



All you can eat

MENU' PRANZO

SPECIALE

PREZZO FISSO

PER MENU' COMPLETO

€ 14^{,90}

dal Lunedì al Venerdì

€ 17^{,90}

Weekend e Festivi

i bimbi sotto i 3 anni pagano solo il coperto
dai 3 agli 8 anni pagano la metà

coperto 2€

esclusi bevande e dolci

ALLERGENI E NORMATIVE

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992
sezione III-D.L. n.114/2006. I nostri piatti possono contenere allergeni.



1. Glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

Per evitare spiacevoli inconvenienti, si prega di informare preventivamente il nostro personale responsabile nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana o vegana. Siamo disponibili per consigliarvi nel migliore dei modi. Tutti i nostri piatti potrebbero presentare tracce, seppure eventualmente minime, di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti. Eventuali allergeni sono stati segnalati sotto ai piatti in forma numerica.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della norma sanitaria.

Antipasti caldi

001 Edamame
Fagioli di soia bolliti e sale _____ 3,00€
(1.)

002 Involtni primavera - 3pz
Cappuccio, carote e cipollo e pepe bianco _____ 2,00€
(6.)

005 Pane con uovo - 2pz
Pane dolce al vapore con crema all'uovo _____ 2,00€
(1. 3. 7.)

006 Nuvole di drago
Sfogliatine fritte al sapore di gambero _____ 2,00€
(1. 2.)

007 Pane al vapore - 2pz
Pane dolce al vapore _____ 2,00€
(1. 3. 5. 6. 7. 11.)



008 Pane cinese fritto - 2pz
Pane dolce fritto _____ 2,00€
(1. 3. 5. 6. 7. 11.)

009 Ravioli con carne - 2pz
Ravioli al vapore con ripieno di pancetta e cappuccio _____ 2,00€
(1. 6. 11. 14.)

010 Ravioli alla piastra - 2pz
Ravioli alla piastra con ripieno di pancetta e cappuccio _____ 2,50€
(1. 6. 11. 14.)

011 Ravioli con verdure - 2pz
Ravioli con ripieno di funghi, bambù, spaghetti di soia, carote e cipollo _____ 2,00€
(1. 6. 7. 11.)

304 Xiaomai- 2pz
Ravioli al vapore con ripieno di pancetta, mazzancolle, pangasio, castagna d'acqua e carote _____ 3,50€
(1. 2. 6. 7. 14.)

839 Baozi di Verdure - 1pz
MAX 1 porzione a persona
pane cinese al vapore con ripieno di cavolo cinese, carote, zucchine, mais, spaghetti di soia e zenzero _____ 3,00€
(1. 2. 6. 7. 14.)



Antipasti freddi

- 017 **Tartare di salmone**
Tartare di salmone e avocado con salsa ponzu e
sesamo _____ 8,50€
(1. 4. 11.)
- 021 **Insalata con pesce misto**
Insalata mista, mais e pomodorino, salmone, tonno
pinne gialle, branzino, sesamo e salsa a base di mele — 6,00€
(1. 4. 6. 11.)
- 022 **Insalata con tonno pinne gialle**
Insalata mista, tonno pinne gialle, mais e pomodorino,
sesamo e salsa a base di mele _____ 6,00€
(1. 4. 6. 11.)
- 023 **Insalata con salmone**
Insalata mista, salmone, mais e pomodorino, sesamo
e salsa a base di mele _____ 6,00€
(1. 4. 6. 11.)
- 024 **Insalata con mazzancolle**
Insalata mista con mais e pomodorino, fette di
mazzancolle cotte, sesamo e salsa a base di mele — 6,00€
(1. 2. 6. 11.)
- 025 **Insalata mista**
Insalata mista con mais e pomodorino, sesamo e salsa
a base di mele _____ 4,00€
(1. 6. 11.)
- 026 **Goma wakame**
Insalata di alghe condita con aromi, spezie e sesamo — 4,00€
(1. 6. 11.)



