

FOOD AND BEVERAGE

BOMAKI

MENÙ

NOVITÀ

MENU LUNCH

STARTERS

SUSHI BAR

URAMAKERIA

BURRITOS

CHIRASHI

SALADS

DESSERT

BEVERAGE

LE NOVITÀ DELLO CHEF

CEVICHE DI BRANZINO / 15.00 €

Branzino°, avocado e latte di cocco si fondono con la vivacità di pomodorini, jalapeño e mango, arricchiti da coriandolo, cipolla rossa e da una nota piccante di peperoncino per un'esperienza esotica che risveglia i sensi (4,11)

TONNO TONNATO / 16.00 €

L'Italia incontra il Giappone in un twist sorprendente. Carpaccio di tonno° e salsa tonnata, arricchita da dry miso e perlage di tartufo, con scorza di lime e yuzu miso (3,4,6,10,14)

SASHIMI MIX / 17.00 €

8 pz - Elegante selezione di sashimi con fettine di tonno°, salmone°, branzino° e gambero rosso° accompagnate da wasabi fresco° e zenzero (1,2,4,12)

TEMPURA MIX / 15.00 €

Un'ode alla croccantezza e alla leggerezza. Gamberi°, branzino° e verdure fresche avvolti in una pastella dorata. Servita con la sua salsa dedicata e al daikon, è una sinfonia di consistenze (1,2,4,6,12)

NIGIRI MAGURO / 6,00€

Il cuore del Giappone nel palmo della tua mano. Fette di tonno° scottato su riso, con una punta di wasabi° fresco che esalta la sua intensità (1,4,6)

NIGIRI SAKE / 6,00€

Dolcezza e brio in un solo boccone. Salmone° scottato che si fonde con il riso, esaltato da una delicata spicy cream (3,4)

NIGIRI SUZUKI / 6,00€

L'eleganza del branzino in un'esperienza gourmet. Branzino° delicato su riso, coronato da perlage di tartufo (4,14)

MENU' LUNCH

Dal lunedì al venerdì

MENU' CHIRASHI / 17,50€ (1, 4, 6, 8, 11)

- Brazilian chirashi: riso, dadolata di tonno° e salmone°, mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame°, peperoncino, semi di sesamo, mandorle, salsa teriyaki
- Zuppa di miso
- Edamame°

MENU' URAMAKI / 17,50€ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11)

- Uramaki Salmon Crispy (8 pz): riso, alga, tartare di salmone°, formaggio spalmabile, scaglie di mandorle, avocado, salsa teriyaki, semi di sesamo
- Coxinha° (2 pz): pastella ripiena di pollo e verdure con spicy cream
- Bolinhos° (2 pz): polpette di baccalà con salsa sweet chilli mango
- Edamame°

MENU' BURRITO / 18,50€ (1, 3, 4, 6, 11)

- Burrito spicy mix: riso, dadolata di salmone°, tonno°, branzino°, avocado, insalata, tobiko°, maionese, salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo
- Zuppa di miso
- Edamame°

I menù lunch sono compresi di coperto e acqua

Hai allergie o intolleranze?
Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la
soluzione più adatta alle tue esigenze!

STARTERS

NACHOS CHEESE & JALAPEÑOS / 7,00€

Croccanti nachos affogati in edamer e cheddar fuso, arricchiti dal brio pungente di jalapeños e paprika (7)

EDAMAME / 4,00€

EDAMAME SPICY / 4,50€

Il benvenuto tradizionale giapponese, semplice e irresistibile. Baccellidi soia al vapore con sale maldon, disponibili nella versione classica o con un vivace tocco di sriracha per gli amanti del piccante (6)

ZUPPA DI MISO / 4,00€

Un caldo abbraccio umami. Brodo di miso profondo e confortante, arricchito da alga wakame° e cipollotti (6)

BITES TO SHARE

GAMBERI AL LIME / 13,00€ **TOP**

Gamberi° in tempura avvolti da spicy cream, yuzu, erba cipollina, semi di sesamo e rinfrescante lime (1,2,3,11,12)

EBI STICKS / 13,00€

L'irresistibile croccantezza dei gamberi° impanati, esaltata da salsa teriyaki, spicy cream e un soffio esotico di curry powder (1,2,3,6)

TAKOYAKI / 8,00€ **NEW**

Le autentiche polpette° di polpo fritte, un'icona dello street food giapponese. Servite con maionese, salsa tonkatsu e katsuobushi (1,3,4,6,9,14)

NIGIRI (2 pz) **NEW**

NIGIRI MAGURO / 6,00€

Il cuore del Giappone nel palmo della tua mano. Fette di tonno° scottato su riso, con una punta di wasabi° fresco che esalta la sua intensità (1,4,6)

