BOMAKI

MENU À LA CARTE

LASCIATI ISPIRARE
DALLE
BOMAKI SELECTION



Clicca qui per lasciarti ispirare dalle nostre foto

BOMAKI SELECTION

I nostri percorsi iconici

Un viaggio nei sapori di Bomaki, ideale da condividere
Consigliati per due persone

CHEF'S SELECTION

SASHIMI MIX SPECIAL
15 pz - Tonno° , salmone° , branzino°, ricciola°, capasanta°, gambero rosso°, wasabi fresco° e zenzero
(1,2,4,6,12,14)

NIGIRI MIX SPECIAL
10 pz - Nigiri di salmone , branzino , ricciola°, tonno° e gambero rosso°
(1,2,3,4,6,12,14)

ASTICE GRATINATO ROLL
4 pz - Gambero impanato°, avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°*, spicy cream e salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,11,12)

SALMONE & GAMBERO ROSSO ROLL
4 pz - Salmone scottato con ponzu e olio evo, avocado, gambero rosso°
(1,2,4,6,11,12,14)

€ 71

SALMON LOVERS

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

NIGIRI DI SALMONE
6 pz - Salmone° scottato su riso con spicy cream
(3,4,6)

SALMONE ALLA FIAMMA ROLL
4 pz - Salmone°, avocado, carpaccio di salmone° scottato, spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,7,11,14)

SALMONE MANGO ROLL
4 pz - Salmone , avocado e salsa al mango
(4, 11)

SALMONE CRISPY ROLL
4 pz-Salmone°, formaggio spalmabile, avocado, mandorle e salsa teriyaki
(1,4,6,7,8,11)

SALMONE & TARTUFO ROLL
4 pz-Tartare di salmone° , carpaccio di tartufo, formaggio spalmabile e avocado
(3,4,7,9,11,12)

€ 54

BOMAKI ICONIC ROLLS

ASTICE GRATINATO ROLL
4 pz - Gambero impanato°, avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°*, spicy cream e salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,11,12)

SALMONE & GAMBERO ROSSO ROLL
4 pz - Salmone scottato con ponzu e olio evo, avocado, gambero rosso°
(1,2,4,6,11,12,14)

BRANZINO GUACAMOLE ROLL
4 pz - Branzino° in tempura, avocado, carpaccio di branzino° scottato e guacamole
(1,2,3,4,6,7,11,14)

TONNO WASABI ROLL
4 pz - Tonno , avocado, wasabi fresco e salsa yuzu miso
(1,4,6,11)

SALMONE ALLA FIAMMA ROLL
4 pz - Salmone , avocado, carpaccio di salmone° scottato, spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,7,11,14)

RICCIOLA HOTATE ROLL
4 pz - Ricciola°, avocado, maio wasabi, erba cipollina, carpaccio di ricciola°, tartare di capasanta° e jalapeño
(3,4,10,11,14)

€ 47

START & SHARE

BOMAKI STARTER MIX CHEF'S PICK — 29.5
Gamberi al lime, purple korokke, gyoza mix

Consigliato per due persone

EDAMAME — 4.5
Baccelli° di soia al vapore con sale Maldon

(6)

GAMBERI AL LIME ICONIC — 13
Gamberi° in tempura con spicy cream, yuzu, erba cipollina, semi di sesamo e lime

(1,2,3,4,6,7,11,12)

EBI STICKS — 13
5 pz - Gamberi° impanati con salsa teriyaki, spicy cream e curry powder

(1,2,3,5,6,8,9,10,11,12)

GYOZA DI BRANZINO — 9.5
4 pz

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

GYOZA DI GAMBERI — 9.5
4 pz

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

GYOZA DI VITELLO E MISO — 9.5
4 pz

(1,6)

GYOZA DI MANZO — 9.5
4 pz

(1)

GYOZA MIX — 9.5
Selezione delle quattro varietà: un gyoza per tipologia

(1,2,4,6,11,12,14)

GOLDEN CAULIFLOWER — 6
Roselline di cavolfiore fritte servite con salsa yuzu miso e sale maldon

(1,6,11)

PURPLE KOROKKE NEW — 7
Crocchette di patate dolci viola accompagnate da maionese allo yuzu miso

(1,3,6,10)

ZUPPA DI MISO — 4
Brodo di miso arricchito da alga wakame° e cipollotti

(4,6)

SUSHI & SASHIMI

ABBINA UN MARGARITA CLASSICO!