- 501 **Tacos miura**
Tacos con salmone cotto, philadelphia, avocado, kataifi
e teriyaki _____ 6,00€
(1. 3. 4. 6. 13.)
- 302 **Cuore tenero - 2pz**
Pasta sfoglia frita, tartare di salmone, teriyaki,
philadelphia, sesamo e mandorle _____ 3,50€
(1. 4. 6. 7. 11.)
- 312 **Venus tartare**
Tartare di salmone e avocado con riso venere e
sesamo _____ 10,00€
(1. 4. 11.)
- 306 **Orecchie di Giuda arrabbiate**
Funghi "orecchie di Giuda" conditi con
aromi piccanti _____ 6,00€
(1. 6. 11.)
- 822 **Tartare mix**
Tartare di salmone, tonno e gambero crudo con salsa
ponzu e sesamo _____ 10,00€
(4. 11.)



- 515 Ebi spring roll - 2pz
Foglio di riso, mazzancolle in tempura, insalata, cetriolo, avocado e salsa agropiccante _____ 5,00€
(2.)
- 516 Salmon spring - 2pz
Foglio di riso, salmone, insalata, avocado e philadelphia _____ 5,00€
(4.)
- 517 California spring - 2pz
Foglio di riso, tonno in mayo, mazzancolle cotte, insalata, carote e cetriolo _____ 5,00€
(2. 3. 5. 7. 10.)
- 500 Salmon cake
Cake con base di riso bianco sopra, tartare di salmone, avocado, philadelphia, teriyaki e scaglie di mandorle ____ 8,00€
(2. 3. 5. 7. 10.)
- 015 Ebi Yoyo
Pallina croccante con ripieno di philadelphia e gamberi in tempura, sopra teriyaki e scaglie di mandorle _____ 5,00€
(1. 4. 7. 8.)
- 016 Spicy Yoyo
Pallina croccante con ripieno di tartare di salmone e avocado, sopra cipolla fritta e spicy mayo _____ 5,00€
(1. 4.)

Nigiri

- 100 Nigiri salmone - 2pz
Riso con una fetta di salmone _____ 2,50€
(4.)
- 101 Nigiri tonno - 2pz
Riso con una fetta di tonno _____ 3,00€
(4.)
- 102 Nigiri branzino - 2pz
Riso con una fetta di branzino _____ 2,50€
(4.)
- 105 Nigiri mazzancolle - 2pz
Riso e mazzancolle _____ 2,50€
(2.)
- 107 Nigiri avocado - 2pz
Riso, avocado, alghe e sesamo _____ 2,50€
(11.)
- 108 Nigiri salmone flambè - 2pz
Riso con una fetta di salmone flambè, salsa teriyaki e sesamo _____ 3,00€
(1. 4. 6. 11.)
- 223 Nigiri salmone flambè white - 2pz
Riso con una fetta di salmone flambè, salsa teriyaki, philadelphia, kataifi e sesamo _____ 3,50€
(1. 4. 6. 7. 11.)



Gunkan



114 Gunkan zucchine - 2pz

Riso, zucchine, tartare di mazzancolle, tobiko, mayo ed erba cipollina _____ 5,00€
(2. 3. 4. 10.)

224 Gunkan philadelphia - 2pz

Riso, salmone, philadelphia e sesamo _____ 4,50€
(4. 7. 11.)

824 Gunkan white - 2pz

Riso, philadelphia e salsa teriyaki _____ 4,00€
(1. 2. 6. 11.)

Onigiri

330 Onigiri miura - 1pz

Riso, alga nori, salmone cotto, philadelphia, e salsa teriyaki _____ 4,50€
(1. 4. 6. 7.)

331 Onigiri ebiten - 1pz

Riso, alga nori, mazzancolle in tempura, sesamo e salsa teriyaki _____ 4,00€
(1. 2. 6.)

332 Onigiri salmon - 1pz

Riso, alga nori, tartare di salmone e sesamo _____ 4,50€
(4. 11.)

333 Onigiri spicy tuna - 1pz

Riso, alga nori, tartare di tonno, salsa piccante e sesamo _____ 5,00€
(4. 11.)



