

FOOD AND BEVERAGE

BOMAKI

MENÙ

BENTO LUNCH

STARTERS

SUSHI BAR

URAMAKERIA

KITCHEN SELECTION

BURRITOS

CHIRASHI & SALADS

DESSERT

BEVERAGE

BENTO LUNCH

dal lunedì al venerdì (esclusi festivi)

Ogni menù include una bento box con sei portate selezionate dallo chef, un piatto principale a scelta tra quelli proposti e coperto



Ogni Box comprende:

Edamame, zuppa di miso, takoyaki, insalata, sashimi di salmone, gyoza di gamberi e verdure (1,2,3,4,5,6,9,11,14)

BENTO NATSU (Estate)

UN PIATTO A SCELTA TRA:

- Montefuji chirashi
- Brazilian chirashi
- Chicken salad
- Salmon salad
- Green salad

20,00 €

BENTO HARU (Primavera)

URAMAKI (8 pz) A SCELTA TRA:

- Dragon classic
- Dragon giallo
- Salmone crispy
- Salmone teriyaki
- Spicy tuna
- Tonno teriyaki
- Veggie roll

18,00 €

BENTO FUYU (Inverno)

UN PIATTO A SCELTA TRA:

- Pollo teriyaki
- Sake teriyaki
- Pollo karaage

19,00 €

BENTO AKI (Autunno)

UN BURRITO A SCELTA TRA:

- Picanha
- Pollo teriyaki

20,00 €

Completa il tuo lunch con un calice di vino, drink o dessert (+5€)
Scegli tra Caipirinha, Spritz, Falanghina, Vermentino, Pinot Noir, Valdobbiadene

Sulla proposta lunch non sono applicabili sconti o convenzioni

STARTERS

CRUNCHY TOSTADA / 7.00€

Tostada croccante di mais da gustare con guacamole home-made e salsa ranch (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

EDAMAME / 4.50€

EDAMAME SPICY / 5.00€

Il benvenuto tradizionale giapponese, semplice e irresistibile. Baccellidi soia al vapore con sale Maldon, disponibili nella versione classica o con un vivace tocco di sriracha e peperoncino togarashi per gli amanti del piccante (6,11)

ZUPPA DI MISO / 4.00€

Un caldo abbraccio umami. Brodo di miso profondo e confortante, arricchito da alga wakame° e cipollotti (4,6)

BITES TO SHARE

GAMBERI AL LIME / 13.00€ TOP

Gamberi° in tempura avvolti da spicy cream, yuzu, erba cipollina, semi di sesamo e rinfrescante lime (1,2,3,4,6,7,11,12)

EBI STICKS / 13.00€

L'irresistibile croccantezza dei gamberi° impanati, esaltata da salsa teriyaki, spicy cream e un soffio esotico di curry powder (1,2,3,5,6,8,9,10,11,12)

TAKOYAKI / 7.00€

Le autentiche polpette° di polpo fritte, un'icona dello street food giapponese. Servite con maionese, salsa tonkatsu e katsuobushi, 4 pz (1,3,4,6,9,14)

NIGIRI (2 pz)

NIGIRI MAGURO / 7.00€

Il cuore del Giappone nel palmo della tua mano. Fette di tonno° scottato su riso, con una punta di wasabi° fresco che esalta la sua intensità (1,4,6)

NIGIRI SAKE / 7.00€

Dolcezza e brio in un solo boccone. Salmone° scottato che si fonde con il riso, esaltato da una delicata spicy cream (3,4,6)

NIGIRI SUZUKI / 7.00€

L'eleganza del branzino in un'esperienza gourmet. Branzino° delicato su riso, coronato da perlage di tartufo (4,14)

SUSHI BAR

CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL / 26.00 € TOP

Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno° e branzino°, gambero rosso°, capasanta° e tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream scottati con salsa ponzu ed olio evo, avocado, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,2,3,4,6,11,12,14)

TRIS DI TARTARE / 20.00 € TOP

Tre anime, tre viaggi di sapore. Tonno° con pistacchio, salmone° con yuzu miso e branzino° con ponzu. Un trio di perfezione (1,4,6,8)

SASHIMI EXOTIC / 17.00 €

Un'esplosione tropicale di freschezza. Salmone°, tonno° e branzino° accompagnati da gazpacho al mango, passion fruit, physalis e carambola (4)

TONNO TONNATO / 16.00 €

L'Italia incontra il Giappone in un twist sorprendente. Carpaccio di tonno° e salsa tonnata, arricchita da dry miso e perlage di tartufo, con scorza di lime e yuzu miso (3,4,6,9,10,14)