SASHIMI MIX SPECIAL — 28
15 pz - Tonno° , salmone° , branzino°, ricciola°, capasanta° e gambero rosso° accompagnati da wasabi fresco° e zenzero
(1,2,4,6,12,14)

NIGIRI MIX SPECIAL — 26
10 pz - Nigiri di salmone°, branzino°, ricciola°, tonno° e gambero rosso°
(1,2,3,4,6,12,14)

SASHIMI DI SALMONE — 10
5 pz - Salmone° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero
(1,4,6)

NIGIRI DI SALMONE — 5
2 pz - Salmone° scottato su riso con spicy cream
(3,4,6)

NIGIRI DI TONNO — 5
2 pz - Tonno° scottato su riso con wasabi° fresco
(1,4,6)

NIGIRI DI BRANZINO — 5
2 pz - Branzino° su riso con perlage di tartufo
(4,14)

NIGIRI DI RICCIOLA — 5
2 pz - Ricciola° su riso con jalapeño
(1,4,6)



RAW BAR

ABBINA LA NOSTRA CAIPIRINHA MARACUJA!

CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL ICONIC — 26
Salmone°, tonno°, branzino°, gambero rosso°, capasanta°, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°*, spicy cream scottati con salsa ponzu ed olio evo, avocado, erba cipollina, semi di sesamo e sakura mix

(1,2,3,4,6,11,12,14)

SASHIMI EXOTIC ICONIC — 22
Salmone° , tonno°, branzino°, capasanta° e gambero rosso° accompagnati da salsa al mango, passion fruit e physalis

(4)

TATAKI DI SALMONE — 20
Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix

(4,6,14)

CEVICHE DI BRANZINO E GAMBERI NEW — 19
Branzino°, mazzancolle°, avocado, jalapeño e mango, coriandolo, cipolla rossa, lime e peperoncino

(2,4,7,11,12)

TONNO TONNATO — 17
Carpaccio di tonno° e salsa tonnata, con dry miso, perlage di tartufo, con scorza di lime e yuzu miso

(3,4,6,9,10,14)

CARPACCIO FLAMBÈ DI SALMONE — 15
Carpaccio di salmone° scottato con salsa ponzu ed olio evo, erba cipollina, semi di sesamo e sakura mix

(1,4,6,11)

CARPACCIO FLAMBÈ DI RICCIOLA — 16
Carpaccio di ricciola° scottato con salsa ponzu ed olio evo, erba cipollina, semi di sesamo e sakura mix

(1,4,6,11)

TARTARE DI TONNO & MANGO NEW — 14.5
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, crema di avocado e sakura mix

(1,4,6)

BO TARTARE ICONIC — 14.5
Avocado, dadolata di salmone°, formaggio spalmabile, mandorle, salsa teriyaki, tobiko°* e sakura mix

(1,4,6,7,8)



Clicca qui per lasciarti ispirare dalle nostre foto

HANDROLL EXPERIENCE

Un'esperienza di gusto creativa e divertente
perfetta da condividere e comporre!