Uramaki

- 115 California - 8pz
Riso, sesamo, alga nori, avocado, salsa tonnata, mazzancolle cotte _____ 7,50€
(2. 3. 4. 10. 11.)
- 116 Salmon - 8pz
Riso, sesamo, alga nori, salmone e avocado _____ 7,00€
(4. 11.)
- 117 Philadelphia - 8pz
Riso, sesamo, alga nori, philadelphia, salmone e avocado _____ 7,50€
(4. 7. 11.)
- 118 Onion - 8pz
Riso, alga nori, sesamo, salmone cotto, avocado, philadelphia con sopra salmone, cipolla fritta e salsa teriyaki _____ 12,00€
(1. 2. 4. 6. 7. 10.)
- 119 Miura - 8pz
Riso, alga nori, avocado, salmone cotto, philadelphia con sopra riso soffiato e salsa teriyaki _____ 10,50€
(1. 4. 6.)
- 120 Seabass - 8pz
Riso, salmone, avocado, branzino, alga nori e sesamo _____ 10,00€
(4. 11.)



- 121 Spicy salmon - 8pz
Riso, alga nori, tartare di salmone, tobiko, salsa hot chili _____ 10,00€
(4.)
- 122 Spicy kihada maguro - 8pz
Riso, alga nori, tartare di tonno, tobiko, salsa hot chili _____ 10,50€
(4.)
- 123 Rainbow - 8pz
Riso, alga nori, avocado, mayo, surimi e carpaccio di pesce misto _____ 10,00€
(1. 2. 3. 4. 6. 10.)
- 124 Vege - 8pz
Riso, alga nori, sesamo, avocado, carote e cetrioli _____ 7,50€
(11.)
- 125 Ebiten top - 8pz
Riso, alga nori, mazzancolle in tempura, insalata, mayo, kataifi e salsa teriyaki _____ 9,00€
(1. 2. 3. 6. 7. 11.)

126 Crispy Ebi - 8pz
Riso, alga nori, mazzancoll in tempura, avocado
sesamo e spicy mayo _____ 9,00€
(1. 2. 3. 11.)

127 Tobiko - 8pz
Riso, alga nori, mazzancolle in tempura, avocado e
tobiko _____ 8,50€
(1. 2. 4.)

128 Tiger - 8pz
Riso, alga nori, mazzancolle in tempura, carpaccio di
salmone e mayo _____ 10,00€
(1. 2. 3. 4. 10.)

130 Suzuki ten - 8pz
Riso, alga nori, tobiko, branzino in tempura e mayo _____ 10,00€
(1. 3. 4. 10.)

131 Chicken - 8pz
Riso, alga nori, pollo in tempura, philadelphia, kataifi e
salsa teriyaki _____ 8,00€
(1. 6. 7. 11.)



215 Sumo - 8pz
Riso, alga nori, mazzancolle in tempura, spicy mayo,
tartare di surimi e gamberi, salsa teriyaki _____ 10,00€
(1. 2. 3. 4. 6. 11.)

