

MENU FOOD & BEVERAGE
ARESE

BOMAKI

CUCINA CALDA

NACHOS FORMAGGIO / 5.00€

Triangolini di mais, formaggio (7), jalapenos

EDAMAME SPICY / 5.00€

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

EDAMAME / 4.50€

Bacelli di soia° (6) con sale

SAKE TERIYAKI / 13.00€

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

POLLO KARAAGE / 11.90€ TOP

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

POLLO TERIYAKI / 11.00€

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

INVOLTINI DI GAMBERI / 11.00€

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

PATATINE FRITTE / 4.50€

RAW BAR

TARTARE DI TONNO / 12.00€

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

TARTARE DI SALMONE / 12.00€

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

BO TARTARE / 13.00€ TOP

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

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



URAMAKI

ASTICE GRATINATO / 13.00€ TOP

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)

SALMONE MANGO / 12.00€

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

TONNO PISTACCHIO / 12.00€

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

SALMONE SPICY / 10.90€

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

SPICY TUNA / 10.90€

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

SALMONE ALLA FIAMMA / 10.90€

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

TONNO TERIYAKI / 10.90€

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

SALMONE CRISPY / 10.90€

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

SALMONE TERIYAKI / 10.90€

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

DRAGON CLASSIC / 9.90€

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

DRAGON GIALLO / 9.90€

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

VEGGIE ROLL / 8.90€

Riso, alga, avocado, asparagi in tempura (1), mandorle (6,8), insalata, semi di sesamo (11)

YASAI ROLL / 8.90€

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

POKE

MAKAPUU POKE / 15.00€

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

MONTEFUJI POKE / 15.00€

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 POKE / 14.00€

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)

RIO POKE / 13.00€

Riso, mazzancolle°(2,12), salmone° (4), ceci, avocado, salsa al sesamo (1,5,6,11), semi di sesamo (11)

JAPANESE POKE / 14.00€

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

CHICKEN POKE / 12.00€

Riso, pollo, pomodorini, mandorle (6,8), avocado, edamame° (6), ceci, salsa al sesamo (1,5,6,11), semi di sesamo (11)

AMAZZONICO POKE / 11.00€

Riso, carote, avocado, pomodorini, mango, salsa al sesamo(1,5,6,11), semi di sesamo(11), gazpacho al mango, alga wakame°(11), edamame° (6)

INSALATE

CHICKEN SALAD / 11.00€

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

SALMON SALAD / 12.00€

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

GREEN SALAD / 9.00€

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

BURRITO

SALMONE SPICY / 14.00€

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

PICANHA / 13.00€

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

POLLO / 12.00€

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



BAO

PICANHA / 9.90€

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

SALMONE / 9.90€

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

POLLO / 9.90€

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

DESSERT

CHEESECAKE° / 5.00€

Maracuja o mango (3,6,7,8)

CHOCO COCCO / 5.00€

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

MOCHI / 2.00€

Mango° (1,3,5,6,7,8,12), cioccolato° (1,6,7,8) o fragola°

COCKTAILS

SPRITZ / 6.00€

Prosecco, Aperol, soda / Aperol, Campari

EXOTIC SPRITZ / 6.50€ **TOP**

Prosecco, Aperol, soda, purea di mango

CAIPIRINHA / 8.00€

Cachaca, lime, zucchero di canna, a scelta tra classica, mango, maracujaa

CAPIROSKA / 8.00€

Vodka, lime e zucchero pestati a scelta tra classica, mango, maracujaa

NEGRONI / AMERICANO / 8.00€

CALICE DI VINO / 4.00€

MOCKTAILS / 6.00€



CREA IL TUO POKE / 14.00€

SCEGLI LA BASE: Riso sushi, Riso integrale, Insalata

SCEGLI LE PROTEINE (2 INGREDIENTI): Salmone, Tonno, Gamberi impanati, Gamberi cotti, Salmone sriracha, pollo teriyaki

SCEGLI I VEGETALI (4 INGREDIENTI): Insalata, Edamame, Ceci, Mais dolce, Alghe wakame, Carote, Cetrioli, Jalapenos, Pomodorini, Avocado, Mango, Philadelphia, germogli di soia, cavolo rosso, Feta greca

SCEGLI LE SALSE (2 INGREDIENTI): Salsa ponzu, Salsa teriyaki, Sriracha, Spicy cream, Salsa di sesamo, Salsa kimchi, Wasabi yuzu dressing, Olio evo, Gazpacho mango, Maionese, Soia, Mayo wasabi

AGGIUNGI IL TOPPING (1 INGREDIENTE): Semi di sesamo, Mandorle tostate, Granella di pistacchio, Cipolla croccante

EXTRA VEGETALE / 1€

EXTRA SALSA E TOPPING / 0.50€

EXTRA PROTEINE / 2€

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) lattioli.
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 illinoinensis* (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