

MENU PRANZO

FERIALE

16.00 €

WEEKEND & FESTIVI

21.00 €

Nel menu weekend e festivi è compreso un piatto speciale a persona

Bambini sotto i 130 cm pagano 10,00 €

+ 1€ COPERTO
(BEVANDE E DESSERT SONO ESCLUSI)



Scansiona il QR code per visualizzare il menu

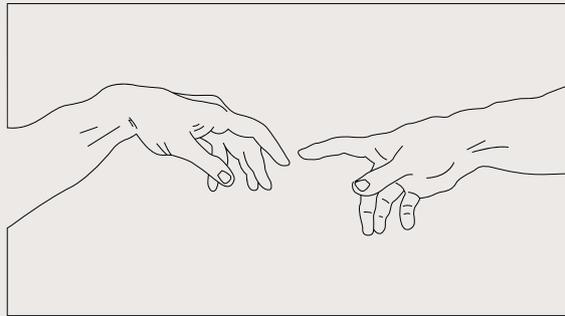
CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, Vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita, non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni

DOVE SIAMO

Viale Valtellina 32 Cinisello balsamo (MI)





Get a Link ...

Le eleganti e contemporanee linee del nostro ristorante, e il nostro interior design con la sua atmosfera romantica, vi invitano ad un'esperienza culinaria unica e confortevole con famiglia e amici.

Il nostro menù vi propone piatti di alta qualità che i nostri chef professionisti preparano con cura, selezionando personalmente gli ingredienti migliori e garantendo la raffinatezza della cucina.

The elegant and contemporary lines of our restaurant, and our interior design with its romantic lighting, invites you to a comfortable and unique dining experience with your family and friends.

Our menu offers you high quality dishes that our experienced chefs prepare by hand selecting the best ingredients that serve the finest cuisine

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.



Cereali
contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

.....

PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali, alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.

*prodotti surgelati

900.

LINK SPECIAL

€12.50

*GNOCCO FRITTO CINESE
GUARNITO CON FETTE DI CRUDO
DI PARMA, STRACCIATELLA E
TARTUFO*



901.

SCALLOPS ROLL

*URAMAKI DI GAMBERO IN TEMPURA
GUARNITO CON CARPACCIO DI CAPESANTE
MARINATE ALLA SOIA, GUARNITO CON
PEPERONCINO E TOBIKO*



€8.00



902.

SCAMPI ROLL

€8.00

*URAMAKI DI GAMBERO
IN TEMPURA, GUARNITO
CON FETTE DI AVOCADO,
PHILADELPHIA, SCAMPI
FRITTI E SALSA TERIYAKI*





903.

MAZARA ROLL

€8.00

*URAMAKI DI SALMONE, MANGO E
AVOCADO GUARNITO CON SALSA
BURRATA E GAMBERO DI MAZARA*



904.

TRUFFLE ROLL

€ 9.00

URAMAKI DI SALMONE FRITTO E
INSALATA, GUARNITO CON FETTE
DI SALMONE SCOTTATO,
PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI,
TARTUFO E GRANELLE DI
PISTACCHIO



905.

LOBSTER ROLL

*URAMAKI DI ASTICE E MANGO,
GUARNITO CON FETTE DI
AVOCADO, MAIONESE E TOBIKO*

€9.00



906.

CHEF'S NIGIRI

NIGIRI DELLO CHEF

€10.00





907.

TRUFFLED SALMON GUNKAN

€ 6.00

*GUNKAN AVVOLTO DA
UNA FETTA DI SALMONE,
GUARNITO CON UOVO DI
QUAGLIA, SALSA AL TARTUFO
E ERBA CIPOLLINA*





908.

TRUFFLED AMAEBI GUNKAN

€ 7.00

*GUNKAN AVVOLTO DA UNA
FETTA DI SALMONE,
GUARNITO CON GAMBERI
DOLCI E SALSA AL TARTUFO*



909.

BUTTERFISH SASHIMI

*SASHIMI DI RUVETTO
(PESCEBURRO)*

 € 12.00



910.

TRUFFLED MAZARA

*GAMBERO ROSSO DI MAZANA
GUARNITO CON SALSA PONZU E
TARTUFO*



€ 6.00



911.

SPECIAL TUNA TARTARE

€ 14.00



*TARTARE DI TONNO
CON UOVA DI
QUAGLIA, TARTUFO,
SALSA LIME E OLIO
D'OLIVA*



912.

SALMON BOWL

*CIOTOLA DI SFOGLIA FRITTA
GUARNITA CON RISO, SPICY TARTARE,
AVOCADO E SALSA TERIYAKI*



€ 12.00



913.

LINK TARTARE 🌶️

€16.00

*TARTARE DI GAMBERI ROSSI,
BRANZINO E ARANCIA CON
SALSA PONZU PICCANTE*





914.

AMALBI TARTARE

€ 15.00

*TARTARE DI GAMBERI DOLCI,
ARANCIA E AVOCADO CON
SALSA MANGO*



915.

SALMON CANNOLI

*CANNOLI DI SALMONE PICCANTE GUARNITI CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI
E GRANELLE DI PISTACCHIO*

€12.00





916.