217 Fresh Ebiten - 4pz
Riso, mazzancolle in tempura, sesamo e salsa teriyaki _____ 5,00€
(1. 2. 6. 11.)

221 Oshisushi fritto - 4pz
Riso fritto, tartare di salmone e sesamo _____ 6,00€
(1. 4. 6. 11.)

522 Strawberry roll - 8pz
Riso, alga nori, fragole e philadelphia _____ 8,50€

826 Primavera - 8pz
Riso, alga nori, involtini primavera e salsa chili _____ 7,00€

502 Maguro - 4pz
Uramaki con tonno, avocado e sopra philadelphia _____ 8,50€

827 Sake Mango - 4pz
Salmone e mango con sopra sesamo e salsa mango _____ 8,50€

Hosomaki



- 133 Hosomaki salmon - 6pz
Riso, salmone e alga nori _____ 4,00€
(4.)
- 134 Hosomaki tonno - 6pz
Riso, tonno pinne gialle e alga nori _____ 4,00€
(4.)
- 221 Hosomaki cetriolo - 6pz
Riso, cetriolo e alga nori _____ 3,00€
- 137 Hosomaki Ebi - 6pz
Riso, alga nori e mazzancolle cotte _____ 4,00€
(2.)
- 138 Hosomaki salmon phila fritto - 6pz
Riso, alga nori, salmone, philadelphia e sesamo
teriyaki _____ 4,50€
(1. 3. 4. 6. 7. 11.)
- 140 Hosomaki sumi - 6pz
Riso, alga nori e surimi _____ 3,50€
(1. 3. 4. 6.)
- 211 Hosomaki mazzancolle tempura- 6pz
Riso, alga nori e mazzancolle in tempura _____ 5,00€
(1. 2.)
- 212 Hosomaki avocado - 6pz
Riso, alga nori e avocado _____ 4,00€
- 523 Crispy hosomaki - 6pz
Riso, alga nori, salmone cotto, philadelphia, frittura
esterna con salsa teriyaki e spicy mayo _____ 6,00€
(1. 6. 7. 10.)
- 531 Hosomaki fragola - 6pz
Riso, alga nori, avocado, philadelphia, fragola e salsa
fragola _____ 6,00€
(1. 6. 7.)

Temaki

- 147 Temaki salmon - 1pz
Riso, alga nori, avocado, salmone e sesamo _____ 3,50€
(4, 11.)

- 148 Temaki kihada maguro - 1pz
Riso, alga nori, tonno pinne gialle, avocado e sesamo _ 3,50€
(4, 11.)

- 149 Temaki ebiten - 1pz
Riso, alga nori, mazzancolle in tempura, mayo teriyaki e sesamo _____ 3,50€
(1, 2, 3, 6, 10, 11.)

- 150 Temaki spicy salmon - 1pz
Riso, alga nori, salmone, salsa piccante, tobiko _____ 3,50€
(4.)



- 151 Temaki spicy kihada maguro- 1pz
Riso, alga nori, tonno pinne gialle, salsa spicy, tobiko _ 3,50€
(4.)

- 152 Temaki california - 1pz
Riso, alga nori, salsa tonnata, avocado, mazzancolle cotto e sesamo _____ 3,50€
(2, 3, 4, 10, 11.)

- 153 Temaki miura - 1pz
Riso, alga nori, salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki e semi di sesamo _____ 3,50€
(1, 4, 6, 7, 11.)

Futomaki

- 141 **Futomaki fritto - 4pz**
Riso, alga nori, avocado, surimi, salmone philadelphia,
tobiko e salsa teriyaki _____ 8,00€
(1. 2. 3. 4. 6. 7.)
- 142 **Futomaki Ebiten - 4pz**
Riso, alga nori, tobiko, mayo, mazzancolle in tempura,
kataifi e salsa teriyaki _____ 7,50€
(1. 2. 3. 4. 6. 7. 10.)
- 143 **Futomaki kihada maguro - 4pz**
Riso, alga nori, avocado, philadelphia e tonno pinne
gialle _____ 7,00€
(4. 7.)
- 144 **Futomaki california - 4 pz**
Riso, alga nori, salsa tonnata, avocado e mazzancolle
cotto _____ 6,00€
(2. 3. 4. 10.)
- 145 **Futomaki Ebi - 4pz**
Riso, alga nori, philadelphia, cetriolo, tobiko e
mazzancolle in tempura _____ 7,50€
(1. 2. 4. 7.)
- 146 **Futomaki salmon - 4pz**
Riso, alga nori, avocado, salmone e surimi _____ 6,00€
(1. 2. 3. 4. 6.)



Uramaki venere



- 200 **Black vege - 8pz**
Riso venere, alga nori, avocado, sesamo, cetriolo,
insalata e funghi misti _____ 8,00€
(11.)
- 201 **Black california - 8pz**
Riso venere, alga nori, sesamo, salsa tonnata,
avocado e mazzancolle cotto _____ 9,00€
(2. 3. 4. 10. 11.)
- 205 **Black almond - 8pz**
Riso venere, alga nori, salmone, avocado e scaglie di
mandorle _____ 10,00€
(1. 4.)
- 207 **Black kata - 8pz**
Riso venere, alga nori, mazzancolle in tempura,
maionese, kataifi e salsa teriyaki _____ 12,00€
(1. 2. 3. 6. 7. 10.)

Speciale Juno

MAX 1 porzione a persona

- 525 Halloween roll - 8pz
Zucca fritta, philadelphia, salmone flambato, salsa
teriyaki e polvere shichimi
(1. 4. 6. 11.)

