

MENU FOOD & BEVERAGE

sushi & more

BOMAKI

URAMAKI 8 PEZZI

DRAGON CLASSIC / 12,00 €

Riso, alga, gambero impanato° (1,2), avocado, maionese (3), salsa teriyaki (6,1), semi di sesamo (11)

DRAGON GIALLO / 11,50 €

Riso, alga, gambero impanato° (1,2), maionese (3) croccantini in tempura (1), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

SALMONE MANGO / 13,00 €

Riso, tartare di salmone° (4), gazpacho al mango, avocado, semi di sesamo (11)

SALMONE ALLA FIAMMA / 14,00 €

Riso, alga, salmone° (4), avocado, spicy cream (3), jalapenos, salsa teriyaki (6,1), croccantini di tempura (1), salmone° scottato (4) alla fiamma, semi di sesamo (11)

SALMON CRISPY / 13,00 €

Riso, alga nori, tartare di salmone° (4) con formaggio spalmabile (7), avocado, mandorle (6,8), salsa teriyaki(1,6), semi di sesamo (11)

SALMONE TERIYAKI / 13,50 €

Riso, alga, semi di sesamo (11), gamberi impanati° (1,2), salmone° (4), avocado, salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3,12)

SALMONE SPICY / 13,00 €

Riso, alga, avocado, tartare di salmone° (4), spicy cream (3), croccantini di tempura (1), salsa sriracha, semi di sesamo (11)

TONNO PISTACCHIO / 14,50€

Riso, alga, tartare di tonno° (4), formaggio spalmabile (7), avocado, granella di pistacchio (6,8), semi di sesamo (11)

TONNO TERIYAKI / 13,50 €

Riso, alga, tartare di tonno° (4), gamberi impanati° (1,2), avocado, spicy cream(3), salsa teriyaki(6,1), semi di sesamo (11)

TONNO MARACUJA / 13,00€

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

EXTRA SPICY TUNA / 11,50 €

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

ASTICE GRATINATO / 17,00 €

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), sesamo (11)

RICCIOLA TERIYAKI / 14,50 €

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

VEGGIE ROLL / 10,00€

Riso, alga, avocado, mango, mandorle (6,8), insalata, semi di sesamo (11)

VEGGIE CHEESE / 10,50 €

Riso, alga, avocado, insalata, Parmigiano Reggiano (3,7), emulsione di basilico, cheddar (7), semi di sesamo (11)

BAO

PICANHA / 10,00 €

Bao (1), picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11) , spicy cream (3), insalata, semi di sesamo (11), salsa sriracha

POLLO / 10,00 €

Bao (1), pollo, salsa teriyaki (1,6), guacamole, parmigiano (3,7), maionese(3)

SALMONE / 10,00 €

Bao (1), salmone° (4), salsa kimchi (4,6,14), guacamole, maionese(3), semi di sesamo(11)

RICCIOLA / 13,00€

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

RAW BAR

SASHIMI DI SALMONE / 17,00 €

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

TARTARE DI SALMONE / 14,00 €

Salmone° (4) con salsa ponzu (1,6), riso soffiato (6)

TARTARE DI TONNO / 14,00 €

Tonno °(4) con salsa ponzu (1,6) e riso soffiato (6)

BO TARTARE / 14,00 €

Dadolata di salmone° (4), avocado, crema spalmabile (7), pomodoro secco, mandorle (6,8), tobiko° (1,4,6), salsa teriyaki (1,6)

CARPACCIO DI RICCIOLA / 15,00 €

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

SASHIMI DI RICCIOLA / 15,00 €

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

TATAKI SALMONE / 14,00 €

Sashimi di salmone° (4) scottato, salsa yuzu miso (6), perlage di tartufo (14)



CUCINA CALDA

EDAMAME / 4,50 €

Bacelli° di soia (6) con sale

EDAMAME SPICY / 5,00 €

Bacelli° di soia (6) con sale e salsa spicy

RISO BIANCO / 3,00 €

PATATINE FRITTE / 4,50 €

PATATINE FRITTE CHEDDAR / 4,90 €

Patatine fritte con formaggio fuso (7)

