



**BOMAKI**

URAMAKERIA NIPPO BRASILIANA

**MENU**

# WESHAREDELICIOUSHAPPINESS



# MENU'

La nostra offerta variegata di pesce, carne  
e anche vegetariana!

NEW ENTRY

MENU LUNCH

RAW BAR

CUCINA CALDA

ROBATA

URAMAKERIA

BURRITOS

CHIRASHI & TEMAKI

VEG

DESSERTS

COCKTAIL, VINI, BIBITE



# MENU LUNCH

da lunedì a venerdì

## MENU CHIRASHI

17,50 €

- 1 Brazilian Chirashi 🌿🐟♂️🥑🥒  
riso, dadolata di tonno e salmone, mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame°, peperoncino, semi di sesamo, mandorle, salsa teriyaki
- Zuppa di miso ♂️
- Edamame° ♂️

## MENU URAMAKI

17,50 €

- 1 Uramaki salmon crispy 🌿🐟♂️🥑🥒  
riso, alga, tartare di salmone, philadelphia, scaglie di mandorle, avocado, salsa teriyaki, semi di sesamo
- 2 Coxinha°: pastella ripiena di pollo e verdure con spicy cream 🌿🥑♂️🥛
- 2 Bolinhos°: polpette di baccalà con salsa sweet chilli mango 🌿🥑🐟♂️🥒
- Edamame° ♂️

## MENU BURRITO

18,50 €

- 1 Burrito spicy mix 🌿🥑🐟♂️🥒  
riso, dadolata di salmone, tonno, orata di Orbetello, avocado, insalata, tobiko°, maionese, salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo
- Zuppa di miso ♂️
- Edamame° ♂️

## MENU JAPŌ

17,00 €

- Cotoletta di maiale impanato con panko, maionese e salsa tonkatsu 🌿🥑♂️🍷
- Riso bianco
- Insalata mista con salsa al sesamo 🥑🐟♂️🥒🌿

I menu lunch sono compresi di coperto ed acqua

Prenota il tuo tavolo su [bomaki.it](https://bomaki.it)  
oppure ordina online su





# (HEF) JERIC (CONSIGLIA:

## Bo (UP

Un viaggio che combina i sapori tropicali del Brasile con l'etno-chic del Giappone in Guinomi (piccole ciotole) di riso da combinare tra loro. Scegli tra 3 o 6 Bo-cups, ciascuna creata per esaltare il gusto e l'equilibrio degli ingredienti freschi e di alta qualità:

3 Bo (UPS) 15 €

6 Bo (UPS) 28 €

### SALMON SPICY ALMOND

riso con semi di sesamo, tartare di salmone° con spicy cream e scaglie di mandorle.

### SALMONE TERIYAKI

riso con semi di sesamo, salmone° scottato alla fiamma e salsa teriyaki.

### SALMON DRY MISO

riso con semi di sesamo, tataki di salmone° e topping dry miso.

### TONNO SCOTTATO WASABI

riso con semi di sesamo, tonno scottato con salsa ponzu e olio evo, topping di wasabi fresco°.

### TONNO TARTARE

riso con semi di sesamo, tartare di tonno con spicy cream e katsuobushi flakes.

### TONNO WASABI

riso con semi di sesamo, sashimi di tonno e wasabi fresco°.

### GAMBERO TOBIKO

riso con semi di sesamo, gambero rosso° guarnito con tobiko°.

### UNAGI

riso con semi di sesamo, unagi° glassato in salsa teriyaki e peperoncino.

### RICCIOLA E JALAPENO

riso con semi di sesamo, sashimi di ricciola°, jalapeno e salsa ponzu.

### BRANZINO POMODORINI

riso con semi di sesamo, carpaccio di branzino con pomodorini, olio evo, basilico e shiso.



