERI,
SURIMI, TOBIKO (2-3)



118. Gunkan spicy salmone
(4)



120. Gunkan salmone out
(4)

URAMAKI



130. Salmone roll 4pz
SALMONE AVOCADO, SESAMO (4-11)



131. Tuna roll 4pz
TONNO AVOCADO, SESAMO (4-11)



132. California roll 4pz
SURIMI DI GRANCHIO, AVOCADO,
TOBIKO, MAIONESE, SESAMO (2-3-11)*



133. Chicken roll 4pz
POLLO FRITTO , MAIONESE , INSALATA,
SESAMO, TERIYAKI (1-3-6-11)*



134. Philadelphia roll 4pz
SALMONE FRITTO , PHILADELPHIA E
TERIYAKI, SESAMO (1-4-6-7-11)



135. Tuna philadelphia 4pz
TONNO COTTO , PHILADELPHIA E
TERIYAKI, SESAMO (4-6-7-11)

URAMAKI



137. Spicy salmon roll 4pz
TARTARA DI SALMONE SPICY, SESAMO,
SALSA SPICY MAYO (3-4-11)



139. Ebiten roll 4pz
GAMBERO IN TEMPURA , MAIONESE ,
KADAIFI E TERIYAKI (1-2-3-6)*



140. Tiger roll 4pz
GAMBERO IN TEMPURA , MAIONESE
,SALMONE , TERIYAKI (1-2-3-4-6)*



143. Onion roll 4pz
SURIMI DI GRANCHIO , CETRIOLO
, MAIONESE PICCANTE , CIPOLLA
FRITTA (2-3-6)*



146. Avocado roll special 4pz
SALMONE , PHILADELPHIA , AVOCADO ,
KADAIFI , SALSA GUACAMOLE (4-6-7-8)



148. Philadelphia special 4pz
SALMONE COTTO , PHILADELPHIA,
AVOCADO , MANDORLE , TERIYAKI (4-
6-7-8)

URAMAKI



154. Pistacchio sake 4pz
SALMONE COTTO , AVOCADO ,
PHILADELPHIA , PISTACCHIO E SALSA
MANGO (4-7-8)



156. Noi roll special 4pz
SALMONE COTTO , PHILADELPHIA
, SALSA DI MISO , TERIYAKI E
PISTACCHIO, SESAMO (4-6-7-8-11)

URAMAKI VENUS



169. Salmon venus 4pz
SALMONE AVOCADO, PHILADELPHIA
(4-7)



170. Tuna venus 4pz
TONNO AVOCADO PHILADELPHIA (4-7)

URAMAKI VEGETARIANO



162. Vegetarian roll 4pz
ASPARAGO FRITTO , CETRIOLI ,
AVOCADO , POMODORINI , SALSA
RUCOLA (1-15)



171. Vegetarian venus 4pz
ASPARAGO FRITTO , CETRIOLO ,
POMODORINI , AVOCADO , SALSA
RUCOLA (1-15)

HOSOMAKI E TEMAKI



180. Sake maki 8pz
SALMONE (4)



181. Tekka maki 8pz
TONNO (4)



182. Kappa maki 8pz
CETRIOLI (15)



183. Avocado maki 8pz
AVOCADO (15)



184. Ebiten Maki 8pz
GAMBERO IN TEMPURA E TERIYAKI
(1-2-6)*



185. Futomaki 4pz
SALMONE AVOCADO SURIMI CETRIOLI
TOBIKO PHILADELPHIA INSALATA (3-4-
6)*

HOSOMAKI E TEMAKI



187. Fritto maki 4pz
GAMBERO IN TEMPURA ,AVOCADO ,
MAIONESE , SALSA TERIYAKI (1-2-3-6)*



189. Sake maki ichigo 4pz
SALMONE PHILADELPHIA FRAGOLE
(4-7)



191. Noi roll fry 4pz
SALMONE AVOCADO PHILADELPHIA
,SALMONE SPICY ,TERIYAKI KADAIFI
(1-4-6-7)

TEMAKI



196. Temaki california
SURIMI DI GRANCHIO, AVOCADO
, MAIONESE , TOBIKO (2-3)*



197. Temaki ebiten
GAMBERO IN TEMPURA , MAIONESE ,
KADAIKY , TERIYAKI (1-2-3-6)*



198. Temaki salmone avocado
SALMONE AVOCADO (4)



199. Temaki tonno avocado
TONNO AVOCADO (4)



200. Temaki spicy tuna
TARTARA DI TONNO SPICY (3-4)



