



BOMAKI

URAMAKERIA NIPPO BRASILIANA

MENU

#WESHAREDELICIOUSHAPPINESS



BEBIDAS

(APIRINHA (CACHAÇA)

classica

€ 7,50

.....
maracuja - mango - pompelmo

€ 8,00

(AIPIROSKA (VODKA)

classica

€ 7,50

.....
maracuja - mango - pompelmo

€ 8,00

MOJITO (RUM)

classica

€ 8,00

.....
maracuja - mango - pompelmo

€ 8,50

Altri cocktails

SPRITZ

€ 7,50

MANGO SPRITZ

€ 8,00

aperol, prosecco, mango

GIN TONIC (AGUA DAS AGUAS)

€ 11,00

Amazzoni gin brasiliano original & tonic water

GIN TONIC MALFY

€ 11,00

Gin Italiano

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

MOJITO SAKE

€ 8,00

classico o gusto a scelta

VIRGIN MOJITO

€ 7,00

classico o gusto a scelta

CAIPIRINHA SAKE

€ 7,50

classica o gusto a scelta

BRAZILIAN COOLER

€ 9,00

Amazzoni gin, succo di lime,
mango, maracuja, ginger ale

MARGARITA

€ 8,00

Per la preparazione dei drinks sono utilizzati
frutta fresca e polpa di frutta surgelata

**Consulta la nostra carta dei vini
e le nostre birre selezionate
in fondo al menù.**

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





NOVIDADE!

Prova uno dei nostri nuovi piatti, puoi scegliere tra:

PER INIZIARE

SOBRASITAS (1,3,4,6)

€ 10,00

Nachos di mais, barbabietola e carbone nero, cubetti di salmone e tonno, maionese, salsa teriyaki guacamole, jalapeños, coriandolo

URAMAKI

AVOSALMON (4,3,8,12)

€ 12,00

riso, alga, salmone impanato, carpaccio di salmone, spicy cream, carpaccio di avocado, tobiko, semi di sesamo

TAKO TUNA (3,4,11,12,14)

€ 13,00

riso, alga, polipo, tonno, avocado, spicy cream, mayo-jalapeño, semi di sesamo

COCKTAIL DI GAMBERI ROLL (2,3,4,11)

€ 12,50

riso, alga, gamberi cotti al vapore, alga, salmone, avocado, salsa cocktail, semi di sesamo

DOLCI

HAPEU DE PALHA (1,3,7,6,10,13)

€ 5,00

torta con crumble di anacardi e salsa alla goiaba

PEGA MARIDO (1,3,7)

€ 5,00

torta morbida al cocco con frutti di bosco e scaglie di cioccolato bianco

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



PARA INICIAR

SOBRASITAS (1,3,4,6)  € 10,00

Nachos di mais, barbabietola e carbone nero, cubetti di salmone e tonno, maionese, salsa teriyaki, guacamole, jalapeños, coriandolo

EDAMAME (6) X2 PERS. € 4,50

bacelli di soia con sale

Tartare

TARTARE DI TONNO (1,4,6) € 13,00

con salsa ponzu e riso soffiato

TARTARE DI SALMONE (1,4,6) € 12,00

con salsa ponzu e riso soffiato

TARTARE (EVICHE) (2,4,14) € 16,00

polipo°, orata di Orbetello, gambero rosso Sicilia°, pomodoro, salsa ceviche, mango, cipolla rossa, coriandolo

BO-TARTARE (1,4,6,7,8) € 12,00

dadolata di salmone, avocado, philadelphia, pomodoro secco, mandorle, tobiko, salsa teriyaki

TARTARE TONNO & PISTACCHIO (4,7,8) € 14,00

tartare di tonno, avocado, granella pistacchio, salsa pistacchio

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



Sashimi e carpacci

SASHIMI EXOTIC (2,4,14) € 17,00

12 pz di pesce misto, salsa gazpacho al mango, frutto della passione, capesante°, gambero rosso° sicilia, tonno, branzino, salmone

SASHIMI DI SALMONE (LASSICO) (4) € 16,00

12 pz di salmone con wasabi fresco e zenzero

TATAKI DI SALMONE (4,6,14) € 12,00

sashimi di salmone scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo

CARPACCIO FLAMBÉ (1,4,6,11) € 15,00

salmone, tonno e branzino scottati con salsa ponzu, olio Evo, erba cipollina, sesamo, sakura mix