SEARED EBI TEMPURA

*BOCCONCINI DI GAMBERO IN TEMPURA CON FETTE DI SALMONE
FLAMBÉ, GUARNITO CON PHILADELPHIA E SALSA TERIYAKI E
PHILADELPHIA*

€ 10.00



917.

SCAMPI EXOTIC

SCAMPI IN SALSA PASSION FRUIT

€10.00





918.

RICCIOLA CARPACCIO

€13.00



*CARPACCIO DI RICCIOLA SU LETTO
DI FINOCCHI E ARANCIA*



919.

MUSTARD SALMON CARPACCIO

*CARPACCIO DI SALMONE SU LETTO DI
SALSA ALLA SENAPE E ANETO*



€12.00



920.

GRAN CARPACCIO

€14.00

*CARPACCIO MISTO E TARTARE
DI SALMONE SCOTTATI IN
SALSA PASSION FRUIT*





921.

TUNA TATAKI

€14.00

*TONNO IN CROSTA DI SESAMO
SCOTTATO, GUARNITO
CON FRUTTA MISTA,
GRANELLA DI PISTACCHIO E
SALSA MISO*





922.

SEARED SALMON

*SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO
SCOTTATO GUARNITO CON CREMA AL LATTE
E OLIO AL BASILICO*

€15.00



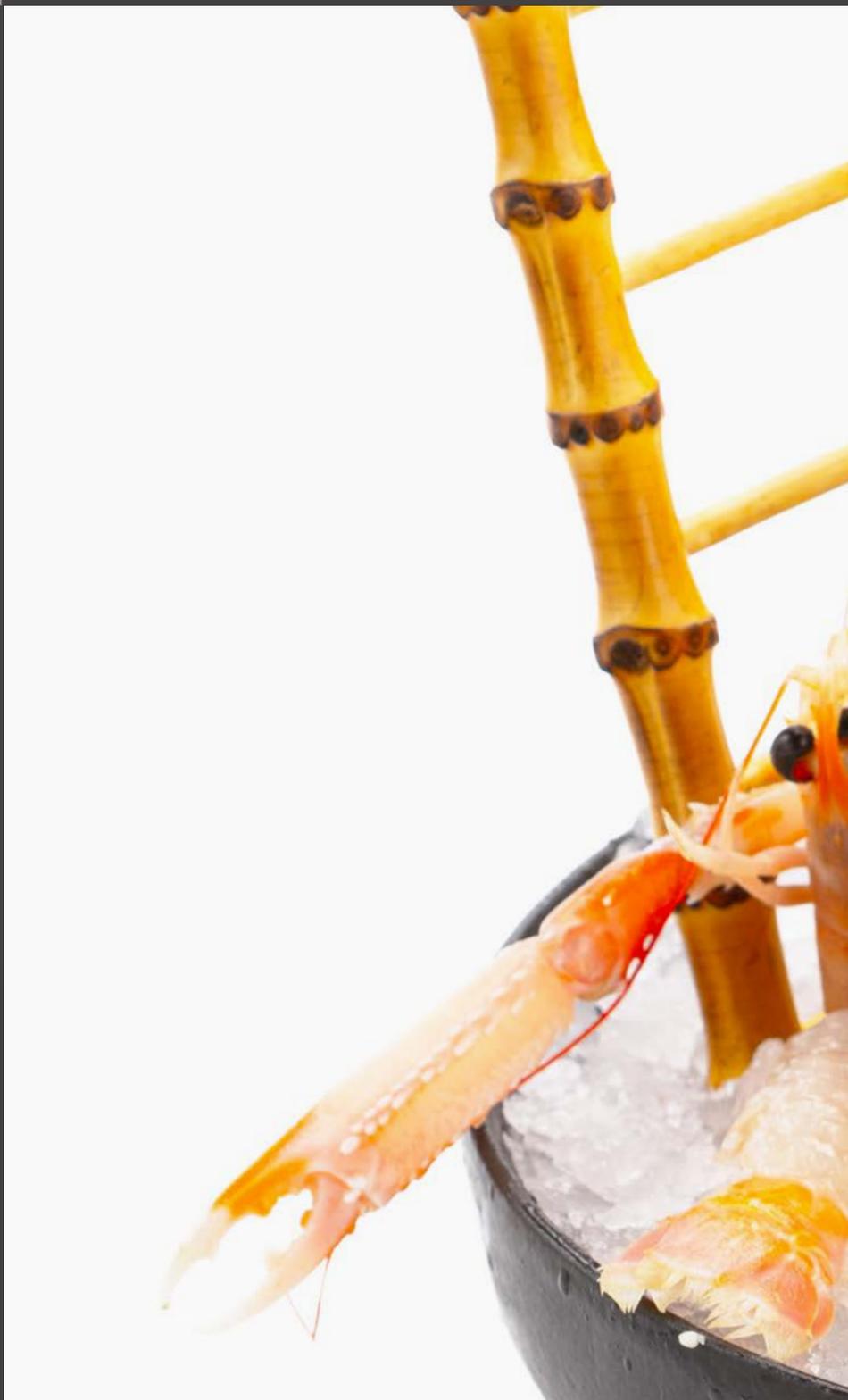


923.