NIGIRI SAKE / 6,00€

Dolcezza e brio in un solo boccone. Salmone° scottato che si fonde con il riso, esaltato da una delicata spicy cream (3,4)

NIGIRI SUZUKI / 6,00€

L'eleganza del branzino in un'esperienza gourmet. Branzino° delicato su riso, coronato da perlage di tartufo (4,14)

SUSHI BAR

CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL / 26.00 € **TOP**

Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno° e branzino°, gambero rosso°, capasanta° e tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream scottati con salsa ponzu ed olio evo, avocado, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,2,3,4,6,11,12,14)

TRIS DI TARTARE / 17.00 € **NEW**

Tre anime, tre viaggi di sapore. Tonno° con pistacchio, salmone° con yuzu miso e branzino° con ponzu. Un trio di perfezione (1,2,3,5,6,8)

SASHIMI EXOTIC / 16.00 €

Un'esplosione tropicale di freschezza. Salmone°, tonno° e branzino° accompagnati da gazpacho al mango, passion fruit, phisalis e carambola (4)

TONNO TONNATO / 16.00 € **NEW**

L'Italia incontra il Giappone in un twist sorprendente. Carpaccio di tonno° e salsa tonnata, arricchita da dry miso e perlage di tartufo, con scorza di lime e yuzu miso (3,4,6,10,14)

CEVICHE DI BRANZINO / 15.00 € **NEW**

Branzino°, avocado e latte di cocco si fondono con la vivacità di pomodorini, jalapeño e mango, arricchiti da coriandolo, cipolla rossa e da una nota piccante di peperoncino per un'esperienza esotica che risveglia i sensi (4,11)

TATAKI DI SALMONE / 20.00 €

Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix. Un classico rivisitato con eleganza (4,6,14)

CARPACCIO FLAMBÈ DI SALMONE / 14.50 €

CARPACCIO FLAMBÈ DI TONNO / 14.50 €

CARPACCIO FLAMBÈ DI BRANZINO / 14.50 €

Fettine sottili del pesce° scelto, scottate con salsa ponzu ed olio evo, per esaltarne la delicatezza, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,4,6,11)

SUSHI BAR

TARTARE DI SALMONE / 14.00 €

Tartare di salmone° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato (1,4,6)

TARTARE DI TONNO PISTACCHIO / 14.00 €

L'incontro audace tra la robustezza del tonno°, la morbidezza dell'avocado e della crema al pistacchio e la ricchezza inconfondibile della granella di pistacchio (4,5,6,8)

BO TARTARE / 14.00 € **TOP**

Avocado cremoso, dadolata di salmone°, formaggio spalmabile e mandorle. Un'esplosione di consistenze sigillata da teriyaki, tobiko° e un tocco di sakura mix (1,4,6,7,8)

SASHIMI MIX / 17.00 €

8 pz - Elegante selezione di sashimi con fettine di tonno°, salmone°, branzino° e gambero rosso° accompagnate da wasabi fresco° e zenzero (1,2,4,12)

SASHIMI AMAEBI / 18.00 €

5 pz - Gambero rosso° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,2,6,12)

SASHIMI SAKE / 10.00 €

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

SASHIMI MAGURO / 10.00 €

5 pz - Tonno° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

SASHIMI SUZUKI / 10.00 €

5 pz - Branzino° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine.
Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

URAMAKERIA

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno. I nostri uramaki sono serviti in porzioni da **8 pezzi**.

URAMAKI SIGNATURE

TONNO PISTACCHIO / 15.00 €

Tonno° e formaggio cremoso ricoperto da carpaccio di avocado e arricchito da una croccante granella di pistacchio (4,5,6,8,11)

SALMONE MANGO / 14.00 €

Salmone° e avocado, arricchiti da un vibrante gazpacho al mango (4, 11)

SALMONE ALLA FIAMMA / 14.00 € **TOP**

Audace e goloso, con all'interno salmone° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, salsa spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki (1,3,4,6,11)

TONNO TERIYAKI / 13.50 €

Gambero impanato° all'interno, ricoperto da tartare di tonno°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

SPICY SALMON / 13.00 €

Salmone°, avocado ricoperti da salsa sriracha, spicy cream e da croccantini di tempura. Un'esplosione di sapore e texture (1,3,4,11)

SPICY TUNA / 13.00 €

Tonno°, avocado all'interno, avvolti da carpaccio di avocado, salsa sriracha, spicy cream e dalla croccantezza dei croccantini di tempura (1,3,4,11)

SALMONE CRISPY / 13.00 €

Croccantezza e morbidezza in perfetta armonia. Salmone°, formaggio spalmabile, avocado ricoperti da mandorle e teriyaki (1,4,6,7,8,11)

