

FOOD AND BEVERAGE

**BOMAKI**

# BENTO LUNCH

dal lunedì al venerdì (esclusi festivi)

Ogni menù include una bento box con sei portate selezionate dallo chef, un piatto principale a scelta tra quelli proposti e coperto



## Ogni Box comprende:

Edamame, zuppa di miso, takoyaki, insalata, sashimi di salmone, gyoza di gamberi e verdure (1,2,3,4,5,6,9,11,14)

## BENTO NATSU (Estate)

### UN PIATTO A SCELTA TRA:

- Montefuji chirashi
- Maguro wasabi chirashi
- Chicken salad
- Salmon salad
- Green salad

20,00 €

## BENTO HARU (Primavera)

### URAMAKI (8 pz) A SCELTA TRA:

- Dragon classic
- Dragon giallo
- Salmone crispy
- Salmone teriyaki
- Spicy tuna
- Tonno teriyaki
- Veggie roll

18,00 €

## BENTO FUYU (Inverno)

### UN PIATTO A SCELTA TRA:

- Pollo teriyaki
- Sake teriyaki
- Pollo karaage

19,00 €

Completa il tuo lunch con un calice di vino, drink o dessert (+5€)

Scegli tra Caipirinha, Spritz, Falanghina, Vermentino, Pinot Noir, Valdobbiadene

Sulla proposta lunch non sono applicabili sconti o convenzioni

# DISPONIBILI SOLO A PRANZO

dal lunedì alla domenica

## BOWLS

### SAKE IKURA / 17.00€

Ciotola di riso con dadolata di salmone°, shiso, daikon e ikura°, completata da salsa yuzu wasabi, semi di sesamo e wasabi fresco (1,4,6,10,11)

### MONTEFUJI / 17.00€

Ciotola di riso con tartare di salmone°, tonno° e capasanta°, arricchita da avocado, zenzero, tobiko°, foglia di wasabi°, spicy cream, salsa teriyaki, salsa ponzu, olio evo e semi di sesamo (1,3,4,6,11,14)

### MAGURO WASABI / 16.00€

Ciotola di riso con carpaccio di tonno°, tartare di tonno° con spicy cream, zenzero, shiso e semi di sesamo, salsa ponzu, olio evo e foglia di wasabi° (1,3,4,6,11)

## SALADS

### SAKE SALAD / 15.00€

Fresca e vivace. Insalata mista con carpaccio di salmone°, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,4,5,6,11)

### CHICKEN SALAD / 13.50€

Insalata mista con pollo alla griglia, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,5,6,8,11)

### GREEN SALAD / 11.50€

Insalata mista con fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mais, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,5,6,8,11)

A top-down view of a wooden table with several Japanese dishes. In the center is a green ceramic plate with a variety of nigiri sushi: two pieces of tuna, two of salmon with yellow roe, two of shrimp with lemon and green onion, and a piece of pink pickled ginger. To the top left is a green bowl with two gyoza dumplings in a dark sauce. To the top right is a wooden board with a large, golden-brown fried tortilla (tostada) and two small bowls of green and red sauces. At the bottom left is a brown bowl with golden-brown fried cauliflower bites in a light sauce. At the bottom right is a brown bowl with green shishito peppers in a light sauce.

**GYOZA**

**CRUNCHY  
TOSTADA**

**NIGIRI MIX**

**CAULIFLOWER  
GOLDEN BITES**

**SHISHITO**

# STARTERS

## CRUNCHY TOSTADA/ 7.00€

Tostada croccante di mais da gustare con guacamole home-made e salsa ranch (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

## CAULIFLOWER GOLDEN BITES/6.00€

Roselline di cavolfiore fritte servite con salsa miso e sale maldon, completate da una delicata emulsione al coriandolo, jalapeño e semi di sesamo (6,11)

## SHISHITO/ 5.00€

Peperoncini giapponesi, dal sapore leggero e delicato, serviti con sale Maldon e salsa miso (6)

## FRIES AL TARTUFO/6.00€

Patatine fritte con parmigiano, tartufo e sale Maldon (1,3,7,9,12)

## EDAMAME/4.50€

Il benvenuto tradizionale giapponese: baccelli° di soia al vapore con sale Maldon (6)