# (HEF) JERIC (CONSIGLIA:

## NEW ENTRY

### URAMAKI TUNA EXPLOSION 16,00

Deciso ed esplosivo con tartare di tonno, salsa super piccante, maionese, shiso e jalapeno, accompagnato da chupito di latte di riso, sciroppo di menta e gin. E per i più coraggiosi è disponibile la versione Extra Piccante! 🌶️

### YASAI ROLL 13,00

Asparagi in tempura e avocado con maionese veggie all'interno, ricoperto da zucchine grigliate condite con emulsione di olio basilico.

### FASSONA FUSION 16,00

Tartare di Fassona° con Grana Padano, erba cipollina, maionese, shiso, salsa kimchi, olio evo, pomodoro secco, salsa worcestershire.

### UNAGI ROLL 16,00

Intenso e deciso, con all'interno avocado in tempura e formaggio cremoso, ricoperto da filetti di unagi° caramellato con salsa teriyaki.

### TEMAKI (CREAM SALMON) 8,00

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e formaggio cremoso con topping di erba cipollina.



## PER INIZIARE...



**NACHOS (HEESE & JALAPENOS)** 7,00    
triangolini di mais, formaggio, jalapenos.

**EDAMAME°** 4,50   
baccelli di soia con sale x 2 persone.

**ZUPPA DI MISO** 4,00   
miso, alga wakame, cipollotto, alga konbu.

**RISO BIANCO** 3,00

## RAW BAR

**TARTARE (EVICHE)** 16,00    

Dadolata di branzino, polpo° e gambero rosso° conditi con succo di yuzu, limone e zenzero, pomodoro, mango, cipolla rossa e coriandolo.

**TARTARE TONNO & PISTACCHIO** 14,00   

Tartare di tonno e avocado su base di salsa al pistacchio e ricoperta di granella di pistacchio.

**TARTARE DI TONNO** 14,00   

Tartare di tonno accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato.

**TARTARE DI SALMONE** 14,00   

Tartare di salmone° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato.

**TOP BO - TARTARE** 14,00     

Dadolata di salmone° con base di avocado, pomodorini secchi e cremoso formaggio arricchita da scaglie di mandorle, tobiko° e salsa teriyaki.

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





### SASHIMI EXOTIC (12 PZ) 18,00



Un'esplosione di freschezza tropicale. Sashimi di tonno, branzino, salmone°, capesante° e gambero rosso° su letto di gazpacho al mango e frutto della passione.

### CARPACCIO FLAMBÈ (12 PZ) 16,50



Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno e branzino scottato con agrumata salsa ponzu ed olio Evo, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix.

### SASHIMI DI SALMONE CLASSICO (12 PZ) 17,00



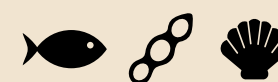
Fettine di salmone° con wasabi fresco e zenzero.

### Top CARPACCIO DI RICCIOLA (7 PZ) 15,00



Leggero e delicato. Carpaccio di ricciola° giapponese condito con salsa ponzu, jalapeño e coriandolo

### SASHIMI DI RICCIOLA (8 PZ) 15,00



Fettine di ricciola° giapponese servite con wasabi fresco° e polvere di tè matcha al sale.

### TATAKI DI SALMONE (7 PZ) 14,00



Gustoso sashimi di salmone° scottato con il sapore agrumato e dolce della salsa yuzu miso e perlage di tartufo.

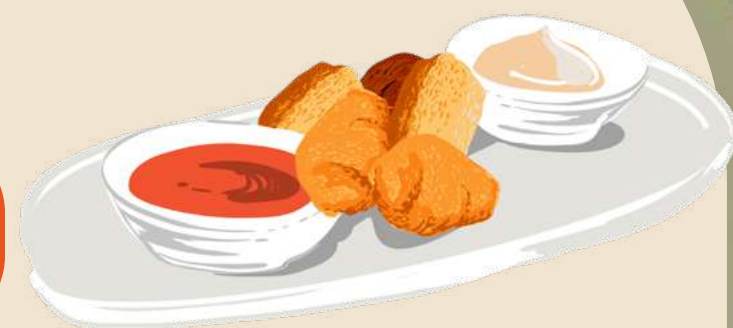
**Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine.**

**Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.**

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono congelati. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva. Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.