NACHOS FORMAGGIO / 7,00 €

Triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

POLLO KARAGE / 13,50 €

Bocconcini di pollo fritto (1,9) con riso bianco accompagnati da maionese (3) e salsa teriyaki(1,6)

INVOLTINI DI GAMBERI / 13,50€

5 pz - Gamberi impanati con panko giapponese (1,2) accompagnati da salsa teriyaki (1,6), spicy cream (3) e curry powder

BOLINHOS DI BACCALÀ / 6,00 €

6pz di polpette di baccala (1,3,4, 6,7), accompagnati da salsa sweet chilli mango (1,4,5,6,11)

COXINHAS DI POLLO / 6,00 €

6 pz - pastella (1) ripiena di carne di pollo e verdura, accompagnate da spicy cream (3)

MIX SALGADINHOS / 8,00 €

3 pz coxinhas, 3 pz pastel, 2 pz involtini di gamberi°

BURRITO

SALMONE SPICY / 17,00 €

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

PICANHA / 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)

POLLO / 14,50 €

Riso, pollo con salsa teriyaki (1,6), avocado, formaggio spalmabile (7), insalata, crêpe di soia (3,6) **VEGGIE / 13,00 €**

Riso, insalata, avocado, guacamole, formaggio spalmabile (7), scaglie di Parmigiano Reggiano (3,7), mandorle (6,8), crêpe di soia (3,6)

SPICY MIX / 16,00 €

Riso, dadolata di salmone° (4), tonno° (4), branzino (4), avocado, insalata, tobiko° (1,4,6), maionese (3), salsa spicy tomato, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)

CHIRASHI

MONTE FUJI / 16,00 €

Riso, salmone° (4), tonno° (4), avocado, spicy cream (3), zenzero, tobiko (1,4,6) salsa ponzu (1,6), olio evo, wasabi fresco (1,6), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

BRAZILIAN / 15,50 €

Riso, dadolata di tonno° (4) e salmone° (4), mango, avocado, gazpacho al mango, alga wakame° (11), semi di sesamo (11), mandorle (6,8), salsa teriyaki (1,6)

JAPANESE / 15,00€

Riso, carpaccio di salmone° (4), wasabi fresco (1,6), alga wakame° (11), wasabi yuzu dressing (1,6,10), semi di sesamo (11), zenzero

GRIGLIA

ROBATA PICANHA / 12,00 €

3 spiedini di picanha marinata in salsa di soia (1,6), cipollotti, pomodorini

ROBATA GAMBERI / 10,00 €

3 spiedini di gamberi° (2,12) e cipollotti glassati in salsa teriyaki (1,6), maio-wasabi (3,10), semi di sesamo (11)

ROBATA POLLO / 10,00 €

3 spiedini di pollo e pomodorini glassati in salsa yakitori (1,6,12), maio-wasabi (3,10), semi di sesamo (11)

DONBURI DI SALMONE / 14,00 €

Riso, salmone° (4), alga nori, semi di sesamo (11), porro

DONBURI DI PICANHA / 16,00 €

Riso, picanha, salsa di soia (1,6,12), semi di sesamo (11), wasabi fresco (1,6), porro

DONBURI DI POLLO / 12,00 €

Riso, pollo, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11), porro

INSALATE

INSALATA DI SALMONE / 14,00 €

Insalata, cetrioli, carote, avocado, salmone° (4), pomodorini, salsa al sesamo (11), salsa bo dressing (6), semi di sesamo (11)

INSALATA DI TONNO / 14,00 €

Insalata, cetrioli, carote, avocado, tonno° (4), pomodorini, salsa al sesamo (11), salsa bo dressing (6), semi di sesamo (11)

INSALATA DI POLLO / 12,00 €

Insalata, cetrioli, carote, avocado, pollo, pomodorini, mandorle (8), salsa di sesamo (11), salsa bo dressing (6)

GREEN SALAD / 9,00 €

Insalata, cetrioli, carote, avocado, mais, pomodorini, semi di sesamo (11), salsa di sesamo (11), mandorle (8), salsa bo dressing (6)

