

MENU FOOD & BEVERAGE

more than a restaurant

**BOMAKI**

## URAMAKI 8 pezzi

### DRAGON CLASSIC / 9,90 €

Riso, alga, gambero impanato° (1,2), avocado, maionese (3), salsa teriyaki (6,1), semi di sesamo (11)

### DRAGON GIALLO / 9,90 €

Riso, alga, gambero impanato°(1,2), maionese (3) croccantini in tempura (1), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

### SALMONE MANGO / 12,00 €

Riso, tartare di salmone (4), gazpacho al mango, avocado, semi di sesamo (11)

### SALMONE ALLA FIAMMA / 10,90 €

Riso, alga, salmone (4), avocado, spicy cream (3), jalapenos, salsa teriyaki (6,1), croccantini di tempura (1), salmone scottato (4) alla fiamma, semi di sesamo (11)

### SALMON CRISPY / 10,90 €

Riso, alga nori, tartare di salmone(4) con formaggio spalmabile (7), avocado, mandorle(6,8), salsa teriyaki(1,6), semi di sesamo (11)

### SALMONE TERIYAKI / 10,90 €

Riso, alga, semi di sesamo (11), gamberi impanati° (1,2), salmone° (4), avocado, salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3)

### TONNO PISTACCHIO / 12,00 €

Riso, alga, tartare di tonno (4), formaggio spalmabile (7), avocado, granella di pistacchio (6,8), semi di sesamo (11)

### TONNO TERIYAKI / 10,90 €

Riso, alga, tartare di tonno,(4) gamberi impanati°(1,2), avocado, spicy cream(3), salsa teriyaki(1,6), semi di sesamo (11)

### TONNO MARACUJA / 12,00 €

Riso, alga, tartare di tonno(4), insalata, avocado, salsa al maracuja, semi di sesamo (11)

### EXTRA SPICY TUNA / 10,90 €

Riso, alga, tartare di tonno (4), avocado, jalapeños, croccantini di tempura (1), salsa sriracha, semi di sesamo (11)

### ASTICE GRATINATO / 13,00 €

Riso, alga, tartare di astice gratinato (2), gambero impanato°(1,2), mazzancolle° (2,12) avocado, tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3), sesamo (11)

### RICCIOLA TERIYAKI / 12,00 €

Riso, alga, tartare di ricciola giapponese (4) scottata alla fiamma, gamberi impanati (1,2), maionese (3), spicy cream (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

### VEGGIE ROLL / 8,90 €

Riso, alga, avocado, mango, mandorle (6,8), insalata, semi di sesamo (11)

### VEGGIE CHEESE / 10,50 €

Riso, alga, avocado, insalata, Parmigiano Reggiano (3,7), emulsione di basilico, cheddar (7), semi di sesamo (11)

## BAO

### PICANHA / 9,90 €

Bao (1), picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11) , spicy cream (3), insalata, semi di sesamo (11), salsa sriracha

### POLLO / 9,90 €

Bao (1), pollo, salsa teriyaki (1,6), guacamole, parmigiano (3,7), maionese(3)

### SALMONE / 9,90 €

Bao (1), salmone (4), salsa kimchi (4,6,14), guacamole, maionese(3), semi di sesamo(11)

### RICCIOLA / 10,90 €

Bao (1), ricciola° (4) giapponese in tempura (1), avocado, mango, salsa tonkatsu (1,6,9)

## RAW BAR

### SASHIMI DI SALMONE / 14,00 €

12 pz di salmone (4) con wasabi fresco (1,6) e zenzero

### TARTARE DI SALMONE / 12,00 €

Salmone (4) con salsa ponzu (1,6), riso soffiato (6)

### TARTARE DI TONNO / 12,00 €

Tonno (4) con salsa ponzu (1,6) e riso soffiato (6)

### BO TARTARE / 13,00 €

Dadolata di salmone (4), avocado, formaggio spalmabile (7), pomodoro secco, mandorle (6,8), tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6)