LINK SASHIMI

*SALMONE, TONNO, BRANZINO, RICCIOLA,
GAMBERI, SCAMPI*

€ 18.00





924.

PARADISE SASHIMI

€ 16.00



*SASHIMI MISTO
CON SALSA A
BASE DI BURRATA*





925.

SCALLOPS WITH TOBIKO

€ 10.00

*CAPASANTA IN SALSA
PONZU, GUARNITO CON
TOBIKO ED ERBA CIPOLLINA*



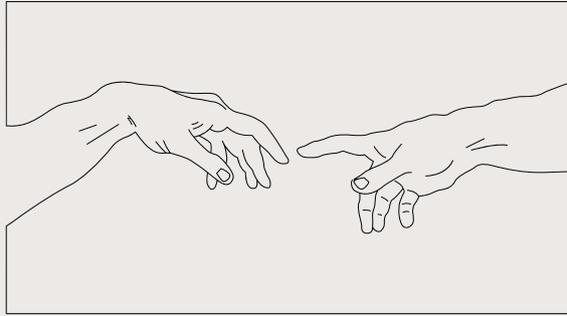
926.

OYSTERS

€ 10.00

OSTRICHE





Get a Link ...

MENÙ PRANZO

ENTRÉE

ANTIPASTI

01. Edamame

FAGIOLI DI SOIA*

€ 4.00



02. Hiyayako

TOFU FRESCO
MARINATO IN SALSA
DI SOIA

€ 3.00



03. Kimchi 🌶️

CAVOLO CINESE
FERMENTATO IN SALSA
PICCANTE E VERDURE

€ 4.00



04. Prawn crackers

NUVOLE DI DRAGO

€ 4.00



05. Spring rolls

INVOLTINI PRIMAVERA CON VERDURE MISTE



€3.00



06. Vietnamese rolls

INVOLTINI VIETNAMITA CON CARNE SUINA, VERDURE E SPAGHETTI DI SOIA



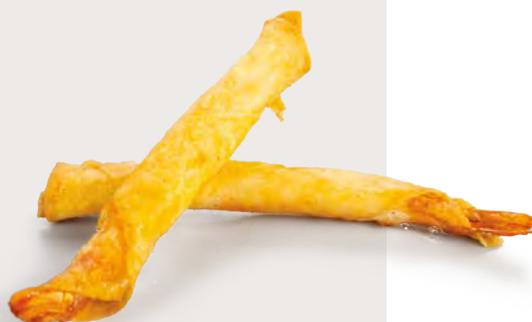
€4.50

07. Shrimp rolls

INVOLTINI CON GAMBERI E EDAMAME*



€4.00



08. Seaweed salad

INSALATA DI ALGHE CON CAROTE, AGLIO, SALSA SOIA ACETATA E OLIO DI SESAMO



€4.00



13. Takoyaki

POLPETTE DI POLPO CON KATSUOBUSHI,
MAIONESE E SALSA TERIYAKI*



€ 6.00





14. Roastbeef rolls

*INVOLTINI DI ROASTBEEF FARCITI CON
RUCOLA, GRANA E GLASSA DI ACETO
BALSAMICO*



€ 6.00



DIM SUM

19. Baozi

BAOZI CON CARNE SUINA



€2.50



20. Bao

PANE AL VAPORE



€3.00

21. Custard bao

BAO CON CREMA ALL'UOVO



€4.00





22. Salmon gua bao

GUA BAO CON SALMONE GRIGLIATO, CETRIOLO, INSALATA, PHILADELPHIA E SALSA TERIYAKI



€7.00



23. Char siu gua bao

GUA BAO CON CARNE MARINATA ARROSTO E INSALATA



€6.00



24. Gyoza

RAVIOLI DI CARNE SUINA ALLA PIASTRA