## CUCINA CALDA



### **Top** BAO RICCIOLA 13,00 🌿🐟🍷🍴

Fresco e cremoso. Bao farcito con ricciola° giapponese in tempura, avocado e dadolata di mango con salsa tonkatsu ricca e leggermente dolce.

### BAO POLLO 10,00 🌿🍷🍴

Bao ripieno di pollo in tempura croccante arricchito da shiso, mayo al matcha e intensa salsa tonkatsu.

### SAKE TERIYAKI 18,00 🌿🐟🍷🍴

Filetto di salmone° alla griglia avvolto da una dolce salsa teriyaki accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo.

### POLLO KAARAGE 13,50 🌿🍷🍴

Bocconcini di pollo fritto dalla panatura croccante accompagnati da maionese, salsa teriyaki e una ciotola di riso bianco con semi di sesamo.

### INVOLTINI DI GAMBERI (5 PZ) 13,50 🌿🍷🍴🍴

Croccanti gamberi impanati° con panko giapponese da abbinare a gustose salse: teriyaki, spicy cream e curry powder.

### **Top** GAMBERI AL LIME 13,00 🌿🍷🍴🍴🍴

Delicati e fragranti. Mazzancolle° in tempura con spicy cream, yuzu e sesamo, l'erba cipollina ed il lime aggiungono un tocco aromatico e agrumato.

### BOLINHOS° DE BACALAO (6 PZ) 6,00 🌿🍷🐟🍴🍴🍴

Sfiziose polpette di baccalà° servite con salsa sweet chilli mango.

### (OXINHA)° (6 PZ) 6,00 🌿🍷🍴🍴

Croccante e saporita pastella° ripiena di pollo e verdure da accompagnare con salsa spicy cream.





Solo da Bomaki Navigli e Garibaldi

## ROBATA

spiedini alla griglia dal gusto intenso e genuino,  
serviti in tre varianti irresistibili:

**PICANHA** 12,00  

3 spiedini di picanha marinata in salsa di soia, cipollotti e pomodorini.

**Top GAMBERI** 10,00     

3 spiedini di gamberi° e cipollotti glassati in salsa teriyaki, maio-wasabi e semi di sesamo.

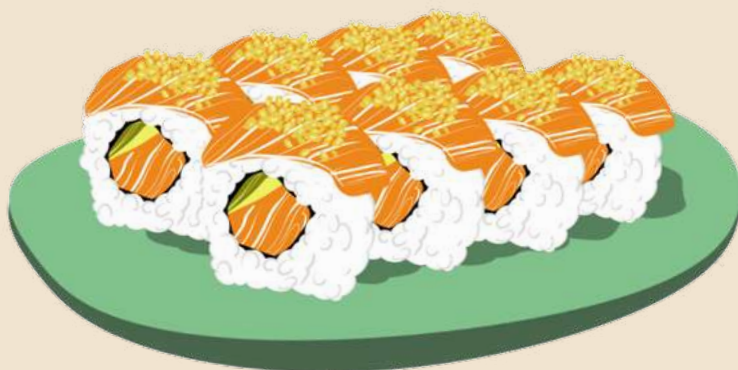
**POLLO** 10,00   

3 spiedini di pollo e pomodorini glassati in salsa yakitori, maio-wasabi e semi di sesamo.

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

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





# URAMAKERIA

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno. I nostri uramaki sono serviti in porzioni da 8 pezzi.

## DRAGON ROLL (8PZ)

**MESSICANO** 12,00 🌿 🍣 🍷 🍷

Vivace e piccante con all'interno gambero impanato° e avocado avvolto da nachos sbriciolati, jalapeños, salsa cheddar e salsa teriyaki.

**TOP CLASSIC** 12,00 🌿 🍣 🍷 🍷

Un classico intramontabile, con all'interno gambero impanato° e maionese avvolto da avocado e salsa teriyaki.

