



Sushi Yummy

JAPANESE RESTAURANT

MENÙ

COPERTO: 1.00€

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI

Il cliente consumatore, è invitato a dichiarare
le proprie patologie allergiche,
al momento dell'ordinazione

Allergeni:

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o a buffet. I prodotti contrassegnati con * possono essere anche surgelati.

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, all. III°, Sez. VIII°, CAP. 3, Lettera D, Punto 3.”

ANTIPASTI



Fagiolini di soia €3.50
Soy seed



Involentino croccante con sfoglia di farina di grano €3.00
con un gustoso ripieno di verdure
Vegetarian spring rolls



Croccanti involtini di pasta con ripieno di carne, €3.00
gamberi, spaghetti e germogli di soia
*Pork, vegetables, wood ear, mushrooms and glass noodles
fried spring roll*



Stick di gamberi avvolti in una foglia croccante, €4.00
serviti con salsa agropiccante
Shrimp stick wrapped in a crunchy leaf, served with sweet and sour sauce



Gustose chele di granchio* fritte €4.00
Fried crab claw



Croccanti e dorate patatine €3.50
Chips

07 EBI KOROKKE 4PZ



Polpette di gamberi e patate con croccante di panko €5.00



08 NUVOLE DI DRAGO



Nuvole di drago €3.00
Dragon cloudas



09 GYOZA* 4PZ



Ravioli giapponesi con ripieno di carne €3.50
Meat dumplings



10 RAVIOLI DI VERDURE* 4PZ



Ravioli con ripieno di verdure €3.50
Ravioli with vegetable filling



**11 RAVIOLI* CRISTALLO DI GAMBERI
AL VAPORE 4PZ**



Ravioli con gamberi €4.50
Shrimp dumplings



12 SHAOMAI* 4PZ



Ravioli con ripieno di gamberi e carne €4.00
Shrimp and meat dumplings



ANTIPASTI



Pane dolce cotto al vapore
Steamed sweet bread

€3.50



Pane lievitato cotto al vapore,
con ripieno di carne
Steamed leavened bread, with meat filling

€3.00



Pane fritto
Fried bread

€3.00



Pane con fagioli rossi al vapore
Steamed red bean bread

€3.50



Alghe condite con aceto di riso
Seaweed seasoned with rice vinegar

€5.00



Formaggio di soia condito
Seasoned soy cheese

€3.00

19 POLPO E PATATE



Insalata di polpo* con patate e prezzemolo
Octopus salads with potatoes and parsley

€6.00

20 POLPO E RUCOLA



Insalata di polpo* e rucola
Octopus salad with arugula

€5.50

21 COCKTAIL DI GAMBERI



Insalata con gamberi*, surimi*, edamame*
e avocado in salsa rosa
*Salad with prawns *, surimi *, edamame and avocado in pink sauce*

€6.00

22 YASAI SALAD



Insalata mista
Mixed salad

€3.50

23 INSALATA CON GAMBERI



Insalata con gamberi*

€4.00

24 YUMMY SALAD



Insalata con mango, avocado e salmone
Salad with mango, avocado and salmon

€7.50

INSALATA / ZUPPE



Insalata con carpaccio di pesce misto €7.50
Salad with mixed fish slices



Zuppa di miso €3.00
Miso soup



Zuppa di verdure con tofu, uova e pollo €3.50
in salsa agropiccante
Spicy soup



Zuppa di pollo con mais e uova €3.50
Corn soup with minced chicken



Zuppa di polpa di granchio* con asparagi e uova €3.50
Crabmeat soup with asparagus and egg

30 TARTAR DI SALMONE



Salmon conditi con salsa ponzu
Salmon topped with ponzu sauce

€6,50



31 TARTAR DI TONNO



Tonno condito con salsa ponzu
Tuna topped with ponzu sauce

€7,50



32 SAKE TARTAR



Tartare di salmone su avocado,
pasta di tempura e salsa green
Salmon tartare on avocado, tempura pasta and green sauce

€8,00



33 MAGURO TARTAR



Tartare di tonno su avocado,
pasta di tempura e salsa green
Tuna tartare on avocado, tempura pasta and green sauce

€9,00



34 SAKE TARTAR SPECIAL



Tartare di salmone su avocado, croccante di
tempura, riso, guarnito con tobiko* e salsa green
*Salmon tartare on avocado, crunchy tempura, rice garnished with tobiko *
and green sauce*

€10,00



35 MAGURO TARTAR SPECIAL



Tartare di tonno con avocado, pasta kataifi,
guarnito con tobiko* e salsa green
*Tuna tartare with avocado, kataifi paste, garnished with tobiko *
and green sauce*

€11,00



CHIRASHI / CARPACCI



Fettine di salmone servito con riso bianco €8.50
Slices of salmon served with white rice



Fettine di tonno servito con riso bianco €10.00
Slices of tuna served with white rice



Fettine di pesce misto servito con riso bianco €9.00
Mixed fish slices served with white rice



Fettine di anguilla* servito con riso bianco €12.00
Slices of eel served with white rice



Sottili fettine di pesce misto condite con salsa carpaccio €8.00
Thin slices of seasoned mixed fish with carpaccio sauce



Sottili fettine di salmone condite con salsa carpaccio €7.00
Thin slices of seasoned salmon with carpaccio sauce

SASHIMI / SUSHI BARCA

42 TATAKI DI SALMONE 9pz



Salmone scottato
Seared salmon

€7.00

43 SASHIMI SALMONE 12pz



Fettine di salmone crudo
Slices of raw salmon

€12.00

44 SASHIMI MISTO



Fettine di pesce crudo misto, 6 salmone,
3 tonno, 3 orata, 3 gamberi rossi
Mixed raw fish slices

€13.00

45 MISTO SPECIALE



6 salmone, 6 tonno, 6 orata, 3 scampi,
3 gamberi rossi
6 salmon, 6 tuna, 6 sea bream, 3 scampi, 3 red prawns

€29.00

46 SUSHI E SASHIMI MISTI



4 uramaki, 3 hosomaki, 6 nigiri e
sashimi misto

4 uramaki, 3 hosomaki, 6 nigiri and mixed sashimi

€26.00

47 SUSHI MISTO

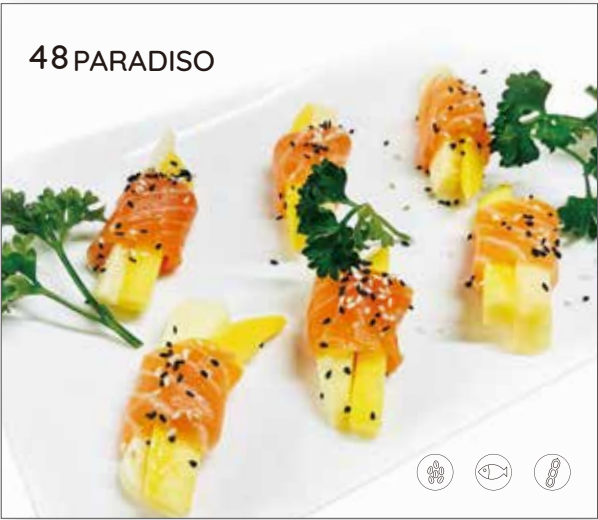


8 uramaki, 6 hosomaki, 12 nigiri,
1 temaki e sashimi misto

8 uramaki, 6 hosomaki, 12 nigiri, 1 temaki and sashimi mix

€42.00

SUSHI MISTI / HOSOMAKI



Roll di salmone con mela, mango, ikura e salsa ponzu €9.00
Salmon roll with apple, mango, ikura, and ponzu sauce



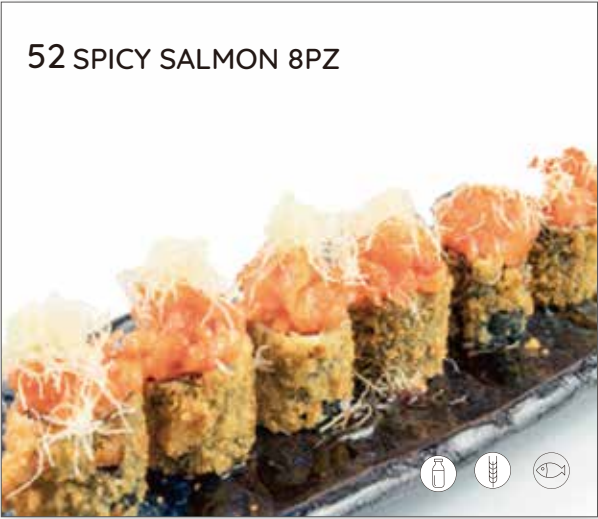
4 uramaki, 3 hosomaki, 6 nigiri e 2 gunkan €15.00
4 uramaki, 3 hosomaki, 6 nigiri and 2 gunkan



Rotoli piccoli di riso fritti, farciti con salmone e guarniti con philadelphia e fragole fresche €6.00
Small fried rice rolls, stuffed with salmon and garnished with philadelphia and fresh strawberries



Rotoli piccoli di riso fritti, farciti con salmone e guarniti con philadelphia e avocado €6.00
Small fried rice rolls, stuffed with salmon and garnished with philadelphia and avocado



Rotoli piccoli avvolti con alga nori e guarniti con salmone speziato, kataifi e salsa teriyaki €6.00
Small roll of rice wrapped with nori seaweed and garnished with spicy salmon kataifi and teriyaki sauce



Roll di riso piccoli farciti con salmone, avvolti con alga nori e guarniti con philadelphia e salsa teriyaki €5.50
Small rice rolls stuffed with salmon, wrapped with nori seaweed and garnished with philadelphia and teriyaki sauce



Salmone
Salmon

€4.00



Tonno
Tuna

€4.00



Cetriolo
Cucumber

€4.00



Avocado
Avocado

€4.00



Roll di riso piccoli farciti
con granchio* e maionese
Stuffed with crab and mayonnaise

€4.00



Piccoli roll di riso farciti con rapa giapponese
e avvolti con alga nori
Small rice rolls stuffed with daikon and wrapped with nori seaweed

€4.00

FUTOMAKI / GUNKAN



Roll di riso grandi farciti con salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki €7.00
Salmon, philadelphia, avocado and teriyaki sauce



Roll di riso grandi farciti con surimi*, salmone, tonno, philadelphia, avocado €7.50
Large rice rolls stuffed with surimi, salmon, tuna, philadelphia, avocado



Bigné di riso avvolti con zucchine, guarniti con philadelphia e salsa teriyaki €4.00
Rice puffs wrapped with courgettes, garnished with philadelphia and teriyaki sauce



Roll di riso grandi farciti con salmone e avocado €7.00
Roll large stuffed rice and wrapped with nori seaweed



Bigné di riso avvolti con salmone scottato, guarniti con philadelphia e mandorle tostate €4.50
Rice puffs wrapped with seared salmon, garnished with philadelphia and toasted almonds



Bigné di riso avvolti con zucchine, guarniti con tartare di gamberi, tobiko* e maionese €4.50
Rice puffs wrapped with zucchini, garnished with prawn tartare, tobiko and mayonnaise

66 SALMONE TARTARE 2PZ



Tartare di salmone avvolto con salmone
Salmon tartare

€4.50

67 SALMONE PICCANTE 2PZ



Tartare di salmone piccante avvolto con salmone
Spicy salmon

€4.50

68 TOBIKO 2PZ



Bigné di riso avvolti con alga nori, guarniti con
uova di pesce volante*
*Rice puffs wrapped with nori seaweed, garnished with
salmon roe, (flying fish roe)*

€4.50

69 TONNO TARTARE 2PZ



Alghe e tartare di tonno
Tuna tartare

€4.50

70 TONNO PICCANTE



Alghe e tartare di tonno piccante
Spicy tuna

€4.50

71 GUNKAN SUSHIC 2PZ



Bigné di riso avvolti con branzino guarniti con tartare
di gambero* piccante, maionese, tobiko* e pasta kataifi
*Rice puffs wrapped with sea bass garnished with spicy shrimp tartare,
mayonnaise, tobiko and kataifi paste*

€4.50

GUNKAN / NIGIRI



Involtini di salmone con gamberi* in tempura e €5.00
insalata, guarniti con pasta kataifi e salsa teriyaki
*Salmon rolls with tempura shrimps e salad, garnished with kataifi noodles
and teriyaki sauce*



Nigiri con salmone €3.00
Salmon



Nigiri con tonno €3.00
Tuna



Nigiri con gambero* cotto €3.00
Shrimp



Nigiri con polpo* €3.00
Polpo



Nigiri con branzino €3.00
Common bass

78 KANI 2PZ



Nigiri con surimi*
Surimi

€3.00

79 SAKE FLAMBÈ 2PZ



Nigiri con salmone scottato e philadelphia
Seared salmon and philadelphia

€3.50

80 AMAEBI



Nigiri con gambero* rosso crudo
Raw red shrimp

€4.00

81 UNAGHI



Nigiri con anguilla* e salsa kabayaki
Eel and kabayaki sauce

€4.00

82 MAGURO FLAMBÈ



Nigiri con tonno scottato, maionese, kataifi
e salsa teriyaki
Seared tuna, mayonnaise, kataifi and teriyaki sauce

€3.50

83 SUZUKI FLAMBÈ



Nigiri con orata* scottato, maionese, pistacchio
e salsa teriyaki
Rice nigiri, wrapped with seared sea bream, mayonnaise, pistachio and teriyaki sauce

€3.50

URAMAKI 8PZ



84 SAKE ROLL
Farcito con salmone e avocado
Stuffed with salmon and avocado €7.00



85 MAGURO ROLL
Farcito con tonno e avocado
Stuffed with tuna and avocado €7.00



86 PHILADELPHIA ROLL
Farcito con salmone e philadelphia
Stuffed with salmon and philadelphia €7.00



87 MIURA ROLL
Farcito con salmone saltato e philadelphia
Stuffed with salmon jumped and philadelphia €7.00



88 EBITEN ROLL
Farcito con gambero* in tempura, maionese,
guarnito con pasta kataifi
Stuffed with shrimp tempura, mayonnaise, garnished with pasta kataifi €7.50



89 GREEN FUSION
Roll di riso farcito con salmone cotto, rucola
e maionese, guarnito con avocado
Stuffed with baked salmon, rocket and mayonnaise, garnished with avocado €8.00

90 SPICY SALMON ROLL



Farcito con salmone, cetriolo, maionese, condito con tabasco €7.00
Stuffed with salmon, cucumber and mayonnaise, seasoned with tabasco

91 SPICY TUNA ROLL



Farcito con tonno, cetriolo, maionese, condito con tabasco €7.00
Stuffed with tuna, cucumber and mayonnaise, seasoned with tabasco

92 GREEN STAR



Roll di riso farcito con gambero* fritto, guarniti con philadelphia, pistacchio e salsa zafferano €8.00
Stuffed with shrimp tempura, garnished with saffron cream sauce

93 ALMOND ROLL



Farcito con salmone saltato, avocado, guarnito con scoglie di mandorle €9.00
Stuffed with jumped salmon, avocado, garnished with almond flakes

94 RAINBOW ROLL



Farcito con salmone, avocado e guarnito con pesce misto €9.00
Stuffed with sauteed salmon, avocado, garnished with mixed fish

95 COSMOPOLITAN



Farcito con salmone fritto e philadelphia, guarnito con salmone e salsa teriyaki €9.00
Stuffed with fried salmon and philadelphia garnished with salmon and teriyaki sauce

URAMAKI 8PZ

96 UNAGHI ROLL



Farcito con avocado e philadelphia guarnito con anguilla* arrosto e salsa kabayaki €10.00
Unagi sushi, roll of cream cheese and avocado inside topped with roasted eel

97 URAMAKI EGG



Farcito con gambero * in tempura, avocado, avvolti in un'omelette, guarnito con scaglie di mandorle, tobiko*, maionese e salsa teriyaki €9.00
Stuffed with shrimp tempura, avocado, wrapped with omelette, garnished with almond flakes, tobiko, mayonnaise and teriyaki sauce

98 FRUIT ROLL



Farciti con salmone, mango e granelle di tempura, guarniti cubetti di avocado e salsa mango €9.00
Stuffed with salmon and mango, garnished with fresh avocado and crunchy tempura and mango sauce

99 CONTEMPORARY



Roll di riso avvolti con fogli di soia, farciti con salmone, mango e salsa zafferano €8.00
Stuffed with salmon and mango, wrapped with soybean sheets, garnished with saffron cream sauce

100 QUEEN ROLL



Farcito con mango, pasta di tempura e guarnito con salmone €9.00
Stuffed with mango, pasta and garnished with salmon tempura

101 CALIFORNIA SPECIAL



Farcito con granchio, avocado, cetriolo e philadelphia, guarnito con tobiko* €8.00
Stuffed with crab, avocado, cucumber and philadelphia garnished with tobiko

102 CATERPILLAR ROLL



Farcito con salmone, rucola e philadelphia €7.50
Stuffed with salmon and arugula philadelphia

103 FLORIDA



Farcito con surimi*, gambero* cotto e philadelphia €7.00
Stuffed with surimi cooked shrimp and philadelphia

104 VEGAN ROLL



Roll di riso farciti con philadelphia, avocado, €7.00
insalata icerbeg, cetriolo, guarnito con salsa sesamo
Stuffed with philadelphia, avocado, iceberg salad, cucumber,
garnished with sesame salad dressing

105 MIURA PLUS



Farcito con salmone e philadelphia, guarnito €9.00
con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki
Stuffed with baked salmon and philadelphia, garnished with salmon tartare,
kataifi and teriyaki sauce

106 FLAMBE ROLL



Farcito con salmone piccante, avocado, guarnito €9.00
con salmone scottato, salsa green e pistacchio
Stuffed with salmon and spicy sauce, avocado, garnished with seared salmon,
salsa green and pistachio

107 ROCK'N ROLL



Farcito con granchio*, gambero* cotto, rucola e maionese, €8.00
guarnito con tartare di salmone, tobiko* e mandorle
Stuffed with crab, shrimp, rocket and mayonnaise,
garnished with almonds, salmon tartare and tobiko

URAMAKI 8PZ

108 CATERPILLAR PLUS



Farcito con salmone, rucola e philadelphia, €8.00
guarnito con alghe wakame
*Stuffed with salmon, rocket and philadelphia,
garnished with wakame seaweed*

109 SAKE SPECIAL



Farcito con asparagi, salmone e philadelphia, €8.00
guarnito con alghe wakame
*Stuffed with salmon, asparagus, salmon and philadelphia
garnished with wakame seaweed*

110 TARTUFO ROLL



Farcito con granchio*, gambero* cotto, rucola, €8.00
tobiko* e maionese, guarniti con salmone e tartufo
*Stuffed with crab shrimp, arugula, tobiko, mayonnaise
and garnished with salmon and truffles*

111 SPICY SALMON PLUS ROLL



Farcito con cetriolo, insalata, guarnito con €8.00
tartare di salmone, salsa piccante e pasta kataifi
*Stuffed with cucumber, salad, garnished with salmon tartare
with spicy sauce and pasta kataifi*

112 SPICY TUNA PLUS ROLL



Farcito con cetriolo, insalata, guarnito con tartare €8.00
di tonno, salsa piccante e pasta kataifi
*Stuffed with cucumber, salad, garnished with tuna tartare
with spicy sauce and pasta kataifi*

113 TIGER ROLL



Farcito con gambero* in tempura, philadelphia, €8.00
guarnito con salmone e pasta kataifi
*Stuffed with shrimp tempura and philadelphia, garnished
with seaweed salmon and pasta kataifi*

URAMAKI 8PZ

114 YUMMY ROLL



Farcito con gambero* in tempura e avocado, €9,00
guarnito con tartar di salmone, pasta kataifi e
condito con salsa al sesamo

115 TIGER SPECIAL



Roll di riso farcito con pollo fritto, maionese e €10,00
avocado, guarnito con salmone e tobiko*
*Stuffed with fried chicken, mayonnaise and avocado
garnished with salmone and tobiko*

116 CHICKEN ROLL



Roll di riso farcito con pollo fritto, maionese €9,00
e mango guarnito con cipolle fritte e salsa mango
*Stuffed with fried chicken, mayonnaise and mango
garnished with fried onions and mango sauce*

