

HAPPY HOUR

BOMAKI

L'APERITIVO BY BOMAKI

Disponibile dalle 18.00 alle 20.00



Cocktail, vino, birra / 14.00€

★ **Premium / 16.00€**

Soft drink / 10.00€

Ogni cocktail è accompagnato da
una selezione di gustose delizie:

Edamame

Nachos

Uramaki Dragon Classic (4 pz)

Uramaki Salmone Teriyaki (4pz)

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

COCKTAIL BAR

SIGNATURE



TROPICAL BREEZE / 8,00€

Vodka 42 Below, pompelmo, sciroppo di menta e maracuja

CAIPIRINHA CLASSICA / 7,50€

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIRINHA SAKÈ CLASSICA / 7,50€

Sakè, lime e zucchero pestati

CAIPIRINHA SAKÈ AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Sakè, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIROSKA CLASSICA / 7,50€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

MOJITO SAKE CLASSICO / 7,50€

Sakè, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO SAKÈ AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Sakè, soda, lime, menta e zucchero pestati, maracuja o mango

BRAZILIAN COOLER / 9,00€

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

EXOTIC SPRIZ / 8,00€

Aperol, prosecco, mango

CLASSICI



SPRITZ / 7,50€

Aperol/Campari, prosecco, soda

PALOMA CAZADORES / 9,00€

Tequila Cazadores, lime, soda al pompelmo

PALOMA PATRON / 12,00€ ★

Tequila Patron, lime, soda al pompelmo

MARGARITA CLASSICO / 8,00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

MARGARITA AI FRUTTI ESOTICI / 9,00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime, mango o maracuja

MARGARITA PATRON / 12,00€ ★

Tequila Patron, Triple sec, succo di lime, mango, maracuja o classica

MOJITO CLASSICO / 7,50€

rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

MOJITO AI FRUTTI ESOTICI / 8,00€

Ai frutti esotici: maracuja o mango

AMERICANO / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

NEGRONI / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

SBAGLIATO / 8,00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

GIN TONIC CORNER

BOMBAY SAPPHIRE / 9,00€

Classico london dry

MALFY AL POMPELMO / 12,00€ ★

Gin italiano al gusto di pompelmo rosa

MARE / 12,00€ ★

Gin mediterraneo aromatizzato

HENDRICK'S / 12,00€ ★

Rinfrescante dal carattere forte

BIRRE

PORETTI 4 LUPPOLI / 6,50€

Birra media alla spina

ASAHI / 6,50€

Birra giapponese (33 cl)

KIRIN / 6,50€

Birra giapponese (33 cl)

BRANQUINHA / 6,50€

La nostra birra bianca artigianale al gusto delicato di lime e zenzero (33 cl)

ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO / 7,00€

classico, mango o maracuja

VIRGIN CAIPIRINHA / 7,00€

classico, mango o maracuja

VINI

VINO BIANCO

Sauvignon Fallwind

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

CALICE

6,50€

BOTTIGLIA

28,00€

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,00€

26,00€

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

6,50€

26,00€

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

6,00€

24,00€

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

6,00€

23,00€

VINO ROSSO

Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

6,50€

26,00€

BOLLICINE

Cuvée Prestige

Ca' del Bosco (Franciacorta)



10,00€

60,00€

Prosecco di Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

6,50€

23,00€

SOFT DRINK

ESTATHÉ / 5,00€

pesca o limone

COCA COLA / COCA ZERO / 5,00€

FANTA / 5,00€

ACQUA / 2,00€

naturale o gasata

CUCINA CALDA

EDAMAME° / 3,00€

bacelli di soia con sale (6)



NACHOS CHEESE & JALAPEÑOS / 7,00€

triangolini di mais, formaggio, jalapeños (7)

BOLINHOS° DE BACALHAU (6pz) / 6,00€

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

COXINHA° (6 pz) / 6,00€

Crocante e saporita pastella° ripiena di pollo e verdure da accompagnare con spicy cream (1,3,6,7)

INVOLTINI DI GAMBERI (2 pz) / 6,50€

Crocanti gamberi impanati° con panko giapponese da abbinare a gustose salse: teriyaki, spicy cream e curry powder (1,2,3,6)

URAMAKERIA (4 pz)

CLASSIC / 6,00€

Un classico intramontabile, con all'interno gambero impanato° e maionese avvolto da avocado e salsa teriyaki (1,2,3,6,11)

GIALLO / 5,50€

Gambero impanato° e maionese all'interno, ricoperto da croccantini in tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,6,11)

SALMONE CRISPY / 6,00€

Tartare di salmone°, formaggio cremoso e avocado all'interno cosparso da scaglie di mandorle e salsa teriyaki (1,4,6,7,8,11)

SALMONE TERIYAKI / 6,50€

Classico e intramontabile, con all'interno gambero impanato° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

TONNO TERIYAKI / 7,00€

Gambero impanato° e avocado all'interno, ricoperto da tartare di tonno°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

VEGGIE / 5,00€

Avocado, mango e insalata all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (6,8,11)

PROVENIENZA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

Clicca sul [link](#) per visualizzare le schede dei nostri prodotti con tutti i dettagli di provenienza degli ingredienti e lista degli allergeni

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, sefale, 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 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 0 10 mg/l espressi come SO₂

13: LUPINI

e prodotti derivanti

14: MOLLUSCHI

e prodotti derivanti

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