

# MENU LUNCH

dal lunedì al venerdì

# BOMAKI

## BENTO LUNCH

Equilibrio, gusto e varietà in un'unica box. Scegli tra le nostre proposte:

### SMART LUNCH / 15.5

2 uramaki da 4 pz a scelta  
tartare salmone° con salsa ponzu, edamame°, takoyaki°  
(1,3,4,6,9,14)

### DELUXE LUNCH / 18.5

2 uramaki da 4 pz a scelta  
tartare di salmone° con salsa ponzu, edamame°, takoyaki°,  
gyoza° di gamberi e verdure, ebi stick°, insalata  
(1,2,3,4,6,9,11,14)

**acqua e coperto inclusi**

Sulla proposta lunch non sono applicabili sconti o convenzioni

## STARTERS

### MISO SOUP / 4

Brodo di miso con alga wakame° e cipollotti freschi (6)

### EDAMAME / 4.5

Baccelli° di soia al vapore con sale Maldon (6)

## BURRITOS

### BURRITO SALMON SPICY / 17

Crêpe di soia, riso, salmone°, spicy cream, insalata, pesca  
sciropata, gamberi° impanati, salsa guacamole  
(1,2,3,4,6)

### BURRITO SPICY MIX / 17

Crêpe di soia con sesamo, riso, salmone°, tonno°,  
branzino°, avocado, tobiko°, salsa spicy tomato,  
maionese (1,3,4,6,9)

### BURRITO POLLO TERIYAKI / 15.5

Crêpe di soia, riso, pollo, salsa teriyaki, avocado, insalata,  
formaggio spalmabile, jalapeño (1,3,4,6,7,8,10,12)

### BURRITO PICANHA / 15.5

Crêpe di soia con sesamo, riso, picanha, salsa yakiniku,  
avocado, maionese, insalata, mais (1,3,6,10,11)

### BURRITO VEGGIE / 13

Crêpe di soia, riso, insalata, avocado, guacamole,  
formaggio spalmabile, mandorle, parmigiano (3,6,7,8)

**Coperto 1 euro**

# POKE

## MONTE FUJI / 15

Riso, salmone°, tonno°, capasanta°, avocado, spicy cream, zenzero, tobiko°, salsa ponzu, olio evo, wasabi° fresco, salsa teriyaki, semi di sesamo (1,3,4,6,11,14)

## SAKE AVOCADO / 15

Riso, salmone°, avocado, shiso, salsa yuzu soia, semi di sesamo, wasabi fresco, olio evo (1,4,6,10,11)

## MAGURO WASABI / 15

Riso, tonno°, spicy cream, zenzero, shiso, semi di sesamo, salsa ponzu, olio evo, wasabi° fresco (1,3,4,6,11)

## BRAZILIAN / 14

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

## TROPICAL SALMON / 14

Riso, salmone° alla griglia, avocado, mango, barbabietola, ceci, salsa al sesamo, soia, olio evo (1,3,4,5,6,11)

## GRILLED CHICKEN / 13

Riso, pollo grigliato, avocado, mango, edamame°, pomodorini, mandorle, salsa bo dressing, salsa teriyaki (1,6,8)

## GREEN BOOST / 13

Riso, avocado, mango, cavolfiore, barbabietola, alga wakame°, pomodorini, salsa bo dressing, soia, gazpacho al mango (1,6,11)

# SALADS

## SALMON SALAD / 15

Insalata mista, salmone°, avocado, carote, cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo, salsa bo dressing (1,3,4,5,6,8,11)

## CHICKEN SALAD / 13

Insalata mista, pollo, avocado, carote, cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo, salsa bo dressing (1,3,5,6,8,11)

## GREEN SALAD / 11.5

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

# SUSHI BAR

## CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL / 26

Salmone°, tonno°, branzino°, gambero rosso°, capasanta°, astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream, salsa ponzu, olio evo, avocado, erba cipollina, semi di sesamo (1,2,3,4,6,11,12,14)

## SASHIMI MIX / 19

8 pz - Tonno°, salmone°, branzino°, gambero rosso°  
servito con wasabi fresco°, zenzero (1,2,4,6,12,14)

## TATAKI DI SALMONE / 20

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

## TARTARE DI TONNO PISTACCHIO / 15.5

Tonno°, avocado, crema al pistacchio, granella di pistacchio (4,6,8)

## BO TARTARE / 14.5

Avocado, salmone°, formaggio spalmabile, mandorle, salsa teriyaki, tobiko°, sakura mix (1,4,6,7,8)

## TARTARE DI SALMONE / 14.5

Salmone°, salsa ponzu, riso soffiato, tortilla di mais (1,4,6)

## SASHIMI SAKE (5pz) / 10

Salmone°, shiso, daikon accompagnato da wasabi° e zenzero (1,4,6)