**GIALLO** 11,50 🌿 🍣 🍷 🍷

Gambero impanato° e maionese all'interno, ricoperto da croccantini in tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki.

## TONNO (8PZ)

**TOP TONNO E PISTACCHIO** 14,50 🐟 🍷 🍷 🍷

Tartare di tonno fresco e formaggio cremoso ricoperto da avocado delicato e arricchito da una croccante granella di pistacchio.

**TONNO TERIYAKI** 13,50 🌿 🍣 🍷 🐟 🍷

Gambero impanato° e avocado all'interno, ricoperto da tartare di tonno, spicy cream e salsa teriyaki.

**TONNO MARACUJA** 13,00 🐟 🍷

Fresco e tropicale con all'interno avocado e insalata ricoperto da tartare di tonno esaltata dalla salsa al maracuja.

**NEW TUNA EXPLOSION** 16,00 🍷 🐟 🍷

Deciso ed esplosivo con tartare di tonno, salsa super piccante, maionese, shiso e jalapeno, accompagnato da chupito di latte di riso, sciroppo di menta e gin. E per i più coraggiosi è disponibile la versione Extra Piccante! 🌶️



## SALMONE (8PZ)

### SALMONE BACON 14,00

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado, ricoperto da bacon croccante e salsa teriyaki.

### SALMONE MANGO 14,00

Salmone° e avocado all'interno, ricoperto da tartare di salmone° e gazpacho al mango.

### Top SALMONE ALLA FIAMMA 14,00

Audace e goloso, con all'interno salmone° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, salsa spicy cream con jalapeno, croccantini di tempura e salsa teriyaki.

### SALMONE CRISPY 13,00

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado all'interno cosperso da scaglie di mandorle e salsa teriyaki.

### SALMONE TERIYAKI 13,50

Classico e intramontabile, con all'interno gambero impanato° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato, spicy cream e salsa teriyaki.

### SALMONE SPICY 13,00

Tartare di salmone°, avocado e spicy cream all'interno, ricoperto da croccantini di tempura e salsa sriracha.

## PESCE BIANCO (8PZ)

### MEDITERRANEAN ROLL 15,00

Fresco e colorato, con all'interno tartare di ricciola° giapponese e spicy cream, all'esterno carpaccio di ricciola° scottata alla fiamma e brunoise di pomodorini, basilico e olio EVO

### RICCIOLA TERIYAKI 14,50

Gambero impanato° e maionese all'interno, ricoperto da tartare di ricciola° giapponese scottata alla fiamma con spicy cream e salsa teriyaki

### BRANZINO (EVICHE) 13,00

Avocado, insalata e mango all'interno, ricoperto da dadolata di branzino marinato in lime e zenzero, coriandolo e cipolla rossa reso vivace dalla salsa sriracha.

### Top BRANZINO BASILICO 13,50

Raffinato e delicato con all'interno branzino in tempura e avocado, all'esterno carpaccio di branzino arricchito da basilico fresco e salsa maio wasabi che aggiunge un tocco pungente e cremoso





## SPECIAL ROLL

**NEW** **FASSONA FUSION** 16,00 🍣🐟🍷🌿🍷🍤

Tartare di Fassona° con Grana Padano, erba cipollina, maionese, shiso, salsa kimchi, olio evo, pomodoro secco e salsa worcestershire.

**SALMONE & GAMBERO ROSSO** 17,50 🌿🍷🐟🍷🌿🍷

Raffinato ed elegante, con all'interno salmone° e avocado, all'esterno salmone° e gambero rosso° scottati con salsa ponzu e olio evo.

**CARNAVAL** 17,00 🌿🍷🐟🍷🍤🍷

Salmone° e avocado all'interno, ricoperto da rotolini di carpaccio di tonno, branzino, salmone° e gambero rosso°, scottato con salsa ponzu e olio evo e perlage di tartufo nero.

**ASTICE GRATINATO AL MANGO** 17,50 🌿🍷🍣🐟🍷🌿🍷

Gambero impanato° e avocado all'interno, ricoperto da carpaccio di mango, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream, gazpacho al mango e salsa teriyaki.