## EDAMAME SPICY/5.00€

Edamame° con salsa sriracha e peperoncino togarashi per gli amanti del piccante (6,11)

## MISO SOUP / 4.00€

Un caldo abbraccio umami: brodo di miso con alga wakame°, kombu e cipollotti (4,6)

# GYOZA° (2pz)

Ravioli giapponesi al vapore serviti con salsa umami

## GYOZA DI MANZO/ 5.00€

(1,4,6,11,12)

## GYOZA DI BRANZINO/ 5.00€

(1,4,6,11,12,14)

## GYOZA DI GAMBERI/ 5.00€

(1,2,4,6,11,12)

## GYOZA DI MAIALE/ 5.00€

(1,3,4,6,11,12,14)

# RAW BAR

## **CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL / 26.00 €**

Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno° e branzino°, gambero rosso°, capasanta° e tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream scottati con salsa ponzu ed olio evo, avocado, erba cipollina e semi di sesamo (1,2,3,4,6,11,12,14)

## **CARPACCIO DI MANZO / 16.00 €**

Carpaccio di manzo scottato con salsa ponzu e olio evo, chips di funghi shiitake cipollotto, olio di sesamo e semi di sesamo (1,6,11)

## **CEVICHE DI BRANZINO / 16.00 €**

Branzino°, avocado e latte di cocco si fondono con la vivacità di jalapeño e mango, arricchiti da coriandolo, sale maldon, salsa ceviche, cipolla rossa accompagnata da una tortilla di mais (1,4,6,7)

## **TARTARE DI TONNO / 15.00€**

Tartare di tonno° con salsa ponzu, tartufo grattugiato e sakura mix (1,3,4,6,7,9,12)

## **TARTARE DI SALMONE / 14.50€**

Tartare di salmone° con salsa ponzu, yuzu miso, avocado, ikura° e sakura mix (1,4,6)

## **TATAKI DI SALMONE / 15.00€**

Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix (4,6,14)

## **TAKO WAKAME / 12.00€**

Insalata di polpo° e alga wakame° essicata, servita con salsa ponzu, semi di sesamo, olio di sesamo, cetrioli sottaceto, peperoncino togarashi e wasabi° (1,6,11,14)

Coperto: 3€ (eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 1€)  
Acqua: 2€

# SUSHI & SASHIMI

## **NIGIRI MIX (8pz) / 25.00€**

Nigiri di tonno°, salmone°, branzino°, gambero rosso°  
(1,2,3,4,6,12,14)

## **NIGIRI AMAEBI (2pz) / 10.00€**

Gambero rosso° su riso, nella sua naturalezza, ricco e raffinato (2,4,12,14)

## **NIGIRI SAKE (2pz) / 7.00€**

Salmone° scottato su riso, esaltato da una delicata spicy cream (3,4,6)

## **NIGIRI SUZUKI (2pz) / 7.00€**

Branzino° su riso, accompagnato da delicato perlage di tartufo (4,14)

## **NIGIRI MAGURO (2pz) / 7.00€**

Tonno° scottato su riso, con foglia di wasabi° (1,4,6)

## **SASHIMI MIX SPECIAL (13pz) / 25.00€**

Selezione di sashimi misto: tonno°, salmone°, branzino°, gamberi rossi° e capesante°, serviti con shiso, daikon, wasabi° e zenzero (1,2,4,6,12,14)

## **SASHIMI AMAEBI (5pz) / 20.00€**

Gamberi rossi° serviti con shiso e daikon, accompagnati da wasabi° e zenzero (1,2,4,6,12,14)

## **SASHIMI MAGURO (5pz) / 11.00€**

Sashimi di tonno°, servito con shiso, daikon e ravanelli, accompagnato da wasabi° e zenzero (1,4,6)

## **SASHIMI SUZUKI (5pz) / 10.00€**

Sashimi di branzino°, servito con shiso, daikon e ravanelli, accompagnato da wasabi° e zenzero (1,4,6)

## **SASHIMI SAKE (5pz) / 10.00€**

Sashimi di salmone°, servito con shiso, daikon e ravanelli, accompagnato da wasabi° e zenzero (1,4,6)