Salgadinhos

PASTEL° 5 PZ (1,3,5) € 7,00

pastella ripiena di carne di manzo accompagnati da salsa sweet chilli mango e maio wasabi

(OXINHA° 5 PZ (1,3,5) € 7,00

pastella ripiena di pollo e verdure accompagnati da salsa sweet chilli mango e maio wasabi

Cucina calda

POLLO KARAAGE (1,3,6) € 13,00

bocconcini di pollo fritto con riso bianco accompagnati da maionese e salsa teriyaki

INVOLTINI DI GAMBERI (1,2,3,6,12) € 13,00

gamberi° impanati con panko giapponese, accompagnati da salsa teriyaki spicy cream e curry powder

ZUPPA DI MISO (6) € 3,50

RISO BIANCO € 2,50



URAMAKERIA

SALMONE

AVOSALMON (1,3,4,11)

€ 12,00

riso, alga, salmone impanato°, carpaccio di salmone, spicy cream, carpaccio di avocado, tobiko, semi di sesamo

SALMONE CRISPY (1,4,6,7,8,11)

€ 11,00

riso, alga, tartare di salmone, philadelphia, scaglie di mandorle, avocado, salsa teriyaki, semi di sesamo

SALMONE MANGO (4,11)

€ 13,50

riso, alga, tartare di salmone, gazpacho al mango, avocado, semi di sesamo

SALMONE SPICY (1,3,4,11,12)

€ 12,00

riso, alga, avocado, tartare di salmone, spicy cream, croccantini in tempura, salsa sriracha, semi di sesamo

SALMONE BACON (1,4,6,7,11)

€ 13,50

riso, alga, tartare di salmone, philadelphia, avocado, bacon, salsa teriyaki, semi di sesamo

SALMONE WASABI (1,4,6,11,12)

€ 12,50

riso, alga, salmone, avocado, carpaccio di salmone scottato con olio extra-vergine d'oliva, salsa ponzu, wasabi fresco, semi di sesamo

(HEETOS) SALMONE (1,4,6,7,11)

€ 12,00

riso, alga, tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki, philadelphia, cheetos sbriciolati, semi di sesamo

SALMONE ALLA FIAMMA (1,3,4,6,11,12)

€ 13,00

riso, alga, salmone, avocado, spicy cream, jalapeños, salsa teriyaki, croccantini di tempura, carpaccio di salmone scottato alla fiamma, semi di sesamo

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

SALMONE TERIYAKI (1,2,3,4,6,11,12) € 12,50

riso, alga, carpaccio di salmone scottato° alla fiamma, gamber impanato°, avocado, spicy cream, salsa teriyaki, semi di sesamo

SALMONE DA BAHIA (1,3,4,11,12) € 11,50

riso, alga, salmone impanato, avocado, tobiko, carpaccio di mango, spicy cream, croccantini di tempura, semi di sesamo

SALMONE SWEET 'N SOUR (1,4,6,8,11,12) € 12,50

riso, alga, carpaccio di salmone scottato alla fiamma, avocado, ripieno di salmone, salsa spicy miso con tobiko, pistacchi, semi di sesamo

TONNO

TAKO TUNA (1,3,4,11,12,14) € 13,00

riso, alga, polipo, tonno, avocado, spicy cream, mayo-jalapeño, semi di sesamo

TONNO GUACAMOLE (1,2,3,4,6,11) € 12,50

riso, alga, carpaccio di tonno scottato con olio Evo, gamberi impanati°, salsa ponzu, guacamole, maionese, semi di sesamo

TONNO TERIYAKI (1,2,3,4,6,11,12) € 12,50

riso, alga, tartare di tonno, gambero impanato°, salsa teriyaki, spicy cream, avocado, semi di sesamo

TONNO MARACUJA (4,11,12) € 12,00

riso, alga, tartare di tonno, insalata, avocado, salsa al maracuja, semi di sesamo

EXTRA SPICY TUNA (1,4,11,12) € 12,00

riso, alga, tartare di tonno, avocado, salsa spicy, jalapeños, croccantini di tempura, sriracha sauce, semi di sesamo

TONNO & GAMBERI (1,2,3,4,8,11,12) € 12,50

riso, alga, gamberi impanati°, avocado, carpaccio di tonno scottato alla fiamma, salsa spicy, jalapeños, granella di pistacchio, semi di sesamo