**SALMONE & TARTUFO** 17,00 🐟🍷🌿

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado arricchito dal carpaccio di tartufo nero.

**NEW** **UNAGI ROLL** 16,00 🌿🐟🍷🍷🌿

Intenso e deciso, con all'interno avocado in tempura e formaggio cremoso, ricoperto da filetti di unagi° caramellato con salsa teriyaki.

**TOP** **ASTICE GRATINATO** 17,00 🌿🍷🍣🐟🍷🌿🍷

Irresistibile e prelibato, con all'interno gambero impanato° e avocado, all'esterno carpaccio di avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki.

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





## BURRITOS

delicate crêpe di soia ripiene di riso e ingredienti freschi e saporiti come pesce, carne o verdure.

### BURRITO SALMON SPICY 17,00



Dolce e cremoso, ripieno di tartare di salmone° e spicy cream, croccante gambero impanato°, guacamole, pesca sciroppata e insalata.

### TOP BURRITO Picanha 16,00



Gustoso e saporito, picanha saltata con salsa yakiniku, insalata, avocado, mais e maionese.

### BURRITO POLLO TERIYAKI 14,50



Pollo saltato in salsa teriyaki con fettine di avocado, formaggio cremoso, insalata e jalapeños piccante.

### BURRITO VEGGIE 13,00



L'alternativa vegetariana, formaggio cremoso, insalata, salsa guacamole, avocado, scaglie di Parmigiano Reggiano e mandorle tostate.

### BURRITO SPICY MIX 16,00

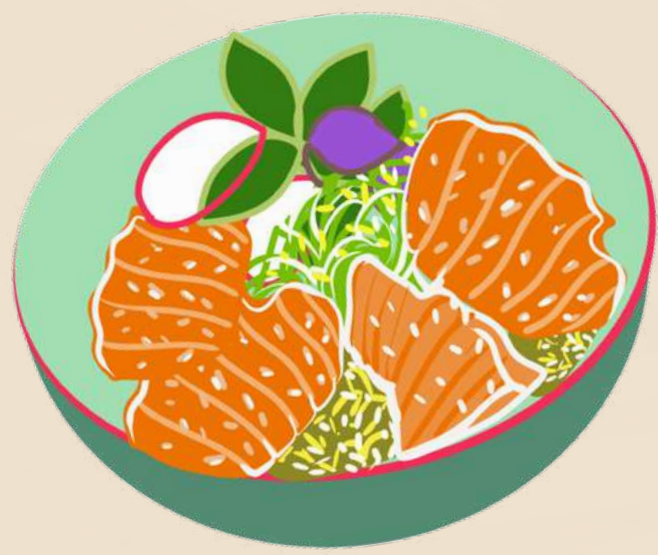


Dadolata di salmone°, tonno, branzino e tobiko° conditi con salsa spicy tomato e maionese.

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

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





# CHIRASHI

**MONTE FUJI (HIRASHI)** 16,00 🌿🐟🍣🥑🥬

Una festa per il palato! Ciotola di riso con tartare di salmone°, tonno e capasanta° arricchito da avocado, spicy cream, zenzero, tobiko°, salsa ponzu, olio evo, wasabi fresco°, salsa teriyaki e semi di sesamo.

**TOP BRAZILIAN (HIRASHI)** 15,50 🌿🐟🍣🥑🥬

Ciotola di riso con dadolata di tonno, salmone°, mango e avocado, arricchito da alga wakame°, semi di sesamo, mandorle e dalla dolcezza del gazpacho al mango e della salsa teriyaki.

**JAPANESE (HIRASHI)** 15,00 🌿🐟🍣🥑🥬

Ciotola di riso con carpaccio di salmone accompagnato da wasabi fresco°, alga wakame°, zenzero e semi di sesamo con wasabi yuzu dressing leggermente piccante e agrumata.

**(HIRASHI DI TONNO)** 16,00 🌿🐟🍣🥑🥬

Raffinato e delicato. Ciotola di riso con tataki di tonno, wasabi fresco° e zenzero, salsa ponzu e alga wakame°.



