



BOMAKI

URAMAKERIA NIPPO BRASILIANA

MENU

WESHAREDELICIOUSHAPPINESS

MENU'

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

NEW ENTRY

TARTARE E SASHIMI

CUCINA CALDA E BAO

URAMAKERIA

TACOS, BURRITOS

CHIRASHI E TEMAKI

CARNE

VEG

MENU LUNCH

DESSERTS

COCKTAIL E BEVANDE

PER I TUOI BUSINESS LUNCH SCEGLI BOMAKI!

Siamo lieti di presentarti le nostre proposte
per i tuoi Business Lunch!
Ingredienti di qualità, presentazione impeccabile,
servizio rapido ed efficiente!

LUNCH BOX PER TRE PERSONE 52€



EXECUTIVE

4 uramaki da 8 pezzi
1 edamame
3 mini cheesecake al mango

SUMMIT

3 uramaki da 8 pezzi
1 burritos pollo
1 edamame
3 mini cheesecake al mango

LUNCH BOX PER CINQUE PERSONE 85€



CORPORATE

7 uramaki da 8 pezzi
2 edamame
5 mini cheesecake al mango

GLOBAL

4 uramaki da 8 pezzi
3 burritos
2 edamame
5 mini cheesecake al mango

Con ogni box sono comprese bacchette, piattini,
tovagliolini, soia e forchettine!

Consegna garantita in 45 minuti!
scopri di più su bomaki.it

(HEF)ERIC (CONSIGLIA:

MEDITERRANEAN ROLL 14,50

riso, alga, tartare di ricciola (4), carpaccio di ricciola giapponese°
scottato alla fiamma (4), pomodorini, spicy cream (3), olio evo,
basilico, semi di sesamo (11)

ABBINATO A

TROPICAL BREEZE 8,00

vodka, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja

NEW ENTRY

BAO

BAO RICCIOLA 13,00

bao (1), ricciola giapponese° in tempura (1,4), avocado,
dadolata di mango, salsa tonkatsu (1,6,9)

SASHIMI E CARPACCI

SASHIMI DI RICCIOLA 14,00

8 pz di ricciola giapponese°(4) con wasabi fresco (1,6) e
tè matcha con sale

CARPACCIO DI RICCIOLA 14,00

7 pz di ricciola giapponese° (4) con salsa ponzu (1,6), jalapeno, coriandolo

URAMAKI

RICCIOLA TERIYAKI 14,00

riso, alga, tartare di ricciola giapponese° scottata alla fiamma (4),
maionese (3), gamberi impanati° (1,2), spicy cream (3),
salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

MEDITERRANEAN ROLL 14,50

riso, alga, tartare di ricciola (4), carpaccio di ricciola giapponese°
scottato alla fiamma (4), pomodorini, spicy cream (3), olio evo,
basilico, semi di sesamo (11)

COCKTAIL

TROPICAL BREEZE 8,00

vodka, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja

PER INIZIARE...



NACHOS (HEESE & JALAPENOS) 7,00
triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

EDAMAME° 4,50
baccelli di soia (6) con sale x 2 persone

ZUPPA DI MISO 3,50
miso (6), alga wakame, cipollotto, alga konbu

RISO BIANCO 2,50

TARTARE

TARTARE (EVICHE) 16,00
polipo°(14), branzino (4), gambero rosso Sicilia°(2), pomodoro, salsa ceviche, mango, cipolla rossa, coriandolo

Top TARTARE TONNO & PISTACCHIO 14,00
tartare di tonno (4), avocado, granella pistacchio (6,8), salsa pistacchio (6,8)

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)

Bo - TARTARE 13,50
dadolata di salmone (4), avocado, philadelphia (7), pomodoro secco, mandorle (6,8), tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6)

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



SASHIMI E CARPACCI

TATAKI DI SALMONE SPECIAL 20,00

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

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)

TOP 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

SASHIMI DI SALMONE CLASSICO 17,00

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

NEW CARPACCIO DI RICCIOLA 14,00

7 pz di ricciola giapponese° (4) con salsa ponzu (1,6), jalapeno, coriandolo

NEW SASHIMI DI RICCIOLA 14,00

8 pz di ricciola giapponese°(4) con wasabi fresco (1,6) e
tè matcha in polvere

TATAKI DI SALMONE 13,00

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

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

SAKE TERIYAKI 18,00

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

Top 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

GAMBERI AL LIME 13,00

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

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)