14,00€



Chirashi, carpacci e sashimi



- 154 Chirashi mix
Ciotola di riso ricoperto da carpaccio di salmone,
tonno e branzino, sesamo _____ 9,00€
(4. 11.)

- 155 Chirashi salmone
Ciotola di riso ricoperto da carpaccio di salmone,
sesamo _____ 8,00€
(4. 11.)

- 156 Chirashi Kihada maguro
Ciotola di riso ricoperto da carpaccio di tonno, sesamo 9,00€
(4. 11.)



- 161 Sashimi salmone - 6pz
MAX 1 porzione a persona
Sashimi di salmone _____ 6,00€
(4.)

- 158 Carpaccio salmone - 9pz
MAX 1 porzioni a persona
Salmone con sopra salsa ponzu e sesamo _____ 6,00€
(1. 4. 6. 11.)

Zuppa e Ramen

- 013 Zuppa agropicante
Zuppa a base di funghi, uova, carote, bambù, tofu _____ 4,00€
(2. 3.)

- 014 Zuppa di miso
Zuppa di miso con tofu, alghe ed erba cipollina _____ 4,00€
(2. 5. 6. 11.)

- 825 Zuppa di mais e pollo
Zuppa a base di mais e pollo, uova _____ 4,00€
(2. 3.)



- 040 Ramen mazzancolle e verdure
Spaghetti in brodo a base di pollo con mazzancolle, carote, zucchini, germogli di soia _____ 6,00€
(2. 3. 6. 7. 11.)

- 041 Ramen con verdure
Spaghetti in brodo a base di pollo, carote, zucchini, germogli di soia _____ 5,00€
(2. 3. 6. 7. 11.)

- 039 Ramen pollo e verdure
Spaghetti in brodo a base di pollo con pollo, carote, zucchini, germogli di soia _____ 6,00€
(2. 3. 6. 7. 11.)



Primi

028 Riso al curry con manzo
Riso al curry saltato con carote, zucchine, uova e manzo _____ 5,50€
(3.)

029 Riso alla cantonese
Riso bianco saltato con piselli, prosciutto e uova _____ 4,50€
(3. 9.)

030 Riso con mazzancolle
Riso bianco saltato con mazzancolle, zucchine, carote e uova _____ 5,50€
(1. 2. 3.)

031 Riso con verdure miste
Riso bianco saltato con zucchine, carote e uova _____ 4,00€
(1. 3.)

032 Riso bianco
Riso bianco al vapore con semi di sesamo _____ 2,00€
(11.)



033 Riso con salmone
Riso bianco saltato con zucchine, carote, uova e salmone _____ 5,50€
(1. 3. 4.)

034 Riso con pollo
Riso bianco saltato con zucchine, carote, uova e pollo _____ 5,50€
(1. 3.)

035 Spaghetti di riso con mazzancolle
Spaghetti di riso saltato con mazzancolle, carote, zucchine e germogli di soia, uova _____ 5,50€
(1. 2. 3. 6.)

036 Spaghetti di riso con verdure
Spaghetti di riso saltati con carote, zucchine e germogli di soia, uova _____ 4,50€
(1. 3. 6.)

037 Spaghetti di soia con verdure
Spaghetti di soia saltati con zucchine, carote e
germogli di soia _____ 4,00€
(1. 6.)

038 Spaghetti di soia con mazzancolle
Spaghetti di soia saltati con zucchine, carote,
germogli di soia e mazzancolle _____ 5,50€
(1. 2. 6.)

042 Udon con frutti di mare
Udon saltati con carote, zucchine, germogli di soia,
surimi, calamari, mazzancolle e uova _____ 6,50€
(1. 2. 3. 4. 6. 11. 14.)

043 Udon con pollo
Udon saltati con carote, zucchine, germogli di soia,
pollo e uova _____ 6,50€
(1. 3. 6. 11.)

044 Udon con verdure
Udon saltati con carote, zucchine, germogli di soia e
uova _____ 5,50€
(1. 3. 6. 11.)



045 Yakisoba con frutti di mare
Spaghetti a base di grano saraceno, saltati con carote,
zucchine, germogli di soia, surimi, mazzancolle,
calamari e uova _____ 7,00€
(1. 2. 3. 4. 6. 11. 14.)

