

MENU FOOD & BEVERAGE  
ARESE

**sushi & more**

**BOMAKI**

## URAMAKI 8 pezzi

### DRAGON CLASSIC / 8,50 €

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

### DRAGON GIALLO / 8,00 €

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

### SALMONE MANGO / 12,00 €

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

### SALMONE ALLA FIAMMA / 10,00 €

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)

### SALMONE SPICY / 10,50 €

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

### SALMON CRISPY / 9,50 €

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 / 9,50 €

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

### TONNO PISTACCHIO / 11,00 €

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

### TONNO TERIYAKI / 10,00 €

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

### SPICY TUNA / 10,50 €

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

### ASTICE GRATINATO / 12,50 €

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)

### VEGGIE ROLL / 8,50 €

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

### YASAI ROLL / 8,50 €

Riso, alga, asparagi in tempura (1), avocado, maionese (3), zucchine, olio evo, basilico, semi di sesamo (11)

## BAO

### PICANHA / 8,00 €

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

### POLLO / 7,00 €

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

### SALMONE / 8,00 €

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

## RAW BAR

### SASHIMI DI SALMONE / 7,50 €

5 pz di salmone° (4), wasabi fresco° (1,6), zenzero

### SASHIMI DI TONNO / 7,50 €

5 pz di tonno° (4), wasabi fresco° (1,6), zenzero

### TARTARE DI SALMONE / 12,00 €

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

### TARTARE DI TONNO / 12,00 €

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

### BO TARTARE / 12,00 €

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



## CUCINA CALDA

### EDAMAME / 3,00 €

Bacelli° di soia (6) con sale

### EDAMAME SPICY / 3,50 €

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

### RISO BIANCO / 2,50 €

### NACHOS FORMAGGIO / 4,00 €

Triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

### POLLO KARAAGE / 11,50 €

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

### INVOLTINI DI GAMBERI / 9,00 €

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

### GAMBERI AL LIME / 9,00 €

Mazzancolle° in tempura (2,12), spicy cream (3), semi di sesamo (11), yuzusu, lime

### SAKE TERIYAKI / 13,00 €

Salmone grigliato° (4), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11), riso bianco

### POLLO TERIYAKI / 11,00 €

Pollo, salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11), riso bianco

## BURRITO

### PICANHA / 12,00 €

Riso, picanha saltata con salsa yakiniku (1,6,10,11), insalata, avocado, maionese (3), mais, crêpe di soia con sesamo (3,6,11)

### POLLO / 10,00 €

Riso, pollo con salsa teriyaki (1,6), avocado, formaggio spalmabile (7), insalata, crêpe di soia (3,6)

### SALMON SPICY / 12,00 €

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

## INSALATE

### INSALATA DI SALMONE / 12,00 €

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

### INSALATA DI POLLO / 11,00 €

Insalata, cetrioli, carote, avocado, pollo, pomodorini, mandorle (6,8), 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)

## POKE

### MONTE FUJI / 14,00 €

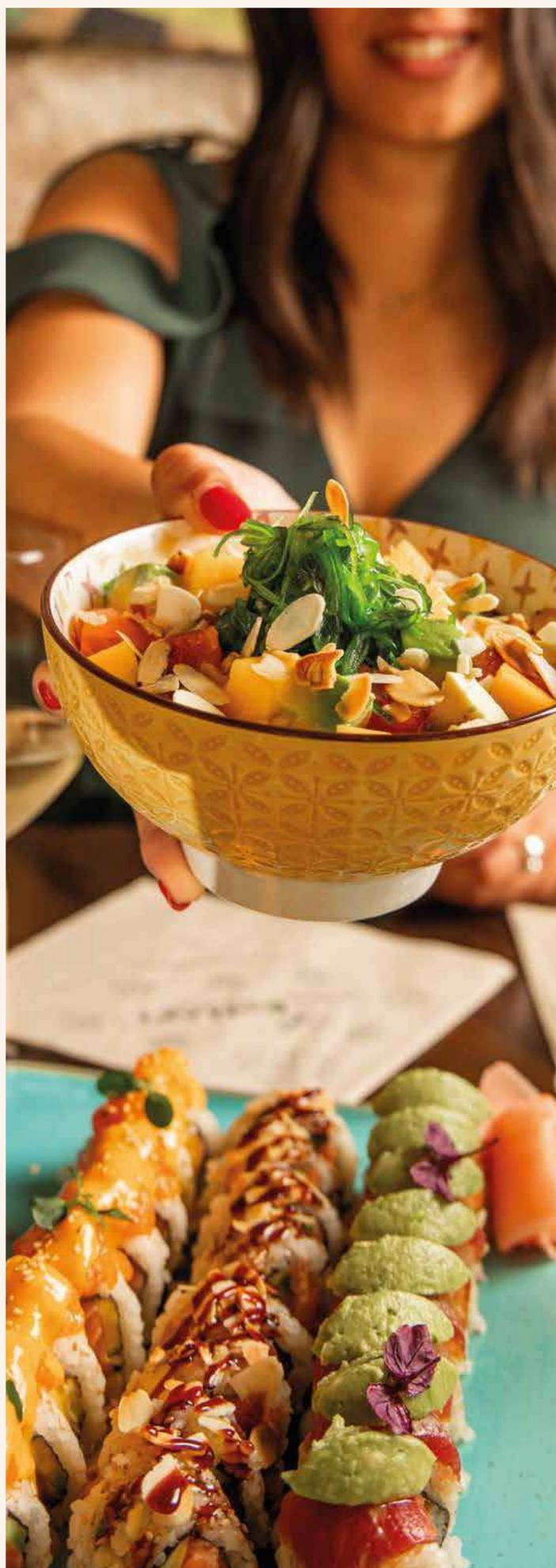
Riso, salmone° (4), tonno° (4), avocado, spicy cream (3), zenzero, tobiko (1,4,6) salsa ponzu (1,6), olio evo, wasabi fresco° (1,6), salsa teriyaki (1,6), semi di sesamo (11)

### BRAZILIAN / 13,00 €

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 / 12,00 €

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



## DESSERT

### **CHEESECAKE° / 5,00 €**

Passion fruit o mango (3,6,7,8)

### **MOCHI / 2,00 €**

Mango, cioccolato o fragola

### **CHOCO COCCO / 5,00 €**

Tortino cremoso al cocco e cioccolato (3,5,6,7,8)

## BEVERAGE

### **ACQUA / 1,50 €**

Naturale o frizzante

### **COCA COLA - COCA ZERO / 3,00 €**

### **LURISIA / 3,00 €**

Gazzosa, limonata o chinotto

### **THÈ / 3,00 €**

Limone, pesca o verde

### **SPRITE - FANTA / 3,00 €**

### **REDBULL / 4,00 €**

### **BIRRA ASAHI (1) / 5,00 €**

### **BIRRA KIRIN (1) / 5,00 €**

## COCKTAILS

### **SPRITZ / 6,00 €**

Aperol, Campari

### **EXOTIC SPRITZ / 6,50 €**

Prosecco, Aperol, soda, purea di mango

### **CALICE PROSECCO / 4,00 €**

### **FALANGHINA / 4,00 €**

### **CAIPIRINHA / 8,00 €**

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati  
Classica, mango o maracuja

### **CAIPIROSKA / 8,00 €**

Vodka, lime e zucchero pestati

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, Sambuca

### **CAMPARI SODA / 4,00 €**

### **ANALCOLICO / 6,00 €**



## PROVENIENZE E ALLERGENI

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

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

### 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) lattio.
  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 SO<sub>2</sub> 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