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)

ROBATA

Solo da Bomaki Navigli

ROBATA Picanha 10,00

spiedini di picanha, salsa vinaigrette, cipollotti

Top ROBATA GAMBERI 9,00

spiedini di mazzancolle°(2,12), salsa Yakitori (1,6), cipollotti

ROBATA POLLO 8,00

spiedini di pollo, salsa Yakitori (1,6), semi di sesamo (11)



BAO

NEW BAO RICCIOLA 13,00

bao (1), ricciola giapponese° in tempura (1,4), avocado, dadolata di mango, salsa tonkatsu (1,6,9)

TOP 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)

BAO POLLO 10,00

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

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**



URAMAKERIA



DRAGON ROLL (8PZ)

MESSICANO 11,50

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

Top 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)

TONNO (8PZ)



TONNO & PISTACCHIO 14,00

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

Top EXTRA SPICY TUNA 13,00

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

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 MARAJA 13,00

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



SALMONE (8PZ)

SALMONE BACON 14,00

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

SALMONE MANGO 14,00

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

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)

Top 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 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)

PESCE BIANCO (8PZ)

NEW RICCIOLA TERIYAKI 14,00

riso, alga, tartare di ricciola giapponese° scottata alla fiamma (4), maionese (3),
gamberi impanati° (1,2), spicy cream (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

Top BRANZINO BASILICO 13,50

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

BRANZINO (EVI)CHE 13,00

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



URAMAKI SPECIAL (8PZ)

SALMONE & GAMBERO ROSSO 17,50

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

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)

Top 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)

NEW MEDITERRANEAN ROLL 14,50

riso, alga, tartare di ricciola (4), spicy cream (3), carpaccio di ricciola giapponese° scottato alla fiamma (4), pomodorini, olio evo, basilico, semi di sesamo (11)

SWEET CAPASANTA ROLL 16,50

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)

SALMONE & TARTUFO 16,50

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

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 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 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

Top 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 Picanha 9,00

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

BURRITOS



SALMON SPICY BURRITO 17,00

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

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)

Top POLLO TERIYAKI BURRITO 14,50

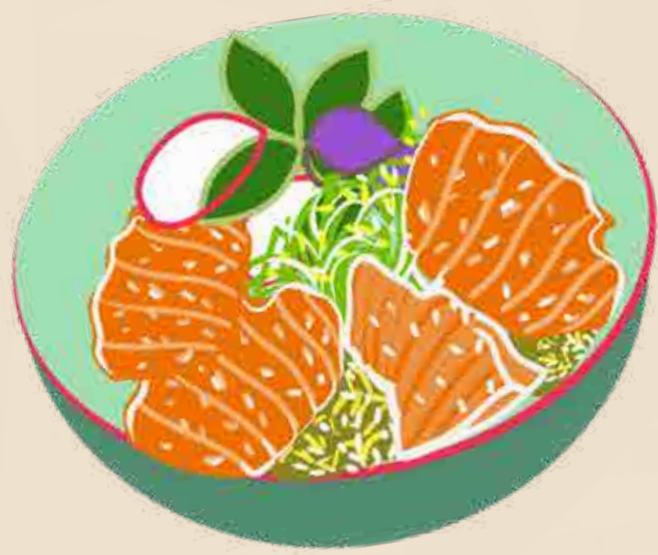
riso, pollo con salsa teriyaki (1,6), avocado, philadelphia (7), insalata, jalapeños, crêpe di soia (3,6)

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)



(HIRASHI

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), spicy cream (3), semi di sesamo (11)

TOP 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

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

TOP 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 congelati. 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

Solo da Bomaki Navigli

ROBATA PICANHA 10,00

spiedini di picanha, salsa vinaigrette, cipollotti

ROBATA POLLO 8,00

spiedini di pollo, salsa Yakitori (1,6), 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
yakniku (1,6,10,11), philadelphia (7), avocado, insalata

PICANHA BURRITO 16,00

riso, picanha saltata con salsa yakniku (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

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

VEG

STARTERS

NACHOS (HEESE & JALAPENOS) 7,00
triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

EDAMAME° 4,50
baccelli di soia (6) con sale x 2 persone

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 con sesamo (11)