# FUTOMAKI

Roll giapponesi grandi e gustosi avvolti  
da sfoglia di daikon

# FUTOMAKI

Roll giapponesi grandi e gustosi avvolti da sfoglia di daikon

## **FUTOMAKI EBI SAKE (4 pz)/ 8.00 €**

Futomaki di salmone° e astice gratinato e gamberi° con avocado, cetrioli, daikon, insalata, spicy cream e semi di sesamo (2,3,4,6,12)

## **FUTOMAKI SPECIAL MIX (6 pz)/ 14.00 €**

Futomaki con riso, tonno°, salmone° e branzino°, con avocado, cetrioli, daikon, alga nori, insalata, spicy cream e semi di sesamo (3,4,6,11)

## **FUTOMAKI GREEN (6 pz)/ 10.00 €**

Futomaki con riso, avocado, asparagi, cetrioli, insalata, cipollotti, daikon, alga nori, sakura mix e semi di sesamo (11)

# KITCHEN SELECTION

## **SAKE TERIYAKI / 17.00€**

Filetto di salmone° alla griglia con salsa teriyaki accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,4,6,11)

## **MISO BRANZINO / 17.00€**

Filetto di branzino° alla griglia marinato in salsa miso (4,6)

## **GAMBERI YUZU E TARTUFO / 14.00€**

Gamberi° in tempura con spicy cream, yuzusu, erba cipollina, semi di sesamo, carpaccio di tartufo e lime (1,2,3,4,6,7,9,11,12)

## **POLLO KARAAGE / 13.00€**

Bocconcini di pollo impanati in panko giapponese. Croccanti fuori e teneri dentro, serviti con riso, salsa teriyaki e maionese (1,3,6,7,9,10)



# HAND ROLL

Alghe croccanti con ripieni originali e saporiti  
per creare temaki unici: un'esperienza di gusto  
creativa e divertente da vivere a ogni morso





## HANDROLL - FAI DA TE

*Alghe croccanti con ripieni originali e saporiti per creare temaki unici: un'esperienza di gusto creativa e divertente da vivere a ogni morso*

### **RAINBOW TEMAKI (min 2 persone) / 30.00 €**

Selezione di 3 tartare: tonno°, salmone° e astice e gamberi° gratinati, spicy cream, semi di sesamo, fettine di avocado e ikura° - da comporre con fogli di alga croccante e riso sushi (1,2,3,4,6,11,12)

### **SAKE SUSHI BAKE / 20.00 €**

Morbidi strati di riso, salmone°, formaggio cremoso, salsa teriyaki, semi di sesamo e crumble di cipolla croccante gratinati al forno - da gustare con fogli di alga croccante (1,4,6,7,10,11,12)

### **LOBSTER SUSHI BAKE / 20.00 €**

Morbidi strati di riso, tartare di astice e gamberi°, salsa teriyaki, spicy cream, semi di sesamo, tobiko° e crumble di cipolla croccante gratinati al forno - da gustare con fogli di alga croccante (1,2,3,4,6,11,12)

### **TUNA ZUI TEMAKI / 18.00 €**

Handroll con midollo gratinato con spicy cream e pasta kataifi, oshizushi con tartare di tonno°, riso, tobiko° e semi di sesamo - da comporre con fogli di alga croccante (1,3,4,6,11)

### **SAKE ZUI TEMAKI / 18.00 €**

Handroll con midollo gratinato con spicy cream e pasta kataifi, oshizushi con tartare di salmone°, riso e semi di sesamo - da comporre con fogli di alga croccante (1,3,4,6,11)



**TARTARE TONNO  
E PISTACCHIO**

**SAKE ZUI TEMAKI**

## URAMAKI SPECIAL 8 PEZZI / 4 PEZZI

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno. I nostri uramaki sono serviti in porzioni da 4 o 8 pezzi.

