

Welcome to Inari

INARI VI OFFRE UN SUSHI TRADIZIONALE & CONTEMPORANEO INSIEME

AD UNA VARIETA DI ECLETTICI PRODOTTI A BASE DI PESCE.
SIAMO ORGOGLIOSI DI UTILIZZARE LA MIGLIORE QUALITÀ DI
PESCE FRESCO

LOCALE E STAGIONALE, CHE ARRIVA GIORNALMENTE DAI NOSTRI
FORNITORI.

MANTENENDO UNA SENSIBILITÀ ALLE ESIGENZE AMBIENTALI.

E' NOSTRA PRASSI

EVITARE DI FORNIRCI DA COSTI SOVRASFRUTTATI A FAVORE DI PRODOTTI
MARINI SOSTENIBILI.

CI IMPEGNIAMO AD UTILIZZARE IL PIÙ POSSIBILE PRODOTTI LOCALI.

BIOLOGICI E SOSTENIBILI PER GARANTIRVI UNA COMPONENTE
ECOLOGICA ALLA VOSTRA ESPERIENZA CULINARIA DA INARI.



@ INARI SUSHI SAN BONIFACIO

INARI
SUSHI RESTAURANT

all you can eat

MENU PRANZO

MENU PRANZO
DA LUNEDÌ A VENERDÌ

16.90€

BAMBINI SOTTO 10.90€
I 130cm

MENU PRANZO
WEEKEND E FESTIVI

21.90€

BAMBINI SOTTO 11.90€
I 130cm

COPERTO: €1.00

AVVISO

- Le portate limitate possono essere riordinate con € 4.00 di supplemento a porzione.
- Puoi ordinare lo stesso piatto solo per un massimo di 6 volte
- Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati a prezzo di listino e potranno essere asportati.
- Il cibo è vita, non sprecarlo.
- Tutti i clienti seduti allo stesso tavolo devono scegliere La stessa formula di menù, se scegliete il menù alla carta, si prega di avvisare prima dell'ordine.
- La consumazione è obbligatoria.

Vietato portare cibo o bevande provenienti dall'esterno.

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE.

Indice

• Piatti Speciali.....	PAG.01	• Hosomaki Fritti.....	PAG.26
• Antipasti.....	PAG.07	• Futomaki.....	PAG.27
• Frittura.....	PAG.09	• Uramaki.....	PAG.28
• Dimsum.....	PAG.12	• Uramaki Speciali.....	PAG.30
• Tacos E Guabao.....	PAG.14	• Uramaki Venus.....	PAG.31
• Chirashi E Poke.....	PAG.15	• Onigiri.....	PAG.32
• Nigiri.....	PAG.16	• Riso E Gnocchi.....	PAG.33
• Gunkan.....	PAG.18	• Spaghetti.....	PAG.34
• Gunkan Special.....	PAG.19	• Ramen E Zuppa.....	PAG.36
• Tataki E Carpaccio.....	PAG.20	• Secondi.....	PAG.37
• Tartare.....	PAG.21	• Teppanyaki.....	PAG.40
• Sashimi.....	PAG.22	• Scodella.....	PAG.42
• Sushi Misti.....	PAG.23	• Dessert.....	PAG.43
• Temaki.....	PAG.24	• Bevande.....	PAG.49
• Hosomaki.....	PAG.25	• Allergeni.....	PAG.53

Piatti Speciali

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 Piatti Speciali

11 | UMAMI OYSTER 1PZ

ostrica fresca

€3.00



Piatti Speciali



02 **MILKY WAY**
 carpaccio di salmone, tonno e
 branzino sulla stracciatella di
 burrata con salsa al mango
 teriyaki e olio al prezzemolo
 €13.00
 (icons: wheat, fish, shellfish, dairy)



03 **SASHIMI AMAEBI**
 gamberoni crudi*
 con salsa basilico
 €8.00
 (icons: fish, shellfish)



04 **TOKYO**
 carpaccio misto con crema
 all' avocado, purè di patate,
 philadelphia e
 fettine di tartufo
 €13.00
 (icons: fish, shellfish, dairy)



05 **NARA**
 carpaccio di branzino e
 gamberi rossi con crema
 all'avocado, fettine di tartufo
 €13.00
 (icons: fish, shellfish)

Piatti Speciali

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 Piatti Speciali



07 HANA MAGURO

tempura di fiori di zucca
avvolti con carpaccio di
tonno scottato guarniti con
philadelphia e salsa al mango

€9.00



08 EBI DYNAMITE

tempura di gamberi* avvolti
con carpaccio di salmone scottato
e philadelphia, salsa teriyaki

€9.50



Piatti Speciali

25 | SAKE RUCOLA

carpaccio di salmone
con rucola fritta

€12.00



09 | JUPITER 🍷

sfera croccante ripiena di
tartare di salmone piccante,
purè di patate, avocado,
philadelphia, salsa maionese
piccante e teriyaki

€4.00



10 | SATURN 🍷

sfera croccante ripiena di
tartare di tonno
piccante, purè di patate,
philadelphia e
salsa teriyaki

€4.00



Piatti Speciali

Disponibile 1 piatto a persona tra questi 5 Piatti Speciali



21 GRAN CARPACCIO FLAMBÉ MIX

carpaccio scottato di salmone, tonno, branzino, tartare di pesce e gambero crudo*, con pistacchio sbriciolato e salsa yuzu e mango

€12.00



14 DAIKON ROLLS

salmone, avocado, mango e philadelphia avvolti in foglia di daikon con la salsa ponzu

€6.00



Piatti Speciali



12 | **SAKE BURRATA**
tartare di salmone con
burrata e salsa ponzu
€10.00



23 | **NIPPON MIZU**
salmone scottato con
granella di pistacchio
e salsa al sesamo
€12.00



24 | **MIDORI SAKE**
Carpaccio di salmone
con pomodori secchi,
philadelphia
e salsa pesto
€12.00



ANTIPASTI

insalato.



30 | EDAMAME 
fagioli di soia*
€5.00




31 | INSALATA DI MOSCARDINI 
polpo con peperoni
€6.00




32 | COCKTAIL DI GAMBERI
gamberi* cotti conditi con
salsa cocktail
(max 1 porzione/persona)
€8.00
 



33 | POLIPO E PATATE
(max 1 porzione/persona)
€8.00




34 | POLIPO E RUCOLA
(max 1 porzione/persona)
€8.00




35 | INVOLTINO SAKE
salmone avvolto alla rucola e papaya
con salsa della frutta del passione
(max 1 porzione/persona)
€8.00


ANTIPASTI

insalata



36

GOMA WAKAME

insalata di alghe*
leggermente piccanti

€4.00



38

GOMA SAKE

insalata di alghe*leggermente,
piccante con salmone

€5.00



39

AVOCADO SALAD

insalata mista, avocado,
salsa sesamo

€6.00



F R I T T U R A



45 | **EBI HARUMAKI**
involtino giapponese con
gamberi* e verdure
€5.00
🌾 🍱 🥗

46 | **INVOLTINI PRIMAVERA** 🌱
croccante sfoglia di grano con
ripieno di verdure
€3.50
🌾



48 | **EBI FURAI**
gamberi* avvolti in pasta di patate
(max 1 porzione/persona)
€5.00
🌾 🍱 🥗



49 | **CHELE DI GRANCHIO***
polpa di granchio fritta
€5.00
🌾 🍱 🥗



F R I T T U R A



- 51 | **SAKE CANNOLI**
cannoli di salmone con
pistacchio, philadelphia
e salsa teriyaki
(max 2 porzione/persona)
€6.00
🌾🥥🍷🌱



- 53 | **NUGGETS FRITTO**
(max 1 porzione/persona)
€5.00
🌾



- 54 | **MANTOU FRITTO** 🌱
pane orientale fritti
€5.00
🌾



- 55 | **NUVOLETTE DI DRAGO**
farina di tapioca e gamberi*
€3.00
🌾



- 56 | **PATATINE FRITTE*** 🌱
€4.00
🌾

F R I T T U R A



57 TAKOYAKI

polpette di polipo fritte con
pesce essiccato katsuobushi,
maionese, salsa teriyaki