### CARPACCIO DI RICCIOLA / 14,00 €

7 pz di ricciola giapponese (4) con salsa ponzu (1,6), jalapenos

### SASHIMI DI RICCIOLA / 14,00 €

8pz di sashimi di ricciola giapponese (4), accompagnato da wasabi fresco (1,6) e polvere tè matcha con sale

### TATAKI SALMONE / 14,00 €

Sashimi di salmone (4) scottato, salsa yuzu miso (6), perlage di tartufo (14)



## CUCINA CALDA

### EDAMAME / 4,50 €

Bacelli di soia (6) con sale

### EDAMAME SPICY / 5,00 €

Bacelli di soia (6) con sale e salsa spicy

### RISO BIANCO / 3,00 €

### PATATINE FRITTE / 4,50 €

### PATATINE FRITTE CHEDDAR / 4,90 €

Patatine fritte con formaggio fuso (7)

### NACHOS FORMAGGIO / 5,00 €

Triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

### POLLO KARAAGE / 11,90 €

Bocconcini di pollo fritto (1,9) con riso bianco accompagnati da maionese (3) e salsa teriyaki(1,6)

### INVOLTINI DI GAMBERI / 11,00 €

5 pz - Gamberi impanati con panko giapponese (1,2) accompagnati da salsa teriyaki(1,6), spicy cream (3) e curry powder

### BOLINHOS DI BACCALÀ / 5,50 €

6 pz - polpette di baccala (1,3,4, 6, 7), accompagnati da salsa sweet chilli mango (1,4,5,6,11)

### COXINHAS DI POLLO / 5,50 €

6 pz - pastella (1) ripiena di carne di pollo e verdura, accompagnate da spicy cream (3)

### MIX SALGADINHOS / 8,00 €

3 pz coxinhas, 3 pz pastel, 2 pz involtini di gamberi

## BURRITO

### SALMONE SPICY / 14,00 €

Riso, tartare di salmone (4), spicy cream (3), gambero impanato° (1,2), guacamole, insalata, pesca sciroppata, crêpe di soia (3,6)

### PICANHA / 13,00 €

Riso, picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11), insalata, avocado, maionese (3), mais, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)

### POLLO / 12,00 €

Riso, pollo con salsa teriyaki (1,6), avocado, formaggio spalmabile (7), insalata, crêpe di soia (3,6)

### VEGGIE / 11,00 €

Riso, insalata, avocado, guacamole, formaggio spalmabile (7), scaglie di Parmigiano Reggiano (3,7), mandorle (6,8), crêpe di soia (3,6)

### SPICY MIX / 13,00 €

Riso, dadolata di salmone (4), tonno (4), ricciola (4), avocado, insalata, tobiko° (1,4,6), maionese (3), salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)

## CHIRASHI

### MONTE FUJI / 15,00 €

Riso, salmone (4), tonno (4), avocado, spicy cream (3), zenzero, tobiko (1,4,6) salsa ponzu (1,6), olio evo, wasabi fresco (1,6), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

### BRAZILIAN / 14,00 €

Riso, dadolata di tonno (4) e salmone (4), mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame °(11), semi di sesamo (11), mandorle (6,8), salsa teriyaki (1,6)

### JAPANESE / 14,00 €

Riso, carpaccio di salmone (4), wasabi fresco (1,6), alga wakame °(11), wasabi yuzu dressing (1,6,10), semi di sesamo (11), zenzero

## DONBURI

### SALMONE / 13,00 €

Riso, salmone (4), alga nori, semi di sesamo (11), porro

### PICANHA / 13,00 €

Riso, picanha, salsa di soia (1,6,12), semi di sesamo (11), wasabi fresco (1,6), porro

