

HAPPY HOUR

BOMAKI

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

Brolettino Lugana

Cà dei Frati (Lombardia)

Sharjs Ribolla Gialla

Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)

Sauvignon Fallwind

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

VINO ROSSO

Pinot Noir

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

BOLLICINE

Cuvée Prestige ★

Ca' del Bosco (Franciacorta)

Prosecco di Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

CALICE

BOTTIGLIA

35,00€

30,00€

6,50€

28,00€

6,00€

26,00€

6,50€

26,00€

6,00€

24,00€

6,00€

23,00€

6,50€

26,00€

10,00€

60,00€

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€

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

INVOLTINI DI GAMBERI (2 pz) / 6,50€

Croccanti 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 cosparsi 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.