# TEMAKI



**SALMONE & GAMBERI TERIYAKI** 8,00 🐟🍣🌿🥑🥬

Cono di alga nori ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e spicy cream, avocado, gambero impanato°, ricoperto da scaglie di mandorle, salsa teriyaki e semi di sesamo.

**NEW CREAM SALMON** 8,00 🐟🥑

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, tartare di salmone° e formaggio cremoso con topping di erba cipollina.

**TOP SALMONE (UBE AL MANGO)** 7,50 🐟🥑

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, dadolata di salmone°, insalata, fettine di avocado e mango ricoperti con gazpacho al mango e semi di sesamo.

**TONNO SPICY** 7,00 🐟🥑🥬

Cono di alga nori croccante ripieno di riso bianco, insalata, delicata tartare di tonno con spicy cream e semi di sesamo.



# VEG

## STARTERS





**NACHOS (HEESE & JALAPENOS)** 7,00    
triangolini di mais, formaggio, jalapenos

**EDAMAME**° 4,50   
baccelli di soia con sale x 2 persone




**ZUPPA DI MISO** 4,00   
miso, alga wakame, cipollotto, alga konbu




**RISO BIANCO** 3,00



## BURRITOS

**BURRITO VEGGIE** 13,00      
L'alternativa vegetariana, formaggio cremoso, insalata, salsa guacamole, avocado, scaglie di Parmigiano Reggiano e mandorle tostate.

## URAMAKI

**VEGGIE** 10,00     
Avocado, mango e insalata all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle.

**VEGGIE TARTUFO** 12,50     
Sorpriendente e gustoso, con all'interno avocado e insalata iceberg, all'esterno avocado, purea di pistacchio, carpaccio di tartufo e granella di pistacchio.

**NEW YASAI ROLL** 13,00    
Asparagi in tempura e avocado con maionese veggie all'interno, ricoperto da zucchine grigliate condite con emulsione di olio basilico.

**Coperto a persona 3,00 €**  
(eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 2,00 €)

inclusa nel prezzo acqua potabile trattata naturale e gassata  
conforme al D.L.G.S. N. 31/2001 - N. 181/2003 – D.M. N. 25/2012





## DESSERT

### BLACK TOKYO 6,50 (1,3,6,7)

Tortino caldo dal cuore fondente. Un piacere per i veri amanti del cioccolato.

### GOLD RIO 6,50 (1,3,7)

Un equilibrio perfetto tra dolce e salato: tortino caldo con un cuore cremoso al caramello salato.

### CHEESECAKE 6,50 (3,6,7,8)

Classica cheesecake fresca, un dessert leggero e dal sapore esotico, a scelta tra topping al mango o al maracuja.

### HO(O O((O 6,50 (3,5,6,7,8)

La dolcezza intensa del cioccolato unita alla freschezza del cocco, un dessert cremoso che trasporta in terre tropicali.

### MO(HI SELECTION (2 PZ) 6,50

Classici dolcetti giapponesi: morbidi e ripieni di gelato, scegli tra:

**mango** (1,3,5,6,7,8,12)

**vaniglia** (6,7,8)

**pistacchio** (3,5,6,7,8)

**cioccolato** (1,6,7,8)

## CAFFETTERIA

### CAFÉ 2,00

espresso, deca, d'orzo 

### CHÀ VERDE 2,00

### AMARO 5,00

Sambuca, Montenegro, Amaro del Capo, Hierbas




# PROVENIENZA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI


Inquadra il QR code per visualizzare le schede dei nostri prodotti con tutti i dettagli di provenienza degli ingredienti e lista degli allergeni.



## TABELLA ALLERGENI ESPOSTA


I Prodotti della pesca vengono acquistati freschi e sottoposti ad un trattamento di congelamento come previsto dal reg. 853/04.