### SALMONE E GAMBERO ROSSO / 18.00 € / 9.50 €

Carpaccio di salmone°, gambero rosso°, avocado, salsa ponzu e olio evo (1,2,4,6,11,12,14)

### ASTICE GRATINATO / 17.50€ / 9.00€

Gambero impanato°, avocado, tartare di astice gratinato e gamberi°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11,12)

### SALMONE E TARTUFO / 17.50€ / 9.00€

Salmone°, carpaccio di tartufo, formaggio spalmabile e avocado (1,3,4,7,9,11,12)

### CARNAVAL / 17.50€

Branzino°, salmone°, tonno° e avocado, scottati con salsa ponzu e olio evo, perlage di tartufo (1,4,6,11,14)

## URAMAKI SIGNATURE 8 PEZZI / 4 PEZZI

### SALMONE MANGO / 15.00€ / 8.00 €

Salmone° e avocado, gazpacho al mango (4,11)

### TONNO WASABI / 15.00€ / 8.00 €

Tonno° e avocado, wasabi° fresco e salsa yuzu miso (1,4,6,11)

### BRANZINO GUACAMOLE / 13.00€ / 7.00 €

Gamberi impanati all'interno, ricoperto da carpaccio di branzino° e guacamole (1,2,4,11)

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

## **TONNO TERIYAKI / 14.00€**

Gambero impanato° all'interno, ricoperto da tartare di tonno°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

## **SPICY TUNA/ 14.00€**

Tonno° e avocado all'interno, avvolti da carpaccio di avocado, salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura (1,2,3,4,6,7,11,14)

## **SALMONE TERIYAKI / 13.50€**

Gambero impanato° all'interno, ricoperto da carpaccio di salmone° scottato, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

## **SALMONE CRISPY/ 13.00€**

Croccantezza e morbidezza in perfetta armonia. Salmone°, formaggio spalmabile, avocado ricoperti da mandorle e teriyaki (1,4,6,7,8,11)

## **SALMONE ALLA FIAMMA /14.50€**

Carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, avocado, salsa spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

## **DRAGON CLASSIC / 12.00€**

Un classico intramontabile, con all'interno gambero° impanato e ricoperto da avocado e salsa teriyaki (1,2,6,11)

## **DRAGON GIALLO / 11.50€**

Gambero° impanato all'interno, croccantini di tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

## **VEGGIE / 11.00€**

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (8,11)

Coperto: 3€ (eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 1€)  
Acqua: 2€

# URAMAKI SPECIAL



SALMONE & GAMBERO ROSSO



SALMONE & TARTUFO



ASTICE GRATINATO



CARNAVAL

# URAMAKI SIGNATURE



SALMONE MANGO



SALMONE TERIYAKI



SALMONE CRISPY



SALMONE ALLA FIAMMA



BRANZINO GUACAMOLE



VEGGIE



TONNO TERIYAKI



TONNO WASABI



SPICY TUNA



DRAGON CLASSIC



DRAGON GIALLO

**EXOTIC DESIRE**



**ROCHER**



**CHOCO TRILOGY**



**IL TIRAMISU'**



**YUZU TART**



**DUBAI  
CHOCOLATE**

# DESSERT

## **DUBAI CHOCOLATE ° / 7,00€**

Mousse al cioccolato al latte con cuore di pistacchio e pasta kataifi su base di frolla al cacao (1,3,6,7,8)

## **IL TIRAMISÙ° / 7,00€**

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè e una spolverata di cacao. Un classico intramontabile da gustare cucchiaino dopo cucchiaino (1,3,7,8)

## **CHOCO TRILOGY° / 7,00€**

Un incontro di tre cioccolati – fondente, al latte e bianco – in una mousse intensa su base di frolla al cacao (1,3,6,7,8)

## **EXOTIC DESIRE° / 7,00€**

Mousse esotica al cocco, cuore cremoso al mango e passion fruit su base di frolla (1,3,6,7,8)

## **ROCHER° / 7,00€**

Sfera di mousse al cioccolato al latte e nocciole caramellate su base di crumble leggermente salato, copertura di cioccolato al latte e granella di nocciole (1,3,6,7,8)

## **YUZU TART° / 7,00€**

Tartelletta di frolla con ganache allo yuzu e spuma di meringa italiana (1,3,6,7,8)

# CAFFETTERIA

## **CAFFE' / 2.00€**

## **AMARO / 5.00€**

Amaro del Capo, Montenegro, Limoncello

# PROVENIENZA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

Clicca sul [link](#) 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

**Non è possibile escludere contaminazioni crociate dai seguenti allergeni**

### **1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE**

Grano, sefale, orzo, avena, farro, kamut o 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 comuni, noci acangiù, 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 SOLFITI**

in concentrazioni > a 10 mg/kg 0 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

### **13: LUPINI**

e prodotti derivanti

### **14: MOLLUSCHI**

e prodotti derivanti

# COCKTAIL BAR



# COCKTAIL BAR

## SHARING

### XXL CAIPIRINHA / 32.50€

Un'esperienza da vivere insieme: la nostra caipirinha in formato XXL, perfetta per 5 persone da gustare e condividere. Servita nella versione classica, accompagnata da succo di mango e maracuja da aggiungere a piacere.