### POLLO / 12,00 €

Riso, pollo, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11), porro



## COCKTAILS

### SPRITZ / 7,00 €

Aperol, Campari

### EXOTIC / 7,00 €

Prosecco, Aperol, soda, purea di mango

### CAIPIRINHA / 8,00 €

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

Classica, mango o maracuja

### CAIPIROSKA / 8,00 €

Vodka, lime e zucchero pestati

Classica, mango o maracuja

### GIN TONIC / 8,00 €

Classico o pompelmo

### NEGRONI / 8,00 €

Martini, gin, vermouth, arancia

### SBAGLIATO / 8,00 €

Martini, vermouth, spumante, arancia

### AMERICANO / 8,00 €

Martini, vermouth rosso, soda, arancia

### AMARI / 4,00 €

Montenegro, Del Capo

### CAMPARI SODA / 4,00 €

### CALICE PROSECCO / 4,00 €

Falanghina

### ANALCOLICO / 6,00 €

## BEVERAGE

### ACQUA / 1,50 €

Naturale o frizzante

### LURISIA / 3,00 €

Gazzosa, limonata o chinotto

### THÈ / 3,00 €

Limone o pesca

### COCA COLA - SPRITE - FANTA / 3,00 €

### BIRRA ASAHI (1) / 5,00 €

### BIRRA KIRIN (1) / 5,00 €



## CAFFETTERIA

### CAFFÈ / 1,30 €

### CAFFÈ DECA / 1,40 €

### CAFFÈ AMERICANO / 1,70 €

### CAFFÈ MACCHIATO / 1,30 €

### MAROCCHINO / 1,50 €

### MAROCCHINO DECA / 1,60 €

### CAFFÈ AMERICANO / 1,50 €

### GINSENG - ORZO / 1,70 €

### GINSENG GRANDE / 2,00 €

### ORZO GRANDE / 2,00 €

### CAPPUCCINO NORMALE / 1,70 €

### CAPPUCCINO DECA / 1,80 €

### CAPPUCCINO SOIA / 2,00 €

### CAPPUCCINO ORZO/GINSENG / 2,20 €

### LATTE BIANCO / 1,80 €

### LATTE MACCHIATO / 2,00 €

### LATTE MACCHIATO DECA / 2,10 €

### THE E INFUSI / 2,50 €

### CREMA AL CAFFÈ / 2,50 €

### CAFFÈ SHAKERATO / 2,50 €

### THÈ E INFUSI / 3,00 €

### SUCCHI DI FRUTTA / 3,00 €

### SPREMUTA / 4,00 €

### CIOCCOLATA CALDA / 3,50 €

### CIOCCOLATA CALDA PANNA / 4,00 €

## PASTICCERIA

### CORNETTO VUOTO / 1,20 €

### CORNETTO INTEGRALE AL MIELE / 1,50 €

### CORNETTO FARCITO / 1,50 €

### MINI BRIOCHES / 0,90 €

### CORNETTO INTEGRALE / 1,50 €

### DONUTS / 2,40 €

### MINI DONUTS / 1,60 €

### COOKIES / 2,50 €

### MUFFIN / 2,50 €

### BROWNIES / 2,70 €

### KRAPFEN FARCITO / 2,20 €

### TRADITIONAL CHEESECAKE / 4,50 €

### TIRAMISÙ / 4,50 €

### CIOCOLATO E LAMPONI / 4,50 €

### ECLAIRE / 3,00 €

### MARGHERITA / 1,20 €

### CHOCOLATE TEMPTATION / 4,50 €

### RED VELVET / 4,50 €

### PUMPING CAKE / 4,50 €



Inquadra il qr code per la lista degli ingredienti e allergeni secondo l'allegato 2 del regolamento 1169 del 2011

## **PROVENIENZE E ALLERGENI**

In questa pagina ti offriamo tutte le informazioni utili sulle provenienze degli ingredienti e gli allergeni dei nostri prodotti.

Consulta in questa pagina le schede tecniche per avere tutti i dettagli.

secondo l'allegato 2 del regolamento 1169 del 2011

## **ELENCO ALLERGENI**

### **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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 di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso 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/litro in termini di SO<sub>2</sub> 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 il prodotto di base da cui sono derivati.

(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 il prodotto di base da cui sono derivati.