046 Yakisoba con verdure
Spaghetti a base di grano saraceno saltato con carote,
zucchine, germogli di soia e uova _____ 6,00€
(1. 3. 6. 11.)

047 Gnocchi di riso con tre delizie
Gnocchi di riso saltati con carote, funghi, bambù,
surimi, calamari, mazzancolle _____ 5,50€
(1. 2. 3. 4. 6. 11. 14.)

842 Spaghetti di soia piccanti
Spaghetti di soia piccanti saltati con cipollo,
peperoncini e carne di maiale _____ 6,00€
(1. 12.)



Secondi

048 Mazzancolle in salsa agrodolce
Mazzancolle saltate in salsa agrodolce con pomodori
e ananas _____ 6,50€
(2. 11.)

049 Mazzancolle con sale e pepe
Mazzancolle saltate con sale, pepe e peperoni _____ 6,50€
(1. 2. 6.)

050 Mazzancolle con salsa piccante
Mazzancolle in salsa piccante con cipolla e peperoni _____ 6,50€
(1. 2. 6. 11.)

051 Mazzancolle al curry
Mazzancolle al curry con cipollo e bambù _____ 6,50€
(1. 2. 6. 11.)

053 Pollo con mandorle
Pollo saltato con mandorle e carote _____ 5,50€
(1. 6. 7.)



054 Pollo in salsa piccante
Pollo in salsa piccante con cipollo e peperoni _____ 5,50€
(1. 6. 11.)

055 Pollo con funghi e bambù
Pollo saltato con funghi e bambù _____ 5,50€
(1. 6.)

056 Pollo al curry
Pollo saltato al curry con cipollo e bambù _____ 5,50€
(1. 6. 10. 11.)

057 Pollo al limone
Pollo saltato con limone _____ 5,50€
(1. 11.)

058 Pollo in salsa agrodolce
Pollo in salsa agrodolce con peperoni e ananas _____ 5,50€
(1. 6. 11.)

059 Manzo al curry
Manzo saltato al curry con cipollo e bambù _____ 6,00€
(1. 6. 10. 11.)



- 060 Manzo in salsa piccante
Manzo in salsa piccante con cipollo e peperoni (1. 6. 11.) 6,00€
- 061 Maiale in salsa agrodolce
Bocconcini di maiale in pastella frita, in salsa agrodolce con ananas e peperoni (1. 6. 11.) 5,50€
- 062 Funghi e bambù
Funghi e bambù saltati (1. 6. 11.) 5,00€
- 063 Germogli di soia saltati
Germogli di soia saltati con carote (1. 6. 11.) 4,00€



Griglia

- 064 Spiedini di mazzancolle - 4pz
MAX 2 porzioni a persona
Teppanyaki di mazzancolle marinati e glassati in salsa teriyaki, sesamo (1. 2. 6. 11.) 6,50€
- 065 Spiedini di pollo - 4pz
MAX 2 porzioni a persona
Teppanyaki di cosce di pollo marinati e glassati in salsa teriyaki, sesamo (1. 6. 11.) 6,50€
- 069 Salmone alla griglia
Teppanyaki di fette di salmone con sopra teriyaki e sesamo (1. 4. 6. 11.) 7,00€
- 070 Gamberoni alla griglia - 4pz
MAX 1 porzioni a persona
Teppanyaki di gamberoni con sopra teriyaki sesamo (1. 2. 6. 11.) 9,00€
- 088 Spiedini di tofu marinato - 4pz
Spiedini di tofu marinato al gusto di pesce con teriyaki e sesamo (1. 2. 4. 6. 11.) 8,00€



Fritti



- 072 Tempura di verdure
Zucchine, carote, zucca, patate dolci in frittura giapponese _____ 6,00€
(1. 6.)



- 073 Tempura mista
Zucchine, carote, zucca, patate dolci e mazzancolle in frittura giapponese _____ 9,00€
(1. 2. 6.)



- 074 Anelli di calamari
Anelli di calamari marinati fritti al panko _____ 6,00€
(1. 6. 14.)

- 075 Cotoletta di pollo
Petto di pollo marinato e fritto al panko con teriyaki _____ 5,00€
(1. 6.)

