



L'APERITIVO BY BOMAKI

**Disponibile
dalle 18 alle 20**

COCKTAIL, VINI, CERVEZAS 14€

★ PREMIUM 16€

SOFT DRINK 10€

OGNI COCKTAIL È ACCOMPAGNATO DA
UNA SELEZIONE DI GUSTOSE DELIZIE

Edamame, Nachos

4 pezzi Uramaki Dragon Classic

4 pezzi Uramaki Salmone Teriyaki





BOMAKI
NIPPO BRAZILIAN.

COCKTAIL BAR



SIGNATURE

TROPICAL BREEZE	8,00
Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja	
CAIPIRINHA	
Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati - classica	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	8,00
CAIPIRINHA SAKE	
Sake, lime e zucchero pestati - classica	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	8,00
CAIPIROSKA	
Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati - classica	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	8,00
BRAZILIAN COOLER	9,00
Bombay Sapphire gin, succo di lime, mango, maracuja, ginger ale	
EXOTIC SPRITZ	8,00
Aperol, prosecco, mango	
MOJITO SAKE	
Sake, soda, lime, menta e zucchero pestati - classico	7,50
Ai frutti esotici: mango o maracuja	8,00

GIN TONIC CORNER

BOMBAY SAPPHIRE - CLASSICO LONDON DRY	9,00
★ MALFY AL POMPELMO - ITALIANO AL GUSTO DI POMPELMO ROSA	12,00
★ MARE - GIN MEDITERRANEO AROMATIZZATO	12,00
★ HENDRICK'S - RINFRESCANTE DAL CARATTERE FORTE	12,00

CLASSICI

MOJITO	
Rum bianco Bacardi, soda, lime, menta e zucchero pestati - classico	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	8,00
SPRITZ	7,50
Aperol/Martini Bitter, prosecco, soda	
PALOMA CAZADORES	9,00
Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo	
★ PALOMA PATRON	12,00
Tequila Patron, lime, soda al pompelmo	
MARGARITA	
Tequila Cazadores Triple sec, succo di lime	8,50
Ai frutti esotici: mango o maracuja	9,00
★ Patron	12,00
AMERICANO	8,00
Martini Bitter Riserva, Vermouth, soda e scorza di limone	
NEGRONI	8,00
Martini Bitter Riserva, Vermouth, Gin Bombay Sapphire e arancia	
SBAGLIATO	8,00
Martini Bitter Riserva, Vermouth, Prosecco e arancia	

ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO	7,00
classico, mango o maracuja	
VIRGIN CAIPIRINHA	7,00
classico, maracuja o mango	

VINI

VINO BIANCO	CALICE	BOTT.
BROLETTINO LUGANA Ca dei Frati (Lombardia)		35,00
SHARJS RIBOLLA GIALLA Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)		30,00
SAUVIGNON FALLWIND St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	6,50	28,00
GEWURZTRAMINER St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	6,00	26,00
(HARDONNAY LA FUGA Tenuta Donnafugata (Sicilia)	6,50	26,00
FALANGHINA DEL SANNIO Mastrobernardino (Campania)	6,00	24,00
VERMENTINO Sella & Mosca (Sardegna)	6,00	23,00
VINO ROSSO	CALICE	BOTT.
PINOT NOIR St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	6,50	26,00
VINO ROSATO		BOTT.
ROSA DEI FRATI Ca dei Frati (Lombardia)		30,00

BOLLICINE

	CALICE	BOTT.
(UVÉE PRESTIGE Ca del Bosco (Franciacorta)	★ 10,00	60,00
SATEN BRUT Monterossa (Franciacorta)		40,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE Astoria (Veneto)	6,50	23,00

(ERVEZAS

PORETTI 4 LUZZOLI (1)	6,50
Birra italiana alla spina	
ASAHI 0,33 (1)	6,50
birra giapponese	
KIRIN 0,33 (1)	6,50
birra giapponese	
BRANQUINHA 0,33 (1)	6,50
La nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero	

SOFT DRINK

(O)CA (O)LA/ (O)CA ZERO/ FANTA	5,00
ESTATHE LIMONE/PESCA	5,00
A(QUA SAN BENEDETTO NATURALE	2,00
A(QUA SAN BENEDETTO GAS	2,00

CUCINA CALDA

EDAMAME°	3,00
bacelli di soia (6) con sale	
NACHOS (HEESE & JALAPENOS)	7,00
triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos	
BOLINHOS DI BACCALA'°	6,00
6 pz di polpette (1,3,6,7) di baccalà (4)	
con salsa sweet chilli mango (1,4,5,6,11)	
(OXINHA°)	6,00
6 pz di pastella (1,3,6,7) ripiena di pollo e verdure	
con spicy cream (3)	
INVOLTINI DI GAMBERI	6,50
gamberi impanati° (1,2) con panko giapponese (1), con	
salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3) e curry powder	

URAMAKERIA (4 PEZZI)

DRAGON CLASSIC	6,00
riso, alga, gamberi impanati° (1,2), avocado, maionese (3),	
salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)	
DRAGON GIALLO	5,50
riso, alga, gamberi impanati° (1,2), croccantini in tempura (1), maionese	
(3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)	
SALMONE CRISPY	6,00
riso, alga, tartare di salmone (4), philadelphia (7), scaglie di mandorle	
(6,8), avocado, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)	
SALMONE TERIYAKI	6,50
riso, alga, carpaccio di salmone scottato (4), gamberi impanati° (1,2),	
avocado, spicy cream (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)	
TONNO TERIYAKI	7,00
riso, alga, tartare di tonno (4), gamberi impanati° (1,2), avocado, spicy	
cream (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)	

**Hai allergie o intolleranze? Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme
la soluzione più adatta alle tue esigenze!**

**Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono
contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.**

Lista Allergeni

Di seguito gli ingredienti considerati allergeni e accanto ad essi il numero di
riferimento dell'allergene secondo Reg. UE 1169/2011
I prodotti della pesce vengono acquistati freschi e sottoposti ad un trattamento
di bonifica come previsto dal reg. 853/04

- 1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(grano, segale, orzo, avena farro, kamut, i loro ceppi ibridati e prodotti)
- 2 - CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3 - UOVA e prodotti a base di uova
- 4 - PESCE e prodotti a base di pesce
- 5 - ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6 - SOIA e prodotti a base di soia
- 7 - LATTE e prodotti a base di latte

- 8 - FRUTTA A GUSCIO
(mandorle, nocciole, noci acangiu, noci pecan, noci del Brasile,
noci del Queensland e prodotti derivati)
- 9 - SEDANO e prodotti derivanti
- 10 - SENAPE e prodotti derivanti
- 11 - SEMI DI SESAMO e prodotti derivanti
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITTI
in concentrazioni >a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
- 13 - LUPINI e prodotti derivati
- 14 - MOLLUSCHI e prodotti derivati