€6.00



58 FLOWER FURAI

fiori di zucca fritti con ripieno
gamberi e surimi di granchio
(max 1 porzione/persona)

€8.00



59 YASAI TEMPURA

tempura di verdure miste

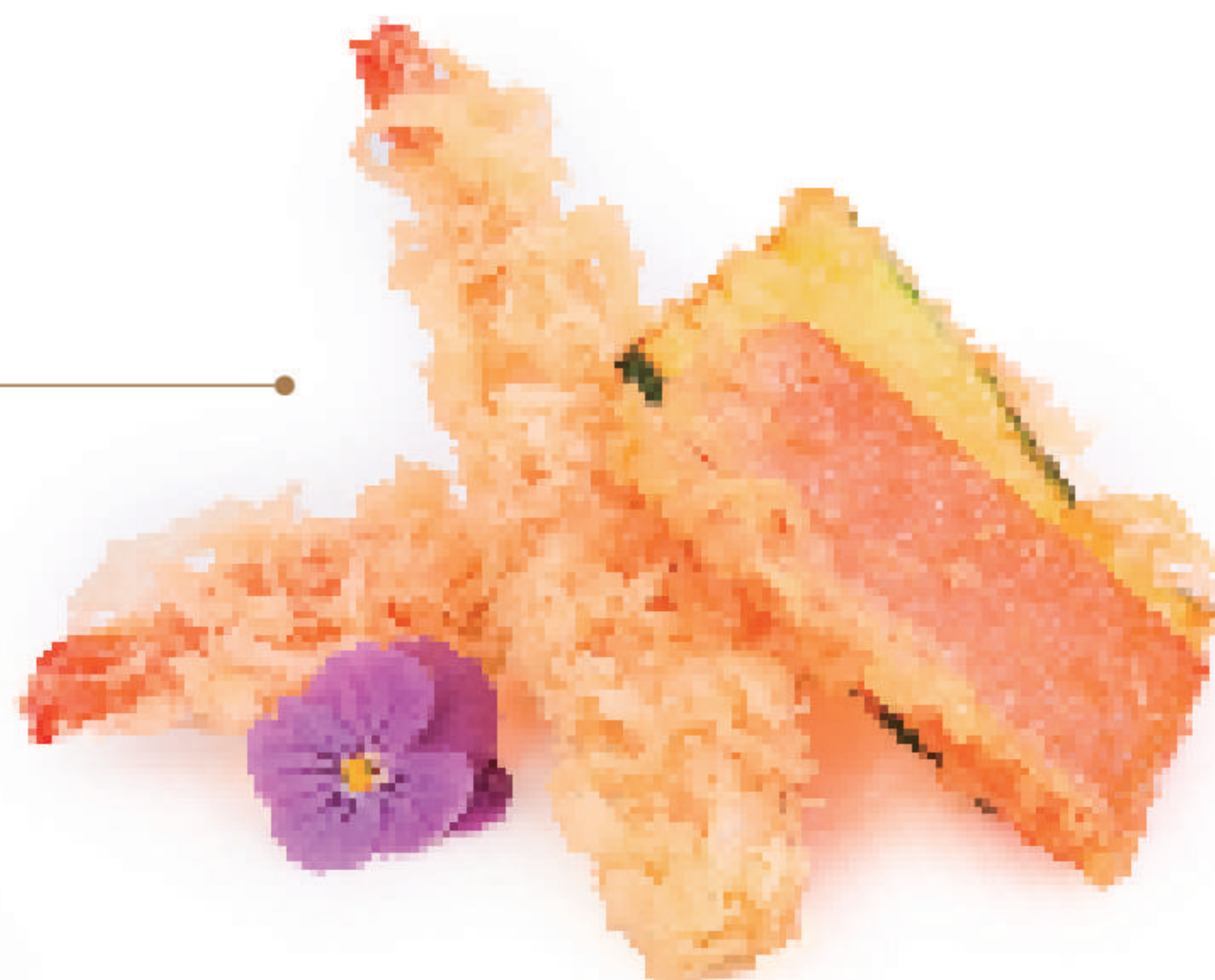
€7.00



60 TEMPURA MORIAWASE

tempura mista di
gamberi* e verdure

€9.50



61 EBI TEMPURA

tempura di gamberi*

€11.00



D I M S U M

Il dim sum richiede almeno 15 minuti di cottura.



- 65 | GYOZA*
ravioli con carne di maiale
al vapore
€5.00
🌾



- 66 | EBI SHUMAI
ravioli con carne di maiale e
gamberi al vapore con piselli
€6.00
🌾 🐷 🌾



- 67 | CHICKEN GYOZA*
ravioli di pollo al vapore
€5.00
🌾



- 68 | GRILLED GYOZA*
ravioli con carne di maiale
alla griglia
€5.50
🌾



- 69 | YASAI GYOZA* 🌱
ravioli verdi / bianchi
di verdure al vapore
€5.00
🌾



- 70 | GYOZA FRITTE
ravioli con carne di
maiale fritte
€5.50
🌾

D I M S U M

Il dim sum richiede almeno 15 minuti di cottura.



74 | GYOZA MIX*
ravioli misti al vapore
€8.00
🌾🥵🍴

76 | BAOZI
bao con ripieno di carne
di maiale al vapore
€3.00
🌾



78 | MANTOU🌿
pane orientale*
al vapore
€4.00
🌾



TACOS E GUABAO

- 80 | **CRISPY NORI**
 alga nori croccante in tempura
 con tartare di salmone, avocado,
 philadelphia, sesamo, salsa teriyaki
 €6.00
 (V) (P) (G) (L)



- 83 | **MINI TACOS SAKE** (V)
 mini tacos con salmone,
 maionese piccante, philadelphia,
 salsa teriyaki
 (max 2 porzione/persona)
 €6.00
 (V) (P) (G) (L)



- 86 | **TAKITO ONION SAKE**
 tortilla di farina con salmone,
 philadelphia, scaglie di cipolla
 fritta, salsa teriyaki
 (max 1 porzione/persona)
 €5.00
 (V) (P) (G) (L)

- 88 | **GUABAO EBITEN**
 bao ripieno di gamberi fritti,
 pomodoro, salsa maionese
 €5.00
 (V) (P) (G) (L)