SALMONE TERIYAKI / 13.00 €

Gamberi° impanati e salmone°, legati da salsa teriyaki e spicy cream. Un roll ricco e avvolgente (1,2,3,4,6,11)

TONNO MARACUJA / 13.00 €

Fresco e tropicale con all'interno asparago e avocado ricoperto da tartare di tonno° e salsa al maracuja (4,11)

VEGGIE TARTUFO / 12.50 €

Sorprendente e gustoso, con all'interno asparago e avocado, all'esterno avocado, purea di pistacchio, carpaccio di tartufo e granella di pistacchio (1,5,6,8,11)

BRANZINO YASAI / 12.50 € **NEW**

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da carpaccio di branzino°, salsa maio wasabi ed emulsione di basilico (1,3,4,10,11)

YASAI ROLL / 12.00 €

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da zucchine, emulsione di olio al basilico e veggie maio (1,11)

Coperto: 3€ (eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 1€)
Acqua: 2€

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

URAMAKI CLASSIC

DRAGON FLAME / 12.00 € **NEW**

Gambero° impanato all'interno avvolto da tobiko° rosso e un tocco deciso di salsa carolina (1,2,4,6,11)

DRAGON CLASSIC / 11.50 € **TOP**

Un classico intramontabile, con all'interno gambero° impanato e ricoperto da avocado e salsa teriyaki (1,2,6,11)

DRAGON GIALLO / 11.00 €

Gambero° impanato all'interno, ricoperto da maionese, croccantini in tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,6,11)

VEGGIE ROLL / 11.00 €

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (8,11)

SALMONE E AVOCADO / 10.00 €

TONNO E AVOCADO / 10.00 €

Classici intramontabili per gli amanti della purezza (4,11)

URAMAKI SPECIAL

SALMONE E GAMBERO ROSSO / 17.50 €

La dolcezza del salmone° incontra la delicatezza del gambero rosso°, con avocado, ponzu e olio evo (1,2,4,6,11,12)

ASTICE GRATINATO / 17.00 € **TOP**

Irresistibile e prelibato, con all'interno gambero impanato° e avocado, all'esterno carpaccio di avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11,12)

CARNAVAL / 17.00 €

Un'esplosione di sapori e colori, come una festa brasiliana. Branzino°, salmone°, tonno° e avocado, scottati con salsa ponzu e olio evo e perlage di tartufo (1,4,6,11,14)

SALMONE TARTUFO / 16.50 €

L'incontro sofisticato tra salmone° e la ricchezza del tartufo. Con formaggio spalmabile e avocado (4,7,11)

KITCHEN SELECTION

SAKE TERIYAKI / 16.00 €

Filetto di salmone° alla griglia con salsa teriyaki accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,4,6,11)

TEMPURA MIX / 15.00 € **NEW**

Un'ode alla croccantezza e alla leggerezza. Gamberi°, branzino° e verdure fresche avvolti in una pastella dorata. Servita con la sua salsa dedicata e al daikon, è una sinfonia di consistenze (1,2,4,6,12)

POLLO KARAAGE / 13.00 €

Bocconcini di pollo impanato con panko giapponese, croccante fuori e tenero dentro. Servito con riso, salsa teriyaki e maionese (1,3,6,9)

POLLO TERIYAKI / 12.00 € **NEW**

Pollo tenero in salsa teriyaki caramellata accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,6,11)

BURRITOS

BURRITO SALMON SPICY / 15,00€

Un'audace fusione di sapori in una morbida crepe di soia. Salmone°, riso, spicy cream, insalata, pesca sciroppata, gamberi° impanati e salsa guacamole (1,2,3,4,6)

BURRITO PICANHA / 15,00€ **TOP**

Il sapore ricco della picanha saltata con salsa yakiniku si sposa con riso, avocado, insalata, mais dolce e crepe di soia con sesamo (1,3,6,10,11)

BURRITO POLLO TERIYAKI / 15,00€

Il comfort food nipponico in formato burrito. Pollo con salsa teriyaki, riso, avocado, formaggio spalmabile e jalapeño racchiusi in una crepe di soia (1,3,6,7)

Hai allergie o intolleranze? Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze!

