

FOOD AND BEVERAGE

BOMAKI

STARTERS

CRUNCHY TOSTADA / 7

Tostada croccante di mais da gustare con guacamole home-made e salsa ranch (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

CAULIFLOWER GOLDEN BITES / 6

Roselline di cavolfiore fritte servite con salsa yuzu miso e sale maldon (1,6)

EDAMAME SPICY / 5

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

EDAMAME / 4.5

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

ZUPPA DI MISO / 4

Un caldo abbraccio umami. Brodo di miso profondo e confortante, arricchito da alga wakame° e cipollotti (4,6)

BITES TO SHARE

GAMBERI AL LIME / 13 TOP

Gamberi° in tempura avvolti da spicy cream, yuzu, erba cipollina, semi di sesamo e rinfrescante lime (1,2,3,4,6,7,11,12)

EBI STICKS / 13

L'irresistibile croccantezza dei gamberi° impanati, esaltata da salsa teriyaki, spicy cream e un soffio esotico di curry powder, 5 pz (1,2,3,5,6,8,9,10,11,12)

TAKOYAKI / 7

Le autentiche polpette° di polpo fritte, un'icona dello street food giapponese. Servite con maionese, salsa tonkatsu e katsuobushi, 4 pz (1,3,4,6,9,14)

NIGIRI (2 pz)

NIGIRI MAGURO / 7

Il cuore del Giappone nel palmo della tua mano. Fette di tonno° scottato su riso, con una punta di wasabi° fresco che esalta la sua intensità (1,4,6)

NIGIRI SAKÉ / 7

Dolcezza e brio in un solo boccone. Salmone° scottato che si fonde con il riso, esaltato da una delicata spicy cream (3,4,6)

NIGIRI SUZUKI / 7

L'eleganza del branzino in un'esperienza gourmet. Branzino° delicato su riso, coronato da perlage di tartufo (4,14)

NIGIRI SAKE
NIGIRI MAGURO
NIGIRI SUZUKI



CARPACCIO
FLAMBÈ SPECIAL

SASHIMI EXOTIC

SUSHI BAR

CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL / 26 **TOP**

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, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,2,3,4,6,11,12,14)

TRIS DI TARTARE / 20 **TOP**

Tre anime, tre viaggi di sapore. Tonno° con pistacchio, salmone° con yuzu miso e branzino° con ponzu. Un trio di perfezione (1,4,6,8)

TATAKI DI SALMONE / 20

Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix. Un classico rivisitato con eleganza (4,6,14)

SASHIMI EXOTIC / 17

Un'esplosione tropicale di freschezza. Salmone°, tonno° e branzino° accompagnati da gazpacho al mango, passion fruit, physalis e carambola (4)

TONNO TONNATO / 16

L'Italia incontra il Giappone in un twist sorprendente. Carpaccio di tonno° e salsa tonnata, arricchita da dry miso e perlage di tartufo, con scorza di lime e yuzu miso (3,4,6,9,10,14)

CEVICHE DI BRANZINO / 16

Branzino°, avocado e latte di cocco si fondono con la vivacità di pomodorini, jalapeño e mango, arricchiti da coriandolo, cipolla rossa e da una nota piccante di peperoncino accompagnata da tortilla di mias (1,4,6,7)

CARPACCIO FLAMBÈ DI SALMONE / 15

CARPACCIO FLAMBÈ DI TONNO / 15.5

CARPACCIO FLAMBÈ DI BRANZINO / 15

Fettine sottili del pesce° scelto, scottate con salsa ponzu ed olio evo, per esaltarne la delicatezza, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,4,6,11)

TARTARE TONNO E PISTACCHIO

TONNO TONNATO

TATAKI DI SALMONE



TARTARE DI TONNO PISTACCHIO / 15.5

L'incontro audace tra la robustezza del tonno°, la morbidezza dell'avocado e della crema al pistacchio e la ricchezza inconfondibile della granella di pistacchio (4,6,8)

TARTARE DI TONNO / 15

Tartare di tonno° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato e tortilla di mais (1,4,6)

TARTARE DI SALMONE / 14.5

Tartare di salmone° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato e tortilla di salmone (1,4,6)

BO TARTARE / 14.5

TOP

Avocado cremoso, dadolata di salmone°, formaggio spalmabile e mandorle. Un'esplosione di consistenze sigillata da teriyaki, tobiko° e un tocco di sakura mix (1,4,6,7,8)

