



L'APERITIVO BY BOMAKI

**Disponibile
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





BOMAKI
NIPPO BRAZILIAN

COCKTAIL BAR



SIGNATURE

TROPICAL BREEZE

8,00

Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja

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: maracuja o mango

CAIPIROSKA

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati - classica

7,50

Ai frutti esotici: maracuja o mango

8,00

BRAZILIAN COOLER

9,00

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

EXOTIC SPRITZ

8,00

Aperol, prosecco, mango

MOJITO SAKE

8,00

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

Ai frutti esotici: mango o maracuja

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

MOJITO

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

7,50

Ai frutti esotici: maracuja o mango

8,00

SPRITZ

7,50

Aperol/Martini Bitter, prosecco, soda

PALOMA CAZADORES

9,00

Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo

★ PALOMA PATRON

12,00

Tequila Patron, lime, soda al pompelmo

MARGARITA

Tequila Cazadores Triple sec, succo di lime

8,00

Ai frutti esotici: mango o maracuja

9,00

★ Patron

12,00

AMERICANO

8,00

Martini Bitter Riserva, Vermouth, soda e scorza di limone

NEGRONI

8,00

Martini Bitter Riserva, Vermouth, Gin Bombay Sapphire e arancia

SBAGLIATO

8,00

Martini Bitter Riserva, Vermouth, Prosecco e arancia

ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO	7,00
classico, mango o maracuja	
VIRGIN CAIPIRINHA	7,00
classico, maracuja o mango	
FRULLATO DI FRUTTA ESOTICA	6,00

VINHOS

VINO BIANCO	CALICE	BOTT.
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
VINO ROSSO	CALICE	BOTT.
PINOT NOIR ST. MICHAEL EPPAN	6,50	24,00

BOLHAS

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

(ERVEZAS)

PORETTI 4 LUPPOLI (1)	6,50
Birra italiana alla spina	
ASAHI (1)	6,50
birra giapponese	
KIRIN 0,33 (1)	6,50
birra giapponese	
BRANQUINHA 0,33 (1)	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 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.

CUCINA CALDA

EDAMAME°	3,00
bacelli di soia (6) con sale	
NACHOS (CHEESE & JALAPENOS)	7,00
triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos	
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)	
(OXINHA°	6,00
6 pz di pastella (1,3,6,7) ripiena di pollo e verdure con spicy cream (3)	
INVOLTINI DI GAMBERI	6,50
gamberi impanati° (1,2) con panko giapponese (1), con salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3) e curry powder	

URAMAKERIA (4 PEZZI)

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

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