€6.00



25. Steamed gyoza

RAVIOLI DI CARNE SUINA E VERZA



€6.00



26. Shumai

RAVIOLI DI GAMBERI, CARNE
SUINA E VERDURE*



€ 6.00



27. Veggies gao

RAVIOLI DI VERDURE MISTE



€ 6.00



28. Lo Mai Gai

RISO GLUTINOSO CON POLLO E FUNGHI
ARROTOLATO IN FOGLIA DI LOTO*



€ 8.00

POKE

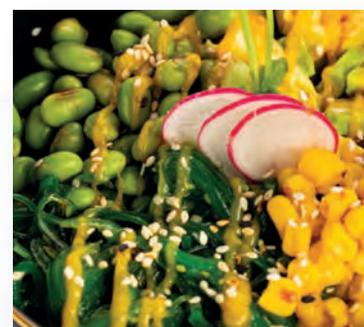


35. Link Poke

*POKE CON TARTARE DI PESCE MISTO, AVOCADO,
MANDORLE, PHILADELPHIA, SESAMO E SALSA TERIYAKI*



€ 12.50



37. Vegan Poke

*POKE CON AVOCADO, EDAMAME, MAIS, GOMA
WAKAME, SESAMO, SALSA MANGO E TERIYAKI*



€ 11.00

SALADS

INSALATE



38. Goma wakame 🌶️
INSALATA DI ALGHE GIAPPONESE



€5.00



39. Yasai salad
*INSALATA MISTA CON CAROTE,
MAIS E POMODORINI*

€4.00



40. Exotic salad
*INSALATA ESOTICA CON MANGO, AVOCADO,
ARANCIA, FINOCCHIO E POMODORINI*

€6.00



41. Mango salad

*INSALATA CON MANGO, AVOCADO
E TARTARE DI SALMONE*



€10.00



42. Fish salad

INSALATA MISTA CON FETTINE DI PESCE MISTO



€8.00

TARTARE

44. Salmon tartare

TARTARE DI SALMONE CON PASTA KATAIFI E
SALSA TARTARE



€12.00



48. Black tartare

RISO VENERE, TARTARE DI SALMONE,
AVOCADO, SCAGLIE DI MANDORLE E
SALSA TERIYAKI



€10.00



49. White tartare

RISO SUSHI, TARTARE DI SALMONE,
AVOCADO, PASTA KATAIFI E SALSA
TERIYAKI



€10.00



50. Tacos miura

TACOS CON SALMONE COTTO SPEZIATO
AL LIME GUARNITO CON PHILADELPHIA
E SALSA TERIYAKI.



€12.00

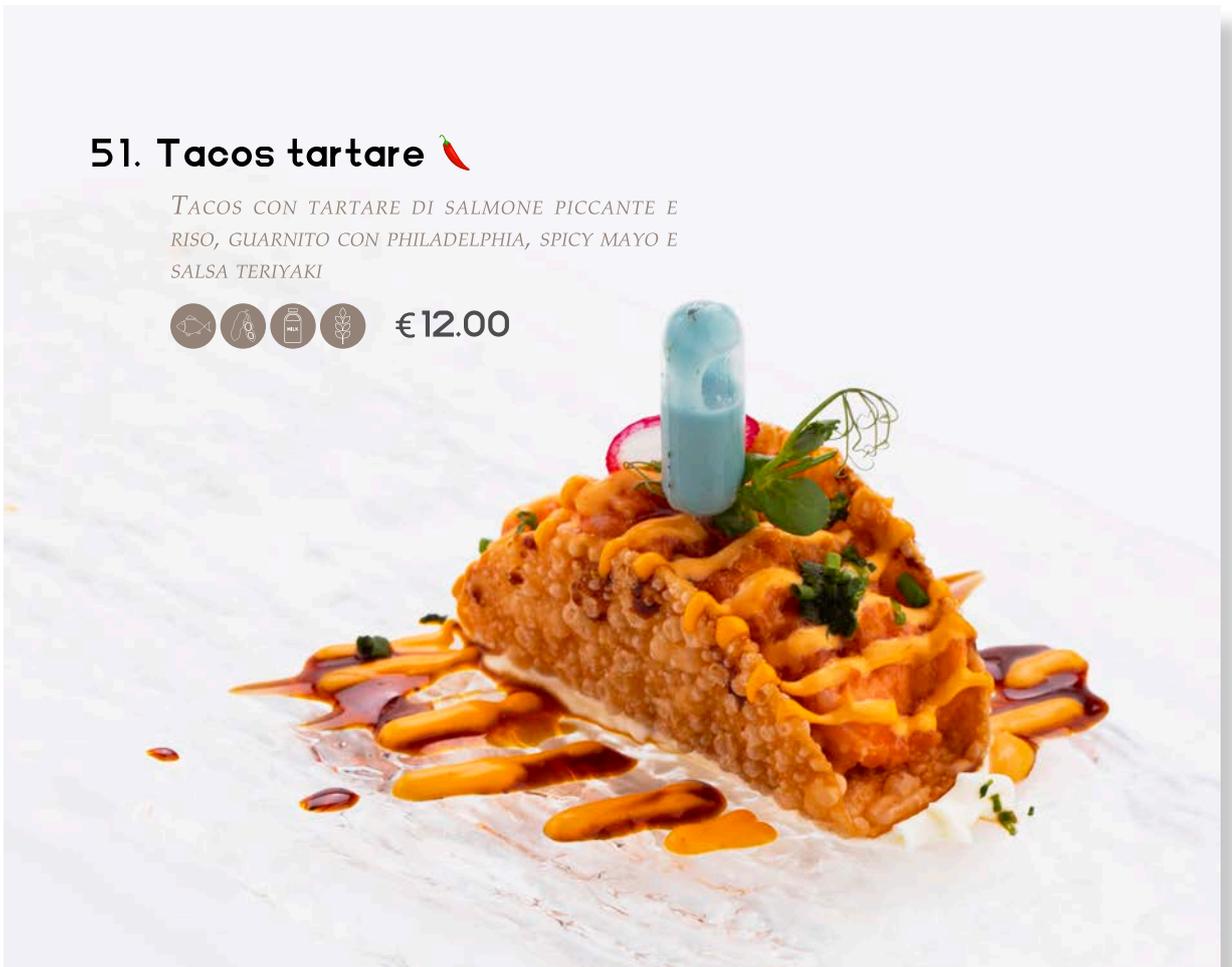


51. Tacos tartare

TACOS CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE E
RISO, GUARNITO CON PHILADELPHIA, SPICY MAYO E
SALSA TERIYAKI



