

BOMAKI

URAMAKERIA NIPPO BRASILIANA

MENU

WESHAREDELICIOUSHAPPINESS

MENU'

La nostra offerta variegata di pesce, carne e anche vegetariana!

TARTARE E SASHIMI

CUCINA CALDA

URAMAKERIA

TACOS, BURRITOS E BAO

(HIRASHI E TEMAKI

CARNE

VEG

MENU LUNCH

DESSERTS

COCKTAIL E BEVANDE

NOVIDADE!

Prova uno dei nostri nuovi piatti appena inseriti in menu, puoi scegliere tra:

BAO

BAO POLLO 10,00

bao, pollo in tempura (1), shiso, fecola di patate, maio matcha (3), salsa tonkatsu (1,6,9)

BAO HOTATE 15,00

bao, capasanta° in tempura (1,14), cetrioli sottaceto, maionese giapponese (3,6), salsa yuzu

BAO GRANCHIO 15,00

bao, maionese giapponese (3,6), insalata, jalapeno, granchio morbido (2), fecola di patate, salsa teriyaki (1,6)

CUCINA CALDA

SAKE TERIYAKI 18,00

filetto di salmone (4) alla griglia con semi di sesamo (11) e salsa teriyaki (1,6) accompagnato da riso bianco

ROBATA (Solo Navigli)

Disponibili nelle versioni: pollo, picanha e gamberi

URAMAKI

SWEET CAPASANTA ROLL 16,50

riso, alga, gamberi impanati° (1,2), avocado, capasanta° (14), tataki di salmone (2) salsa yuzumiso (6), granella di pistacchi (6,8), semi di sesamo (11),

HOKKAIDŌ ROLL 16,50

riso, alga, branzino in tempura (1,4), avocado, tartare di capasanta° (14), salsa ponzu (1,6), olio evo, maionese (3), semi di sesamo (11)

HIRASHI

HIRASHI DI TONNO 16,00

riso, tataki di tonno (4), wasabi fresco (1,6), zenzero, salsa ponzu (1,6), alga wakame°(11)

MONTE FUJI (HIRASHI) 16,00

riso, salmone (4), tonno (4), capasanta° (14), avocado, spicy cream (3), zenzero, tobiko° (1,4,6), salsa ponzu (1,6), olio evo, wasabi fresco (1,6), semi di sesamo (11)

PER INIZIARE...



EDAMAME° 4,50

baccelli di soia (6) con sale x 2 persone

NACHOS (HEESE & JALAPENOS) 7,00

triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

ZUPPA DI MISO 3,50

miso (6), alga wakame, cipollotto, alga konbu

RISO BIANCO 2,50

TARTARE

TARTARE DI TONNO 14,00

tonno (4) con salsa ponzu (1,6) e riso soffiato (6)

TARTARE DI SALMONE 13,50

salmone (4) con salsa ponzu (1,6) e riso soffiato (6)

TARTARE (EVICHE) 16,00

polipo°(14), orata di Orbetello(4), gambero rosso Sicilia°(2), pomodoro, salsa ceviche, mango, cipolla rossa, coriandolo

BO - TARTARE 13,50

dadolata di salmone (4), avocado, philadelphia (7), pomodoro secco, mandorle (6,8), tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6)

TARTARE TONNO & PISTACCHIO 14,00

tartare di tonno (4), avocado, granella pistacchio (6,8), salsa pistacchio (6,8)

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



SASHIMI E CARPACCI

SASHIMI EXOTIC 17,50

12 pz di pesce misto (4), salsa gazpacho al mango, frutto della passione, capesante°(14), gambero rosso° di Sicilia (2), tonno (4), branzino (4), salmone (4)

SASHIMI DI SALMONE CLASSICO 17,00

12 pz di salmone (4) con wasabi fresco (1,6) e zenzero

TATAKI DI SALMONE 13,00

7 pz di sashimi di salmone (4) scottato con salsa yuzu miso (6), perlage di tartufo (14)

TATAKI DI SALMONE SPECIAL 20,00

12 pz di sashimi di salmone (4) scottato con salsa yuzu miso (6), perlage di tartufo (14)

CARPACCIO FLAMBE' 16,00

12 pz di salmone (4), tonno (4) e branzino (4) scottati con salsa ponzu (1,6), olio Evo, erba cipollina, sesamo (11), sakura mix

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

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono scongelati. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva. Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine. Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.