CEVICHE DI BRANZINO / 16.00 €

Branzino°, avocado e latte di cocco si fondono con la vivacità di pomodorini, jalapeño e mango, arricchiti da coriandolo, cipolla rossa e da una nota piccante di peperoncino accompagnata da tortilla di mias (1,4,6,7)

TATAKI DI SALMONE / 20.00 €

Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix. Un classico rivisitato con eleganza (4,6,14)

CARPACCIO FLAMBÈ DI SALMONE / 15.00 €

CARPACCIO FLAMBÈ DI TONNO / 15.50 €

CARPACCIO FLAMBÈ DI BRANZINO / 15.00 €

Fettine sottili del pesce° scelto, scottate con salsa ponzu ed olio evo, per esaltarne la delicatezza, erba cipollina, semi di sesamo e un tocco floreale di sakura mix (1,4,6,11)

TARTARE DI SALMONE / 14.50 €

Tartare di salmone° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato e tortilla di salmone (1,4,6)

TARTARE DI TONNO / 15.00 €

Tartare di tonno° accompagnata da una leggera e agrumata salsa ponzu e praline di riso soffiato e tortilla di mais (1,4,6)

TARTARE DI TONNO PISTACCHIO / 15.50 €

L'incontro audace tra la robustezza del tonno°, la morbidezza dell'avocado e della crema al pistacchio e la ricchezza inconfondibile della granella di pistacchio (4,6,8)

BO TARTARE / 14.50 €

Avocado cremoso, dadolata di salmone°, formaggio spalmabile e mandorle. Un'esplosione di consistenze sigillata da teriyaki, tobiko° e un tocco di sakura mix (1,4,6,7,8)

SASHIMI MIX / 19.00 €

8 pz - Elegante selezione di sashimi con fettine di tonno°, salmone°, branzino° e gambero rosso° accompagnate da wasabi fresco° e zenzero (1,2,4,6,12,14)

SASHIMI AMAEBI / 20.00 €

5 pz - Gambero rosso° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,2,4,6,12,14)

SASHIMI SAKE / 10.00 €

5 pz - Salmone° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

SASHIMI MAGURO / 11.00 €

5 pz - Tonno° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

SASHIMI SUZUKI / 10.50 €

5 pz - Branzino° accompagnato da wasabi° fresco e zenzero (1,4,6)

Gli ingredienti indicati con ° possono essere surgelati o congelati all'origine.
Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.

URAMAKERIA

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno. I nostri uramaki sono serviti in porzioni da **8 pezzi** o, dove specificato, **4 pezzi**.

URAMAKI SIGNATURE 8 PEZZI / 4 PEZZI

SALMONE MANGO / 15.00€ / 8.00€

Salmone° e avocado, arricchiti da un vibrante gazpacho al mango (4, 11)

TONNO WASABI / 15.00€ / 8.00 €

Tonno° e avocado, wasabi° fresco e salsa yuzu miso (1,4,6,11)

BRANZINO GUACAMOLE / 13.00€ / 7.00 €

Gamberi impanati all'interno, ricoperto da carpaccio di branzino° e guacamole (1,2,4,11)

TONNO TERIYAKI / 14.00 €

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

SPICY SALMON / 13.50 €

Salmone° e avocado ricoperti da salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura. Un'esplosione di sapore e texture (1,2,3,4,6,7,11,14)

SPICY TUNA / 14.00 €

Tonno° e avocado all'interno, avvolti da carpaccio di avocado, salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura (1,2,3,4,6,7,11,14)

SALMONE CRISPY / 13.00 €

Croccantezza e morbidezza in perfetta armonia. Salmone°, formaggio spalmabile, avocado ricoperti da mandorle e teriyaki (1,4,6,7,8,11)

TONNO PISTACCCHIO / 15.00 €

Tonno° e formaggio cremoso ricoperto da carpaccio di avocado e arricchito da una croccante granella di pistacchio (4,7,8,11)

SALMONE TERIYAKI / 13.50 €

Gamberi° impanati e salmone°, legati da salsa teriyaki e spicy cream. Un roll ricco e avvolgente (1,2,3,4,6,11)

TONNO MARACUJA / 14.00 €

Fresco e tropicale con all'interno asparago e avocado ricoperto da tartare di tonno° e salsa al maracuja (4,11)

VEGGIE TARTUFO / 13.00 €

Sorprendente e gustoso, con all'interno asparago e avocado, all'esterno avocado, purea di pistacchio, carpaccio di tartufo e granella di pistacchio (1,3,7,8,9,11,12)

BRANZINO YASAI / 13.50 €

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da carpaccio di branzino°, salsa maio wasabi ed emulsione di basilico (3,4,6,10,11)

YASAI ROLL / 12.00 €

Asparago e avocado all'interno, maionese vegana, ricoperti da zucchine condite con emulsione di olio al basilico (1,10,11)

