



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



IMPULSIVO, CORAGGIOSO, ENERGETICO:
ARIES ROLL

DAL 21 MARZO AL 20 APRILE



All'interno gambero impanato e avocado.
All'esterno involtino di branzino, tartare di salmone,
granella di pistacchio e perlage di tartufo.

14,50€

allergeni: 1,2,4,6,8,14

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, branzino, 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
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)ERIC (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.

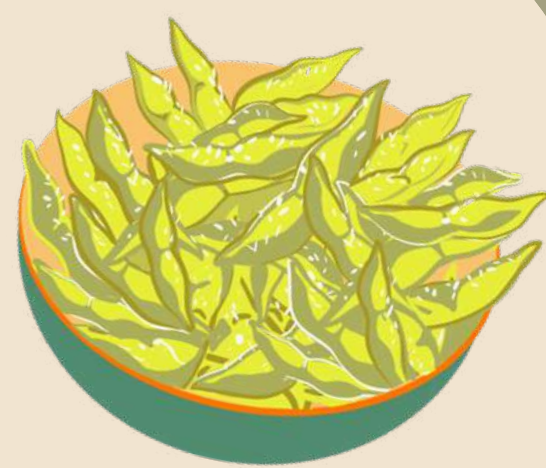
UNAGI ROLL 16,00

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 (LASSICO (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 🐟 🍷 🍤

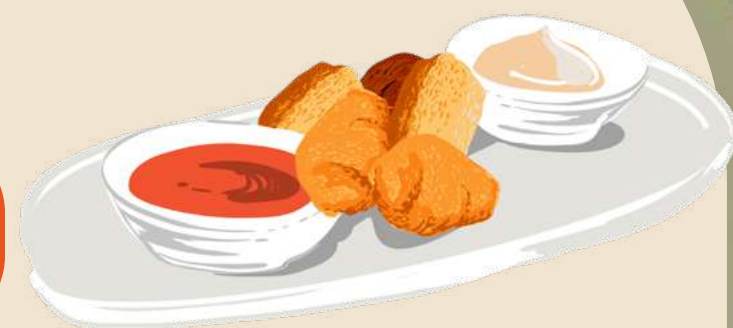
Gustoso sashimi di salmone° scottato con il sapore agrumato e dolce della salsa yuzu miso e perlage di tartufo.

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 scongelati. 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     

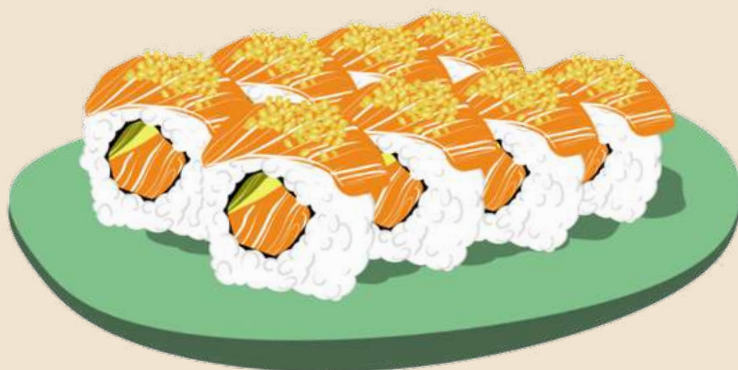
3 spiedini di gamberi° e cipollotti glassati in salsa teriyaki, maio-wasabi e semi di sesamo.

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



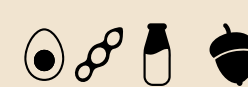
Gustoso e saporito, picanha saltata con salsa yakiniku, insalata, avocado, mais e maionese.

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.

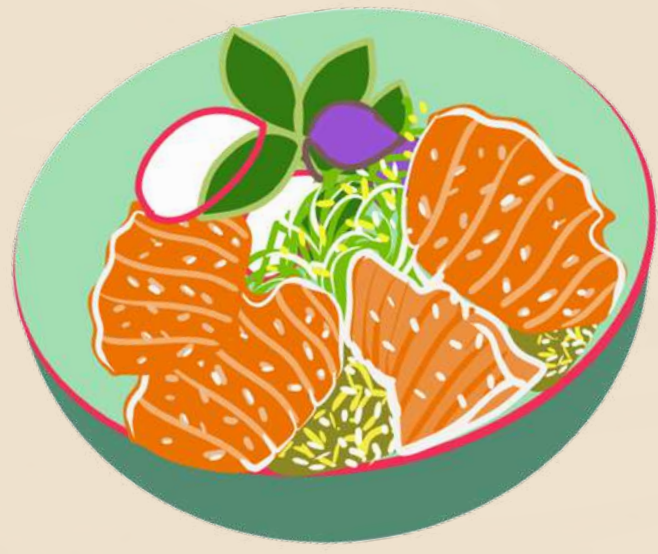
BURRITO SPICY MIX 16,00



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 €)



DESSERT

TOP **BRIGADEIROS** 6,50 🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tris di dolcetti brasiliani, morbidi e ricoperti di granella, che si sciolgono in bocca regalando una dolce esperienza:

MARAVILHAO con pistacchio e granella di pistacchio

BO-MOU al caramello e granella di anacardi

LOACKER con wafer al cioccolato

BLACK TOKYO 6,50 🌿🍷🍷🍷

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

GOLD RIO 6,50 🌿🍷🍷

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

(HEESE)CAKE 6,50 🍷🍷🍷🍷

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

(HO)CO (O)CO 6,50 🍷🍷🍷🍷🍷

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

MOCHI SELECTION (2 PZ) 6,50

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

mango 🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷

vaniglia 🍷🍷🍷

pistacchio 🍷🍷🍷🍷🍷

cioccolato 🌿🍷🍷🍷

(AFFETTERIA

(CAFÉ 2,00

espresso, deca, d'orzo 🌿

(HÀ 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 SO₂

 **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
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 di Donnafugata (Sicilia)	6,50	26,00
FALANGHINA DEL SANNIO Mastroberardino (Campania)	6,00	24,00
VERMENTINO Sella&Mosca (Sardegna)	6,00	23,00

VINO ROSSO

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

ROSATI

	CALICE	BOTTIGLIA
ROSA DEI FRATI Ca dei Frati (Lombardia)		30,00

BOLLICINE

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

(ERVEZAS)

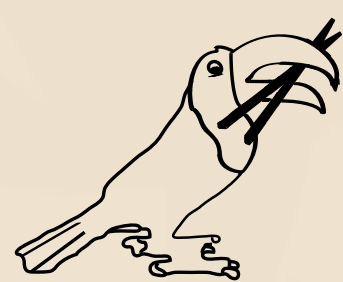
PORETTI 4 LUZZOLI - birra italiana alla spina 5,50

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