CUCINA CALDA

KIBE DI MANZO° 6,00

6 pz di polpette (1,3) di manzo e formaggio (7) con spicy cream (3)

BOLINHOS DI BACCALA'° 6,00

6 pz di polpette (1,3,6,7) di baccalà (4) con salsa sweet chilli mango (1,4,5,6,11)

COXINHA° 6,00

6 pz di pastella (1,3,6,7) ripiena di pollo e verdure con spicy cream (3)

FRITO BRASILEIRO 9,00

2 bolinhos°(1,3,4,6,7), 2 coxinha°(1,3,6,7), 2 kibe°(1,3,7),
2 involtini di gamberi° (1,2)
con salsa sweet chilli mango (1,4,5,6,11) e spicy cream (3)

SAKE TERIYAKI 18,00 **NEW**

filetto di salmone (4) alla griglia e salsa teriyaki (1,6) accompagnato da riso bianco, semi di sesamo (11)

GAMBERI AL LIME 13,00

mazzancolle° in tempura(1,2,12), spicy cream (3), yuzu, erba cipollina, sesamo (11), lime

POLLO KARAAGE 13,00

bocconcini di pollo fritto (1) con riso bianco accompagnati da maionese (3) e salsa teriyaki (1,6)

INVOLTINI DI GAMBERI 13,00

gamberi impanati° (1,2) con panko giapponese (1), con salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3) e curry powder

ROBATA

Solo da Bomaki Navigli

ROBATA PICANHA 10,00 **NEW**

spiedini di picanha, salsa vinaigrette, cipollotti

ROBATA POLLO 8,00 **NEW**

spiedini di pollo, salsa Yakitori, semi di sesamo (11)

ROBATA GAMBERI 9,00 **NEW**

spiedini di mazzancolle°(2,12), salsa Yakitori, cipollotti



URAMAKI



SALMONE (8PZ)

SALMONE CRISPY 12,00

riso, alga, tartare di salmone (4), philadelphia (7), scaglie di mandorle (6,8), avocado, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

SALMONE MANGO 14,00

riso, alga, tartare di salmone (4), gazpacho al mango, avocado, semi di sesamo (11)

SALMONE WASABI 13,00

riso, alga, salmone (4), avocado, carpaccio di salmone scottato (4) con olio Evo, salsa ponzu (1,6), wasabi fresco (1,6), semi di sesamo (11)

SALMONE ALLA FIAMMA 13,00

riso, alga, salmone(4), avocado, spicy cream (3), jalapeños, salsa teriyaki (1,6), croccantini di tempura (1), carpaccio di salmone scottato (4), semi di sesamo (11)

SALMONE TERIYAKI 13,00

riso, alga, carpaccio di salmone (4) scottato, gambero impanato°(1,2), avocado, spicy cream (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

SALMONE SPICY 13,00

riso, alga, avocado, tartare di salmone (4), spicy cream (3), croccantini di tempura (1), salsa sriracha, semi di sesamo (11)

SALMONE BACON 14,00

riso, alga, tartare di salmone (4), philadelphia (7), avocado, bacon, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

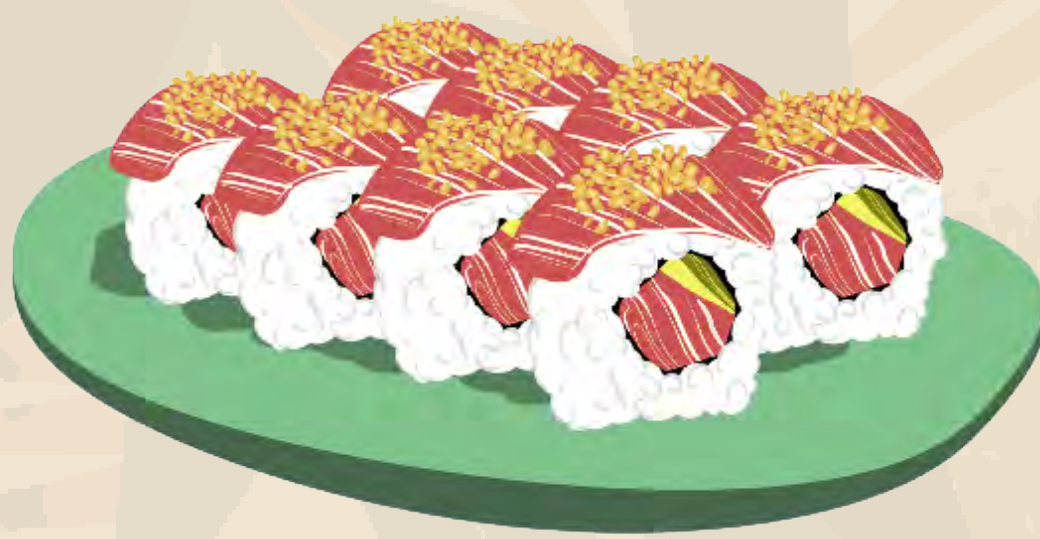
BRANZINO (8PZ)