CHIRASHI E POKE

ciotola di riso con pesce



- 90 | **SAKE DON**
ciotola di riso con salmone,
sesamo
€11.00
🌱🐟



- 91 | **DON MIX**
Ciotola di riso con pesce misto,
sesamo
€12.00
🌱🐟



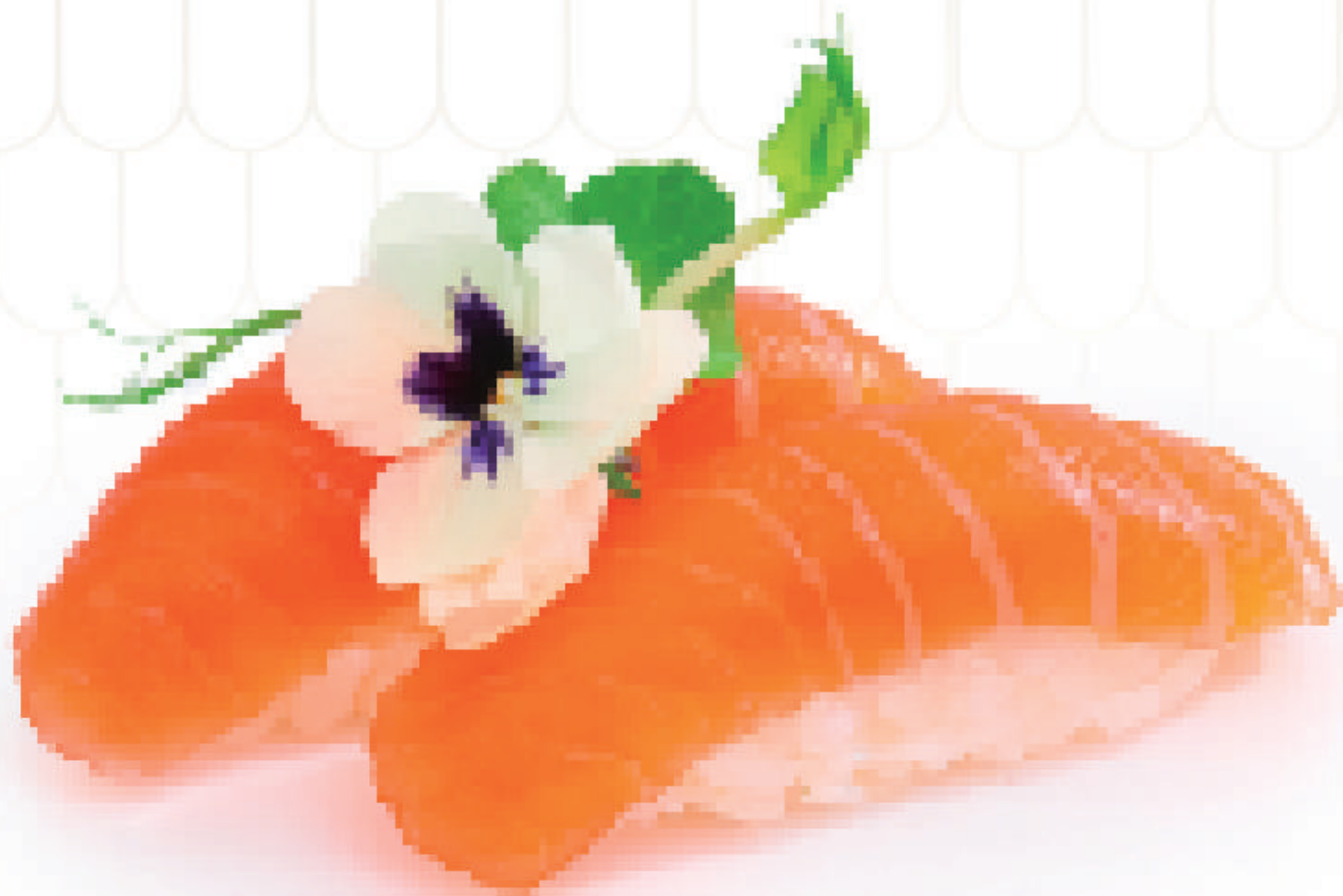
- 92 | **POKÉ MIX MARINATO**
pokè riso bianco con avocado,
salmone, tonno, branzino marinati
€12.00
🌱🐟🐟🐟

- 93 | **HAWAII POKÉ**
pokè riso bianco con salmone,
avocado, mango, edamame*,
goma wakame*, sesamo e
salsa al mango
€12.00
🌱🐟🥥🥬🌱



NIGIRI

2 pz



94 | NIGIRI SAKE

salmon

€3.00



95 | NIGIRI MAGURO

tonno

€3.50



96 | NIGIRI SUZUKI

branzino

€3.00



97 | NIGIRI EBI

gambero cotto

€3.50



NIGIRI

2 pz

- 98 | **BLACK SAKE**
riso venere, salmone
€3.00
🌱🐠🥬



- 99 | **BLACK EBI**
riso venere, gambero cotto
€3.50
🌱🍤🥬



- 100 | **SPICY FLAMBÉ SAKE** 🌶️
salmone scottato, con salsa teriyaki
e maionese piccante
(max 2 porzione/persona)
€3.50
🌱🍣🥬🌶️



- 108 | **SAKE FLAMBÉ HONEY**
salmone scottato, con philadelphia,
pasta kataifi e salsa al miele
(max 1 porzione/persona)
€4.00
🌱🍣🥬🍯

GUNKAN

con alga nori all'esterno



110 | **GUNKAN SAKE**
tartare di salmone avvolto
con le alghe nori all'esterno
€4.00



111 | **GUNKAN MAGURO**
tartare di tonno, avvolto con
le alghe nori all'esterno
€4.50



112 | **GUNKAN EBI**
tartare di gambero cotto*, tobiko*,
maionese, avvolto con le
alghe nori all'esterno
€4.00



113 | **GUNKAN SPICY SAKE** 🌶️
tartare di salmone piccante,
tobiko*, avvolto con le
alghe nori all'esterno
€4.50

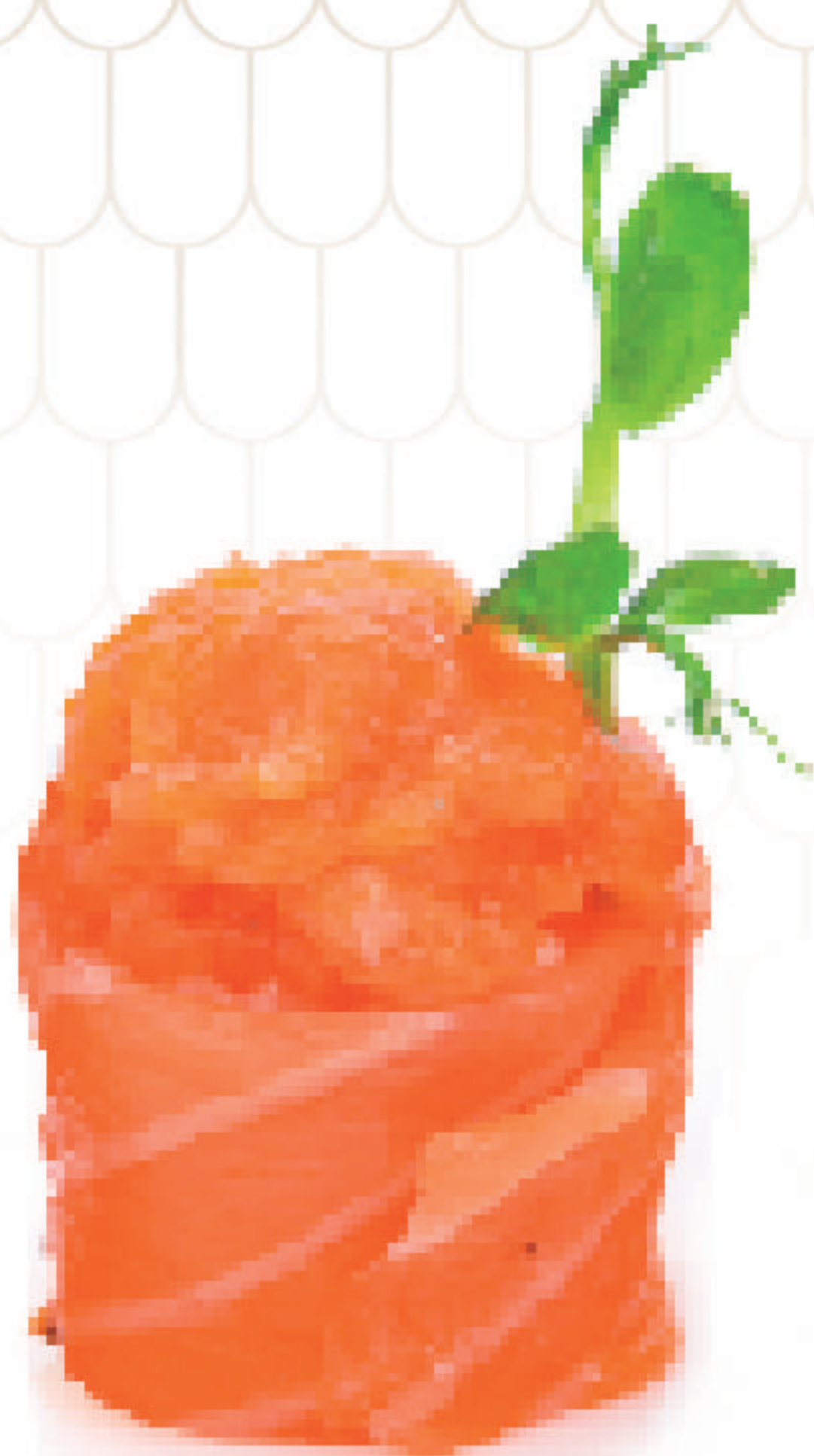


115 | **GUNKAN WHITE** 🌿
pallina di riso bianco con
philadelphia, e la salsa teriyaki
€3.00



GUNKAN SPECIALI

1 P Z



120 | GUNKAN SAKE OUT
tartare di salmone, avvolto da
salmone all'esterno
€5.00
🌱🐟