- 076 Patatine fritte
Patine fritte _____ 3,00€
(1.)

- 077 Chele di granchio
Chele di granchio fritte _____ 3,00€
(1. 4.)

Mix sushi



362 Sushi mix - 8pz

1pz nigiri salmon, 1pz nigiri mazzancolle cotto, 1pz nigiri tonno pinne gialle, 1pz nigiri branzino, 4pz uramaki _____ 8,00€
(1. 2. 4.)

162 Sushi mix - 15pz

2pz nigiri salmone, 2pz nigiri tonno, 2pz nigiri branzino, 2pz nigiri gambero cotto, 4pz uramaki, 3pz hosomaki _____ 12,00€
(1. 2. 4. 11.)

163 Sushi mix - 21pz

2pz nigiri salmone, 2pz nigiri tonno, 2pz nigiri branzino, 2pz nigiri gambero cotto, 4pz uramaki, 3pz hosomaki, 2pz sashimi salmone, 2pz sashimi branzino, 2pz sashimi tonno pinne gialle _____ 18,00€
(1. 2. 4. 11.)

Dessert

- Sorbetto limone _____ 4,00€
- Sorbetto caffè _____ 4,00€
- Cheesecake monterosa
Pan di spagna con crema di formaggio e fragoline ____ 5,00€
(1.3.7.8.)
- Tiramisù savoiardi
Crema di mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè ____ 5,00€
- Tiramisù pistacchio
Tiramisù composto da biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio, deliziosa crema di pistacchio e granella di pistacchio _____ 5,00€
- Tiramisù senza glutine _____ 5,00€
- Crema catalana
Crema catalana con zucchero caramello _____ 5,00€
- Gelato palline - 3pz
Fior di latte, Tè verde, cioccolato e frutti di bosco ____ 4,00€
- Mochi mix - 3pz
Dolce a base di riso _____ 7,00€
- Rocher gluten free
Semifreddo con cioccolato croccante esterno _____ 6,00€
- Cocco e cioccolato gluten free
Biscotto al cocco ripieno di crema alla gianduia, farcito con una delicata mousse al cocco _____ 6,00€
- Cheesecake frutti di bosco gluten free
cheesecake con marmellata ai frutti di bosco sopra ____ 6,00€
- Choconut gluten free
Croccante biscotto al cacao e nocciole, due strati di mousse di cioccolato e nocciole, ricoperta di salsa alla gianduia _____ 6,00€
- Souffle cioccolato _____ 5,00€
- Souffle pistacchio _____ 5,00€



- **Mango e passion fruit gluten free**
Biscotto al cacao farcito con semifreddo al mango e cuore di cremoso al passion fruit _____ 6,00€
- **Cocco ripieno** _____ 6,00€
- **Tartufo cheesecake**
Cheesecake con salsa di fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro _____ 6,00€
- **Tartufo bianco**
Tartufo bianco gelato semifreddo allo zabaione, cuore di gelato al caffè, decorato con granella di meringa ____ 5,00€
- **Tartufo Pistacchio**
Gelato semifreddo al pistacchio, cuore di pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella al pistacchio 5,00€
- **Tartufo classico**
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao _____ 5,00€
- **Gelato vegan**
senza lattosio, 2 palline _____ 4,00€



Dolci fritti

- **Gelato fritto**
Pallina di gelato al fior di latte fritto _____ 5,00€
- **Nutella fritta**
Nutella avvolta da impasto fritto _____ 5,00€



Bevande

- Acqua frizzante 75cl _____ 2,50€
- Acqua naturale 75cl _____ 2,50€
- Coca cola lattina 330ml _____ 3,00€
- Coca zero lattina 330ml _____ 3,00€
- Fanta in lattina _____ 3,00€
- Sprite in lattina _____ 3,00€
- Te Arizona Ginseng e miele 500ml _____ 4,00€
- Te Arizona Mango 500ml _____ 4,00€
- Te Arizona Melograno 500ml _____ 4,00€
- Te Arizona Mirtillo 500ml _____ 4,00€
- Te Gelsomino freddo in lattina 300ml _____ 4,00€
- Te limone in lattina 330ml _____ 3,00€
- Te pesca in lattina 330ml _____ 3,00€
- Mogu mogu lychee 320ml _____ 4,00€
- Mogu mogu mango 320ml _____ 4,00€
- Mogu mogu uva 320ml _____ 4,00€
- Mogu mogu ananas 320ml _____ 4,00€