BRANZINO (EVICHE) 13,00

riso, alga, dadolata di branzino (4) marinato con lime e zenzero, coriandolo, mango, cipolla rossa, insalata, avocado, salsa sriracha, semi di sesamo (11)

BRANZINO BASILICO 13,50

riso, alga, carpaccio di branzino (4), branzino in tempura (1,4), basilico, avocado, salsa maio wasabi (3,10), sesamo (11)



TONNO (8PZ)

TONNO TERIYAKI 13,50

riso, alga, tartare di tonno (4), gambero impanato°(1,2), salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3), avocado, semi di sesamo (11)

TONNO MARACUJA 13,00

riso, alga, tartare di tonno (4), insalata, avocado, salsa al maracuja, semi di sesamo (11)

EXTRA SPICY TUNA 13,00

riso, alga, tartare di tonno (4), avocado, jalapeños, croccantini di tempura (1), salsa sriracha, sesamo (11)

TONNO & PISTACCHIO 14,00

riso, alga, tartare di tonno (4), philadelphia (7), avocado, granella di pistacchio (6,8), semi di sesamo (11)

DRAGON ROLL (8PZ)

CLASSIC 11,50

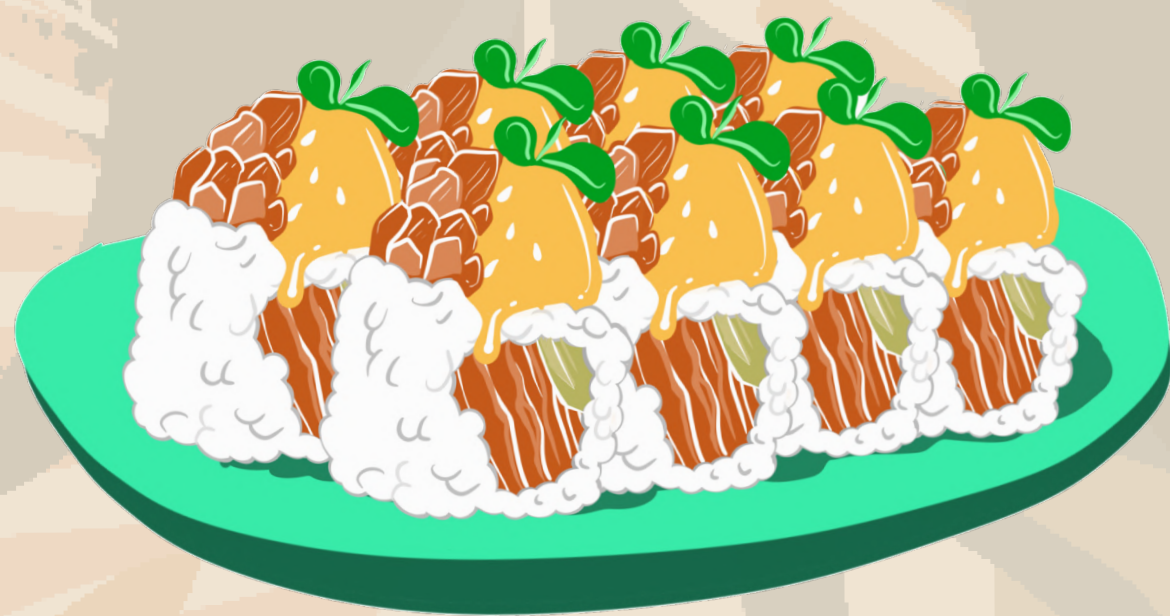
riso, alga, gambero impanato° (1,2), avocado, maionese (3), salsa teriyaki (1,6), sesamo (11)