€12.00



NIGIRI



52. Sake

NIGIRI DI SALMONE



€3.00



53. Maguro

NIGIRI DI TONNO



€4.00



54. Suzuki

NIGIRI DI BRANZINO



€3.50



55. Ebi

NIGIRI DI GAMBERO COTTO*



€3.00

56. Nigiri mix

MISTO DI NIGIRI



€8.00



57. Avocado

NIGIRI DI AVOCADO

€3.50



58. Tako

NIGIRI DI POLPO*



€3.40



63. Seared sake 🌶️

NIGIRI DI SALMONE
SCOTTATO, SALSA TERIYAKI,
SPICY MAYO E SCAGLIE DI
MANDORLE



€4.00



65. Seared suzuki 🌶️

NIGIRI DI BRANZINO
SCOTTATO, SALSA TERIYAKI,
SALSA WASABI E GRANELLE DI
PISTACCHIO



€4.50

HOSOMAKI

66. Hosomaki sake

SALMONE



€ 6.00



67. Hosomaki maguro

TONNO



€ 7.00



68. Hosomaki ebi

GAMBERI COTTI



€ 6.00



69. Hosomaki kappa

CETRIOLI

€ 5.00





70. Hosomaki avocado

AVOCADO

€ 6.00

71. Hosomaki mango

RISO VENERE E MANGO

€ 6.00



72. Hosomaki tempura

HOSOMAKI DI GAMBERO IN
TEMPURA, GUARNITO CON SALSA
TERIYAKI E MAIONESE



€ 7.00



73. Hosomaki spicy sake

HOSOMAKI DI SALMONE GUARNITO CON
TARTARE DI SALMONE PICCANTE, SCAGLIE DI
MANDORLE, SALSA TERIYAKI E SPICY MAIO



€ 7.50

FRIED HOSOMAKI



74. Fried hosomaki sake

*HOSOMAKI FRITTO CON SALMONE, GUARNITO
CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA
KATAIFI*



€7.00



76. Fried hosomaki mango

*HOSOMAKI FRITTO CON SALMONE, GUARNITO
CON PHILADELPHIA, MANGO, SALSA MANGO E
PASTA KATAIFI*



€7.50

77. Fried hosomaki strawberry

HOSOMAKI CON SALMONE, GUARNITO CON PHILADELPHIA, FRAGOLE, SALSA TERIYAKI, SALSA MANGO E PASTA KATAIFI



€ 7.50



79. Fried futomaki

FUTOMAKI FRITTO CON SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI, PASTA KATAIFI E GRANELLE DI ARACHIDI



€ 9.00



URAMAKI



80. Uramaki salmon

*URAMAKI DI SALMONE E AVOCADO,
GUARNITO CON PHILADELPHIA*



€8.00



81. Uramaki maguro

*URAMAKI DI TONNO E AVOCADO,
GUARNITO CON PHILADELPHIA*



€9.00

82. Uramaki california

URAMAKI DI SURIMI DI GRANCHIO E AVOCADO, GUARNITO
CON MAIONESE*



€8.00





83. Uramaki spicy salmon

URAMAKI DI SALMONE, GUARNITO CON
TARTARE DI SALMONE PICCANTE E SPICY
MAIO



€10.00



84. Uramaki spicy maguro

URAMAKI DI TONNO, GUARNITO CON
TARTARE DI TONNO PICCANTE E SPICY MAIO



€11.00



85. Uramaki miura

URAMAKI DI SALMONE COTTO, GUARNITO
CON PHILADELPHIA E SALSA TERIYAKI



€10.00



86. Uramaki ebiten

URAMAKI DI GAMBERO* IN TEMPURA, GUARNITO CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€ 10.00

87. Uramaki chicken

URAMAKI DI POLLO* FRITTO E INSALATA, GUARNITO CON CIPOLLA CROCCANTE E SALSA TERIYAKI



€ 9.00



88. Uramaki veggie

URAMAKI DI VERDURE IN TEMPURA, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI, MAIONESE E GRANELLE DI PISTACCHI



€ 9.00

SPECIAL URAMAKI



89. Almond roll

URAMAKI DI SALMONE FRITTO, GUARNITO CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E SCAGLIE DI MANDORLE



€10.00



90. Salmon cheese roll

URAMAKI DI SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€11.00



91. Rocket roll

URAMAKI DI SALMONE E RUCOLA, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE, MAIONESE, SALSA ALLA RUCOLA E CIPOLLA FRITTA



€11.00



92. Pistacchio roll 🍴

URAMAKI DI TARTARE DI SALMONE E INSALATA, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI, SPICY MAYO E GRANELLE DI PISTACCHIO



€12.00

93. Mango roll

URAMAKI DI SALMONE, GUARNITO CON FETTE DI MANGO E SALSA MANGO.