201. Temaki spicy salmone
TARTARA DI SALMONE SPICY (3-4)

TEMAKI



202. Temaki vegetariano
AVOCADO INSALATA CETRIOLI (15)

RISO E SPAGHETTI



210. Riso bianco



211. Riso cantonese
UOVA, PISELLI, MAIS, PROSCIUTTO
COTTO (3-6)*



212. Riso con verdure
RISO, VERDURE, SESAMO, ARACHIDI,
SALSA MISO, TERIYAKI (3-6-8-11-15)



213. Riso con gamberi e verdure
RISO, GAMBERI, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI (2-3-
6-8-11)*



214. Riso con salmone e verdure
RISO, SALMONE, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI (3-4-
6-8-11)



215. Riso con pollo e verdure
RISO, POLLO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI (3-6-
8-11)*

RISO E SPAGHETTI



216. Riso con frutti di mare
(2-3-4-6-8)*



218. Curry Gohan
(1)*

RISO E SPAGHETTI



222. Ramen in zuppa con cotoletta di pollo piccante
ALGHE, UOVA, POLLO FRITTO (1-3-15)*



223. Ramen in zuppa con frutti di mare
(2-14)



224. Spaghetti di riso con verdure
(3-6-15)



225. Spaghetti di riso con gamberi
(2-3-6)*



226. Spaghetti di riso con frutti di mare
(2-3-6-14)*

RISO E SPAGHETTI



227. Udon con verdure
ARACHIDI, SESAMO, TONKATSU SAUCE
(8-11-15)



228. Yaki udon
ARACHIDI, SESAMO, TONKATSU SAUCE
(2-6-8-11)*



230. Soba con pollo e verdure
ARACHIDI, SESAMO, TERIYAKI (3-6-8-11)*



231. Yaki soba
ARACHIDI, SESAMO, TERIYAKI (2-3-6-8-11)*



232. Spaghetti di soia con verdure
(6-15)



233. Spaghetti di soia con gamberi
(2-6)*

RISO E SPAGHETTI



233. Spaghetti di soia piccanti
(2-6)*

TEMPURA E FRITTURE



240. Yasay tempura
TEMPURA DI VERDURE (1-3-15)



242. Tempura mix
TEMPURA GAMBERI E VERDURE (3-6)*



244. Alette di pollo
(1)



245. Chele di granchio
(1-2)*



246. Chicken Katsu
COTOLETTA DI POLLO (1-3)*



248. Ika furai
CALAMARI FRITTI (1-3-14)*

TEMPURA E FRITTURE



250. Korokke sake
CROCCHETTE CON SALMONE E RISO
(1-4)*



253. Patatine fritte
(1)*

ALLA PIASTRA

Max n°2 piatti per ogni persona



260. Salmone alla piastra
SALMONE E TERIYAKI (4-6)



264. Spiedini di seppia
SEPPIE E TERIYAKI (2-6)*



265. Yakitori ebi
GAMBERI E TERIYAKI (2-6)*



289. Gamberi sale e pepe
(2)*

ALLA PIASTRA



262. Cozze alla piastra
COZZE E TERIYAKI (6-14)*



266. Braciola alla piastra*



268. Pollo alla piastra
POLLO E TERIYAKI (6)*



270. Spiedini di pollo
POLLO E TERIYAKI (6)*



284. Pollo al curry
POLLO, PATATE, CIPOLLE AL CURRY
(1)*

PIATTI CALDI



285. Pollo bambù e funghi
(6)*



286. Pollo con mandorle
(6-8)*



287. Pollo in agrodolce
(1)*

PIATTI CALDI VEGETARIANI



294. Bambù e funghi
(15)



295. Germogli di soia
(15)



296. Verdure miste saltate
(15)



297. Verdure alla piastra
(15)