SALMON HANDROLL 22

Riso con salmone°, spicy cream, guacamole, pasta kataifi, semi di sesamo, salsa teriyaki, da gustare con fogli di alga croccante

(1,3,4,6,11)

TUNA HANDROLL 22

Riso con tonno°, spicy cream, guacamole, perlage di tartufo, semi di sesamo, salsa teriyaki da gustare con fogli di alga croccante

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

SALMON & TUNA HANDROLL 22

Riso con salmone°, tonno°, guacamole, pasta kataifi, spicy cream, semi di sesamo, perlage di tartufo da gustare con fogli di alga croccante

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

LOBSTER SUSHI BAKE 20

Morbidi strati di riso, tartare di astice e gamberi° , salsa teriyaki, spicy cream, semi di sesamo, tobiko°* e crumble di pomodoro croccante gratinati al forno da gustare con fogli di alga croccante

(1,2,3,4,6,11,12)

ACCOMPAGNA I NOSTRI HANDROLL CON CA' DEL BOSCO E RENDI LA TUA ESPERIENZA ANCORA PIÙ SPECIALE!

HOT & BURRITOS

FROM THE KITCHEN

SAKE TERIYAKI — 17
Filetto di salmone° alla griglia con salsa teriyaki accompagnato da riso bianco con semi di sesamo
(1,4,6,11)
DISPONIBILE ANCHE CON TERIYAKI GLUTEN FREE

POLLO KARAAGE — KIDS LOVE IT — 14
Bocconcini di pollo° impanati in panko, serviti con riso, salsa teriyaki e maionese
(1,3,6,7,9,10)

POLLO TERIYAKI — 13
Pollo° in salsa teriyaki caramellata accompagnato da riso bianco con semi di sesamo e patate fritte dolci
(1,6,11)

BOMAKI BURRITOS

PROVALI CON IL NOSTRO MOJITO ANANAS

COMPLETA IL TUO BURRITO CON PATATE DOLCI FRITTE! +3€

SPICY SALMON BURRITO — CHEF'S PICK — 17
Salmone°, spicy cream, insalata, pesca sciroppata, gamberi° impanati, salsa guacamole, riso e crêpe di soia
(1,2,3,4,6)

SPICY MIX BURRITO — 17
Dadolata di salmone° , tonno°, branzino°, avocado e tobiko°* con salsa spicy tomato, maionese, riso e crêpe di soia
(1,3,4,6,9)

POLLO TERIYAKI BURRITO — 15.5
Pollo° con salsa teriyaki, avocado, insalata, formaggio spalmabile, jalapeño, riso e crêpe di soia
(1,3,4,6,7,8,10,12)

PICANHA BURRITO — ICONIC — 15.5
Picanha saltata con salsa yakiniku, avocado, maionese, insalata, mais dolce, riso e crêpe di soia con sesamo
(1,3,6,10,11)

VEGGIE BURRITO — 13
Insalata, avocado, guacamole, formaggio cremoso, mandorle, scaglie di parmigiano, riso e crêpe di soia
(3,6,7,8)

URAMAKI SPECIALS

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno
Serviti in porzioni da 4 pz

BEEF TARTARE & TRUFFLE NEW — 9.5
Tartare di carne° condita con senape, avocado, maionese giapponese e carpaccio di tartufo
(3,7,9,10,12)

SPICY BEEF TARTARE NEW — 9
Tartare di carne° condita con senape, salsa sriracha, jalapeño e maionese giapponese
(3,10,12)

RICCIOLA TARTARE NEW — 9.5
Avocado, insalata, shiso, carpaccio di ricciola° scottato con salsa ponzu e olio evo, tartare di ricciola° e salsa sriracha verde
(3,10,12)

RICCIOLA HOTATE NEW — 9
Ricciola°, avocado, maio wasabi, erba cipollina, carpaccio di ricciola°, tartare di capasanta° e jalapeño
(3,4,10,11,14)

SALMONE GAMBERO ROSSO BEST SELLER — 9
Salmone° scottato con ponzu e olio evo, avocado, gambero rosso°
(1,2,4,6,11,12,14)

CARNAVAL — 9
Salmone° e avocado, carpaccio di branzino°, tonno° e avocado scottati con salsa ponzu e olio evo, perlage di tartufo
(1,4,6,11,14)