SASHIMI MIX / 19

8 pz - Elegante selezione di sashimi con fettine di tonno°, salmone°, branzino° e gambero rosso° accompagnate da wasabi fresco° e zenzero (1,2,4,6,12,14)

SASHIMI AMAEBI / 20

5 pz - Gambero rosso° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,2,4,6,12,14)

SASHIMI MAGURO / 11

5 pz - Tonno° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

SASHIMI SUZUKI / 10.5

5 pz - Branzino° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

SASHIMI SAKE / 10

5 pz - Salmone° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

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



BURRITO SALMON SPICY

GAMBERI AL LIME

SAKE TERIYAKI



KITCHEN SELECTION

SAKE TERIYAKI / 17

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

TEMPURA MIX / 15

Un'ode alla croccantezza e alla leggerezza. Gamberi°, branzino° e verdure fresche avvolti in una pastella dorata. Servita con la sua salsa dedicata e al daikon, è una sinfonia di consistenze (1,2,3,4,6,7,11,12,14)

POLLO KARAAGE / 13

Bocconcini di pollo impanato con panko giapponese, croccante fuori e tenero dentro. Servito con riso, salsa teriyaki e maionese (1,3,6,7,9,10)

POLLO TERIYAKI / 12

Pollo tenero in salsa teriyaki caramellata accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,6,11)

BURRITOS

BURRITO SALMON SPICY / 17 TOP

Un'audace fusione di sapori in una morbida crepe di soia. Salmone°, riso, spicy cream, insalata, pesca sciroppata, gamberi° impanati e salsa guacamole (1,2,3,4,6)

BURRITO SPICY MIX / 17

Dadolata di salmone°, tonno, branzino, avocado e tobiko° conditi con salsa spicy tomato e maionese (1,3,4,6,9)

BURRITO POLLO TERIYAKI / 15.5

Il comfort food nipponico in formato burrito. Pollo con salsa teriyaki, riso, avocado, insalata, formaggio spalmabile e jalapeño racchiusi in una crepe di soia (1,3,4,6,7,8,10,12)

BURRITO PICANHA / 15.5

Il sapore ricco della picanha saltata con salsa yakiniku si sposa con riso, avocado, maionese, insalata, mais dolce e crepe di soia con sesamo (1,3,6,10,11)

BURRITO VEGGIE / 13

Insalata, dadolata di avocado, guacamole, formaggio cremoso, mandorle, scaglie di parmigiano, riso e crêpe di soia (3,7,8)

URAMAKERIA / 4 PZ

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

URAMAKI SIGNATURE



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)

URAMAKI SIGNATURE



TONNO TERIYAKI | 7

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



TONNO WASABI | 7.5

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



TONNO MARACUJA | 7

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



TONNO PISTACCHIO | 7.5

Tonno° e formaggio cremoso, carpaccio di avocado e croccante granella di pistacchio (4,7,8,11)



BRANZINO GUACAMOLE | 6.5

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



BRANZINO YASAI | 7

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da carpaccio di branzino°, salsa maio wasabi ed emulsione di basilico (3,4,6,10,11)



YASAI ROLL | 6

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



VEGGIE TARTUFO | 6.5

Asparago e avocado, purea di pistacchio, carpaccio di tartufo e granella di pistacchio (1,3,7,8,9,11,12)

URAMAKI CLASSIC



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)



TONNO E AVOCADO | 6 SALMONE E AVOCADO | 5.5

Per gli amanti della purezza (4,11)

URAMAKI SPECIAL



SALMONE & GAMBERO ROSSO | 9

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



SALMONE & TARTUFO | 9

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



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)



CARNAVAL | 9

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

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

EXOTIC DESIRE

ROCHER

CHOCO TRILOGY

IL TIRAMISU'

**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)

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 0 10 mg/l espressi come SO₂

13: LUPINI

e prodotti derivanti

14: MOLLUSCHI

e prodotti derivanti

COCKTAIL BAR



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

CAIPIRINHA
MARACUJA

EXOTIC
SPRITZ

PINK PALOMA



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



CITRUS POP

APPLE TWIST

MOCKTAILS

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

Stefano Bottega (Veneto)

CALICE

BOTTIGLIA

45

7

30

32

7

28

7

26

7

26

6,5

24

6,5

23

6,5

26

10

60

40

6

23