122 | GUNKAN EMERALD
tartare di gambero cotto, tobiko e
maionese, avvolte con le zucchine
all'esterno
€4.50
🌱🐟



123 | GUNKAN FIRE
granella di pistacchio sopra la
salsa inari e avvolto con il salmone
scottato all'esterno
(max 1 porzione/persona)
€5.00
🌱🐟🥜🍷🍴



124 | GUNKAN CHARM
philadelphia, pasta kataifi,
avvolto con il salmone all'esterno
e salsa al miele
€5.00
🌱🐟🍯



126 | GUNKAN DIAMOND
mandorle scaglie, sopra la salsa inari,
avvolte con il salmone all'esterno
(max 1 porzione/persona)
€5.00
🌱🐟🥜🍷🍴

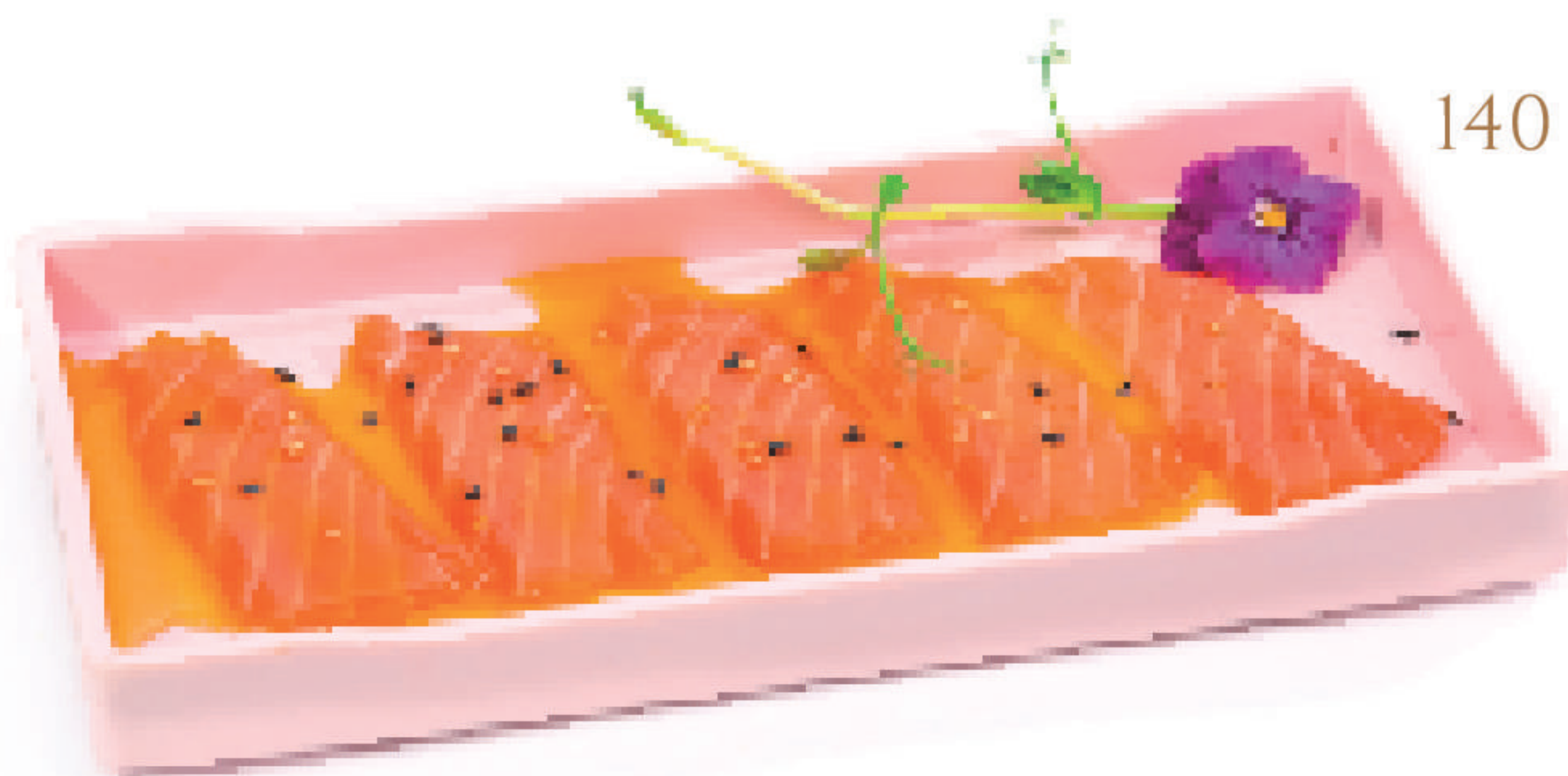
TATAKI

fette di pesce scottato



- 135 | TATAKI SAKE
fette di salmone scottato
con sesamo e salsa tataki
(max 1 porzione/persona)
€10.00
🌾🐟🍷

CARPACCIO



- 140 | CARPACCIO SAKE
salmone, sesamo, salsa tropicale
(max 1 porzione/persona)
€8.50
🌾🐟🍷

- 144 | SAKE IN PASSION FRUIT
salmone con salsa della frutta
di passione e mango
(max 1 porzione/persona)
€12.00
🍷



TARTARE

TRA I 2 PROPOSTI NE PUOI SCEGLIERE MASSIMO 1 A PERSONA

150 | TARTARE SAKE

salmone, sesamo e
salsa tropicale

€9.00



157 | TARTARE BLACK

tartare di salmone e riso venere
ricoperto con avocado,
pasta kataifi e salsa al mango

€10.00



SASHIMI

fette di pesce crudo

160 | SASHIMI SAKE
sashimi di salmone
(max 2 porzione/persona)
€10.00



162 | SASHIMI MIX
sashimi misto
(max 1 porzione/persona)
€12.00



SUSHI MISTI

165 | NIGIRI MIX

nigiri misto

€9.00



166 | NIGIRI MIX FLAMBE

nigiri misto scottato con
salsa inari, teriyaki, pistacchio
(max 1 porzione/persona)

€10.00



167 | SUSHI SAKE 9PZ

5pz nigiri salmone,
4pz uramaki

€10.00



168 | SUSHI SAKE E SASHIMI 11PZ

4pz nigiri salmone
4pz uramaki
3pz sashimi salmone

€12.00



TEMAKI 1 P Z

cono con riso



175 | TEMAKI SAKE
salmone, avocado
€4.00
🌱🐟🥬



176 | TEMAKI SPICY SAKE 🌶️
tartare di salmone piccante, tobiko*,
avocado, salsa maionese piccante
€4.00
🌱🐟🥬🌶️



177 | TEMAKI TEMPURA
gambero* in tempura,
maionese, salsa teriyaki
€4.00
🌱🐟🥬🍤



178 | TEMAKI SPECIALE
riso venere con spicy salmone,
crema alla rucola, pistacchio, avvolto
in sfoglia di soia ai semi di sesamo
€4.50
🌱🌾🥬🥜🌱



179 | TEMAKI ECLIPSE
riso venere con fiori di zucca in
tempura, salsa cocktail e salsa teriyaki,
avvolto in sfoglia di soia
€4.50
🌱🌾🥬🍷🌱