Birre

- Birra Asahi 500ml _____ 5,00€
- Birra Kirin 330ml _____ 4,00€
- Birra media 40cl _____ 5,00€
- Birra piccola 20cl _____ 3,00€
- Birra Qingtao 640ml _____ 6,00€
- Sakè Piccolo _____ 3,50€
- Vino bianco spina Frizzante 1/2L _____ 5,50€
- Vino bianco spina frizzante 1/4L _____ 3,00€
- Vino bianco spina frizzante 1L _____ 10,00€
- birra Sapporo 330ml _____ 4,00€

Bollicine

- Calice di prosecco _____ 3,50€
- Durello 36 mesi Tessari _____ 25,00€
- Durello Brut Tessari _____ 20,00€
- Franciacorta Brut Ca' Del Bosco _____ 48,00€
- Franciacorta Rose Ca' Del Bosco _____ 68,00€
- Franciacorta Saten Castaldi _____ 38,00€
- Prosecco DOC Treviso De Faveri _____ 18,00€

Vini

- Calice Gewürtztraminer _____ 4,00€
- Calice Lugana _____ 4,00€
- Calice Pinot Grigio _____ 4,00€
- Calice Sauvignon _____ 4,00€
- Calice Soave Pieropan _____ 4,00€
- Calice müller _____ 4,00€
- Calice Valpolicella _____ 4,00€
- Gewürtztraminer S. Michele Appiano _____ 28,00€
- Lugana Santa Cristina _____ 20,00€
- Müller Thurgau S. Michele Appiano _____ 25,00€
- Pinot grigio S. Michele Appiano _____ 25,00€
- Sauvignon S. Michele Appiano _____ 28,00€
- Soave classico Pieropan _____ 19,00€
- Valpolicella Superiore Zenato _____ 22,00€

Amari e distillati

- 903 _____ 3,50€
- Averna _____ 3,50€
- Baileys _____ 3,50€
- Brancamenta _____ 3,50€
- Braulio _____ 3,50€
- Candolini _____ 3,50€
- Disaronno _____ 3,50€
- Fernet branca _____ 3,50€
- Grappa al Ginseng _____ 3,50€
- Grappa di rose _____ 3,50€
- Jack Daniel's _____ 3,50€
- Jagermeister _____ 3,50€
- Limoncello _____ 3,50€
- Liquirizia _____ 3,50€
- Lucano _____ 3,50€
- Montenegro _____ 3,50€
- Nardini _____ 3,50€
- Sambuca _____ 3,50€
- Takara plum _____ 3,50€
- Vecchia Romagna _____ 3,50€
- Vecchio amaro del capo _____ 3,50€
- Unicum _____ 3,50€
- Ciemme _____ 3,50€

Caffè e Tè

- Caffè al ginseng _____ 2,00€
- Caffè americano _____ 1,50€
- Caffè corretto _____ 2,00€
- Caffè doppio _____ 2,00€
- Caffè d'orzo _____ 2,00€
- Caffè espresso _____ 1,20€
- Caffè lungo _____ 1,20€
- Caffè macchiato caldo _____ 1,30€
- Caffè macchiato freddo _____ 1,30€
- Caffè ristretto _____ 1,20€
- Cappuccino _____ 2,00€
- Decaffeinato _____ 1,50€
- Decaffeinato corretto _____ 1,50€
- Decaffeinato macchiato caldo _____ 1,60€
- Decaffeinato macchiato freddo _____ 1,60€
- Macchiatone _____ 2,00€
- Tè Gelsomino Caldo _____ 3,50€
- Tè Verde Caldo _____ 3,50€



JUNO SUSHI

VIA OLMO 7 - 36077 - ALTAVILLA VICENTINA - VI

TEL. +39 0444 158 2887

VUOI ORDINARE DAL NOSTRO SITO?

VAI SU: Junosushi.it

O SCANSIONA IL QR CODE