TONNO & PISTACCHIO (4,7,8,11) € 13,00

riso, alga, tartare di tonno, philadelphia, avocado, granella di pistacchio, semi di sesamo

PESCE BIANCO

BRANZINO (EVICHE (4,11,12)

€ 13,00

riso, alga, dadolata di branzino marinato con lime e zenzero, coriandolo, mango, cipolla rossa, insalata, avocado, sriracha sauce, semi di sesamo

BRANZINO BASILICO (1,4,11,12)

€ 13,00

riso, alga, carpaccio di branzino, branzino impanato, basilico, avocado, salsa maio wasabi, semi di sesamo

FRIENDS OF THE SEA ROLL (1,2,3,4,11,12) *

€ 14,00

riso, alga, orata di Orbetello, gambero impanato°, avocado, spicy cream, guacamole, pomodoro secco, capperi salati, olio Evo, semi di sesamo

DRAGON ROLL

(CLASSIC (1,2,3,6,11)

€ 11,00

riso, alga, gambero impanato°, avocado, maionese, salsa teriyaki, semi di sesamo

GIALLO (1,2,3,6,11)

€ 11,00

riso, alga, gambero impanato°, croccantini di tempura, maionese, salsa teriyaki, semi di sesamo

MESSICANO (1,2,6,7,11)

€ 11,00

riso, alga, gambero impanato°, nachos sbriciolati, avocado, jalapeños, salsa cheddar, salsa teriyaki, semi di sesamo

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



VEG

VEGGIE (8,11)

€ 10,00

riso, alga, avocado, mango,
mandorle, insalata, semi di sesamo

VEGGIE TARTUFO (8,11,14)

€ 12,00

riso, alga, semi di sesamo, avocado, insalata iceberg,
purea di pistacchio, granella di pistacchio, carpaccio di tartufo

VEGGIE (HEESE (7,11)

€ 10,00

riso, alga, avocado, insalata, parmigiano reggiano,
emulsione di basilico, cheddar, semi di sesamo

VEGGIE PISTACCHIO (7,8,11)

€ 10,00

riso, alga, avocado, insalata, philadelphia, granella di
pistacchi, semi di sesamo

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

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



SPECIAL ROLLS

COCKTAIL DI GAMBERI ROLL (2,3,4,11) € 12,50

riso, alga, gamberi cotti al vapore, salmone, avocado,
salsa cocktail, semi di sesamo

ASTICE GRATINATO (1,2,3,4,6,11,12) € 16,50

riso, alga, tartare di astice gratinato°, gambero impanato°,
avocado, tobiko, salsa teriyaki, spicy cream, semi di sesamo

SALMONE & TARTUFO (4,7,11,14) € 16,50

riso, alga, tartare di salmone, avocado, philadelphia,
carpaccio di tartufo nero, semi di sesamo

CARNAVAL (1,2,4,6,11,14) € 16,50

riso, alga, carpaccio di tonno, branzino, salmone,
gambero rosso° scottato con olio Evo, avocado,
perlage di tartufo nero, salsa ponzu, semi di sesamo

ASTICE GRATINATO AL MANGO (1,2,3,4,6,11,12) € 17,00

riso, alga, gambero impanato°, carpaccio di mango,
avocado, spicy cream, gazpacho al mango, astice gratinato,
semi di sesamo, salsa teriyaki, tobiko

SALMONE & GAMBERO ROSSO (1,2,4,6,11,12) € 17,50

riso, alga, salmone scottato, gambero rosso,
avocado, salsa ponzu, olio EVO, semi di sesamo

ITALIAN ROLL (1,2,3,4,11,12) € 14,00

riso, alga, gamberi impanati°, astice gratinato, tobiko,
carpaccio di tonno, spicy cream, avocado, pomodorini,
basilico, origano, olio Evo, semi di sesamo

FINEST ROLL (3,4,6,7,8,11) € 15,00

riso, alga, salmone scottato, carpaccio di tartufo,
purea e granella di pistacchio, avocado, semi di sesamo

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



(HIRASHI

Un classico della tradizione giapponese con gli stessi ingredienti del sushi, ma serviti in ciotola a cui aggiungiamo il nostro tocco nippo-brasiliano

BRAZILIAN (HIRASHI (1,4,6,8,11)