SALMONE ALLA FIAMMA / 14.50 €

Audace e goloso, con all'interno salmone° e avocado ricoperto da carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, salsa spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

URAMAKI CLASSIC

DRAGON CLASSIC / 12.00 € TOP

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

DRAGON GIALLO / 11.50 €

Gambero° impanato all'interno, ricoperto da maionese, croccantini in tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

VEGGIE ROLL / 11.00 €

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (8,11)

SALMONE E AVOCADO / 11.00 €

TONNO E AVOCADO / 12.00 €

Classici intramontabili per gli amanti della purezza (4,11)

URAMAKI SPECIAL 8 PEZZI / 4 PEZZI

SALMONE E GAMBERO ROSSO / 18.00€ / 9.50€

La dolcezza del salmone° incontra la delicatezza del gambero rosso°, con avocado, ponzu e olio evo (1,2,4,6,11,12,14)

ASTICE GRATINATO / 17.50€ / 9.00€ TOP

Irresistibile e prelibato, con all'interno gambero impanato° e avocado, all'esterno carpaccio di avocado, tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11,12)

SALMONE E TARTUFO / 17.50€ / 9.00€

L'incontro sofisticato tra salmone° e la ricchezza del tartufo. Con formaggio spalmabile e avocado (1,3,4,7,9,11,12)

CARNAVAL / 17.50 €

Un'esplosione di sapori e colori, come una festa brasiliiana. Branzino°, salmone°, tonno° e avocado, scottati con salsa ponzu e olio evo e perlage di tartufo (1,4,6,11,14)

KITCHEN SELECTION

SAKE TERIYAKI / 17.00 €

Filetto di salmone° alla griglia con salsa teriyaki accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,4,6,11)

TEMPURA MIX / 15.00 €

Un'ode alla croccantezza e alla leggerezza. Gamberi°, branzino° e verdure fresche avvolti in una pastella dorata. Servita con la sua salsa dedicata e al daikon, è una sinfonia di consistenze (1,2,3,4,6,7,11,12,14)

POLLO KARAAGE / 13.00 €

Bocconcini di pollo impanato con panko giapponese, croccante fuori e tenero dentro. Servito con riso, salsa teriyaki e maionese (1,3,6,7,9,10)

POLLO TERIYAKI / 12.00 €

Pollo tenero in salsa teriyaki caramellata accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,6,11)

BURRITOS

BURRITO SALMON SPICY / 17.00€ TOP

Un'audace fusione di sapori in una morbida crepe di soia. Salmone°, riso, spicy cream, insalata, pesca sciropata, gamberi° impanati e salsa guacamole (1,2,3,4,6)

BURRITO PICANHA / 15.50€

Il sapore ricco della picanha saltata con salsa yakiniku si sposa con riso, avocado, maionese, insalata, mais dolce e crepe di soia con sesamo (1,3,6,10,11)

BURRITO POLLO TERIYAKI / 15.50€

Il comfort food nipponico in formato burrito. Pollo con salsa teriyaki, riso, avocado, insalata, formaggio spalmabile e jalapeño racchiusi in una crepe di soia (1,3,4,6,7,8,10,12)

BURRITO SPICY MIX / 17.00€

Dadolata di salmone°, tonno, branzino e tobiko° conditi con salsa spicy tomato e maionese (1,3,4,6,9)

CHIRASHI

MONTE FUJI CHIRASHI / 17.00€

Una montagna di sapori in una ciotola. Riso con tartare di salmone°, tonno° e capasanta° arricchito da avocado, spicy cream, zenzero, tobiko°, salsa ponzu, olio evo, wasabi° fresco, salsa teriyaki e semi di sesamo (1,3,4,6,11,14)

BRAZILIAN CHIRASHI / 15.00€

Un'esplosione di colori e sapori tropicali. Ciotola di riso con dadolata di tonno°, salmone°, mango e avocado, arricchito da alga wakame°, semi di sesamo, mandorle e dalla dolcezza del gazpacho al mango e della salsa teriyaki (1,4,6,8,11)

SALADS

CHICKEN SALAD / 13.50 €

Insalata mista con pollo alla griglia, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,5,6,8,11)

SALMON SALAD / 15.00 €

Fresca e vivace. Insalata mista con carpaccio di salmone°, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,4,5,6,8,11)

GREEN SALAD / 11.50 €

Insalata mista con fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mais, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,5,6,8,11)

DESSERT

DUBAI CHOCOLATE ° / 7,00€

Mousse al cioccolato al latte con cuore di pistacchio e pasta kataifi su base di frolla al cacao (1,3,6,7,8)