€11.00



95. Rainbow roll

URAMAKI DI SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON FETTE DI PESCE MISTO, PHILADELPHIA E PASTA KATAIFI



€12.00

98. Ebiten plus roll

URAMAKI DI GAMBERO* IN TEMPURA, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E SCAGLIE DI MANDORLE



€13.00



99. Dragon roll

URAMAKI DI GAMBERO IN TEMPURA, GUARNITO CON FETTE DI AVOCADO, TARTARE DI GAMBERI*, SALSA TERIYAKI E SPICY MAIO



€14.00



107. Ananas roll

URAMAKI DI ANANAS E AVOCADO, GUARNITO CON FETTE DI PESCE MISTO, FETTE DI AVOCADO E SALSA MANGO



€13.00



108. No nori roll

URAMAKI DI PESCE MISTO GUARNITO CON TEMPURA, SALSA TERIYAKI E SPICY MAYO



€12.00



109. Oshi salmon

RISO SUSHI, SALMONE PICCANTE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E SCAGLIE DI MANDORLE



€9.00

BLACK URAMAKI

110. Black sake roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON PHILADELPHIA



€ 9.00



111. Black tuna roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON TONNO COTTO E AVOCADO, GUARNITO CON SALSA TERIYAKI E MAIONESE



€ 10.00



112. Black ebi roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON GAMBERO* COTTO E AVOCADO, GUARNITO CON PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E GRANELLE DI PISTACCHIO



€ 12.00



113. Black miura

URAMAKI DI RISO VENERE CON SALMONE COTTO, GUARNITO CON SALMONE SCOTTATO, FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA, SALSA TERIYAKI E MAIONESE



€ 14.00





114. Black ebiten roll

URAMAKI DI RISO VENERE CON GAMBERO* IN TEMPURA, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PATATINE FRITTE



€14.00



115. Black sake plus

URAMAKI DI RISO VENERE CON SALMONE E AVOCADO, GUARNITO CON FETTE DI SALMONE, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€14.00

117. Black oshi 🌶️

RISO VENERE, SALMONE PICCANTE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI E PASTA KATAIFI



€12.00



CHIRASHI

118. Chirashi sake

FETTE DI SALMONE CON SALSA TERIYAKI E
PASTA KATAIFI



€10.00



119. Chirashi mix

FETTE DI PESCE MISTO SCOTTATO CON SALSA
TERIYAKI E SCEGLIE DI MANDORLE



€11.00



121. Chirashi black

RISO VENERE CON FETTE DI SALMONE,
AVOCADO, PHILADELPHIA, SALSA TERIYAKI,
SPICY MAIO E PATATINE FRITTE



€11.00



TEMAKI

122. Temaki sake

TEMAKI CON SALMONE, AVOCADO E PHILADELPHIA



€4.00



123. Temaki maguro

TEMAKI CON TONNO, AVOCADO E PHILADELPHIA



€5.00

124. Temaki spicy sake 🌶️

TEMAKI CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE, INSALATA E SPICY MAIO



€5.00



125. Temaki spicy maguro 🌶️

TEMAKI CON TARTARE DI TONNO, INSALATA E SPICY MAIO



€4.00

126. Temaki california

TEMAKI CON SURIMI*, AVOCADO E
MAIONESE



€ 4.00



128. Temaki miura

TEMAKI CON SALMONE COTTO, SALSA TERIYAKI



€ 6.00



129. Temaki black ebi

TEMAKI DI RISO VENERE CON GAMBERO* IN
TEMPURA, INSALATA E SALSA TERIYAKI



€ 6.50



130. Temaki veg

TEMAKI DI SFOGLIA DI SOIA CON VERDURE IN
TEMPURA, SALSA TERIYAKI



€ 4.00



131. Temaki ebiten

TEMAKI DI SFOGLIA DI SOIA CON
GAMBERO* FRITTO, INSALATA E SALSA TERIYAKI



€ 6.00



132. Temaki beef

TEMAKI DI SFOGLIA DI SOIA CON MANZO COTTO,
RUCOLA E SALSA DELLO CHEF



€ 5.00



GUNKAN



134. Sake

GUNKAN CON TARTARE DI SALMONE
PICCANTE, SALSA ROSA E MAIONESE



€3.00



135. Maguro

GUNKAN CON TARTARE DI TONNO
PICCANTE, SALSA ROSA E MAIONESE



€4.00

136. Ebi

GUNKAN CON TARTARE DI GAMBERO*
COTTO PICCANTE, SALSA ROSA E MAIONESE



€3.50



137. Zucchine

GUNKAN AVVOLTO CON UNA FETTA DI
ZUCCHINA E GUARNITO CON TARTARE
DI SURIMI*



€5.00

139. Gio sake

GUNKAN AVVOLTO DA UNA FETTA DI SALMONE E GUARNITO CON TARTARE DI SALMONE PICCANTE, SALSA TERIYAKI, SPICY MAIO E ERBA CIPOLLINA