CHIRASHI

MONTE FUJI CHIRASHI / 16,00€

Una montagna di sapori in una ciotola. Riso con tartare di salmone°, tonno° e capasanta° arricchito da avocado, spicy cream, zenzero, tobiko°, salsa ponzu, olio evo, wasabi° fresco, salsa teriyaki e semi di sesamo (1,3,4,6,11,14)

BRAZILIAN CHIRASHI / 15,00€

Un'esplosione di colori e sapori tropicali. Ciotola di riso con dadolata di tonno°, salmone°, mango e avocado, arricchito da alga wakame°, semi di sesamo, mandorle e dalla dolcezza del gazpacho al mango e della salsa teriyaki (1,4,6,8,11)

SALADS NEW

CHICKEN SALAD / 12.00 €

Insalata mista con pollo alla griglia, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,6,8,11)

SALMON SALAD / 13.00 €

Fresca e vivace. Insalata mista con carpaccio di salmone°, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,4,6,8,11)

GREEN SALAD / 9.00 €

Insalata mista con fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mais, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,6,8,11)

Coperto: 3€ (eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 1€)
Acqua: 2€

DESSERT

BLACK TOKYO° / 6,50€

Tortino caldo dal cuore fondente. Un piacere per i veri amanti del cioccolato (1,3,6,7)

CHEESECAKE° / 6,50€

Classica cheesecake fresca, un dessert leggero e dal sapore esotico, a scelta tra topping al mango o al maracuja (3,6,7,8)

CHOCO COCCO° / 6,50€

La dolcezza intensa del cioccolato unita alla freschezza del cocco, un dessert cremoso che trasporta in terre tropicali (3,5,6,7,8)

MOCHI SELECTION° (2 PZ) / 6,50€

Classici dolcetti giapponesi: morbidi e ripieni di gelato, scegli tra:

mango (1,3,5,6,7,8,12)

vaniglia (1,6,7,8)

pistacchio (1,3,5,6,7,8)

cioccolato (1,6,7,8)

CAFFETTERIA

CAFFE' / 2,00€

espresso, deca, d'orzo

CHA' VERDE / 2,00€

AMARO / 5,00€

Sambuca, Montenegro, Amaro del Capo, Hierbas

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

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

SIGNATURE

TROPICAL BREEZE / 8,00€

Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja

CAIPIRINHA CLASSICA / 7,50€

CachaÇa Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

CachaÇa Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIRINHA SAKÈ CLASSICA / 7,50€

Sakè, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA SAKÈ AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Sakè, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIROSKA CLASSICA / 7,50€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

MOJITO SAKE CLASSICO / 7,50€

Sakè, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO SAKÈ AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Sakè, soda, lime, menta e zucchero pestati, maracuja o mango

BRAZILIAN COOLER/ 9,00€

Bombay Sapphire gin, succo di lime, mango, maracuja, ginger ale

EXOTIC SPRIZ / 8,00€

Aperol, prosecco, mango

CLASSICI

SPRITZ / 7,50€

Aperol/Campari, prosecco, soda

PALOMA CAZADORES / 9,00€

Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo

PALOMA PATRON / 12,00€

Tequila Patron, lime, soda al pompelmo

MARGARITA CLASSICO / 8,00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

MARGARITA AI FRUTTI ESOTICI / 9,00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime, mango o maracuja

MARGARITA PATRON / 12,00€

Tequila Patron, Triple sec, succo di lime, mango, maracuja o classica

MOJITO CLASSICO / 7,50€

rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Ai frutti esotici: maracuja o mango

AMERICANO / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

NEGRONI / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

SBAGLIATO / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

GIN TONIC CORNER

BOMBAY SAPPHIRE / 9,00€

Classico london dry

MALFY AL POMPELMO / 12,00€

Gin italiano al gusto di pompelmo rosa

MARE / 12,00€

Gin mediterraneo aromatizzato

HENDRICK'S / 12,00€

Rinfrescante dal carattere forte

ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO / 7,00€

classico, mango o maracuja

VIRGIN CAIPIRINHA / 7,00€

classico, mango o maracuja

BIBITE

ESTATHÉ / 3,50€

pesca o limone

COCA COLA / 3,50€

COCA ZERO / 3,50€

FANTA / 3,50€

ACQUA / 2,00€

naturale o gasata

VINI

VINO BIANCO

Brolettino Lugana

Cà dei Frati (Lombardia)

Sharjs Ribolla Gialla

Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)

Sauvignon Fallwind

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

VINO ROSSO

Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

ROSÉ

Rosa dei Frati

Cà dei Frati (Lombardia)

BOLLICINE

Cuvée Prestige

Ca' del Bosco (Franciacorta)

Satèn Brut

Monterossa (Franciacorta)

Prosecco di Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

CALICE

BOTTIGLIA

35,00€

30,00€

6,50€

28,00€

6,00€

26,00€

6,50€

26,00€

6,00€

24,00€

6,00€

23,00€

6,50€

26,00€

30,00€

10,00€

60,00€

40,00€

6,00€

23,00€

BIRRE

PORETTI 4 LUPPOLI / 5,50€

Birra media alla spina

ASAHI / 5,50€

Birra giapponese (33 cl)

KIRIN / 5,50€

Birra giapponese (33 cl)

BRANQUINHA / 5,50€

La nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero (33 cl)

BOMAKI