SALMONE & TARTUFO — 8.5
Tartare di salmone° , carpaccio di tartufo, formaggio spalmabile e avocado
(3,4,7,9,11,12)

ASTICE GRATINATO AL MANGO — 8.5
Gambero impanato°, avocado, carpaccio di mango, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°*, spicy cream, salsa al mango e teriyaki
(3,4,7,9,11,12)

ASTICE GRATINATO BEST SELLER — 8
Gambero impanato°, avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°*, spicy cream e salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,11,12)


SPICY BEEF TARTARE

URAMAKI SIGNATURE

BRANZINO BASILICO ICONIC — 7.5
Branzino° in tempura, avocado, carpaccio di branzino°, basilico fresco, salsa maio wasabi ed emulsione al basilico
(1,2,3,4,6,7,10,11,14)

TONNO PISTACCHIO — 7.5
Tonno° e formaggio cremoso, avocado e granella di pistacchio
(4,7,8,11)

RICCIOLA MANGO NEW — 7.5
Gambero° impanato, crema di avocado, tartare di ricciola° e salsa al mango
(1,2,4,11)

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

SWEET POTATO ROLL NEW — 7.5
Patate dolci viola, avocado, formaggio spalmabile, carpaccio di tartufo e crumble di pomodoro croccante
(1,3,6,7,9,10,11,12)

SALMONE MANGO — 7
Salmone°, avocado e salsa al mango
(4,11)

SALMONE TERIYAKI — 7
Gamberi° impanati, salmone°, salsa teriyaki e spicy cream
(1,2,3,4,6,11)

SALMONE ALLA FIAMMA BEST SELLER — 7
Salmone°, avocado, carpaccio di salmone° scottato, spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,7,11,14)

CRISPY RICCIOLA NEW — 7
Gambero° impanato, carpaccio di ricciola°, salsa yuzu miso, salsa sriracha e pasta kataifi
(1,2,4,6,11)

TONNO TERIYAKI — 6.5
Gambero° impanato, tartare di tonno°, spicy cream, salsa teriyaki
(1,2,3,4,6,11)

BRANZINO GUACAMOLE — 6.5
Branzino° in tempura, avocado, carpaccio di branzino° scottato e guacamole
(1,2,3,4,6,7,11,14)



SELEZIONE DI URAMAKI:
BOMAKI ICONIC ROLLS

URAMAKI CLASSICS

SPICY SALMON BEST SELLER — 7
Salmone°, avocado, salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura
(1,2,3,4,6,7,11,14)

SPICY TUNA — 7
Tonno° e avocado, carpaccio di avocado, salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura
(1,2,3,4,6,7,11,14)

SALMONE CRISPY — 6.5
Salmone°, formaggio spalmabile, avocado, mandorle e salsa teriyaki
(1,4,6,7,8,11)
DISPONIBILE ANCHE CON TERIYAKI GLUTEN FREE

DRAGON CLASSIC KIDS LOVE IT — 6
Gambero° impanato, carpaccio di avocado e salsa teriyaki
(1,2,6,11)

DRAGON GIALLO KIDS LOVE IT — 6
Gambero° impanato, croccantini di tempura e salsa teriyaki
(1,2,4,6,7,11,14)

DRAGON VEGGIE NEW — 6
Patata dolce viola e avocado, carpaccio di avocado e salsa teriyaki
(1,6)

VEGGIE TARTUFO — 6.5
Insalata e avocado, purea di pistacchio, carpaccio di tartufo, granella di pistacchio
(3,7,8,9,11,12)

VEGGIE — 6
Insalata, avocado e scaglie di mandorle
(8,11)

DESSERT

DOLCE & CAFFÈ 8

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 BEST SELLER 7
Crema° al mascarpone, savoiardi al caffè e una spolverata di cacao. Un classico intramontabile da gustare cucchiaio dopo cucchiaio

(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)

Coperto 3 euro

° Surgelati - In mancanza di prodotti freschi ci riserviamo la possibilità di servire prodotti congelati

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** Grano 1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE Grano, segale, 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 10mg/l espressi come S02; 13: LUPINI e prodotti derivanti; 14: MOLLUSCHI e prodotti derivanti.