IL TIRAMISÙ° / 7,00€

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè e una spolverata di cacao. Un classico intramontabile da gustare cucchiaio dopo cucchiaio (1,3,7,8)

CHOCO TRILOGY° / 7,00€

Un incontro di tre cioccolati – fondente, al latte e bianco – in una mousse intensa su base di frolla al cacao (1,3,6,7,8)

EXOTIC DESIRE° / 7,00€

Mousse esotica al cocco, cuore cremoso al mango e passion fruit su base di frolla (1,3,6,7,8)

ROCHER° / 7,00€

Sfera di mousse al cioccolato al latte e nocciole caramellate su base di crumble leggermente salato, copertura di cioccolato al latte e granella di nocciole (1,3,6,7,8)

YUZU TART° / 7,00€

Tartelletta di frolla con ganache allo yuzu e spuma di meringa italiana (1,3,6,7,8)

CAFFETTERIA

CAFFE' / 2.00€

AMARO / 5.00€

Amaro del Capo, Montenegro, Limoncello

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

Non è possibile escludere contaminazioni crociate dai seguenti allergeni

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 acangiù, 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 o 10 mg/l espressi come SO₂

13: LUPINI

e prodotti derivanti

14: MOLLUSCHI

e prodotti derivanti

COCKTAIL BAR

SHARING

XXL CAIPIRINHA / 32.50€

Un'esperienza da vivere insieme: la nostra caipirinha in formato XXL, perfetta per 5 persone da gustare e condividere. Servita nella versione classica, accompagnata da succo di mango e maracuja da aggiungere a piacere.

CLASSICS

MARGARITA / 8.00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

AMERICANO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

SBAGLIATO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

NEGRONI / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

SPRITZ / 7.50€

Aperol/Campari, prosecco, soda o in versione esotica con polpa di mango

FOR THE CURIOUS

GOLDEN 75 / 8.50€

Sparkly e glamour. Gin, Saint Germain, prosecco, lime e zucchero

BOMAKI MOJITO / 8.50€

Fresh & unique. Gin, Saint Germain, lime, menta, cedrata, zafferano

STARLIGHT HUGO / 8.50€

Silver & classy. Saint Germain, prosecco, lime e menta

SIGNATURE

TOMMY'S MARGARITA / 13.50€

Bright & elegant. Tequila patron, lime, miele d'agave

PINK PALOMA / 8.50€

Zesty & fresh. Tequila Cazadores, lime, miele d'agave e soda al pompelmo

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€

Bomaki's favourite. CachaÇa Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIRINHA CLASSICA / 7.50€

CachaÇa Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIROSKA CLASSICA / 7.50€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

MOJITO / 7.50€

rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

GIN & TONICS

GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE / 12.00€

classico london dry

GIN TONIC - MARE / 12.00€

gin mediterraneo aromatizzato

GIN TONIC - HENDRIKCS / 12.00€

rinfrescante dal carattere forte

ALCOHOL FREE

APPLE TWIST / 7.00€

Martini floreale, succo di mela, ginger beer

CITRUS POP / 7.00€

Martini vibrante, succo di pompelmo, tonica

BEVERAGE

SOFT DRINKS / 3.50€

SMOOTHIES / 6.00€

Cocco con latte di soia (6) o mango

BIRRA ASAHI / 6.00€

birra giapponese 33cl

BIRRA KIRIN / 6.00€

birra giapponese 33cl

BIRRA BRANQUINHA / 6.00€

la nostra birra bianca artigianale al gusto delicato
di lime e zenzero 33 cl

BIRRA SAPPORO / 6.00€

alla spina

ACQUA / 2.00€

naturale o gasata

VINI

VINO BIANCO

	CALICE	BOTTIGLIA
Chablis Domaine d'Elise - Francia		45,00€
Lugana Cà dei Frati (Lombardia)	7,00€	30,00€
Ribolla Gialla Maralba Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)		32,00€
Sauvignon St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	7,00€	28,00€
Gewurztraminer St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	7,00€	26,00€
Chardonnay La Fuga Tenuta di Donnafugata (Sicilia)	7,00€	26,00€
Falanghina del Sannio Mastroberardino (Campania)	6,50€	24,00€
Vermentino Sella&Mosca (Sardegna)	6,50€	23,00€

VINO ROSSO

Pinot Noir St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)	6,50€	26,00€
--	-------	--------

ROSÉ

Rosa dei Frati Cà dei Frati (Lombardia)		30,00€
---	--	--------

BOLLICINE

Brut Prestige Ca' del Bosco (Franciacorta)	10,00€	60,00€
Sansève Satèn Monterossa (Franciacorta)		40,00€
Prosecco Valdobbiadene Astoria (Veneto)	6,00€	23,00€