GIALLO 11,00

riso, alga, gambero impanato°(1,2), maionese (3) croccantini in tempura (1), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

MESSICANO 11,50

riso, alga, gambero impanato° (1,2), nachos sbriciolati, avocado, jalapeños, salsa cheddar (7), salsa teriyaki (1,6), sesamo (11)



URAMAKI SPECIAL (8PZ)

SWEET (APASANTA ROLL) 16,50 **NEW**

riso, alga, tataki di salmone (4), gamberi impanati° (1,2), avocado, capasanta°(14), salsa yuzumiso (6), granella di pistacchio (6,8), semi di sesamo (11)

HOKKAIDŌ ROLL 16,50 **NEW**

riso, alga, branzino in tempura (1,4), avocado, tartare di capasanta° (14), salsa ponzu (1,6), olio evo, maionese (3), semi di sesamo (11)

(CAPASANTA TARTARE ROLL) 16,00

riso, alga, avocado, gamberi impanati°(1,2), carpaccio di salmone scottato (4), spicy cream (3), tartare di capasanta° (14), salsa Yuzuki - ko salsa ponzu (1,6), semi di sesamo (11)

ASTICE GRATINATO 16,50

riso, alga, tartare di astice gratinato (2), gambero impanato°(1,2), mazzancolle° (2,12) avocado, tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3), semi di sesamo (11)

SALMONE & TARTUFO 16,50

riso, alga, salmone (4), avocado, philadelphia (7), carpaccio di tartufo nero, semi di sesamo (11)

(CARNAVAL) 17,00

riso, alga, carpaccio di tonno (4), branzino (4), salmone (4), gambero rosso°(2) scottato con olio Evo, avocado, perlage di tartufo nero (14), salsa ponzu (1,6), sesamo (11)

ASTICE GRATINATO AL MANGO 17,00

riso, alga, gambero impanato°(1,2), carpaccio di mango, avocado, mazzancolle° (2,12) spicy cream (3), gazpacho al mango, astice gratinato (2), sesamo (11), salsa teriyaki (1,6), tobiko° (1,4,6)

SALMONE & GAMBERO ROSSO 17,50

riso, alga, salmone scottato (4), gambero rosso° (2), avocado, salsa ponzu (1,6), olio EVO, semi di sesamo (11)

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

TACOS*

*Escluso Bomaki Foppa

TACO POLLO 8,00

sfoglia di grano (1) ripiena di pollo impanato con panko giapponese (1), salsa teriyaki (1,6), salsa honey-mayo (3), guacamole, sakura mix, avocado

TACO DI BRANZINO 9,50

sfoglia di grano (1) ripiena di branzino (4) in tempura (1), insalata di cavolo, spicy cream (3), avocado, coriandolo

TACO SPICY MIX 11,00

sfoglia di grano (1) ripiena con dadolata di salmone (4), tonno (4), branzino (4), avocado, tobiko° (1,4,6), emulsione di basilico, salsa spicy tomato

TACO Picanha 9,00

sfoglia di grano (1) ripiena di picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11), philadelphia (7), avocado, insalata

BURRITOS



PICANHA BURRITO 16,00

riso, picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11), insalata, avocado, maionese (3), mais, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)

SALMON SPICY BURRITO 17,00

riso, tartare di salmone (4), spicy cream (3), gambero impanato° (1,2), guacamole, insalata, pesca sciropata, crêpe di soia (3,6)

POLLO TERIYAKI BURRITO 14,50

riso, pollo con salsa teriyaki (1,6), avocado, philadelphia (7), insalata, jalapeños, crêpe di soia (3,6)

VEGGIE BURRITO 13,00

riso, insalata, avocado, guacamole, philadelphia (7), scaglie di Parmigiano Reggiano (3,7), mandorle (6,8), crêpe di soia (3,6)

