

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)

### EBI STICKS (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)

### DRAGON CLASSIC / 6,00€

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

### DRAGON GIALLO / 5,50€

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

### VEGGIE / 5,00€

Asparago e avocado 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 SO<sub>2</sub>

### 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.