# KITCHEN SELECTION

## SAKE TERIYAKI / 17

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

## POLLO KARAAGE / 13

Bocconcini di pollo impanato, servito con riso, salsa teriyaki, maionese (1,3,6,7,9,10)

## EBI STICKS / 13

Gamberi° impanati serviti con salsa teriyaki, spicy cream, curry powder (1,2,3,5,6,8,9,10,11,12)

## POLLO TERIYAKI / 12

Pollo in salsa teriyaki, ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,6,11)

# URAMAKERIA / 4 PZ

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno



## SALMONE MANGO | 7.5

Salmone° e avocado, arricchiti da un vibrante gazpacho al mango (4, 11)



## SALMONE ALLA FIAMMA | 7.5

Salmone° e avocado, carpaccio di salmone° scottato, spicy cream, croccantini di tempura e teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)



## SALMONE TERIYAKI | 7

Gamberi° impanati e salmone°, con salsa teriyaki e spicy cream (1,2,3,4,6,11)



## SALMONE CRISPY | 6.5

Salmone°, formaggio spalmabile, avocado ricoperti da mandorle e teriyaki (1,4,6,7,8,11)



## SPICY SALMON | 7

Salmone° e avocado ricoperti da salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura (1,2,3,4,6,7,11,14)



## SPICY TUNA | 7

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

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



### **TONNO TERIYAKI | 7**

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



### **TONNO MARACUJA | 7**

All'interno asparago e avocado ricoperto da tartare di tonno° e salsa al maracuja (4,11)



### **DRAGON GIALLO | 6**

Gambero° impanato all'interno, ricoperto da maionese, croccantini in tempura e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)



### **DRAGON CLASSIC | 6**

All'interno gambero° impanato e ricoperto da avocado e salsa teriyaki (1,2,6,11)



### **VEGGIE | 5.5**

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



### **YASAI ROLL | 6**

Asparago e avocado all'interno, maionese vegana, ricoperti da zucchine con emulsione di olio al basilico (1,10,11)



### **ASTICE GRATINATO | 9**

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

**EXOTIC DESIRE**



**ROCHER**



**CHOCO TRILOGY**



**IL TIRAMISU'**



**YUZU TART**



**DUBAI  
CHOCOLATE**

# DESSERT

## DUBAI CHOCOLATE °/7

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

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

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

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

## ROCHER° / 7

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

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

# CAFFETTERIA

## CAFFE' / 2

## AMARO / 5

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 o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

### **13: LUPINI**

e prodotti derivanti

### **14: MOLLUSCHI**

e prodotti derivanti

# COCKTAIL BAR

## SHARING

### XXL CAIPIRINHA / 32.5

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

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

### AMERICANO / 8

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

### SBAGLIATO / 8

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

### NEGRONI / 8

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

### SPRITZ / 7.5

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

## FOR THE CURIOUS

### GOLDEN 75 / 8.5

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

### BOMAKI MOJITO / 8.5

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

### STARLIGHT HUGO / 8.5

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

## SIGNATURE

### **TOMMY'S MARGARITA / 13.5**

Bright & elegant. Tequila patron, lime, miele d'agave

### **PINK PALOMA / 8.5**

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

### **CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8**

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

### **CAIPIRINHA CLASSICA / 7.5**

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

### **CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8**

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

### **CAIPIROSKA CLASSICA / 7.5**

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

### **MOJITO / 7.5**

rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

## GIN & TONICS

### **GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE / 12**

classico london dry

### **GIN TONIC - MARE / 12**

gin mediterraneo aromatizzato

### **GIN TONIC - HENDRIKCS / 12**

rinfrescante dal carattere forte

# ALCOHOL FREE

## **APPLE TWIST / 7**

Martini floreale, succo di mela, ginger beer

## **CITRUS POP / 7**

Martini vibrante, succo di pompelmo, tonica

# BEVERAGE

## **SOFT DRINKS / 3.5**

## **SMOOTHIES / 6**

Cocco con latte di soia (6) o mango

## **BIRRA ASAHI / 6**

birra giapponese 33cl

## **BIRRA KIRIN / 6**

birra giapponese 33cl

## **BIRRA PORETTI 4 LUPPOLI / 6**

alla spina

## **ACQUA / 2**

naturale o gasata

# VINI

## 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&Mosca (Sardegna)

## VINO ROSSO

### Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

## BOLLICINE

### Brut Prestige

Ca' del Bosco (Franciacorta)

### Sansève Satèn

Monterossa (Franciacorta)

### Prosecco Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

CALICE

BOTTIGLIA

45

7

30

32

7

28

7

26

7

26

6,5

24

6,5

23

6,5

26

10

60

6

23