

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 SAKE / 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 SAKÉ
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'



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°/ 7,00€

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 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

La nostra caipirinha in formato XXL, perfetta per 5 persone da condividere. Servita nella versione classica, accompagnata da succo di mango e maracuja da aggiungere a piacere.

CLASSICS

MARTINI BIANCO SPRITZ / 7.5

Martini Bianco, prosecco, soda, lime

MARTINI BITTER SPRITZ / 7.5

Martini Bitter, prosecco, soda, arancia

ST GERMAIN SPRITZ / 8

St Germain, prosecco, soda, limone

SPRITZ / 7.5

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

AMERICANO MARTINI / 8

Martini Bitter, Martini Rosso, soda e arancia

SBAGLIATO MARTINI / 8

Martini Bitter, Martini Rosso, spumante, arancia

NEGRONI MARTINI / 8

Martini Bitter, Gin, Martini Rosso, arancia

PATRON PALOMA / 12

Tequila Patron, lime, miele d'agave e soda al pompelmo

GIN & TONICS

GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE / 10

Classico london dry

GIN TONIC - MARE / 12

Gin mediterraneo aromatizzato

GIN TONIC - HENDRICKS / 12

Rinfrescante dal carattere forte

FOR THE CURIOUS

GOLDEN 75 / 8.5

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

BOMAKI MOJITO / 8.5

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

CAIPIRINHA
MARACUJA

EXOTIC
SPRITZ

PINK PALOMA



SIGNATURE

PATRON TOMMY'S MARGARITA / 13.5

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

MARGARITA / 8

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

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

Bacardi Carta Blanca, soda, lime, menta e zucchero pestati

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

BIRRA ASAHI / 6

Birra giapponese 33cl (1)

BIRRA KIRIN / 6

Birra giapponese 33cl (1)

BIRRA PORETTI 4 LUPPOLI / 6

Alla spina (1)

ACQUA / 2

Naturale o gasata



CITRUS POP

APPLE TWIST

MOCKTAILS

LISTA VINI ⁽¹²⁾

BOLLICINE

Calice / Bottiglia

BRUT PRESTIGE

10 / 60

Ca' del Bosco - Franciacorta

SANSEVÈ SATÈN

40

Monte Rossa - Franciacorta

PROSECCO VALDOBBIADENE

6 / 23

Stefano Bottega - Veneto

VINI BIANCHI

Calice / Bottiglia

CHABLIS

45

Domaine d'Elise - Francia

RIBOLLA GIALLA MARALBA

32

Marco Felluga - Friuli Venezia Giulia

LUGANA

7 / 30

Cà dei Frati - Lombardia

SAUVIGNON

7 / 28

St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

GEWURZTRAMINER

7 / 26

St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

CHARDONNAY LA FUGA

7 / 26

Tenuta di Donnafugata - Sicilia

FALANGHINA DEL SANNIO

6.5 / 24

Mastroberardino - Campania

VERMENTINO

6.5 / 23

Sella & Mosca - Sardegna

VINI ROSSI

Calice / Bottiglia

PINOT NERO

6.5 / 26

St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige