



U M I
Sushi Restaurant

Menù alla Carta



Specialità dello Chef

料理

Umi salada

Insalata con carpaccio misto pesce scottato in olio extra vergine caldo
Carpaccio salad with mixed seafood seared in extra virgin hot

€ 12.00

Jyou usuzukuri x2

Carpaccio speciale misto di pesce con scampi e cucchiari tartare
Carpaccio special mixed fish with scampi and spoons tartare

€ 22.00



Fiore di zucca tempura (6 pezzi)

Fiori di zucca ripieni tartare di gambero cotto in tempura
Zucchini flowers stuffed tartare cooked shrimp tempura

€ 12.00

Maguro no Teriyaki

Tonno scottato in crosta di sesamo
Seared tuna in a sesame crust

€ 14.00

Sake no Teriyaki

Salmone scottato in crosta di sesamo
Seared salmon in a sesame crust

€ 12.00

Max roll (21 pezzi)

Misto di rolls
Mixed rolls

€ 32.00

Umi sake roll

Roll speciale con salmone
Special rolls with salmon

€ 12.00

Umi tekka roll

Roll speciale con tonno
Special rolls with tuna

€ 14.00

Umi ebi roll

Roll speciale con gambero fritto
Special rolls with fried shrimps

€ 13.00



Nighiri Fuo Gra (6 pezzi)

Nighiri sushi alla fiamma con foie gras
Nighiri sushi flame with foie gras

€ 12.00

Jyou mix big (8 pezzi)

Bigné di sushi
Puffs of sushi

€ 16.00

Jyou sushi (12 pezzi)

Sushi speciale
Sushi special

€ 16.00

Jyou sushi sashimi (21 pezzi)

Sushi sashimi speciale
Sushi sashimi special

€ 24.00

Specialità dello Chef ^{NUOVI}

料理

Tris di tartare € 18.00
Tartare di salmone, tonno e branzino con salsa ponzu
Salmon, tuna and sea bass tartare with ponzu sauce

Carpaccio misto scottato € 16.00
Carpaccio misto di salmone, branzino tonno, gambero cotto e scampo scottato in olio extra vergine e salsa ponzu
Mixed salmon carpaccio, tuna sea bass, cooked shrimp and scampi cooked in extra virgin olive oil and ponzu sauce

Gambero kataifi (2 pezzi) € 8.00
Gamberone avvolto da pasta kataifi fritto
Prawns wrapped by fried kataifi pasta

Tartare amaebi burger € 15.00
Riso, avocado in mezzo e gambero crudo dolci più pasta kataifi
Rice, avocado in the middle and sweet raw shrimp plus kataifi pasta

Black tartare € 15.00
Tartare di salmone e riso venere ricoperto con avocado e pasta kataifi più salsa mango
Salmon and venison rice tartare covered with avocado and kataifi pasta plus mango sauce

Zensai - ANTIPASTI ^{NUOVI}

前菜

Bao € 3.00
Pane al vapore
Steamed bread

🍃 Patatine fritte € 2.00
Chips

Chele di granchio € 4.00
Crab claws

Involtini vietnamita € 6.00
Vietnamese rolls

Korroke € 6.00
Crocchette di patate giapponese, surimi e cipolla fritto
Japanese potato croquettes, surimi and fried onion

Zensai - ANTIPASTI

前菜



Edamame*

Fagioli di soia verdi bolliti
Boiled green soybeans

€ 4.00



Harumaki (6 pezzi)

Involto di verdura frita
Roll with vegetables

€ 4.00



Haru ebi (4 pezzi)

Pastella giapponese ripieno tartare di gambero fritto
Japanese batter stuffed fried shrimp tartare

€ 10.00



Stickers ebi (4 pezzi)

Gambero arrotolato dalla pastella giapponese fritto con salsa caldo piccante
Shrimp rolled by japanese batter fried with hot spicy sauce

€ 9.00



Misoshiru

Zuppa di miso con alga e tofu
Miso soup with seaweed and tofu

€ 2.00

Osu mashi ^{NUOVI}

Zuppa frutti di mare
Seafood soup

€ 3.00

Spicy shiru ^{NUOVI}

Zuppa agro-piccante
Agro-spicy soup

€ 3.00



Jyou rolu (4 pezzi)

Involto di salmone ripieno di gambero fritto
salmon roll stuffed with fried shrimp

€ 8.00

Antipasto misto

Mixed appetizer

€ 12.00

Salada - INSALATE

サラダ



  Goma wakame salada
Insalata di alghe giapponese croccanti e piccantino
Japanese seaweed salad crunchy and spicy

€ 5.00

  Wakame salada
Insalata di alghe giapponese con salsa di carota a parte
Japanese seaweed salad with carrot sauce separately

€ 5.00

Umi salada
Insalata con carpaccio misto pesce scottato in olio extra vergine caldo
Carpaccio salad with mixed seafood seared in extra virgin hot

€ 12.00

 Kaisen salada
Insalata misto pesce con salsa carota
Mixed seafood salad with carrot sauce



€ 8.00

  Yasai salada
Insalata mista con verdura
Mixed salad with vegetables

€ 6.00

U **usuzukuri** - CARPACCI E TARTARE

薄造り

Jyou usuzukuri x2

Carpaccio speciale con scampi ostrica cucchiari tartare
Carpaccio special with scampi tartare and spoons

€ 22.00



Carpaccio misto pesce con tartare

Mixed fish carpaccio with tartar

€ 16.00

Sake no usuzukuri

Carpaccio di salmone
Salmon carpaccio

€ 10.00

Shiromi no aokosho fumi

Carpaccio di branzino in salsa pepe verde
Carpaccio of sea bass in green pepper sauce

€ 11.00

Maguro tataki

Carpaccio di tonno scottato
Seared tuna carpaccio

€ 12.00



Amaebi no usuzukuri

Carpaccio di gamberi crudi
Carpaccio of raw shrimp

€ 14.00

 Tartare di salmone spicy

Spicy salmon tartar

€ 10.00

 Tartare di tonno spicy

Spicy tuna tartar

€ 12.00

 Tartare di branzino spicy

Spicy sea bass tartar

€ 11.00



Sushi - PESCE CRUDO CON RISO

鮓

Sushi moriawase (12 pezzi)

Sushi misto classico

Mixed sushi classic



€ 13.00

Jyou sushi (12 pezzi)

Sushi misto speciale

Sushi mixed special

€ 17.00

Jyou sushi x2 (24 pezzi)

Barca di sushi misto speciale

Boat sushi mixed special

€ 32.00

Sushi sashimi moriawase (20 pezzi)

Sushi sashimi misto classico

Sushi sashimi mixed classic

€ 20.00

Jyou sushi sashimi (21 pezzi)

Sushi sashimi speciale

Sushi sashimi special

€ 24.00

Jyou sushi sashimi x2 (35 pezzi)

Barca di sushi sashimi medio

Boat sushi sashimi medium



€ 42.00

Jyou sushi sashimi x2 (48 pezzi)

Barca di sushi sashimi grande

Boat sushi sashimi big

€ 50.00

Oshizushi sake (8 pezzi)

Bocconcini di riso, spicy salmon, avocado e mandorle

Morsels of rice, spicy salmon, avocado and almonds

€ 12.00

Oshizushi tekka (8 pezzi)

Bocconcini di riso, spicy tuna, avocado e mandorle

Morsels of rice, spicy tuna, avocado and almonds

€ 14.00

Nighiri sushi misto (9 pezzi)

Misti

Mixed



€ 14.00

Nighiri Fuo Gra (6 pezzi)

Nighiri sushi alla fiamma con foie gras

Nighiri sushi flame with foie gras

€ 12.00

Jyou mix Big (8 pezzi)

Bigné di sushi

Puffs of sushi

€ 16.00

Nighiri mix flambè (6 pezzi) **NUOVI**

Nighiri sushi misto scottato con philadelphia

Nigiri mixed sushi seared with philadelphia

€ 12.00

Jyou mix flambè (6 pezzi) **NUOVI**

Bigne di sushi misto avvolto da pesce esterno scottato

Mixed sushi bigne wrapped in seared outer fish

€ 13.00

Sashimi - PESCE CRUDO

刺身

Sashimi moriawase (16 pezzi)

Taglio di pesce crudo misto

Cutting raw fish mixed

Sake sashimi (12 pezzi)

Salmon crudo

Raw salmon

Maguro sashimi (12 pezzi)

Tonno crudo

Raw tuna

Amaebi sashimi (12 pezzi)

Gambero rossi sicilia

Shrimp red sicily

Jyou sashimi (22 pezzi)

Taglio di pesce crudo misto speciale

Cutting raw fish mixed special



€ 16.00

€ 12.00

€ 14.00

€ 20.00

€ 22.00

Donburi - CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO

どんぶりもの

Chirashi

Ciotola di riso con pesce crudo misto

Bowl of rice with raw fish mixed

Sakedon

Ciotola di riso con salmone

Bowl of rice with salmon

Spicydon

Ciotola di riso con spicy salmon e avocado

Bowl of rice with spicy salmon and avocado

Tekkadon

Ciotola di riso con tonno

Rice bowl with tuna



€ 16.00

€ 12.00

€ 12.00

€ 14.00

N ighiri - SUSHI ALLA CARTA (2 pezzi)

握り鮓



Nighiri sake <i>Salmon</i> Salmon	€ 3.00	Nighiri ebiten <i>Gambero fritto</i> Fried shrimp	€ 4.00
Nighiri tekka <i>Tonno</i> Tuna	€ 4.00	Nighiri amaebi bianchi <i>Gambero crudo</i> Raw shrimp	€ 4.00
Nighiri shiromi <i>Branzino</i> Branzino	€ 3.00	Nighiri sake scottato <i>Salmon scottato più ikura</i> Seared salmon ikura more	€ 5.00
Nighiri ebi <i>Gambero</i> Crayfis	€ 3.00	Nighiri unaghi* <i>Anguilla</i> Eel	€ 5.00

J you - BIGNÈ DI SUSHI (2 pezzi)



Jyou spicy salmon <i>Tartare di salmone piccante</i> Spicy salmon tartare	€ 4.00	Jyou amaebi <i>Gambero crudo</i> raw shrimp	€ 5.00
Jyou spicy tuna <i>Tartare di tonno piccante</i> Spicy tuna tartare	€ 5.00	Jyou tobiko <i>Uova di pesce volante</i> Flying fish roe	€ 5.00
Jyou zuki ebiten <i>Zucchine, gambero fritto in tempura e maionese</i> Zucchini, fried shrimp tempura and mayonnaise	€ 5.00		
Jyou zuki ebi <i>NUOVI</i> <i>Riso interno fuori zucchina con sopra gambero cotto e maionese</i> Rice outside zucchini with cooked prawns and mayonnaise			€ 3.00
Jyou philadelphia <i>NUOVI</i> <i>Riso interno fuori salmone e sopra philadelphia</i> Rice inside out salmon and above philadelphia			€ 3.00
Jyou rio tuna <i>NUOVI</i> <i>Riso interno fuori salmone con sopra tonno cotto in olio di oliva più tobikko</i> Rice inside out salmon with tuna over cooked in olive oil plus tobikko			€ 4.00

Uramaki - INVOLTINO CON RISO ESTERNO (8 pezzi)

裏巻き

Max roll (21 pezzi)

Misto di rolls

Mixed rolls



€ 32.00

🍣 Nido roll (5 pezzi)

Involtino di riso avvolto da fili di pasta in tempura, ripieno avocado philadelphia e sopra tartare spicy salmon

Roll of rice wrapped in strands of pasta in tempura, avocado stuffed with philadelphia above and spicy salmon tartare

€ 7.00

🍣 Umi sake roll

Roll speciale con salmone

Special rolls with salmon

€ 12.00

🍣 Umi tekka roll

Roll speciale con tonno

Special rolls with tuna

€ 14.00

🍣 Umi ebi roll*

Roll speciale con gambero fritto

Special rolls with fried shrimps

€ 13.00

🍣 Rio roll

Roll con tonno in olio d'oliva

Roll with tuna in olive oil



€ 13.00

Fresh roll

Roll senza alga con avocado philadelphia ricoperto di salmone

Roll without seaweed, avocado covered with salmon philadelphia

€ 9.00

🍣 Tiger roll*

Gambero in tempura croccante, maionese, con sopra salmone e uova di salmone

Shrimp tempura crispy, mayonnaise, topped with salmon and salmon roe

€ 11.00

Tiger roll new style*

€ 13.00

Fuo Gra roll*

Gambero fritto con avocado scottato con foie gras

Roll with fried shrimp, avocado and seared with foie gras

€ 13.00

🍣 Spring roll

Involtino di verdura fritto ricoperto con pesce bianco

Spring roll fried covered with sea bass



€ 12.00

🍣 Crispy roll

Tartare salmone piccante, gambero cotto, salmone scottato esterno con maionese e crispy

Spicy salmon tartare, grilled shrimp, seared salmon with mayonnaise and crispy outside

€ 13.00

🍣 Salmon roll

Tartare di salmone piccante avocado con sopra scaglie di salmone più mandorle croccanti

Salmon tartare with avocado spicy slivers of salmon over more crunchy almonds

€ 13.00

🍣 Vulcano roll

Tonno avocado, con sopra tartare di tonno piccante piu salsa rosa e granelle di tempura

Tuna avocado, topped with spicy tuna tartare more pink sauce and sprinkles tempura

€ 14.00

🌈 Sake rainbow

Salmone avocado, philadelphia con sopra scaglie di pesce misto

Salmon avocado, philadelphia with over fish flakes mixed

€ 13.00

- Miura roll € 13.00
Salmono fritto in tempura croccante, philadelphia con scaglie di avocado
 Salmon fried in tempura crispy, philadelphia with slivers of avocado
-  Miura tekka roll € 14.00
Tonno fritto e philadelphia con scaglie di avocado e mandorle
 Fried tuna and philadelphia with avocado and almond flakes
- Kabocha roll € 10.00
Zucca frita in tempura croccante, philadelphia con sopra scaglie di avocado
 Pumpkin fried in tempura crispy, topped with slivers of avocado philadelphia
-  Amaebi roll € 13.00
Salmono, avocado, philadelphia con sopra amaebi piu tobiko
 salmon, avocado, philadelphia with over amaebi more tobiko
-  Crazy salmon roll € 13.00
Tartare di salmone, avocado, sopra salmone scottato più ikura e prezzemolo
 Salmon tartare, avocado, seared salmon over more ikura and parsley
- Dragon roll* € 13.00
Anguilla sopra scaglie di avocado più tobiko
 Eel over slivers of avocado tobiko
- Wakame roll € 13.00
tartar tonno piccante gambero cotto ricoperto di alghe wakame
 spicy tuna tartare cooked shrimp covered with wakame seaweed
- Uramaki moriawase € 8.00
- Uramaki philadelphia € 7.00
Salmono grigliato e philadelphia
 Grilled salmon and philadelphia
- Uramaki philadelphia più tobiko € 10.00
Salmono grigliato, philadelphia con sopra uova di pesce volante
 Grilled salmon, philadelphia above with flying fish roe
- Uramaki ebiten € 8.00
Gambero fritto in tempura, maionese e erba cipollina
 Fried shrimp tempura, mayonnaise and chives
-  Uramaki sake avocado € 7.00
Salmono avocado
 Salmon avocado
-  Uramaki maguro avocado € 8.00
Tonno avocado
 Tuna avocado
-  Uramaki californica € 7.00
Surimi, cetriolo, avocado e maionese
 Surimi, cucumber, avocado and mayonnaise
-   Uramaki spicy salmon € 7.00
Tartare di salmone piccante
 Spicy salmon tartare
-   Uramaki spicy tuna € 8.00
Tartare di tonno piccante
 Spicy tuna tartare
-   Yasai roll € 6.00
Vegetariano
 Vegetarian



Uramaki speciale - INVOLTINO CON RISO ESTERNO (8 pezzi) ^{NUOVI}

裏巻き

Robster roll € 15.00
Astice e tobiko all'esterno
Lobster and tobiko outside

Quen roll € 12.00
Salmon, avocado e salmone all'esterno con salsa mango
Salmon, avocado and salmon on the outside with mango sauce

Rio roll € 13.00
Tonno cotto in olio di oliva, maionese, insalata con tobiko
Tuna cooked in olive oil, mayonnaise, salad with tobiko

California dream € 12.00
Surimi di granchio, avocado, philadelphia con pesce misto all'esterno
Surimi of crab, avocado, philadelphia with mixed fish on the outside

Uramaki capesanta € 12.00
Involtino di riso fritto in tempura ripieno con capesanta, avocado e philadelphia
Fried rice roll in stuffed tempura with scallops, avocado and philadelphia

Uramaki speciale - RISO VENERE (8 pezzi) ^{NUOVI}

裏巻き

Venere rool € 12.00
Salmon, avocado più philadelphia con salmone e tobiko all'esterno
Salmon, avocado plus philadelphia with salmon and tobiko outside

Black spicy salmon € 12.00
Tartare di salmone con pasta kataifi e salsa rucola all'esterno
Salmon tartare with kataifi pasta and rocket sauce on the outside

Black ebiten € 13.00
Gambero in tempura con tartare di salmone, mandorle e salsa teriaki all'esterno
Shrimp in tempura with salmon tartare, almonds and teriaki sauce on the outside

Black moon € 12.00
Salmon in tempura, philadelphia con pasta kataifi croccante all'esterno
Salmon in tempura, philadelphia with crispy kataifi pasta on the outside



Futo maki

太巻き

-Roloto grande con alghe esterna (6 pezzi)

Futo california

Cetrioli avocado surimi rapa e maionese

Cucumber, avocado, crab meat, turnip and mayonnaise

€ 8.00

Futo ebimaki

Gambero fritto e tartar salmone

Fried shrimp and salmon tartare

€ 10.00

Hot roll

Gambero cotto avocado tartar salmone fritto esterno

Fried with cooked shrimp avocado tartare salmon

€ 10.00



Futo furai

Anguilla e gambero cotto fritto con pane gratugiato

Fried with breadcrumbs and eel and shrimp cooked

€ 12.00

Onigiri

おにぎり

- POLPETTA DI RISO GIAPPONESE(1PZ)

  Onigiri spicy salmon
Salmon piccante
Spicy salmon

€ 4.00

  Onigiri spicy tuna
Tonno piccante
Spicy tuna

€ 5.00

Onigiri philadelphia

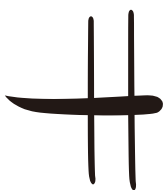
Salmone grigliato, philadelphia e salsa teriyaki

Grilled salmon, philadelphia and teriyaki sauce

€ 4.00

  Onigiri vegetariano
Verdure
Vegetables

€ 3.00



osomaki

- INVOLTINO DI RISO CON ALGA ESTERNA

細巻き

(6 pezzi)

Tempura maki

Fritto
Fried

€ 7.00

Sake maki

Salmon
Salmon

€ 4.00

Tekka maki

Tonno
Tuna

€ 4.50

Ebi maki

Gambero cotto
Cooked shrimp

€ 4.00

Shiromi maki

Branzino
Seabass

€ 4.00

 Avocado maki

Avocado
Avocado

€ 4.00

 Kappa maki

Cetriolo
Cucumber

€ 4.00

Amaebi maki *

Gambero crudo
Uncooked shrimps

€ 5.00

Unaghi maki *

Anguila
Eel

€ 5.00

Hosomaki moriawase

Misto
Mixed

€ 5.00



Temaki - CONO DI RISO CON ALGA (1 pezzo)

手巻き

 Temaki sake avocado

Salmone avocado
Salmon avocado

 Temaki tonno avocado

Tonno avocado
Tuna avocado

 Temaki california

Surimi, cetriolo, avocado e maionese
Surimi, cucumber, avocado and mayonnaise

  Temaki spicy salmon

Salmone piccante
Spicy salmon

  Temaki spicy tuna

Tonno piccante
Spicy tuna

Temaki philadelphia

Salmone grigliato e philadelphia
Grilled salmon and philadelphia

  Temaki vegetariano

Verdure
vegetable

Temaki ebiten*

Gambero fritto in tempura e maionese
Fried shrimp tempura and mayonnaise

Temaki unaghi*

Anguilla
Eel

Temaki amaebi*

Gambero crudo avocado
Uncooked shrimps, avocado



€ 3.00

€ 3.50

€ 3.00

€ 3.00

€ 3.50

€ 3.00

€ 3.00

€ 4.00

€ 5.00

€ 5.00

Temaki

手巻き

TEMAKI SPECIALE CON ALGA DI SOIA 1PZ

NUOVI

-   Temaki spicy salmon plus € 5.00
Tartare di salmone, mandorle e cetriolo
Salmon tartare, almonds and cucumber
-   Temaki spicy tuna plus € 5.00
Tartare di tonno, mandorle e cetriolo
Tuna, almond and cucumber tartare
-  Temaki miura € 5.00
Salmone fritto in tempura e philadelphia
Fried salmon in tempura and philadelphia
-  Temaki rio tuna € 5.00
Tonno cotto in olio di oliva e salsa rucola
Tuna cooked in olive oil and rocket sauce
- Temaki ebiten style € 5.00
Gambero in tempura, tartare di salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki
Shrimp in tempura, salmon tartare, kataifi pasta and teriyaki sauce

Tempura moriawase

Gamberoni e verdure
Prawns and vegetables

€ 12.00



Yasai tempura

Verdure
Vegetables

€ 7.00

Ebi tempura*

Gamberoni
Prawns

€ 12.00

Sakè tempura **NUOVI**

Crocchette di salmone impanato
Breaded salmon croquettes

€ 7.00

Shiromi tempura

Branzino
Sea bass

€ 12.00



Fiori di zucca tempura (6 pezzi)

Tempura ai fiori di zucca ripieni con tartare di gambero
Tempura zucchini flowers stuffed with shrimp tartare

€ 12.00

Ebi shinjou

Polpette di gamberi
Meatballs shrimp

€ 12.00

Ebi furai

Gamberi impanati
Breaded shrimp

€ 11.00

Tori no kara age*

Pollo fritto
Fried chicken

€ 7.00

Tonkatsu

Cotoletta di maiale
Pork cutlet

€ 9.00

Yakimono

- PIATTI CALDI

焼き物

Shiromi kara age
Branzino croccante con germogli di soia
Sea bass with crispy bean sprouts



€ 15.00

Yakizakana moriwase
Misto di pesce alla piastra
Mixed seafood plate

€ 12.00

Yakizakana ebi*
Gamberoni alla piastra
Prawns grilled



€ 13.00

Maguro no teriyaki
Tonno scottato in crosta di sesamo
Seared tuna in a sesame crust

€ 14.00

Sake no teriyaki
Salmono scottato in crosta di sesamo
Seared salmon in a sesame crust

€ 12.00

Gyoza di cristallo* (5 pezzi)
Ravioli di cristallo al gambero al vapore
Crystal ravioli with steamed shrimp



€ 10.00

Ebi gyoza* (5 pezzi)
Ravioli di gamberi alla griglia
Ravioli with grilled shrimp

€ 10.00

Gyoza (5 pezzi)
Ravioli di carne alla griglia
Ravioli with grilled meat

€ 6.00

 Yasai gyoza (5 pezzi)
Ravioli di verdura alla griglia
Ravioli with grilled vegetables



€ 5.00

Yakitori
Bocconcini di pollo in salsa teriyaki
Chicken chunks in teriyaki sauce

€ 7.00

 Yasai itame
Verdure miste saltate
Mixed vegetables sauteed

€ 5.00

 Moyashi itame
Germogli di soia saltati
Soy sprout jump



€ 4.00

Gyoza mix (5 pezzi) <i>Ravioli misto di gamberi, carne e verdure con pasta di cristallo</i> Mixed ravioli with prawns, meat and vegetables with crystal paste	€ 10.00
Gamberetti sale e pepe Salt and pepper shrimps	€ 7.00
Gamberetti al limone Shrimps with lemon	€ 7.00
Gamberetti al curry Shrimp with	€ 7.00
Spiedini di gamberi teriyaki* Skewered teriyaki skewers *	€ 7.00
Pollo al curry Chicken with curry	€ 6.00
Pollo al limone Chicken With Lemon	€ 6.00
Pollo alle mandorle Almond chicken	€ 6.00
 Pollo al piccante Spicy chicken	€ 6.00
Pollo al bambù e funghi Chicken with bamboo and mushrooms	€ 6.00

Pasuta - PASTA

饅頭



Yaki udon

Pasta di frumento saltata con verdure e gamberi

Wheat pasta with sautéed vegetables and shrimps

€ 10.00

Tempura udon*

Pasta di frumento in brodo con verdura e gamberoni in tempura

Wheat pasta in broth with vegetables and prawns in tempura

€ 10.00

Wakame udon

Pasta di frumento in brodo con alghe wakame

Wheat pasta soup with wakame seaweed

€ 9.00

Nabeyaki udon

Pasta di frumento in brodo con verdura e gamberoni in tempura, uova e alghe wakame

Wheat pasta in broth with vegetables and prawns in tempura, egg and wakame seaweed

€ 12.00

Yaki soba

Pasta grano saraceno saltato con verdure e gamberi

Buckwheat pasta sautéed with vegetables and shrimps

€ 10.00

Yaki soba tè verde

Pasta grano saraceno al tè verde saltato con verdure e gamberi

Buckwheat pasta with green tea skipped with vegetables and shrimp

€ 12.00

Tempura soba*

Pasta grano saraceno in brodo con verdura e gamberoni in tempura

Buckwheat pasta in broth with vegetables and prawns in tempura

€ 10.00

Wakame soba

Pasta grano saraceno in brodo con alghe wakame

Buckwheat pasta soup with wakame seaweed

€ 9.00

Yaki soia

Spaghetti di soia saltato con verdure e gamberi

Noodles fried with vegetables and shrimps

€ 7.00

Yaki soya spicy

Spaghetti di soia saltato con verdure, pollo e piccante

Soy spaghetti sautéed with vegetables, chicken and spicy

€ 7.00

Yaki riso spicy

Spaghetti di riso saltato con uova, verdure, pollo e piccante

Sautéed rice spaghetti with egg, vegetables, chicken and spicy

€ 7.00

Yaki riso

Spaghetti di riso con verdure e gamberi

Rice noodles with vegetables and shrimps

€ 7.00

Ramen saltato o in brodo

Pasta giapponese saltato con verdure e gamberi o in brodo

Japanese noodles fried with vegetables and shrimp or broth

€ 7.00

Gohan - RISO

そば

- | | | |
|--|---|--------|
|  Furu yakimeshi*
<i>Riso saltato con ananas e gamberi più piccante</i>
Fried rice with ananas and shrimps spicy |  | € 7.00 |
| Ebi yakimeshi*
<i>Riso saltato con verdure e gamberi</i>
Fried rice with vegetables and prawns | | € 5.00 |
| Sake yakimeshi
<i>Riso saltato con verdure e salmone</i>
Fried rice with vegetables and salmon | | € 5.00 |
|  Tori yakimeshi spicy
<i>Riso saltato con verdure e pollo piccante</i>
Fried rice with vegetables and spicy chicken | | € 5.00 |
|  Yasai yakimeshi
<i>Riso saltato con verdure</i>
Fried rice with vegetables | | € 4.00 |
|  Nyokki di riso
<i>Gnocchi di riso saltato con verdure e gamberi</i>
Dumplings fried rice with vegetables and prawns | | € 5.00 |
| Gohan
<i>Riso bianco</i>
White rice | € 2.00 | |

 Piccante

 Vegetariano

 Piatti per ciliaci (richiedi il menù a voi dedicato)

* Ogni coperto comprende un aperitivo di Prosecco Valdobbiadene, assaggio dello chef e servizio.

- Non tutti i piatti riportano tutti gli specifici ingredienti, non esitare a chiedere informazioni.
In caso di ulteriori specifiche intolleranze alimentari si prega di avvertire il personale.

* Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati.

Bevande *(escluse)

日本のビール

Acqua panna (450ml naturale)	€ 2.00
San pellegrino (450ml gassata)	€ 2.00
Bibite (coca cola, fanta, sprite, tè limone o pesca)	€ 2.50
Thè giapponese o gelsomino (teiera)	€ 3.00
Caffè	€ 1.00
Caffè hag, orzo, corretto	€ 2.00
Caffè ginseng	€ 2.50
Amari, liquore e grappa	€ 3.00
Whisky e cognac	€ 5.00

BIRRA GIAPPONESE

Kirin (330ml)	€ 3.00
Kirin (500ml)	€ 5.00
Asahi (500ml)	€ 5.00
Sapporo (650ml)	€ 6.50

VINI AL CALICE

Calice vino bianco (Piano Maltese di Sicilia o Pinot Grigio)	€ 4.00
Calice vino rosso (Nero D'avola o Morellino)	€ 4.00
Calice spumante (Prosecco di Valdobbiadene)	€ 4.00

SAKE

Sake piccolo	€ 5.00
Sake medio	€ 9.00
Sake freddo	€ 9.00

Cocktails

カクテル

Analcolico	€ 4.00
Negroni	€ 5.00
Negroni sbagliato	€ 5.00
Mojito	€ 5.00
American	€ 5.00
Angelo azzurro	€ 5.00
Gin tonic	€ 6.00
Aperol spliz	€ 5.00
Margarita	€ 5.00
Martini	€ 5.00
Mimosa	€ 5.00
God father	€ 5.00

Desserts *(esclusi)

日本のビール

DOLCI DELLA CASA

Frutta fresca ananas	€ 5.00
Coppa tiramisù al matcha	€ 5.00
Sushi dessert	€ 5.00
Gelato <i>thè verde e riso</i>	€ 3.00
Mochi caldo 3pz <i>gnocchi di riso ripieno sesamo nero</i>	€ 3.00
Mochi freddo 3pz <i>gnocchi di riso ripieno gelato</i>	€ 5.00
Gelato fritto	€ 4.00
Sorbetto al limone / mela verde / thè verde / riso	€ 3.00

DOLCI BINDI

Coppa tiramisù	€ 5.00
Coppa creme e bruleè e frutti di bosco	€ 5.00
Coppa crema e pistacchio	€ 5.00
Coppa cioccolato e nocciola	€ 5.00
Soufflè al cioccolato nero	€ 5.00
Soufflè al cioccolato bianco	€ 5.00
Soufflè al cioccolato e pistacchio	€ 5.00
Semifreddo menta e cioccolato	€ 5.00
Semifreddo al caffè	€ 5.00
Tartufo classico	€ 5.00
Tartufo bianco	€ 5.00
Cheesecake alle fragole	€ 5.00
Mousse yogurt e frutti di bosco	€ 5.00
Scrigno con mele e mandorle <i>caldo</i>	€ 5.00
Meringa	€ 5.00
Gelato pupazzo <i>gusto fragola, cioccolato e fior di latte</i>	€ 4.00



VINI BIANCHI

Roero arneis	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 15.00
Gavi docg	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 16.00
Gewürztraminer	<i>Burggräfler</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 22.00
Müller thurgau	<i>Burggräfler</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 15.00
Ribolla gialla del collio	<i>Conti Formentini</i>	<i>Friuli</i>	€ 16.00
Sauvignon del collio	<i>Conti Formentini</i>	<i>Friuli</i>	€ 16.00
Müller thurgau frizzante	<i>Santi</i>	<i>Veneto</i>	€ 16.00
Pinot grigio (sortelese)	<i>Santi</i>	<i>Veneto</i>	€ 15.00
Greco di tufo	<i>D'antiche Terre</i>	<i>Campagna</i>	€ 16.00
Falanghina	<i>D'antiche Terre</i>	<i>Campagna</i>	€ 16.00
Fiano di avellino	<i>D'antiche Terre</i>	<i>Campagna</i>	€ 16.00
Piano maltese tenuta rapitala` sicilia (375ml)	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 9.00
Piano maltese tenuta rapitala` sicilia	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 16.00
Contadi castaldi curtefranca franciacorta	<i>Curtefranca</i>	<i>Franciacorta</i>	€ 22.00
Kreos rosato del salento	<i>Castello</i>	<i>Puglia</i>	€ 16.00

VINI ROSSI

Barolo docg	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 45.00
Nebbiolo (guardastelle)	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 16.00
Cabernet franc	<i>Conti Formentini</i>	<i>Friuli</i>	€ 16.00
Amarone della valpolicella	<i>Bolla</i>	<i>Veneto</i>	€ 55.00
Brunello di montalcino	<i>San Filippo</i>	<i>Toscana</i>	€ 45.00
Chianti classico	<i>Melini</i>	<i>Toscana</i>	€ 16.00
Morellino di scansano	<i>Melini</i>	<i>Toscana</i>	€ 16.00
Syrah (nadir)	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 20.00
Nero d'avola (375ml)	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 9.00
Nero d'avola	<i>Tenuta Rapitalà</i>	<i>Sicilia</i>	€ 16.00
Dolcetto d'acqui	<i>Cà Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 16.00



ISTA VINI

酒

SPUMANTE

Prosecco di valdobbiadene extra dry	<i>Santi</i>	€ 18.00
Bellavista cuveè brut (375ml)	<i>Franciacorta</i>	€ 20.00
Bellavista cuveè brut	<i>Franciacorta</i>	€ 35.00
Contadi castaldi satèn millesimato	<i>Franciacorta</i>	€ 35.00
Bellavista gran cuvèe	<i>Franciacorta</i>	€ 50.00
Bellavista gran cuvèe satèn	<i>Franciacorta</i>	€ 55.00

CHAMPAGNE

Moët & chandon	<i>Épernay</i>	<i>Francia</i>	€ 65.00
Veuve clicquot	<i>Reims</i>	<i>Francia</i>	€ 70.00
Dom pèrignon	<i>Reims</i>	<i>Francia</i>	€ 210.00
Krug	<i>Reims</i>	<i>Francia</i>	€ 230.00