

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 €

TOP

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 PISTACCHIO / 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 brasiliana. 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 sciroppata, 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)

Hai allergie o intolleranze? Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze!

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 cucchiaino dopo cucchiaino (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 0 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€

rinfriscante 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

Chablis

Domaine d'Elise - Francia

Lugana

Cà dei Frati (Lombardia)

Ribolla Gialla Maralba

Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)

Sauvignon

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)

ROSÉ

Rosa dei Frati

Cà dei Frati (Lombardia)

BOLLICINE

Brut Prestige

Ca' del Bosco (Franciacorta)

Sansève Satèn

Monterossa (Franciacorta)

Prosecco Valdobbiadene

Astoria (Veneto)

CALICE

BOTTIGLIA

45,00€

7,00€

30,00€

32,00€

7,00€

28,00€

7,00€

26,00€

7,00€

26,00€

6,50€

24,00€

6,50€

23,00€

6,50€

26,00€

30,00€

10,00€

60,00€

40,00€

6,00€

23,00€