SPICY MIX BURRITO 16,00

riso, dadolata di salmone (4), tonno (4), orata di Orbetello (4), avocado, insalata, tobiko° (1,4,6), maionese (3), salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)



BAO

BAO POLLO 10,00

bao, pollo in tempura (1), shiso, fecola di patate, mayo - matcha (3), salsa tonkatsu (1,6,9)

BAO HOTATE 15,00

bao, capasanta° in tempura (1,14), cetrioli sottaceto, maionese (3), salsa yuzu

BAO GRAN(HIO) 15,00

bao, maionese giapponese (3,6), insalata, jalapeno, granchio morbido (2), fecola di patate, salsa teriyaki (1,6)

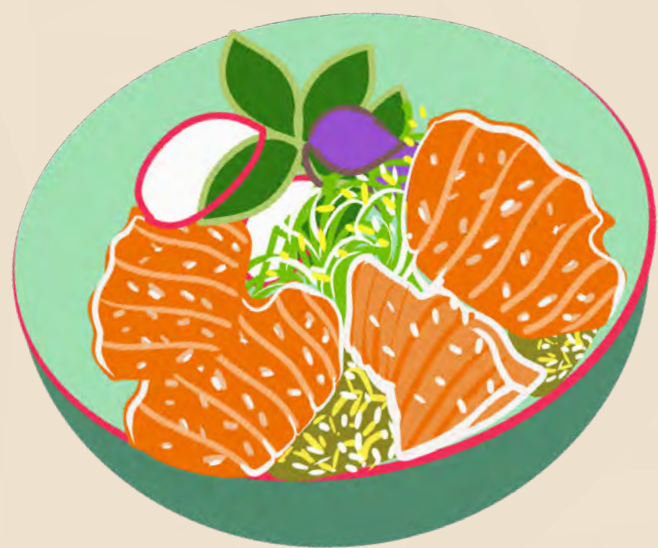
Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine.
Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

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

Coperto a persona €2,50

(eccetto pranzo dal lunedì al venerdì €2,00)

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



(HIRASHI

BRAZILIAN (HIRASHI 15,00

riso, dadolata di tonno (4) e salmone (4), mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame°(11), peperoncino, semi di sesamo (11), mandorle (6,8), salsa teriyaki (1,6)

JAPANESE (HIRASHI 15,00

riso, carpaccio di salmone(4), wasabi fresco(1,6), alga wakame°(11), wasabi yuzu dressing(1,6,10), zenzero, sesamo(11)

(HIRASHI DI TONNO 16,00 **NEW**

riso, tataki di tonno (4), wasabi fresco (1,6), zenzero, salsa ponzu (1,6), alga wakame°(11)

MONTE FUJI (HIRASHI 16,00 **NEW**

riso, salmone (4), tonno (4), capasanta° (14), avocado, spicy cream (3), zenzero, tobiko° (1,4,6), salsa ponzu (1,6), olio evo, wasabi fresco (1,6), spicy cream (3), semi di sesamo (11)



TEMAKI



SALMONE & GAMBERI TERIYAKI 8,00

riso, alga, tartare di salmone (4), avocado, gamberi impanati°(1,2), mandorle (6,8), salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3), semi di sesamo (11)

SALMONE (UBE AL MANGO 7,50

riso, alga, cubetti di salmone (4), avocado, insalata, mango, gazpacho al mango, semi di sesamo (11)

TONNO SPICY 7,00

riso, alga, tartare di tonno (4), insalata, spicy cream (3), semi di sesamo (11)

Durante le preparazioni da noi effettuate, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto tutti i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui al Regolamento (UE) N. 1169/2011 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Tutti i prodotti ittici sono decongelati. Conformemente a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, così come modificato dal Regolamento (UE) N. 1276/2011, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo potrebbe essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva.