*Il tobiko contiene i coloranti E110 ed E124, che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

MENU BEVERAGE

CLASSICS

MARTINI BIANCO SPRITZ 8
Martini Bianco, prosecco, soda, lime e scorza di limone

MARTINI BITTER SPRITZ 8
Martini Bitter, prosecco, soda, arancia

ST GERMAIN SPRITZ 8
St Germain, prosecco, soda, limone, menta

SPRITZ 8
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

GIN & TONICS

GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE 10
Classico london dry

GIN TONIC - MARE 12
Gin mediterraneo aromatizzato

GIN TONIC - HENDRICK'S 12
Rinfrescante dal carattere forte

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 a scelta da aggiungere a piacere.

SIGNATURE

MARGARITA — 8
Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime e sale

MARGARITA AI FRUTTI ESOTICITA — 8
Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime; scegli tra:
maracuja / **mango** / **goiaba** / **ananas** / **fragola**

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI — 8
CachaÇa Leblon, lime e zucchero pestati; scegli tra:
maracuja / **mango** / **goiaba** / **ananas** / **fragola**

CAIPIRINHA CLASSICA — 7.5
CachaÇa Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI — 8
Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati; scegli tra:
maracuja / **mango** / **goiaba** / **ananas** / **fragola**

CAIPIROSKA CLASSICA — 7.5
Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

MOJITO — 7.5
Bacardi Carta Blanca, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO AI FRUTTI ESOTICI — 8
Bacardi Carta Blanca, soda, lime, menta e zucchero pestati; scegli tra:
maracuja / **mango** / **goiaba** / **ananas** / **fragola**

LISTA VINI (12)

BOLLICINE

Calice/Bottiglia

BRUT PRESTIGE 10 / 65
Ca' del Bosco - Franciacorta

PROSECCO VALDOBBIADENE 6 / 24
Stefano Bottega - Veneto

VINI BIANCHI

Calice/Bottiglia

RIBOLLA GIALLA MARALBA 32
Marco Felluga - Friuli Venezia Giulia

LUGANA 7 / 30
Cà dei Frati - Lombardia

SAUVIGNON 7 / 30
St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

GEWURZTRAMINER 7 / 28
St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

CHARDONNAY LA FUGA 7 / 28
Tenuta di Donnafugata - Sicilia

FALANGHINA DEL SANNIO 7 / 26
Mastroberardino - Campania

VERMENTINO 7 / 25
Sella & Mosca - Sardegna

VINI ROSSI

Calice/Bottiglia

PINOT NERO 7 / 26
St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

BEVERAGE

SOFT DRINKS 3.5

BIRRA ASAHI O KIRIN 6
Birra giapponese 33cl, (1)

BIRRA ALLA SPINA 6
(1)

ACQUA 2
Naturale o gasata

CAFFÈ 2

AMARO 5

ALCOHOL FREE

VIRGIN CAIPIRINHA 7.5
Lime e zucchero pestati, ginger ale; scegli tra:
maracuja / **mango** / **goiaba** / **ananas** / **fragola**

VIRGIN MOJITO 7.5
Lime, menta e zucchero pestati, ginger ale; scegli tra:
maracuja / **mango** / **goiaba** / **ananas** / **fragola**

° Surgelati - In mancanza di prodotti freschi ci riserviamo la possibilità di servire prodotti congelati

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** Grano 1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE Grano, segale, 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 10mg/l espressi come S02; 13: LUPINI e prodotti derivanti; 14: MOLLUSCHI e prodotti derivanti.