

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

Bacelli° 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)

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 SPECIAL (13pz) / 25

Selezione di sashimi misto: tonno°, salmone°, branzino°, gamberi rossi° e capesante°, serviti con shiso, daikon, wasabi° e 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 / 15

Tartare di tonno°, avocado, mango, salsa ponzu, sakura mix (1,3,4,6,7,9,12)

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 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)



TONNO TERIYAKI | 7

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

Coperto 1 euro



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)



TONNO WASABI | 7.5

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



BRANZINO GUACAMOLE | 6.5

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



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)



VEGGIE | 5.5

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

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

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

rinfriscante 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 SAPPORO / 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)

ROSÉ

Rosa dei Frati

Cà dei Frati (Lombardia)

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

30

10

60

40

6

23