€5.00



141. Gio tobiko

GUNKAN AVVOLTO DA UNA FETTA DI SALMONE E GUARNITO DA PHILADELPHIA E TOBIKO



€5.00



142. Gio mango

GUNKAN AVVOLTO DA UNA FETTA DI SALMONE E GUARNITO CON MANGO E SALSA MANGO



€5.00

SUSHI MIX



149. Sushi mix

4PZ NIGIRI, 2PZ HOSOMAKI, 2PZ URAMAKI

      €10.00



150. Sushi mix medium

*4PZ NIGIRI, 4PZ URAMAKI, 2PZ HOSOMAKI,
2PZ GUNKAN*

      €15.00

CARPACCIO

152. Salmon carpaccio

CARPACCIO DI SALMONE CON SALSA PONZU



€ 8.00



SASHIMI



155. Sake

FETTE DI SALMONE



€ 10.00

SOUPS

ZUPPE



158. Miso soup

ZUPPA DI MISO CON ALGHE,
TOFU ED ERBA CIPOLLINA



€3.00



159. Peking soup

ZUPPA PECHINESE AGRO PICCANTE
CON TOFU, UOVO, FUNGHI E BAMBÙ



€4.00



160. Corn and chicken soup

ZUPPA DI POLLO* E MAIS



€4.00

NOODLE SOUPS

SPAGHETTI IN BRODO

162. Classic ramen

SPAGHETTI GIAPPONESI IN BRODO
CON CARNE BRASATA, UOVO SODO,
ALGHE E VERDURE



€ 8.00



163. Ebi ramen

SPAGHETTI GIAPPONESI IN BRODO
CON GAMBERI*, UOVO,
ALGHE E VERDURE



€ 10.00

164. Tempura ramen

SPAGHETTI GIAPPONESI IN BRODO CON GAMBERI
IN TEMPURA, UOVA, ALGHE E VERDURE



€ 10.00



FIRST COURSES

PRIMI PIATTI



165. Link fried rice

RISO VENERE SALTATO CON GAMBERI,
UOVA, VERDURE, KATSUOBUSHI E SALSA XO*



€ 8.00



166. Thai fried rice

RISO SALTATO CON GAMBERI, ANANAS,
UOVA, VERDURE, ANACARDI E CURRY*



€ 8.00



167. White rice

RISO BIANCO



€2.00



168. Cantonese fried rice

RISO CANTONESE CON PISELLI, UOVA E PROSCIUTTO COTTO



€5.00



169. Veggie fried rice

RISO SALTATO CON UOVA E VERDURE



€4.50



170. Japanese curry rice

*RISO IN BIANCO SERVITO CON SALSA CURRY GIAPPONESE
E TONKATSU*



€7.00



171. Black link noodles

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA SALTATO CON FRUTTI DI MARE*, VERDURE, UOVA E KATSUOBUSHI



€ 9.00



172. Teokbokki

GNOCCHI DI RISO COREANI IN SALSA PICCANTE CON CARNE SUINA E VERDURE

€ 8.00



173. Beef rice noodles

SPAGHETTI DI RISO CON MANZO, UOVA E VERDURE



€ 6.50



174. Seafood rice noodles

SPAGHETTI DI RISO CON FRUTTI DI MARE*, UOVA E VERDURE



€ 7.00



175. Chicken glass noodles

SPAGHETTI DI SOIA CON POLLO*
E VERDURE



€6.50



176. Shrimp glass noodles

SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI* E VERDURE



€7.00



177. Ebi yaki soba

SPAGHETTI DI GRANO SARACENO
SALTATI CON GAMBERI*, UOVA
E VERDURE



€7.00



178. Ebi yaki udon

UDON SALTATI CON GAMBERI*,
UOVA E VERDURE



€7.00



179. Pad thai

TAGLIATELLE DI RISO CON GAMBERI*,
VERDURE, UOVA ED ARACHIDI



€8.00



180. Chicken pad thai

TAGLIATELLE DI RISO CON POLLO*,
UOVA, VERDURE ED ARACHIDI



€7.50

FRIED DISHES

FRITTURA

181. Tempura moriwase

TEMPURA DI GAMBERI* E VERDURE



€10.00



183. Yasai tempura

TEMPURA DI VERDURE



€8.00

184. Fried calamari

CALAMARI* FRITTI



€8.00





186. Fried fish

PANGASIO IMPANATO*



€8.00



187. Tonkatsu

COTOLETTA DI MAIALE GIAPPONESE



€6.00



188. Fried chicken

POLLO FRITTO*



€7.00



190. French fries

PATATINE FRITTE*

€3.00

TEPPANYAKI

PIASTRA



191. Grilled prawns

GAMBERI* ALLA GRIGLIA



€10.00

192. Ebi kushi yaki

SPIEDINI DI GAMBERI* ALLA GRIGLIA



€8.00



193. Grilled baby cuttlefish skewers

SPEDINI DI SEPPIOLINE* ALLA GRIGLIA



€10.00

194. Fish skewers

SPIEDINI DI PESCE MISTO
ALLA GRIGLIA



€10.00





195. Yakitori

