BOMAKI

MENU LUNCH

BOMAKI BENTO LUNCH

Equilibrio, gusto e varietà in un'unica box
Scegli tra le nostre proposte:

LA TUA BENTO

2 URAMAKI da 4 pz a scelta
tartare salmone° con salsa ponzu,
gyoza di gamberi e verdure°,
riso saltato con uova
(1,2,3,4,6,11) **€15.9**

RENDI SIGNATURE LA TUA BENTO + €3

+ alghe wakame
+ zuppa di miso
+ edamame
(1,2,3,4,6,11) **€18.9**

Scegli il tuo stile

2 uramaki a tua scelta:

CRISPY SELECTION
Astice gratinato
Ricciola crispy
Ricciola mango
Branzino basilico
Branzino guacamole
Dragon classic
Dragon giallo

TUNA LOVER
Tonno teriyaki
Tonno wasabi
Spicy tuna
Tonno pistacchio

SALMON LOVER
Spicy salmon
Salmone crispy
Salmone mango
Salmone teriyaki
Salmone alla fiamma

VEGGIE
Dragon veggie
Veggie
Veggie tartufo
Sweet potato roll

Acqua e coperto inclusi

BOMAKI POKE LUNCH

Scegli il tuo poke preferito
e abbinalo con zuppa di miso e acqua - Coperto incluso

SCEGLI IL TUO FORMATO

MEDIUM: €17

LARGE: + €2

Scegli il tuo stile

FRESH & RAW POKE
Montefuji poke
Osaka poke
Sake avocado poke
Brazilian poke

COOKED & TASTY POKE
Tropical salmon poke
Grilled chicken poke
Green wok poke

Acqua e coperto inclusi

Ricette complete e allergeni sono disponibili nelle sezioni Poke e Uramaki del menu
Sulle proposte lunch non sono applicabili sconti o convenzioni

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)

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

(1,3,6,10)

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

(1,6,11)

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

(4,6)

POKE & FRESH BOWLS

	Medium	Large
MONTEFUJI ICONIC Riso, salmone°, tonno°, capasanta°, tobiko°*, avocado, spicy cream, salsa ponzu, olio evo, salsa teriyaki, semi di sesamo, zenzero, wasabi° fresco *(1,3,4,6,11,14)*	16	17.5
OSAKA NEW Riso, tonno°, gamberi impanati°, avocado, mango, goma wakame°, salsa yuzu miso, crumble di pomodoro croccante e semi di sesamo *(1,2,4,6,10,11)*	16.5	18
SAKE AVOCADO Riso, salmone°, avocado, shiso, salsa yuzu soia, semi di sesamo, wasabi fresco, olio evo *(1,4,6,10,11)*	15	16.5
BRAZILIAN ICONIC Riso, tonno°, salmone°, mango, avocado, alga wakame°, mandorle, salsa al mango, salsa teriyaki e semi di sesamo *(1,4,6,8,11)* **DISPONIBILE ANCHE CON TERIYAKI GLUTEN FREE**	14.5	16
TROPICAL SALMON Riso, salmone° alla griglia, avocado, mango, barbabietola, ceci, salsa al sesamo, soia, olio evo *(1,3,4,5,6,11)*	14.5	16
GREEN WOK NEW Riso, zucchine, carote e pak choi saltati in salsa di soia, avocado, peperoncino togarashi, zenzero e semi di sesamo *(1,6,11)*	14	15.5
GRILLED CHICKEN Riso, pollo° grigliato, avocado, mango, edamame°, pomodorini, mandorle, salsa bo dressing, salsa teriyaki *(1,6,8)*	13	14.5

FRESH & LIGHT 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 13.5

Insalata mista, pollo°, avocado, carote, cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo, salsa bo dressing

(1,3,5,6,8,11)

GREEN SALAD 12

Insalata mista, avocado, carote, cetrioli, pomodorini, mais, mandorle, salsa di sesamo, salsa bo dressing

(1,3,5,6,8,11)



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 — 14
KIDS LOVE IT
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 — 17
CHEF'S PICK
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 — 15.5
ICONIC
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)


BEEF TARTARE & TRUFFLE SANDO
Clicca qui e lasciati
ispirare dalle
nostre foto

SANDO

Il celebre **sandwich giapponese** reinterpretato in chiave Bomaki con abbinamenti originali e ricchi di gusto.

BEEF TARTARE & TRUFFLE SANDO NEW — 17

Shokupan con tartare di carne° condita con senape, carpaccio di tartufo, maionese giapponese, uova e iceberg croccante servito con patate dolci fritte

(1,3,6,7,8,9,10,11,12)

KATSU-SANDO: THE ORIGINAL — 16

Shokupan con cotoletta di maiale°, iceberg croccante, salsa tonkatsu e maionese giapponese servito con patate dolci fritte

(1,3,6,7,8,9,10,11

CHICKEN SANDO — 15

Shokupan con cotoletta di pollo°, iceberg croccante, maionese giapponese e salsa tonkatsu servito con patate dolci fritte

(1,3,6,7,8,9,10,11



RAW & SUSHI BAR

ABBINA LA NOSTRA CAIPIRINHA MARACUJA

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)

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)

TATAKI DI SALMONE — 20
Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix
(4,6,14)

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 SALMONE — 14.5
Tartare di salmone° con salsa ponzu, yuzu miso, crema di avocado e sakura mix
(1,4,6)

TARTARE DI TONNO & MANGO — 14.5
Tartare di tonno° con carpaccio di avocado e dadolata di mango con salsa ponzu 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)

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


SPICY BEEF TARTARE

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)


SELEZIONE DI URAMAKI:
BOMAKI ICONIC ROLLS

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)

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 1 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
Birra giapponese 33cl, (1)
6

BIRRA ALLA SPINA
(1)
6

ACQUA
Naturale o gasata
2

CAFFÈ
2

AMARO
5

ALCOHOL FREE

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

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

° 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.