COCKTAILS

- SPRITZ / 7,50 €**
Aperol, Campari

EXOTIC SPRITZ / 8,00 €
Cachaça Leblon, lime e zucchero

CAIPIRINHA / 8,00 €
Classica, mango o maracuja

CAIPIROSKA / 8,00 €
Vodka, lime e zucchero

GIN TONIC / 8,00 €
Classica, mango o maracuja

GIN TONIC / 8,00 €
Classico o pompelmo

NEGRONI / 8,00 €
Martini, gin, vermouth, arancia

SBAGLIATO / 8,00 €
Martini, vermouth, spumante, arancia

AMERICANO / 8,00 €
Martini, vermouth rosso, soda, arancia

AMARI / 4,00 €
Montenegro, Del Capo

CAMPARI SODA / 4,00 €

ANALCOLICO / 7,00 €

BEVERAGE

- ACQUA / 2,00 €**
Naturale o frizzante

COCA COLA / 3,50 €

COCA COLA ZERO / 3,50 €

SPRITE / 3,50 €

FANTA / 3,50 €

ESTATHÈ / 3,50 €
Limone o pesca

LURISIA / 3,00 €
Gazzosa, limonata o chinotto

SPRITE - FANTA / 3,00 €

REDBULL / 4,00 €

TONICA / 3,00 €

CRODINO / 3,00 €

BIRRA ALLA SPINA / 5,00 €

BIRRA ASAHI / 5,50 €

BIRRA KIRIN / 5,50 €

VINI

Calice / Bottiglia

PROSECCO	6,00 € / 23,00 €
MONTEROSSA	40,00 €
FALANGHINA	4,50 € / 24,00 €
MULLER THOURGAU	5,50 € / 25,00 €
PINOT NERO	6,50 € / 26,00 €



Inquadra il qr code per la lista degli ingredienti e allergeni secondo l'allegato 2 del regolamento 1169 del 2011. Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine.

COPERTO / 1,50 €



DESSERT

CHEESECAKE / 6,50 €
Passion fruit o mango (3,6,7,8)
MOCHI / 2,50 €
Mango, cioccolato o fragola
CHOCO COCCO / 6,50 €
(3,5,6,7,8)

PASTICCERIA

CORNETTO VUOTO / 1,80 €
CORNETTO FARCITO / 2,00 €
Cioccolato, crema, marmellata
DONUT / 3,00 €
MINI DONUT / 2,50 €
COOKIES / 3,00 €
BROWNIES / 3,00 €
MARGHERITE / 1,50 €
MUFFIN / 3,00 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ / 1,50 €
CAFFÈ MACCHIATO / 1,50 €
CAFFÈ DECA / 1,70 €
CAFFÈ AMERICANO / 2,00 €
GINSENG / 2,00 €
ORZO / 2,00 €
CAFFÈ CORRETTO / 2,50 €
MAROCCHINO / 2,00 €
MAROCCHINO DECA / 2,20 €
CAPPUCCINO NORMALE / 2,00 €
CAPPUCCINO DECA / 2,20 €
CAPPUCCINO NO LATTOSIO / 3,00 €
CAPPUCCINO SOIA / 3,00 €
CAPPUCCINO ORZO / 3,00 €
CAPPUCCINO GINSENG / 3,00 €
LATTE BIANCO / 2,00 €
LATTE BIANCO NO LATTOSIO / 2,50 €
LATTE BIANCO DI SOIA / 2,50 €
LATTE MACCHIATO / 2,30 €
LATTE MACCHIATO DI SOIA / 3,00 €
LATTE MACCHIATO NO LATT. / 3,00 €
THE E INFUSI / 3,00 €

PROMO COLAZIONE



Caffè + Brioche
2,50€



Cappuccino + Brioche
3,00€

PROVENIENZE E ALLERGENI

In questa pagina ti offriamo tutte le informazioni utili sulle provenienze degli ingredienti e gli allergeni dei nostri prodotti.

Consulta in questa pagina le schede tecniche per avere tutti i dettagli.

secondo l'allegato 2 del regolamento 1169 del 2011

ELENCO ALLERGENI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.