- 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

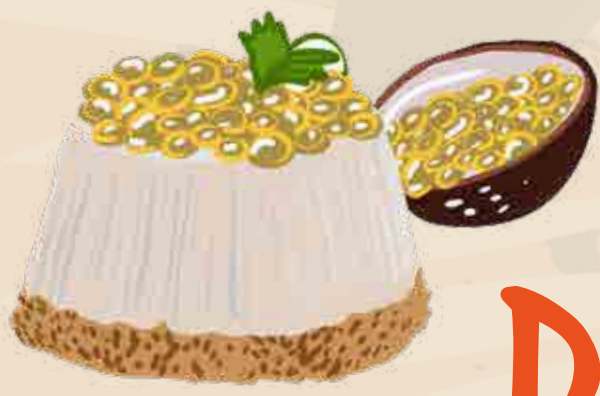


JUST EAT



deliveroo

Glovo?



DESSERTS

TOP

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 EXOTICAS 7,50

MANGO 6,00

ABACAXI (ANANAS) 5,00

CAFFETTERIA



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 SO₂

13 - LUPINI

e prodotti derivanti

14 - MOLLUSCHI

e prodotti derivanti



COCKTAIL BAR



SIGNATURE

NEW TROPICAL BREEZE

Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja 8,00

TOP CAIPIRINHA

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati - classica 7,50

Ai frutti esotici: maracuja o mango 8,00

CAIPIRINHA SAKE

Sake, lime e zucchero pestati - classica 7,50

Ai frutti esotici: mango o maracuja 7,50

CAIPIROSKA

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati - classica 7,50

Ai frutti esotici: maracuja o mango 8,00

MOJITO SAKE

Sake, soda, lime, menta e zucchero pestati - classico 8,00

Ai frutti esotici: maracuja o mango 8,00

BRAZILIAN COOLER

Bombay Sapphire gin, succo di lime, mango, maracuja, ginger ale 9,00

EXOTIC SPRITZ

Aperol, prosecco, mango 8,00

GIN TONIC CORNER

BOMBAY SAPPHIRE - classico london dry 9,00

MALFY AL POMPELMO - italiano al gusto di pompelmo rosa 12,00

MARE - gin mediterraneo aromatizzato 12,00

HENDRICK'S - rinfrescante dal carattere forte 12,00

CLASSICI

SPRITZ

Aperol/Campari, prosecco, soda

7,50

PALOMA CAZADORES

Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo

9,00

Top PALOMA PATRON

Tequila Patron, lime, soda al pompelmo

12,00

MARGARITA

Tequila Cazadores Triple sec, succo di lime - classico

8,00

Ai frutti esotici: mango o maracuja

9,00

Top Patron

12,00

MOJITO

Rum, soda, lime, menta e zucchero pestati - classico

7,50

Ai frutti esotici: maracuja o mango

8,00

AMERICANO

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

8,00

NEGRONI

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

8,00

SBAGLIATO

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

8,00

ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO

classico, mango o maracuja

7,00

VIRGIN CAIPIRINHA

classico, mango o maracuja

7,00

FRULLATO DI FRUTTA ESOTICA

6,00

BIBITE FRESCHE

COCA COLA/ COCA ZERO/ FANTA

3,50

AQUA SAN BENEDETTO NATURALE 500 ML

2,00

AQUA SAN BENEDETTO GAS 500ML

2,00

VINHOS

VINO BIANCO

	Calice	Bott.
FALANGHINA MASTROBERARDINO	€5,50	€22,00
SUAVIGNON ST. MICHAEL EPPAN	€6,50	€26,00
VERMENTINO DI GALLURA SELLA E MOSCA	€5,50	€23,00
GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN	€6,00	€25,00
LA FUGA DONNAFUGATA (SICILIA)	€6,00	€25,00

VINO ROSSO

	Calice	Bott.
PINOT NOIR ST. MICHAEL EPPAN	€6,50	€24,00

BOLHAS

	Calice	Bott.
(A' DEL BOSCO (UVÉE PRESTIGE	€10,00	€55,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE ASTORIA	€5,50	€22,00

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

(ERVEZAS)

PORETTI 4 LUPPOLI (1)

Birra italiana alla spina

€5,50

ASAHI 0,33 (1)

Birra giapponese

€5,50

KIRIN 0,33 (1)

Birra giapponese

€5,50

BRANQUINHA 0,33 (1)

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

€5,50