€ 14,00

riso, dadolata di tonno e salmone, mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame°, semi di sesamo, mandorle, salsa teriyaki

JAPANESE (HIRASHI (1,4,6,10,11)

€ 14,50

riso, carpaccio di salmone, wasabi fresco, alga wakame°, wasabi yuzu dressing, semi di sesamo, zenzero

SAKEBI (HIRASHI (1,2,3,4,6,10,11,12)

€ 14,00

riso, salmone, gamberi impanati°, wakame salad°, avocado, ceci, semi di sesamo, salsa al sesamo, salsa teriyaki, wasabi yuzu dressing

(HIRASHI SCOTTATO (1,3,4,6,11,12)

€ 14,50

riso, tonno, salmone, branzino scottato, wakame salad°, carote, avocado, olio Evo, pomodorini, kizami nori, semi di sesamo, salsa teriyaki, salsa ponzu, spicy cream

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

TACOS* Y BURRITOS

*Non disponibile nel ristorante di Milano Foppa

TACOS POLLO (1,3,6)

sfoglia di grano ripiena di pollo impanato con panko giapponese, salsa teriyaki, salsa honey-mayo, guacamole, sakura mix, avocado

€ 8,00

TACOS DI BRANZINO (1,3,4,12)

sfoglia di grano ripiena di branzino in tempura, insalata di cavolo, spicy cream, avocado, coriandolo

€ 9,00

TACOS SPICY MIX (1,4,12)

sfoglia di grano ripiena con dadolata di salmone, tonno, branzino, avocado, tobiko, emulsione di basilico, salsa spicy tomato

€ 9,50

TACOS YAKINIKU (1,6,7,10,11)

sfoglia di grano ripiena di picanha saltata con salsa yakiniku, philadelphia, avocado, insalata

€ 8,00

YAKINIKU BURRITO (1,3,6,10,11)

riso, picanha saltata con salsa yakiniku, insalata, avocado, maionese, mais, crêpe di soia con sesamo

€ 15,00

SALMON SPICY BURRITO (1,2,3,4,6,12)

riso, tartare di salmone°, spicy cream, gambero impanato°, guacamole, insalata, pesca sciroppata

€ 15,50

POLLO TERIYAKI BURRITO (1,3,6,7)

riso, pollo con salsa teriyaki, avocado, philadelphia, insalata, jalapeños

€ 15,00

VEGGIE BURRITO (3,6,7,8)

riso, insalata, mandorle, avocado, guacamole, philadelphia, scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 13,00

SPICY MIX BURRITO (3,4,6,11,12)

riso, dadolata di salmone, tonno, orata di Orbetello, avocado, insalata, tobiko, maionese, salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo

€ 15,50

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



TEMAKI

SALMONE & GAMBERI TERIYAKI (1,2,3,4,6,8,11,12) € 8,00

riso, alga, tartare di salmone, avocado,
mandorle gamberi impanati°, spicy cream,
salsa teriyaki, semi di sesamo

SALMONE & TARTUFO (4,7,11) € 8,00

riso, alga, tartare di salmone, avocado, philadelphia,
carpaccio di tartufo, semi di sesamo

SALMONE (UBE AL MANGO (4,11) € 7,50

riso, alga, cubetti di salmone, avocado,
insalata, mango, gazpacho al mango,
semi di sesamo

TONNO SPICY (3,4,11,12) € 7,00

riso, alga, tartare di tonno, salsa
spicy cream, insalata, semi di sesamo

TONNO MARA(U)A (4,11,12) € 7,00

riso, alga, tartare di tonno, insalata,
salsa al maracuja, semi di sesamo

GAMBERI (ROCCANTINI (1,2,3,6,11) € 7,00

riso, alga, gambero impanato°, maionese,
croccantini, salsa teriyaki, semi di sesamo

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

Coperto a persona €2,00
(eccetto pranzo dal lunedì al venerdì €1,50)

inclusa nel prezzo acqua potabile trattata naturale e gassata
conforme al D.L.G.S. N. 31/2001 - N. 181/2003 – D.M. N. 25/2012



SOBREMESAS

Desserts

BRIGADEIROS (7)

€ 5,00

un tris di dolcetti brasiliani a base di latte condensato e cacao

- MARAVIGLIAO (6,7,8)

con pistacchio e granella di cioccolato bianco

- BO-MOU (7,8)

al caramello e granella di anacardi

- OREO (1,6,7)

con il biscotto originale

(HEESE(AKE (1,3,7)

