



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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).
Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.

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!**

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).
Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.





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) **NEW**

€ 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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).

Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.



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 (CLASSICO (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

AVO SALMON (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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).

Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.

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 MARAC(U)A (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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011). Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.



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!**

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).
Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.



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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).

Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.



(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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).

Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.

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!**

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).

Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.

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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011). Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.

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

CHÀ 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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011). Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.

Cervejas

(HOPE JUPILER 0.4

Birra alla spina

€5,00

ASAHI

Birra giapponese

€5,00

CORONA

Birra messicana

€5,00

BRANQUINHA 0,33

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

€5,00

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 tue esigenze!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).

Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.



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 veggie: (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!

Per ogni piatto indichiamo gli allergeni presenti con numero relativo come da Lista Allergeni (Reg. CE 1169/2011).

Non possiamo escludere per ogni piatto la possibilità di contaminazioni con altri ingredienti potenzialmente allergenici, dovuta alle preparazioni che avvengono nei medesimi locali dopo accurata sanificazione degli ambienti dei locali stessi, delle attrezzature e degli utensili e dopo accurata formazione e aggiornamento - in materia di Sicurezza Alimentare HACCP - di tutto il personale dell'attività.

Prenota il tuo tavolo su **bomaki.it** oppure ordina online su