HOSOMAKI 8PZ

rotolino piccolo di riso



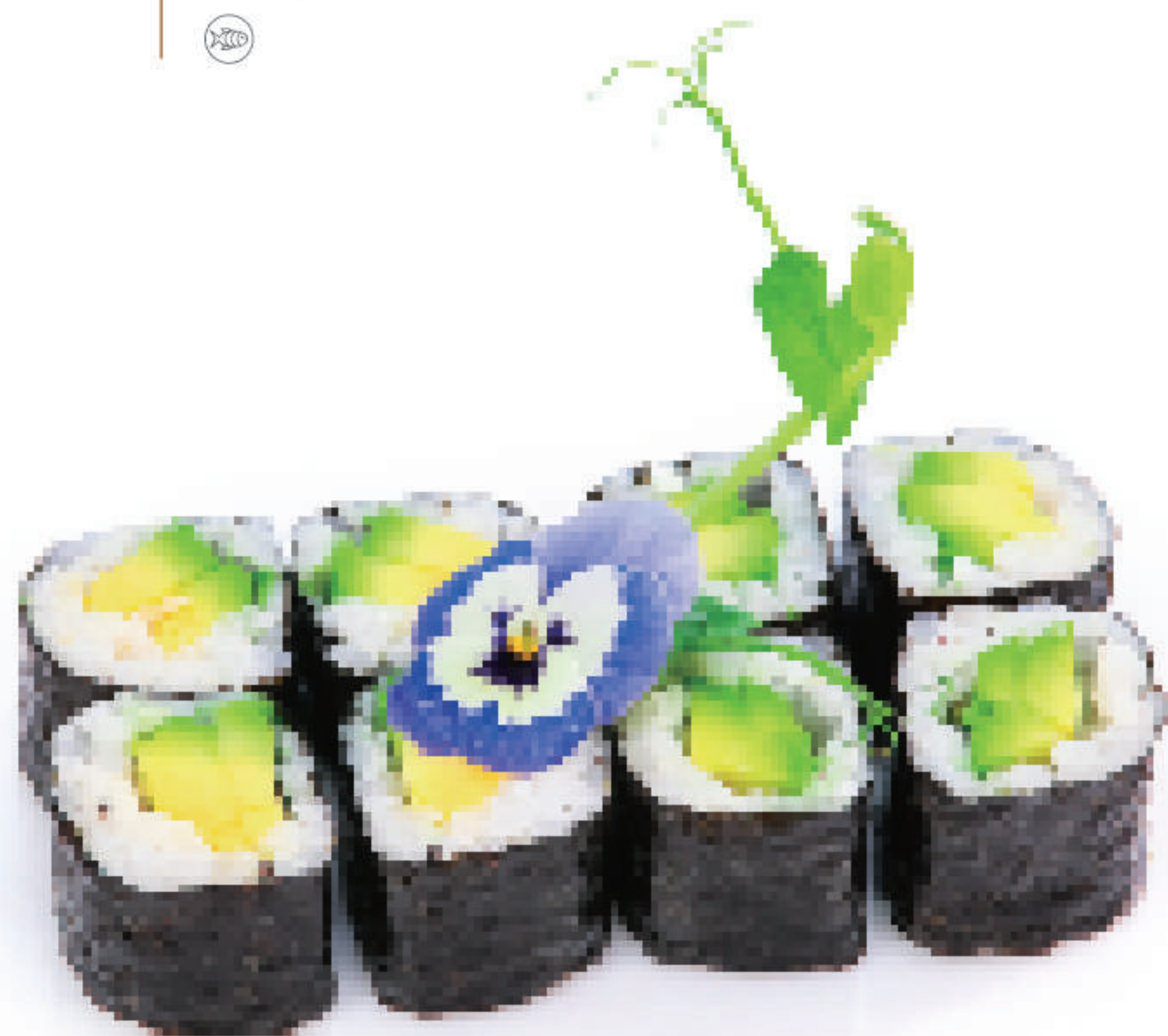
185 | HOSO SAKÉ
salmone
€5.00
🍣



186 | HOSO MAGURO
tonno
€6.00
🍣



187 | HOSO EBI
gambero cotto*
€5.00
🍣



188 | HOSO AVOCADO 🌱
avocado
€4.50



189 | HOSO KAPPA 🌱
cetriolo
€4.50

HOSOMAKI FRITTI 8 PZ

rotolino piccolo fritto

I hosomaki fritti richiede almeno 15 minuti di cottura.



195 | HOSO SAKE FRITTO

hosomaki di salmone fritto,
salsa teriyaki

€5.50



196 | HOSO SUPREME

hosomaki di salmone fritto,
philadelphia sopra e salsa teriyaki

€6.50



FUTOMAKI 5 PZ

rotolo grande con alghe esterno

† futomaki fritti richiedono almeno 15 minuti di cottura.



200

FUTO FRITTO

futomaki fritto di salmone, philadelphia, surimi di granchio*, avocado con salsa teriyaki

€7.50



201

FUTO TEMPURA

gambero* in tempura, maionese con salsa teriyaki

€6.50



202

FUTO KARADO

futomaki con alga di soia colorata, salmone, cetriolo con avocado

€6.50



URAMAKI 4 P Z

rotolo di riso



205 | URAMAKI SAKE
salmone, avocado
€8.00
🌱🌱🌱🌱



206 | URAMAKI MAGURO
tonno, avocado
€9.00
🌱🌱🌱🌱



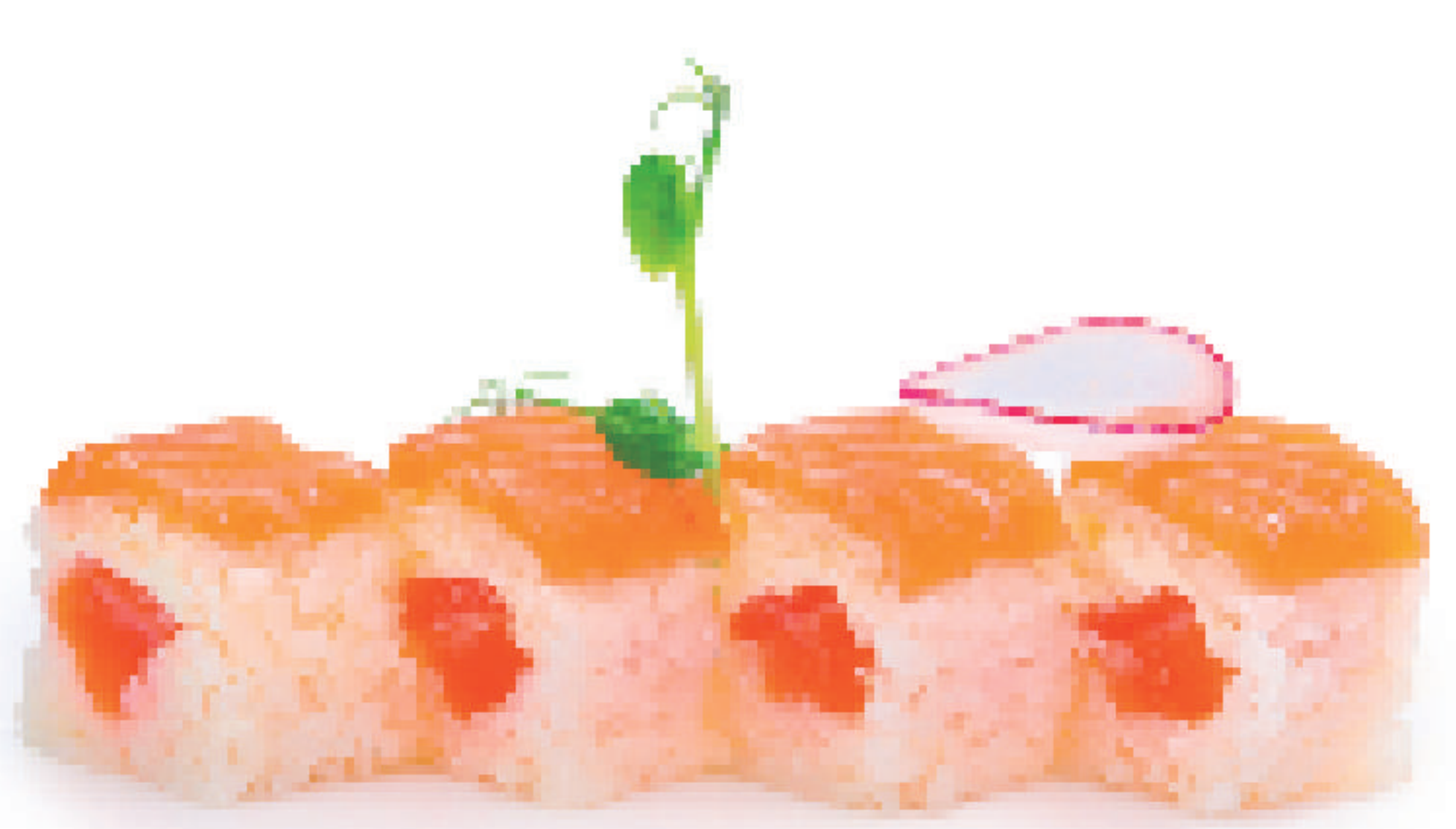
207 | URAMAKI PHILADELPHIA
salmone, avocado,
philadelphia
€9.00
🌱🌱🌱🌱



