

FOOD AND BEVERAGE

BOMAKI



GYOZA

CRUNCHY
TOSTADA

NIGIRI MIX

CAULIFLOWER
GOLDEN BITES

SHISHITO

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)

CAULIFLOWER GOLDEN BITES/6

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

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

MISO SOUP / 4

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

(1,4,6,11,12)

GYOZA DI BRANZINO/ 5

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

GYOZA DI GAMBERI/ 5

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

GYOZA DI MAIALE/ 5

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

TONNO TONNATO

CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL



RAW BAR

CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL / 26

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)

TATAKI DI SALMONE / 20

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

CEVICHE DI BRANZINO / 16

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)

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)

TARTARE DI TONNO / 15

Tartare di tonno° con carpaccio di avocado e dadolata di mango con salsa ponzu e sakura mix (1,4,6)

TARTARE DI SALMONE / 14.5

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

BO TARTARE / 14.5

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)

Coperto: 3€

THE PERFECT PAIRING

TOMMY'S MARGARITA
&
NIGIRI MIX



SUSHI & SASHIMI

NIGIRI MIX (8pz) / 25

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

NIGIRI AMAEBI (2pz) / 10

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

NIGIRI SAKE (2pz) / 7

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

NIGIRI SUZUKI (2pz) / 7

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

NIGIRI MAGURO (2pz) / 7

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

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)

SASHIMI AMAEBI (5pz) / 20

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

SASHIMI MAGURO (5pz) / 11

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

SASHIMI SUZUKI (5pz) / 10

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

SASHIMI SAKE (5pz) / 10

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



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)

GAMBERI AL LIME / 13

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

POLLO KARAAGE / 13

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)

BURRITOS

BURRITO SALMON SPICY / 17

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, maionese e crepe di soia(1,3,4,6,9)

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 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 VEGGIE / 13

Insalata, dadolata di avocado, guacamole, formaggio cremoso, mandorle, scaglie di parmigiano, riso e crepe di soia (3,6,7,8)

HANDROLL - FAI DA TE



TUNA ZUI TEMAKI
&
RAINBOW TEMAKI

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

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

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

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

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

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)

URAMAKERIA



URAMAKI SIGNATURE

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 pezzi**.



SALMONE MANGO | 7.5
Salmone°, avocado e
gazpacho al mango
(4,11)



SALMONE CRISPY | 6.5
Salmone°, formaggio
spalmabile, avocado ricoperti
da mandorle e teriyaki
(1,4,6,7,8,11)



SALMONE ALLA FIAMMA | 7.5
Carpaccio di salmone° scottato
alla fiamma, avocado,
salsa spicy cream, croccantini
di tempura e salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,7,11,14)



SALMONE TERIYAKI | 7
Gambero impanato°
all'interno, ricoperto da
carpaccio di salmone°
scottato, spicy cream e
salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,11)



TONNO WASABI | 7.5
Tonno°, avocado, wasabi°
fresco e salsa yuzu miso
(1,4,6,11)



BRANZINO GUACAMOLE | 6.5
Gamberi° impanati all'interno,
ricoperto da carpaccio di
branzino° e guacamole
(1,2,4,11)

URAMAKI SIGNATURE



TONNO TERIYAKI | 7

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



VEGGIE | 5.5

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



DRAGON CLASSIC | 6

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



DRAGON GIALLO | 6

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



SPICY TUNA | 7

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)

URAMAKI SPECIAL



SALMONE & GAMBERO ROSSO | 9

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



SALMONE & TARTUFO | 9

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



ASTICE GRATINATO | 9

Gambero impanato°, avocado,
tartare di astice gratinato
e gamberi°, 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)

Hai allergie o intolleranze?

Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze.

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

EXOTIC
SPRITZ



CAIPIRINHA
MARACUJA



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

VINI

VINO BIANCO

CHABLIS

Domaine d'Elise - Francia

RIBOLLA GIALLA MARALBA

Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)

LUGANA

Cà dei Frati (Lombardia)

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

BOLGHERI DOC "IL BRUCIATO"

Antinori - Toscana

MALBEC

Alta Vista - Argentina

PINOT NOIR

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

BOLLICINE

BRUT PRESTIGE

Ca' del Bosco (Franciacorta)

SANSÈVE SATÈN

Monterossa (Franciacorta)

PROSECCO VALDOBBIADENE

Stefano Bottega (Veneto)

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON VINTAGE 2015

Dom Perignon - Francia

RUINART BLANC DE BLANCS

Ruinart - Francia

RUINART BRUT

Ruinart - Francia

CALICE

BOTTIGLIA

45

32

7

30

7

28

7

26

7

26

6,5

24

6,5

23

46

38

6,5

26

10

60

40

6

23

350

140

120