CARNE

STARTERS

POLLO KARAAGE 13,00

bocconcini di pollo fritto (1,9) con riso bianco accompagnati da maionese (3) e salsa teriyaki (1,6)

KIBE DI MANZO° 6,00

6 pz di polpette (1,3) di manzo e formaggio (7) con spicy cream (3)

COXINHA° 6,00

6 pz di pastella (1,3,6,7) ripiena di pollo e verdure con spicy cream (3)

ROBATA

NEW

Solo da Bomaki Navigli

ROBATA PICANHA 10,00

spiedini di picanha, salsa vinaigrette, cipollotti

ROBATA POLLO 8,00

spiedini di pollo, salsa Yakitori, semi di sesamo (11)

TACOS & BURRITOS

TACO POLLO 8,00

sfoglia di grano (1) ripiena di pollo impanato con panko giapponese (1), salsa teriyaki (1,6), salsa honey-mayo (3), guacamole, sakura mix, avocado

TACO PICANHA 9,00

sfoglia di grano (1) ripiena di picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11), philadelphia (7), avocado, insalata

PICANHA BURRITO 16,00

riso, picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11), insalata, avocado, maionese (3), mais, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)

POLLO TERIYAKI BURRITO 14,50

riso, pollo con salsa teriyaki (1,6), avocado, philadelphia (7), insalata, jalapeños, crêpe di soia (3,6)

BAO

BAO POLLO 10,00 NEW

bao, pollo in tempura (1), shiso, fecola di patate, mayo - matcha (3), salsa tonkatsu (1,6,9)

VEG

STARTERS

EDAMAME° 4,50

baccelli di soia (6) con sale x 2 persone

NACHOS (HEESE & JALAPENOS) 7,00

triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

ZUPPA DI MISO 3,50

miso (6), alga wakame, cipollotto, alga konbu

RISO BIANCO 2,50

BURRITOS

VEGGIE BURRITO 13,00

riso, insalata, avocado, guacamole, philadelphia (7), scaglie di Parmigiano Reggiano (3,7), mandorle (6,8), crêpe di soia (3,6)

URAMAKI

VEGGIE 10,00

riso, alga, avocado, mango, mandorle (6,8), insalata, semi di sesamo (11)

VEGGIE TARTUFO 12,50

riso, alga, sesamo (11), avocado, insalata iceberg, purea di pistacchio (6,8), granella di pistacchio (6,8), carpaccio di tartufo

VEGGIE (HEESE) 10,50

riso, alga, avocado, insalata, Parmigiano Reggiano (3,7), emulsione di basilico, cheddar (7), semi di sesamo (11)

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

Coperto a persona €2,50

(eccetto pranzo dal lunedì al venerdì €2,00)

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

MENU LUNCH

Dal lunedì al venerdì

MENU (HIRASHI)

17,50 €

- 1 Brazilian Chirashi:

riso, dadolata di tonno (4) e salmone (4), mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame° (11), peperoncino, semi di sesamo (11), mandorle (6,8), salsa teriyaki (1,6)

- Zuppa di miso (6)

- Edamame° (6)

MENU URAMAKI

17,50 €

- 1 Uramaki salmon crispy:

riso, alga, tartare di salmone (4), philadelphia (7), scaglie di mandorle (6,8), avocado, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

- 2 Coxinha°: pastella (1,3,6,7) ripiena di pollo e verdure con spicy cream (3)

- 2 Bolinhos°: polpette (1,3,6,7) di baccalà (4) con salsa sweet chilli mango (1,4,5,6,11)

- Edamame° (6)

MENU BURRITO

18,50 €

- 1 Burrito spicy mix:

riso, dadolata di salmone (4), tonno (4), orata di Orbetello (4), avocado, insalata, tobiko° (1,4,6), maionese (3), salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)

- Zuppa di miso (6)

- Edamame° (6)

MENU JAPo

17,00 €

- Cotoletta di maiale impanato con panko (1), maionese (3) e salsa tonkatsu (1,6,9)

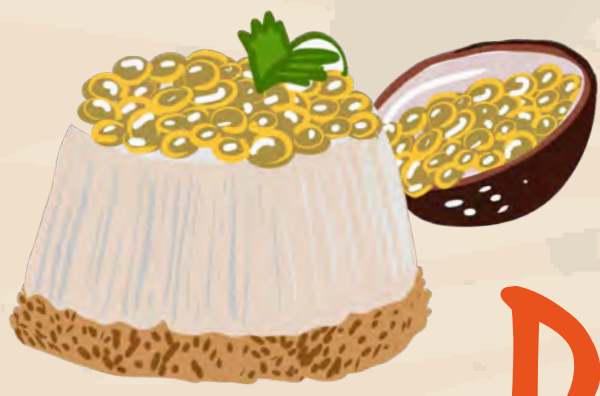
- Riso bianco

- Insalata mista con salsa al sesamo (3,4,6,11,12)