208 | URAMAKI SPICY SAKE 🌶️
tartare di salmone piccante, tobiko*,
avocado, salsa maionese piccante
€9.00
🌱🌱🌱🌱



209 | URAMAKI MIURA
salmone grigliato condito con
philadelphia, salsa teriyaki, pasta tempura
€8.00
🌱🌱🌱🌱



210 | SALMONE ROLL
salmone, philadelphia con
salmone all'esterno
(max 1 porzione/persona)
€12.00
🌱🌱🌱🌱

URAMAKI 4 P Z

rotolo di riso



211 | URAMAKI EBITEN
gambero* in tempura, maionese,
pasta kataifi, salsa teriyaki
€9.00
🌾🥚🍷🍴



212 | RAINBOW ROLL
salmone, avocado, carpaccio di
pesce misto e avocado all'esterno
€12.00
🌾🥚🍷🍴



213 | URAMAKI CHICKEN
pollo fritto, maionese,
salsa barbecue
€9.00
🌾🥚🍷🍴



214 | SUNRISE ROLL
salmone grigliato condito con
philadelphia, carpaccio di salmone
scottato all'esterno, salsa teriyaki
€12.00
🌾🥚🍷🍴



215 | VULCANO ROLL
salmone, avocado, philadelphia,
salsa teriyaki, salsa maionese
€10.00
🌾🥚🍷🍴



216 | CRISPY EBI ROLL
gambero* fritto, granella di cipolla
fritta, salsa cheese e salsa teriyaki
€9.00
🌾🥚🍷🍴

URAMAKI SPECIALI 4 P Z

rotolo di riso



- 222 PHOENIX ROLL**
 tartare di salmone piccante,
 avocado, tobiko*, carpaccio di
 salmone scottato all'esterno, salsa inari
 €12.00
 (allergeni: pesce, uova, soia)



- 223 CATERPILLAR ROLL**
 salmone, pasta tempura,
 philadelphia, avocado
 all'esterno, salsa teriyaki
 €11.00
 (allergeni: grano, pesce, uova, soia)



- 226 BRIGHT STAR**
 tartare di salmone piccante, avocado,
 tobiko*, carpaccio di salmone scottato
 e granella di pistacchio all'esterno,
 salsa inari
 €12.00
 (allergeni: pesce, uova, soia, frutta a guscio)



- 227 TIGER ROLL**
 gambero* in tempura al maionese,
 carpaccio di salmone all'esterno,
 pasta tempura, salsa teriyaki
 €12.00
 (allergeni: grano, pesce, uova, soia)



- 228 TIGER ROLL ALLA FIAMMA**
 gamberi in tempura, philadelphia,
 avocado e salmone scottato all'esterno,
 scaglie di mandorle con salsa inari e teriyaki
 (max 1 porzione/persona)
 €12.00
 (allergeni: grano, pesce, uova, soia, frutta a guscio)



- 230 SUMO ROLL**
 gambero* in tempura, maionese, riso
 soffiato all'esterno, tartare di salmone
 piccante sopra, tobiko*, salsa teriyaki
 €12.00
 (allergeni: grano, pesce, uova, soia)

URAMAKI VENES 4 P Z

rotolo di riso venere



235 HOT NIGHT

riso venere, tartare di salmone
piccante, avocado, tobiko*,
salsa sriracha

€12.00



236 EBI FLO

riso venere, gambero* in tempura,
philadelphia, tartare di salmone,
fiori di zucca e salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€12.00



237 PISTACCHIO ROLL

salmone fritto e philadelphia,
ricoperto da avocado e granelli
di pistacchio

€12.00



238 NISHINO MAKI

riso venere, salmone, philadelphia,
granella di pistacchio all'esterno,
salsa teriyaki

€12.00



239 KOKKORO VENUS

riso venere, tonno, ricoperto con
philadelphia, papaya, mandorle

€12.00



ONIGIRI 1PZ

polpette di riso



245 | ONIGIRI EBITEN
polpette di riso con gamberi
fritti, maionese, salsa teriyaki
€4.00
🌾🥚🍷



246 | ONIGIRI SAKE
polpette di riso con ripieno
di tartare salmone
€4.00
🌾🐟🍷



247 | ONIGIRI SPICY SAKE 🌶️
polpette di riso con ripieno
tartare di salmone piccante
€4.00
🌾🐟🍷

RISO SALTATO E GNOCCHI

cucina asian



250 | YASAI MESHI 
riso saltato con uova
e verdure
€6.00




251 | RISO CANTONESE
riso saltato con prosciutto,
uova e piselli
€7.00
 



252 | EBI MESHI
riso saltato con gamberi*,
uova e verdure
€7.00
 



253 | WHITE MESHI 
riso bianco al vapore
con sesamo
€3.00




254 | YASAI GNOCCHI 
gnocchi saltati con verdure
e funghi
€6.00




255 | EBI GNOCCHI
gnocchi saltati con verdure
e funghi, gamberi
€8.00
 

SPAGHETTI

cucina asian



260 YAKI UDON YASAI

pasta udon saltato con
uova e verdure

€6.00



261 YAKI UDON EBI

pasta udon saltato con gamberi*,
uova, verdure

€8.00



262 YAKI RAMEN YASAI

pasta ramen saltato con
uova e verdure

€6.00



263 YAKI RAMEN EBI

pasta ramen saltato con
gamberi*, uova, verdure

€8.00



264 YAKI SOIA YASAI

spaghetti di soia saltati
con verdure miste

€6.00



265 YAKI SOIA EBI

spaghetti di soia saltati
con gamberi*, verdure

€8.00



SPAGHETTI

cucina asian



- 266 | YAKI FEN YASAI 
Spaghetti di riso saltati con
uova e verdure
€6.00
 



- 267 | YAKI FEN EBI
spaghetti di riso saltati con
gamberi*, uova, verdure
€8.00
  



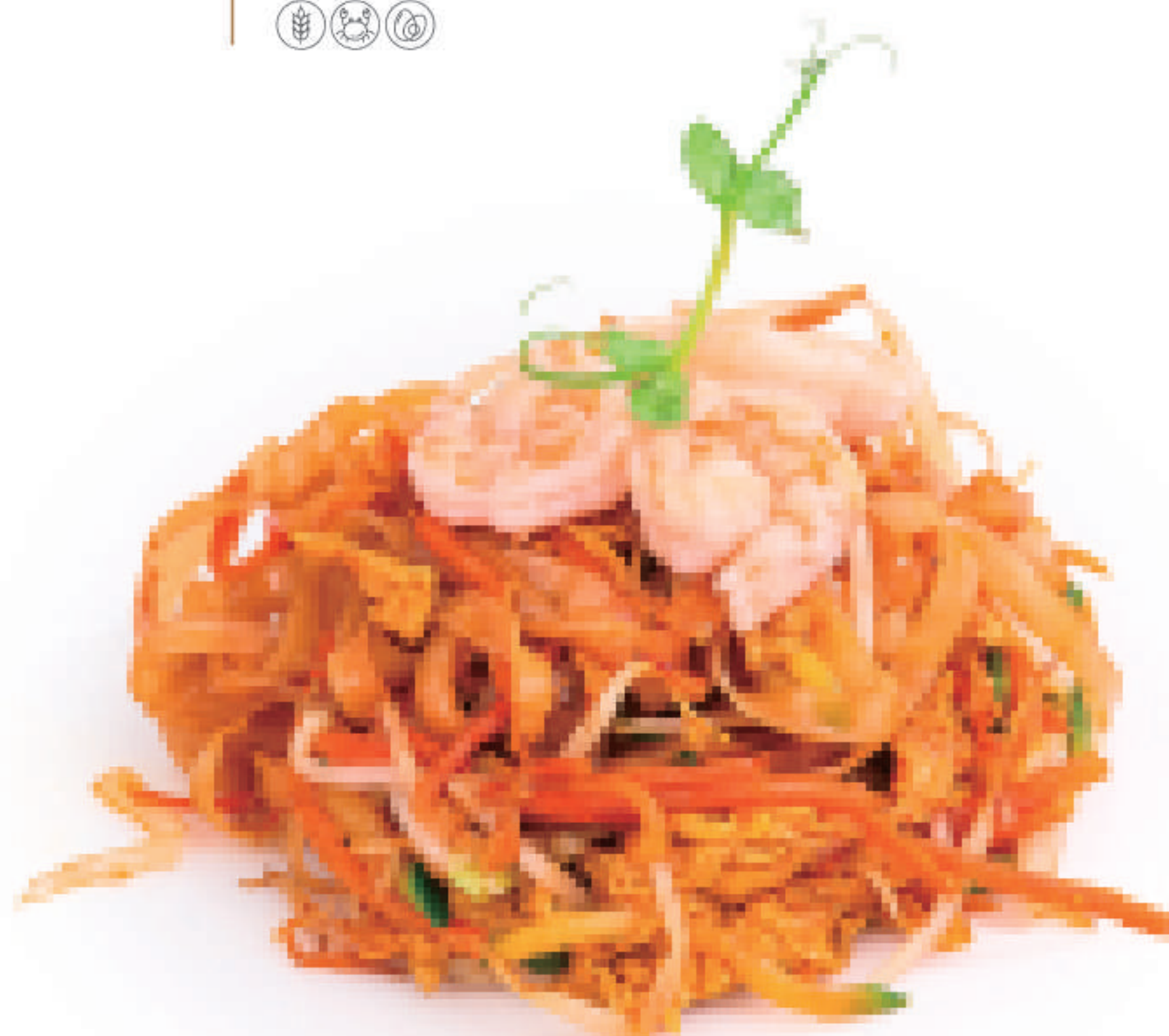
- 268 | YAKI SOBA YASAI 
Spaghetti di grano saraceno
saltati con uova e verdure
€6.00
 