 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**  
(grano, sefale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti)

 **CROSTACEI**  
e prodotti a base di crostacei


 **UOVA**  
e prodotti a base di uova

 **PESCE**  
e prodotti a base di pesce

 **ARACHIDI**  
e prodotti a base di arachidi

 **SOIA**  
e prodotti a base di soia


 **LATTE**  
e prodotti a base di latte

 **FRUTTA A GUSCIO**  
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci acangiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)

 **SEDANO**  
e prodotti derivanti

 **SENAPE**  
e prodotti derivanti

 **SEMI DI SESAMO**  
e prodotti derivanti

 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
in concentrazioni > a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

 **LUPINI**  
e prodotti derivati

 **MOLLUSCHI**  
e prodotti derivanti





## COCKTAIL BAR



### SIGNATURE

#### TROPICAL BREEZE

Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja 8,00

#### Top 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: mango o maracuja 8,00

#### CAIPIROSKA

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati - classica 7,50

Ai frutti esotici: maracuja o mango 8,00

#### MOJITO SAKE

Sake, soda, lime, menta e zucchero pestati - classico 7,50

Ai frutti esotici: maracuja o mango 8,00

#### BRAZILIAN COOLER

Bombay Sapphire gin, succo di lime, mango, maracuja, ginger ale 9,00

#### EXOTIC SPRITZ

Aperol, prosecco, mango 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

Hai allergie o intolleranze?

Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze!



## CLASSICI

**SPRITZ** 7,50  
Aperol/Campari, prosecco, soda.

**TOP 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 - classico; 8,50  
Ai frutti esotici: mango o maracuja; 9,00

**TOP Patron** 12,00

**MOJITO**  
Classico: rum, soda, lime, menta e zucchero pestati; 7,50  
Ai frutti esotici: maracuja o mango; 8,00

**AMERICANO** 8,00  
Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia.

**NEGRONI** 8,00  
Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia.

**SBAGLIATO** 8,00  
Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia.

## ALCOHOL FREE

**VIRGIN MOJITO** 7,00  
classico, mango o maracuja.

**VIRGIN CAIPIRINHA** 7,00  
classico, mango o maracuja.

## BEBIDAS FRIAS

**ESTATHE PESCA/LIMONE** 3,50

**COCA COLA / COCA ZERO / FANTA** 3,50

**ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE 500 ML** 2,00

**ACQUA SAN BENEDETTO GAS 500 ML** 2,00



# VINI

## VINO BIANCO

	CALICE	BOTTIGLIA
<b>BROLETTINO LUGANA</b> Ca dei Frati (Lombardia)		35,00
<b>SHARJS RIBOLLA GIALLA</b> Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)		30,00
<b>SAUVIGNON FALLWIND</b> St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	6,50	28,00
<b>GEWURZTRAMINER</b> St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	6,00	26,00
<b>(HARDONNAY LA FUGA</b> Tenuta di Donnafugata (Sicilia)	6,50	26,00
<b>FALANGHINA DEL SANNIO</b> Mastroberardino (Campania)	6,00	24,00
<b>VERMENTINO</b> Sella&Mosca (Sardegna)	6,00	23,00

## VINO ROSSO

	CALICE	BOTTIGLIA
<b>PINOT NOIR</b> St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	6,50	26,00

## ROSATI

	CALICE	BOTTIGLIA
<b>ROSA DEI FRATI</b> Ca dei Frati (Lombardia)		30,00

## BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
<b>(UVEE PRESTIGE</b> Ca del Bosco (Franciacorta)	10,00	60,00
<b>SATÈN BRUT</b> Monterossa (Franciacorta)		40,00
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b> Astoria (Veneto)	6,00	23,00



## (ERVEZAS)

**PORETTI 4 LUZZOLI** - birra italiana alla spina 5,50

**ASAHI 0,33** - birra giapponese 5,50

**KIRIN 0,33** - birra giapponese 5,50

**BRANQUINHA 0,33** 5,50

la nostra birra bianca artigianale al gusto  
delicato di lime e zenzero



**BOMAKI**  
URAMAKERIA NIPPO BRASILIANA