



# DELICIOUS HOUR

L'APERITIVO BY BOMAKI

Disponibile tutti i giorni  
dalle 18 alle 20

COCKTAIL, VINHOS, CERVEZAS 14€

★ PREMIUM 16€

SOFT DRINK 10€

OGNI COCKTAIL È ACCOMPAGNATO DA  
UNA SELEZIONE DI GUSTOSE DELIZIE

**Edamame, Nachos**

**4 pezzi Uramaki Dragon Classic**

**4 pezzi Uramaki Salmone Teriyaki**

WESHAREDELICIOUSHAPPINESS





**BOMAKI**  
NIPPO BRAZILIAN.

## COCKTAIL BAR



### SIGNATURE

<b>TROPICAL BREEZE</b>	8,00
Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja	
<b>CAIPIRINHA</b>	
Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati - classica	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	8,00
<b>CAIPIRINHA SAKE</b>	
Sake, lime e zucchero pestati - classica	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	
<b>CAIPIROSKA</b>	
Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati - classica	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	8,00
<b>BRAZILIAN COOLER</b>	9,00
Bombay Sapphire gin, succo di lime, mango, maracuja, ginger ale	
<b>EXOTIC SPRITZ</b>	8,00
Aperol, prosecco, mango	
<b>MOJITO SAKE</b>	8,00
Sake, soda, lime, menta e zucchero pestati - classico	
Ai frutti esotici: mango o maracuja	

### GIN TONIC CORNER

<b>BOMBAY SAPPHIRE - CLASSICO LONDON DRY</b>	9,00
★ <b>MALFY AL POMPELMO - ITALIANO AL GUSTO DI POMPELMO ROSA</b>	12,00
★ <b>MARE - GIN MEDITERRANEO AROMATIZZATO</b>	12,00
★ <b>HENDRICK'S - RINFRESCANTE DAL CARATTERE FORTE</b>	12,00

### CLASSICI

<b>MOJITO</b>	
Rum bianco Bacardi, soda, lime, menta e zucchero pestati - classico	7,50
Ai frutti esotici: maracuja o mango	8,00
<b>SPRITZ</b>	7,50
Aperol/Martini Bitter, prosecco, soda	
<b>PALOMA CAZADORES</b>	9,00
Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo	
★ <b>PALOMA PATRON</b>	12,00
Tequila Patron, lime, soda al pompelmo	
<b>MARGARITA</b>	
Tequila Cazadores Triple sec, succo di lime	8,00
Ai frutti esotici: mango o maracuja	9,00
★ <b>Patron</b>	12,00
<b>AMERICANO</b>	8,00
Martini Bitter Riserva, Vermouth, soda e scorza di limone	
<b>NEGRONI</b>	8,00
Martini Bitter Riserva, Vermouth, Gin Bombay Sapphire e arancia	
<b>SBAGLIATO</b>	8,00
Martini Bitter Riserva, Vermouth, Prosecco e arancia	

## ALCOHOL FREE

<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,00
classico, mango o maracuja	
<b>VIRGIN CAIPIRINHA</b>	7,00
classico, maracuja o mango	
<b>FRULLATO DI FRUTTA ESOTICA</b>	6,00

## VINHOS

<b>VINO BIANCO</b>	<b>CALICE</b>	<b>BOTT.</b>
FALANGHINA MASTROBERARDINO	6,50	22,00
SAUVIGNON 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
<b>VINO ROSSO</b>	<b>CALICE</b>	<b>BOTT.</b>
PINOT NOIR ST. MICHAEL EPPAN	6,50	24,00

## BOLHAS

	<b>CALICE</b>	<b>BOTT.</b>
CA' DEL BOSCO (UVÉE PRESTIGE)	★ 10,00	55,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE ASTORIA	6,50	22,00

## (ERVEZAS)

<b>PORETTI 4 LUZZOLI (1)</b>	6,50
Birra italiana alla spina	
<b>ASAHI (1)</b>	6,50
birra giapponese	
<b>KIRIN 0,33 (1)</b>	6,50
birra giapponese	
<b>BRANQUINHA 0,33 (1)</b>	6,50
La nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero	

## SOFT DRINK

COCA COLA/ COCA ZERO/ FANTA	5,00
ESTATHE LIMONE/PESCA	5,00
ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE	2,00
ACQUA SAN BENEDETTO GAS	2,00

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

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, se-nape 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.

## CUCINA CALDA

<b>EDAMAME°</b>	<b>3,00</b>
<b>bacelli di soia (6) con sale</b>	
<b>NACHOS (HEESE &amp; JALAPENOS)</b>	<b>7,00</b>
<b>triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos</b>	
<b>KIBE DI MANZO°</b>	<b>6,00</b>
<b>6 pz di polpette (1,3) di manzo e formaggio (7) con spicy cream (3)</b>	
<b>BOLINHOS DI BACCALA'°</b>	<b>6,00</b>
<b>6 pz di polpette (1,3,6,7) di baccalà (4) con salsa sweet chilli mango (1,4,5,6,11)</b>	
<b>(OXINHA°)</b>	<b>6,00</b>
<b>6 pz di pastella (1,3,6,7) ripiena di pollo e verdure con spicy cream (3)</b>	
<b>INVOLTINI DI GAMBERI</b>	<b>6,50</b>
<b>gamberi impanati° (1,2) con panko giapponese (1), con salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3) e curry powder</b>	

## URAMAKERIA (4 PEZZI)

<b>DRAGON CLASSIC</b>	<b>6,00</b>
<b>riso, alga, gamberi impanati° (1,2), avocado, maionese (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)</b>	
<b>DRAGON GIALLO</b>	<b>5,50</b>
<b>riso, alga, gamberi impanati° (1,2), croccantini in tempura (1), maionese (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)</b>	
<b>SALMONE CRISPY</b>	<b>6,00</b>
<b>riso, alga, tartare di salmone (4), philadelphia (7), scaglie di mandorle (6,8), avocado, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)</b>	
<b>SALMONE TERIYAKI</b>	<b>6,50</b>
<b>riso, alga, carpaccio di salmone scottato (4), gamberi impanati° (1,2), avocado, spicy cream (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)</b>	
<b>TONNO TERIYAKI</b>	<b>7,00</b>
<b>riso, alga, tartare di tonno (4), gamberi impanati° (1,2), avocado, spicy cream (3), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)</b>	
<b>VEGGIE (HEESE)</b>	<b>5,00</b>
<b>riso, alga, avocado, insalata, parmigiano reggiano (7), emulsione di basilico, cheddar (7), semi di sesamo (11)</b>	

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

### Lista Allergeni

Di seguito gli ingredienti considerati allergeni e accanto ad essi il numero di riferimento dell'allergene secondo Reg. UE 1169/2011

I prodotti della pesce vengono acquistati freschi e sottoposti ad un trattamento di bonifica come previsto dal reg. 853/04

- 1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena Farro, kamut, 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 acangiu, 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 derivati
- 14 - MOLLUSCHI e prodotti derivati