- 269 | YAKI SOBA EBI
spaghetti di grano saraceno saltati
con gamberi*, uova, verdure
€8.00
  



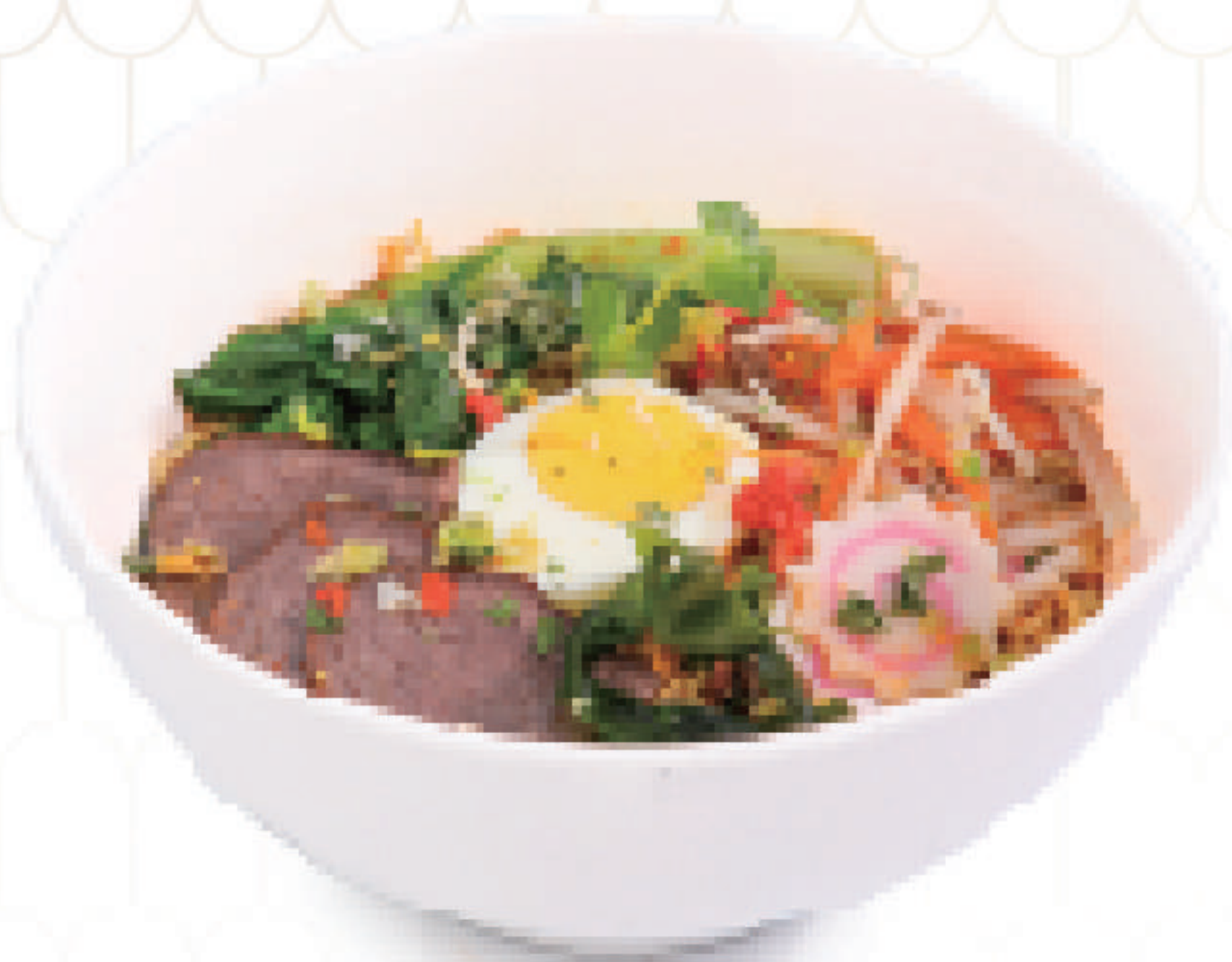
- 270 | YASAI THAILANDESE 
tagliatelle di riso saltato con
verdure, uova
€6.00
 



- 271 | EBI THAILANDESE
tagliatelle di riso saltato con
verdure, uova e gamberi
€8.00
  

RAMEN E ZUPPE

cucina asian



- 275 | **GYUNIKU RAMEN** 🍲
pasta ramen in brodo con
con manzo, uova, verdure,
cipollotti con salsa dello chef
€8.00
🌾🥚🥬🍜



- 276 | **EBITEN RAMEN** 🍲
pasta ramen in brodo con
gambero* in tempura, uova, verdure,
cipollotti, leggermente piccante
€8.00
🌾🥚🥬🍜🌶️

- 277 | **MISO SHIRU** 🌱
zuppa di miso con tofu
€4.00
🌾🥚🥬



- 278 | **ZUPPA AGROPICCANTE** 🍲🌱
tofu, uova, verdure, piselli
€4.00
🌾🥚🥬🍜



SECONDI

anatra



280

ANATRA ALL'ARANCIA

anatra arrosto con salsa arancia
(max 1 porzione/persona)

€8.00



282

ANATRA FRITTA

anatra arrosto
(max 1 porzione/persona)

€8.00

SECONDI

gamberi



285 | **OSAKA**
gamberoni* croccanti con panko e aglio
(max 1 porzioni/persona)
€10.00
🌾🥚



288 | **GAMBERI SALE E PEPE**
gamberi saltati con sale e pepe,
peperoni, cipolle
(max 2 porzione/persona)
€8.00
🥚



289 | **GAMBERI* IN SALSA** 🌶️
PICCANTE
€8.00
🌾🥚



290 | **GAMBERI* IN SALSA**
AL LIMONE
€8.00
🌾🥚



291 | **GAMBERI* CON FUNGHI**
E BAMBÙ
€8.00
🌾🥚



292 | **GAMBERI* IN SALSA**
AGRODOLCE
€8.00
🌾🥚

SECONDI

gamberi e manzo



294 | MANZO IN SALSA PICCANTE 🍴
manzo saltato con peperone
e salsa piccante
€8.00
🌾



302 | POLLO ALLE MANDORLE
€8.00
🌾



I TAME 🌿
e miste saltate

TEPPANYAKI

griglia spiedini



310

YAKI TORI

spiedini di pollo alla
griglia con salsa teriyaki
(max 1 porzione/persona)

€8.00



311

KOHITSUJI TEPPANYAKI

spiedini di agnello alla piastra
con olio d'oliva
(max 1 porzioni/persona)