SPIEDINI DI POLLO ALLA GRIGLIA CON SALSA TERIYAKI*



€ 6.00

196. Grilled vegetables

VEDURE MISTE GRIGLIATE

€ 4.00



197. Grilled salmon

SALMONE ALLA GRIGLIA



€ 8.00

198. Grilled bass

BRANZINO ALLA GRIGLIA



€ 8.50





199. Salmon tataki

*SALMONE IN CROSTA DI SESAMO SCOTTATO, GUARNITO
CON GRANELLE DI PISTACCHIO E SALSA MISO*



€ 10.00





200. Beef tataki

*MANZO SCOTTATO, GUARNITO CON STRACCIATELLA E
SALSA DELLO CHEF*



€12.00



SECOND COURSES

SECONDI PIATTI



201. Salt and pepper shrimps

GAMBERI* SALE E PEPE



€7.00

202. Sweet and sour shrimps

GAMBERI* CON VERDURE IN SALSA
AGRODOLCE



€7.00



203. Coconut curry shrimps

GAMBERI* AL CURRY CON LATTE
DI COCCO ED ANANAS



€7.00



204. Kung pao shrimps

GAMBERI* CON VERDURE IN SALSA
KUNG PAO



€7.00





205. Shrimps with mushroom and bamboo

GAMBERI CON FUNGHI E BAMBÙ*



€7.00



206. Shrimps with veggie

GAMBERI CON VERDURE*



€7.00



207. Almond chicken

POLLO ALLE MANDORLE*



€7.00



208. Lemon chicken

POLLO IN SALSA AL LIMONE*

€6.00



209. Coconut curry chicken

POLLO AL CURRY CON LATTE DI COCCO ED ANANAS*

€6.50



210. Kung pao chicken 🌶️

POLLO CON VERDURE IN SALSA KUNG PAO*



€ 6.00



211. Chicken with mushroom and bamboo

POLLO CON FUNGHI E BAMBÙ*



€ 6.00



212. Spicy cashew chicken 🌶️

POLLO CON ANACARDI PICCANTE*



€ 6.50



213. Black pepper beef

MANZO AL PEPE NERO



€ 7.00



214. Ginger and scallion beef

MANZO CON CIPOLLOTTO E ZENZERO



€ 6.50

215. Beef with potatoes

MANZO CON PATATE



€ 6.50



216. Char siu ribs

COSTINE DI MAIALE MARINATE ARROSTO



€ 6.00



218. Mixed veggies

VERDURE MISTE SALTATE



€ 4.00

WOK



219. Chicken wok

SCODELLA DI POLLO* E VERDURE



€ 6.00



222. Beef wok

SCODELLA DI MANZO E VERDURE



€ 8.00

223. Cauliflower wok

SCODELLA DI CAVOLFIORE E VERDURE



€ 6.50



Dessert & Fruits

DOLCI E FRUTTA

<i>ANANAS</i>	€ 5,00
<i>MANGO</i>	€ 6,00
<i>SORBETTO</i>	€ 5,00
<i>MINI TORTE FRESCHE DI ALTA PASTICCERIA</i>	€ 6,50
<i>MOCHI</i>	€ 2,50/pz
<i>GELATO</i>	€ 5,00

Beverages

BIBITE

<i>ACQUA MINERALE NATURALE 75cl</i>	€ 3,00
<i>ACQUA MINERALE FRIZZANTE 75cl</i>	€ 3,00
<i>ACQUA BOTTIGLIA NATURALE 75cl</i>	€ 4,00
<i>ACQUA BOTTIGLIA FRIZZANTE 75cl</i>	€ 4,00
<i>COCA COLA BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>COCA COLA ZERO BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>FANTA BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>SPRITE BOTTIGLIA 33cl</i>	€ 3,50
<i>THE LIMONE / PESCA BOTTIGLIA 25cl</i>	€ 3,50
<i>TE CALDO VERDE /GELSOMINO</i>	€ 4,00
<i>BIRRA HEINEKEN 66cl</i>	€ 5,00
<i>BIRRA SAPORO 50cl</i>	€ 5,50
<i>BIRRA ASAHI 50cl</i>	€ 5,50
<i>BIRRA KIRIN 50cl</i>	€ 5,50
<i>BIRRA TSINGTAO 65cl</i>	€ 5,50
<i>VINO SFUSO BIANCO 1/2T</i>	€ 6,50
<i>VINO SFUSO BIANCO 1L</i>	€ 12,00
<i>SAKE</i>	€ 5,00

Glasses of wine

CALICI DI VINO

<i>BIANCO GEWÜRZTRAMINER / FALANGHINA</i>	€ 5,00
<i>PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE</i>	€ 5,00
<i>SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT</i>	€ 7,00
<i>ROSSO NEBBIOLO</i>	€ 5,00

Coffee

CAFFÈ

<i>CAFFÈ</i>	€ 1,50
<i>CAFFÈ DECAFFEINATO</i>	€ 1,50
<i>CAFFÈ CORRETTO</i>	€ 2,00
<i>GINSENG</i>	€ 1,80
<i>ORZO</i>	€ 1,80

Digestif

DIGESTIVI

<i>AMARO ITALIANO</i>	€ 3,50
<i>GRAPPA</i>	€ 3,50
<i>WHISKEY & COGNAC</i>	€ 5,00
<i>LIQUORE</i>	€ 3,50
<i>MIRTO</i>	€ 3,50