## CLASSICS

### MARGARITA / 8.00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

### AMERICANO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

### SBAGLIATO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

### NEGRONI / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

### SPRITZ / 7.50€

Aperol/Campari, prosecco, soda o in versione esotica con polpa di mango

## FOR THE CURIOUS

### GOLDEN 75 / 8.50€

Sparkly e glamour. Gin, Saint Germain, prosecco, lime e zucchero

### BOMAKI MOJITO / 8.50€

Fresh & unique. Gin, Saint Germain, lime, menta, cedrata, zafferano

### STARLIGHT HUGO / 8.50€

Silver & classy. Saint Germain, prosecco, lime e menta

**GOLDEN 75**

**PINK**

**PALOMA**



**TOMMY'S  
MARGARITA**



## SIGNATURE

### **TOMMY'S MARGARITA / 13.50€**

Sweet & classy. Tequila patron, lime, miele d'agave

### **PINK PALOMA / 8.50€**

Zesty & fresh. Tequila Cazadores, lime, miele d'agave e soda al pompelmo

### **CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€**

Bomaki's favourite. Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

### **CAIPIRINHA CLASSICA / 7.50€**

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

### **CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€**

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

### **CAIPIROSKA CLASSICA / 7.50€**

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

### **MOJITO / 7.50€**

Rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

## GIN & TONICS

### **GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE / 12.00€**

classico london dry

### **GIN TONIC - MARE / 12.00€**

gin mediterraneo aromatizzato

### **GIN TONIC - HENDRIKCS / 12.00€**

rinfrescante dal carattere forte



**CITRUS POP**

**APPLE TWIST**

**MOCKTAILS**

## ALCOHOL FREE

### **APPLE TWIST / 7.00€**

Martini floreale, succo di mela, ginger beer

### **CITRUS POP / 7.00€**

Martini vibrante, succo di pompelmo, tonica

## BEVERAGE

### **SOFT DRINKS / 3.50€**

### **SMOOTHIES / 6.00€**

Cocco con latte di soia (6) o mango

### **BIRRA ASAHI / 6.00€**

birra giapponese 33cl

### **BIRRA KIRIN / 6.00€**

birra giapponese 33cl

### **BIRRA SAPPORO / 6.00€**

alla spina

### **ACQUA / 2.00€**

naturale o gasata

## VINO BIANCO

**Chablis**

Domaine d'Elise - Francia

**Lugana**

Cà dei Frati (Lombardia)

**Ribolla Gialla Maralba**

Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)

**Sauvignon**

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

**Gewurztraminer**

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

**Chardonnay La Fuga**

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

**Falanghina del Sannio**

Mastroberardino (Campania)

**Vermentino**

Sella&amp;Mosca (Sardegna)

CALICE

BOTTIGLIA

45,00€

7,00€

30,00€

32,00€

7,00€

28,00€

7,00€

26,00€

7,00€

26,00€

6,50€

24,00€

6,50€

23,00€

## VINO ROSSO

**Bolgheri DOC "Il Bruciato"**

Antinori - Toscana

**Malbec**

Alta Vista - Argentina

**Pinot Nero**

St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

6,50€

26,00€

## BOLLICINE

### Brut Prestige

Ca' del Bosco - Franciacorta

CALICE

10,00€

BOTTIGLIA

60,00€

### Sansève Satèn

Monterossa - Franciacorta

40,00€

### Prosecco di Valdobbiadene

Astoria - Veneto

6,00€

23,00€

## CHAMPAGNE

### Dom Perignon Vintage 2015

Dom Perignon - Francia

350,00€

### Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart - Francia

140,00€

### Ruinart Brut

Ruinart - Francia

120,00€

# BOMAKI