

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'



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

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

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

VINI

VINO BIANCO

CHABLIS

Domaine d'Elise - Francia

CALICE BOTTIGLIA

45

LUGANA

Cà dei Frati (Lombardia)

7

30

RIBOLLA GIALLA MARALBA

Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)

32

SAUVIGNON

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

7

28

GEWURZTRAMINER

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

7

26

CHARDONNAY LA FUGA

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

7

26

FALANGHINA DEL SANNIO

Mastroberardino (Campania)

6,5

24

VERMENTINO

Sella&Mosca (Sardegna)

6,5

23

VINO ROSSO

PINOT NERO

St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

6,5

26

BOLGHERI DOC "IL BRUCIATO"

Antinori - Toscana

46

MALBEC

Alta Vista - Argentina

38

BOLLICINE

BRUT PRESTIGE

Ca' del Bosco (Franciacorta)

10

60

SANSÈVE SATÈN

Monterossa (Franciacorta)

40

PROSECCO VALDOBBIADENE

Stefano Bottega (Veneto)

6

23

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON VINTAGE 2015

Dom Perignon - Francia

350

RUINART BLANC DE BLANCS

Ruinart - Francia

140

RUINART BRUT

Ruinart - Francia

120

BOMAKI