I menu lunch sono compresi di coperto ed acqua

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





DESSERTS

BRIGADEIROS (1,3,5,6,7,8,11) 6,00

un tris di dolcetti brasiliani a base di latte condensato

MARAVIGLIAIO

con pistacchio e granella di cioccolato bianco

BO-MOU

al caramello e granella di anacardi

OREO

con il biscotto originale

(HEESE)CAKE (1,3,5,6,7,8,11) 6,00

MANGO

biscotto, crema di latte, topping al mango

PASSION FRUIT

biscotto, crema di latte, topping al passion fruit

BO TIRAMISU (1,3,5,6,7,8,11) 6,00

tiramisù brasileiro con crema di latte, cioccolato, savoiardi

FREVO E PAIXAO (1,5,6,7,8,11) 6,00

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

FRUTAS

FRUTAS EXOTICAS 7,50

MANGO 6,00

ABACAXI (ANANAS) 5,00

CAFETERIA



CAFÉ

- espresso, deca, d'orzo

€ 2,00

CAFÉ GUSTOSO

1 café +1 brigadeiro a scelta (1,3,5,6,7,8,11)

€ 3,50

CHÀ VERDE

€ 2,00

AMARO

Sambuca, Montenegro, Amaro del Capo, Hierbas

€ 5,00

Provenienza ingredienti e lista allergeni

Inquadra il QR code per visualizzare le schede dei nostri prodotti con tutti i dettagli di provenienza degli ingredienti e lista degli allergeni.



Evidenziati in grassetto gli ingredienti considerati allergeni e accanto ad essi il numero di riferimento dell'allergene secondo Reg. UE 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 derivanti

14 - MOLLUSCHI

e prodotti derivanti



COCKTAIL BAR



(AIPIRINHA (CACHAÇA)

classica 7,50
maracuja - mango 8,00

(AIPIRINHA SAKE

classico, mango o maracuja 7,50

(AIPIROSKA (VODKA)

classica 7,50
maracuja - mango 8,00

MOJITO (RUM)

classico 7,50
maracuja - mango - sake 8,00

MOJITO SAKE

classico, mango o maracuja 8,00

SPRITZ

Aperol/Campari, prosecco, soda 7,50

GIN TONIC

Malfy al pompelmo, Mare, Hendrick's 9,00
12,00

PALOMA (AZADORES)

Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo 9,00

PALOMA PATRON

Tequila Patron, lime, soda al pompelmo 12,00

BRAZILIAN COOLER

Amazzoni gin, succo di lime, mango, maracuja, ginger ale 9,00

MARGARITA

Classico 8,00

Mango, maracuja 9,00

Patron 12,00

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth rosso, soda e arancia 8,00

NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth, arancia 8,00

SBAGLIATO

Campari, Vermouth, spumante, arancia 8,00



ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO

classico, mango o maracuja

7,00

VIRGIN CAIPIRINHA

classico, mango o maracuja

7,00

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

BIBITE FRESCHE

FRULLATO DI FRUTTA ESOTICA ANALCOLICO

6,00

COCA COLA/ COCA ZERO/ FANTA

3,50

ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE 500 ML

2,00

ACQUA SAN BENEDETTO GAS 500ML

2,00

VINHOS

VINO BIANCO

	Bott.	Calice
FALANGHINA MASTROBERARDINO	€20,00	€5,00
SUAVIGNON ST. MICHAEL EPPAN	€25,00	€6,00
VERMENTINO DI GALLURA FUNTANALIRAS	€24,00	€6,00
GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN	€25,00	€6,00
LA FUGA DONNAFUGATA (SICILIA)	€24,00	€6,00

VINO ROSSO

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

BOLHAS

	Bott.	Calice
(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!

BIRRA

PORETTI 4 LUZZOLI (1)

Birra italiana alla spina

€5,00

1664 BLANC (1)

Birra francese alla spina o in bottiglia

€6,00

ASAHI 0,33 (1)

Birra giapponese

€5,00

KIRIN 0,33 (1)

Birra giapponese

€5,00

BRANQUINHA 0,33 (1)

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

€5,00