€ 5,00

- Romeo & Giulietta con salsa alla goiaba (1,6,10)

- al mango

- al passion fruit

BO TIRAMISÚ (1,3,6,7,8)

€ 5,00

tiramisù brasileiro

FREVO E PAIXAO (1,3,6,7)

€ 5,00

mousse maracuja con fondente ricoperto di frutto della passione fresco e scaglie di fondente

(HAPEU DE PALHA (1,3,7,6,10,13)

€ 5,00

torta con crumble di anacardi e salsa alla goiaba

PEGA MARIDO (1,3,7)

€ 5,00

torta morbida al cocco con frutti di bosco e scaglie di cioccolato bianco

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

Frutas fresca

FRUTAS EXOTICAS € 6,00

MANGO € 6,00

ABA(XI (ANANAS) € 5,00

(CAFÉ € 1,50

- espresso
- deca
- d'orzo

(CAFÉ GUSTOSO (1,6,7,8) € 3,00

1 café +1 brigadeiro a scelta

(HÀ VERDE € 2,00

AMARO € 5,00

Sambuca, Montenegro, Amaro del Capo, Hierbas

Lista allergeni

Evidenziati in grassetto gli ingredienti considerati allergeni e accanto ad essi il numero di riferimento dell'allergene secondo Reg. CE 1169/2011

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, 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 o 10 mg/l espressi come S02

13 - LUPINI

e prodotti derivati

14 - MOLLUSCHI

e prodotti derivanti



Vinhos

Vino bianco

	Bott.	Bicchiere
FALANGHINA MASTROBERARDINO	€20,00	€5,00
MULLER THURGAU ST. MICHAEL EPPAN	€22,00	€5,50
VERMENTINO DI GALLURA FUNTANALIRAS	€24,00	€6,00
GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN	€25,00	€6,00
LA FUGA DONNAFUGATA (SICILIA)	€24,00	€6,00
BLANGÉ DI (ERETTO (PIEMONTE)	€32,00	
(HARME ROSÉ FIRRIATO (MOSSO)	€22,00	€5,50

Vino rosso

	Bott.	Bicchiere
PINOT NOIR ST. MICHAEL EPPAN	€24,00	€6,00

Bolhas

	Bott.	Bicchiere
(A' DEL BOSCO (UVÉE PRESTIGE	€55,00	€10,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE ASTORIA	€20,00	€5,00
(HAMPAGNE MUMM RSRV BLANC DE BLANCS	€70,00	

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

Cervejas

(HOPE JUPILER 0.4 €5,00

Birra alla spina

ASAHI €5,00

Birra giapponese

CORONA €5,00

Birra messicana

BRANQUINHA 0,33 €5,00

La nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero

Frutas

FRULLATO DE FRUTAS EXOTICAS NAO-ALCOICAS €6,00

Bebidas frias

COCA COLA/ COCA ZERO/ FANTA €3,50

ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE 500 ML €2,00

ACQUA SAN BENEDETTO GAS 500ML €2,00

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



MENU LUNCH

Dal lunedì al venerdì
dalle 12:30 alle 14:30

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

€ 14,00

1 Chirashi sakebi: (riso, salmone, gamberi impanati °, wakame salad °, avocado, ceci, semi di sesamo, salsa al sesamo, salsa teriyaki, wasabi yuzu dressing)

Zuppa di miso

Edamame°

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

€ 15,00

1 Uramaki salmon spicy: (riso, alga, avocado, tartare di salmone, spicy cream, croccantini in tempura, salsa sriracha, semi di sesamo)

2 Involtini di gamberi: (gamberi° impanati con panko giapponese, accompagnati da salsa teriyaki e spicy cream)

Edamame°

MENU 3 (1,6,7)

€ 15,00

1 Burrito pollo teriyaki: (riso, pollo con salsa teriyaki, avocado, philadelphia, insalata, jalapeños)

Zuppa di miso

Edamame°

MENU 4 (VEGGIE) (6,8,11)

€ 13,00

1 Uramaki veggio: (riso, alga, avocado, mango, mandorle, insalata, semi di sesamo)

Zuppa di miso

Edamame°

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

Prenota il tuo tavolo su [bomaki.it](https://www.bomaki.it) oppure ordina online su