€7.00



312

EBI TEPPANYAKI

spiedini di gamberi*
alla piastra con salsa teriyaki
(max 2 porzioni/persona)

€7.50



TEPPANYAKI

griglia



313 | EBI NO SHIOYAKI
gamberoni* alla piastra
con salsa tataki
(max 1 porzioni/persona)
€10.00
🌾 🍴



314 | COZZE ALLA PIASTRA
€8.00
🍴



315 | TAKO TEPPANYAKI
seppie alla piastra
(max 2 porzione/persona)
€8.00
🌾 🍴

SCODELLA

del fuoco



326 | **ONABE MANZO** 
manzo e verdure saltate
con fornello
€12.00




327 | **ONABE FRUTTI DI MARE** 
gamberi*, frutti di mare* e verdure
saltate con fornello
€15.00


DESSERT

dolce



TIRAMISÙ €5.00
Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO €5.50
soufflé con cuore di cioccolato liquido



TARTUFO NOCCIOLA €5.00
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa



MERINGATA €5.00
meringa farcita con crema al gusto vaniglia



CREMA CATALANA €5.00
crema catalana con zucchero caramellato



CHEESECAKE ALLE FRAGOLE €5.00
Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi

DESSERT

dolce



FRUTTO RIPIENO AL LIMONE €5.50
guscio di limone ripieno di delizioso sorbetto ai limoni di Sicilia



NOCE RIPIENO AL COCCO €5.50
noce di cocco ripiena con gelato al cocco



ANANAS RIPIENO €7.00
frutto ripieno di sorbetto di ananas



CROCCANTE ALL'AMARENA €5.50
dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellizzate



RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA €5.50
Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato



COPPA CREMA E PISTACCHIO €5.80
coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati, la coppa è in vetro

DESSERT

dolce



COPPA CAFFÈ €5.80
coppa gelato alla panna variegata al caffè



COPPA SPAGNOLA €5.80
Coppa gelato alla panna variegato all' amarena
e decorata con ciliegie amarenate.
La coppa è in vetro



PANDA €5.50
gelato alla vaniglia



TWITTY €5.50
gelato al fiordilatte



PRINCIPESSA €5.50
gelato alla fragola



CIP CIOK €5.50
gelato al cioccolato

DESSERT

dolce



RABBIT

gelato fior di latte

€5.50



PIRATA

gelato al cioccolato.

€5.50



DORAYAKI IPZ

Dolce tipico giapponese composto da due soffici pancakes farciti con crema di fagioli azuki

€4.00



GELATO FRITTO

gelato fritto alla vaniglia

€6.00



GELATO MOCHI IPZ

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato

GUSTO A SCELTA

€2.50



DEGUSTAZIONE DI GELATI

tra: mandarino di ciaculli, pompelmo rosa, mango

€5.00

DESSERT



PISTACCHIO (SENZA GLUTINE)

mousse al pistacchio con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone

€7.00



COFFEE BAILEYS

goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, bisquit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato con uno strato croccante rocher

€7.00



TROPICAL CHEESECAKE

cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica pipetta da spremere ai frutti tropicali

€7.00



MOMOMISÙ

moussecake al tiramisù rivisitato con mascarpone, pan di spagna e frolla al caffè

€6.00



DESSERT



POSEIDON

Mousse alle mandorle e cioccolato bianco Opalys Valrhona, pan di spagna, gelée al lampone, rabarbaro sambuco su fondo di pasta frolla

€7.00



GOCCIA TIRAMISU

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna e un delicato cremoso al caffè.

€6.50



CROCCANTE AL PISTACCHIO

dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate

€6.00



B E V A N D E

ACQUA 0,75 L € 3.00

BIBITA (COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE) € 3.50

THE (LIMONE / PESCA) € 3.50

THE CALDO (VERDE / GELSOMINO) € 3.00

COCA SPINA PICCOLO € 3.00

COCA SPINA MEDIA € 4.00

COCA SPINA 1 LITRO € 9.00

MOGU MOGU (A SCELTA)

pesca, ananas, litchi, mango,
melone, fragola, passion fruit



€ 3.50

B I R R E I N B O T T I G L I A

MORETTI 66CL € 4.50

TSINGTAO 64CL € 5.50

ASAHI 50CL € 5.50

SAPPORO (IN LATTINA) 50CL € 5.50

KIRIN ICHIBAN 50CL € 5.50

B I R R A A L L A S P I N A

SPINA PICCOLA € 3.00

SPINA MEDIA € 5.00

C A F F E T T E R I A

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1.50
MACCHIATO	€ 1.50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.60
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.00
DECAFFEINATO CORRETTO	€ 2.50
MACCHIATONE	€ 1.60
CAPPUCCINO	€ 1.80
CAPPUCCINO ORZO / GINSENG	€ 2.50
CAFFÈ ORZO / GINSENG	€ 2.20

D I G E S T I V I

GRAPPA	€ 3.00
LIMONCELLO	€ 3.00
AMARI	€ 3.50
WHISKY	€ 4.00
SAKÈ	€ 4.00
SAKÈ GRANDE	€ 6.00
SPRITZ CAMPARI / APEROL	€ 4.00
GINGERINO	€ 3.00
CRODINO	€ 3.00

V I N I S F U S I B I A N C O F R I Z Z A N T E I

CALICE	DA € 3.00
VINO SFUSO 1/4LT	€ 4.00
VINO SFUSO 1/2LT	€ 7.00
VINO SFUSO 1LT	€ 12.00

VINI SPUMANTI



**ANDREOLA
VALDOBBIADENE
SESTO SENSO DRY**

Veneto

11,5 % vol



**PROSECCO DOCG
SUPERIORE MILLESIMATO
BRUT**

Santi
Veneto

11 % vol



**PROSECCO DOCG
SUPERIORE MILLESIMATO
EXTRA DRY**

Santi
Veneto

11 % vol



**PROSECCO DOC ROSÈ
MILLESIMATO BRUT**

Bolla
Veneto

11,5 % vol



**TRENTO
DOC BRUT**

Conti D'Arco
Trentino



**FRANCIACORTA DOCG
CUVÉE PRESTIGE BRUT**

Ca' Del Bosco
Lombardia

12,5 % vol



**FRANCIACORTA DOCG
ROSÈ BRUT**

Monogram
Lombardia

12,5 % vol



**BELLAVISTA
FRANCIACORTA BRUT
GRAN CUVÉE 'ALMA'**

Bella vista
Lombardia

12,5 % vol



VINI BIANCHI



CUSTOZA DOC

Cavalchina

Veneto

12,5 % vol



3.5€



20€



SOAVE CLASSICO DOC

Pieropan

Veneto

12 % vol



4€



22€



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

12,5 % vol



22€



LUGANA DOC "I FRATI"

Ca' dei Frati

Veneto

13 % vol



4.5€



25€



GRILLO SICILIA DOC "VIVIRI"

Tenuta Rapitalà

Sicilia

13,5 % vol



20€



GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC

Conti D'Arco

Trentino

13 % vol



20€



PINOT GRIGIO COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

13 % vol



20€



SAUVIGNON COLLIO DOC

Formentini

Friuli V. G.

13 % vol



22€



GRECO DI TUFO DOCG

Macchialupa

Campania

13 % vol



20€



MULLER THURGAU TRENTINO DOC

Conti D'Arco

Trentino

11 % vol



20€

- Regolamento CEE 1169/2016 D. L. n. 109 del 27 gennaio 992

sezione III - D. L. n. 114/2006

- I nostri piatti possono contenere allergeni.
- Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio.
- Tobiko: colorante: E110 può influire negativamente sull'attività Attenzione dei bambini
- Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di tobiko, goma wakame o wasabi, alimenti che contengono coloranti, i quali potrebbero influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

ALLERGENI PRESENTI



1. CEREALI CONTENENTI
GLUTINE



8. FRUTTA A GUSCIO



2. CROSTACEI



9. SEDANO



3. UOVA



10. SENAPE



4. PESCE



11. SEMI DI SESAMO



5. ARACHIDI



12. ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



6. SOIA



13. LUPINI



7. LATTE



14. MOLLUSCHI

PRODOTTI SURGELATI

- Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.
- Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati con un asterisco (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