117 SPICY CHICKEN ROLL



Roll di riso farcito con pollo fritto, insalata, maionese, €9,00
guarnito con cipolle fritte, salsa piccante e salsa teriyaki
*Stuffed with fried chicken, salsad, mayoniese garnished
with spicy sauce and teriyaki sauce*

118 SPICY EBITEN



Farcito con gambero* in tempura e maionese, €8,00
guarnito con kataifi ,salsa spicy mayo e teriyaki.
*Stuffed with prawns and mayonnaise, garnished with spicy mayo
and teriyaki sauce kataifi*

119 URAMAKI SPICY QUEEN



Farcito con croccante di tempura, mango, €9,00
salmone, tobiko* e salsa spicy mayo
*Stuffed with crunchy tempura and mango, stuffed with salmon,
tobiko* and spicy mayo sauce.*

TEMAKI 1 PZ

(Cono di riso bianco farciti e avvolti con alga nori)



Tonno, avocado
Tuna, avocado and maionese

€3.50



Gamberi in tempura e salsa teriyaki
Shrimp tempura and teriyaki sauce

€3.50



Salmone, avocado
Salmon, avocado and mayonnaise

€3.50



Salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki
Grilled salmon, philadelphia, salad and teriyaki sauce

€3.50



Salmone e philadelphia
Salmon and philadelphia

€3.50



Salmone piccante e insalata
Spicy salmon tartare and salad

€3.50

126 SPICY TUNA



Tonno piccante e insalata
Spicy tuna and salad

€3.50

127 UNAGI TEMAKI



Anguilla* con avocado e salsa teriyaki
Roasted eel and avocado

€5.50

128 PARADISO



Cono di sfoglia di soia, farcito con riso, kataifi, gamberetti* in tempura, salsa teriyaki, mango, salsa mango e mandorle.
Shrimp tempura, mango, almond flakes and mango sauce

€4,50

129 TEMAKI SPECIALE



Cono di sfoglia di soia con riso, salmone, philadelphia, avocado, daikon e salsa teriyaki.
Soybean puff cone with rice, salmon, philadelphia, avocado, daikon and teriyaki sauce.

€4.50

130 TEMAKI IKURA



Cono di alga nori farcito con riso, uova di salmone*, cetriolo
salmon roe, cucumber

€5,50

131 TEMAKI CHICKEN



Cono di sfoglia di soia, farcito con pollo fritto, rucola e salsa teriyaki
chicken fried, rocket, teriyaki sauce

€4,00

TEMAKI 1 PZ / PRIMI



Cono di fogli di soia, surimi*, gamberi* cotti, maionese e avocado
Soybean leaf cone, surimi, cooked shrimp, mayonnaise and avocado

€4.00



Salmone con mango e salsa mango

€4.00



Riso saltato con salmone
Fried rice with salmon

€4.00



Riso saltato con mais, curry, verdure e uovo
Fried rice with vegetables and corn, curry

€4.00



Riso saltato con prosciutto, piselli e uovo
Sauteed rice with ham, peas and egg

€3.50



Riso saltato con verdure e gamberi*
Fried rice with vegetables and prawns

€4.00

138 GOHAN



Riso bianco
White rice

€2.00

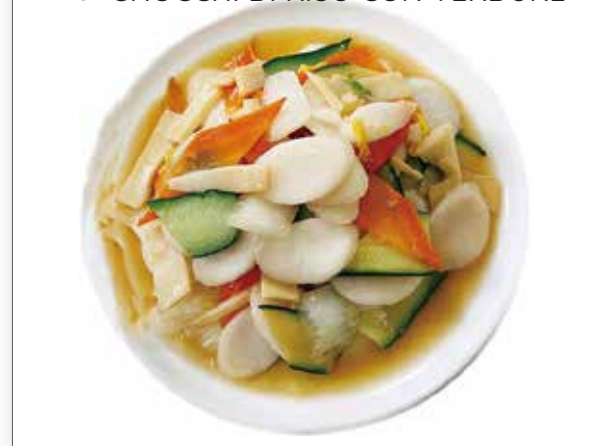
139 GREEN RICE



Riso saltato con verdure miste e uovo
Fried rice with vegetables

€3.50

140 GNOCCHI DI RISO CON VERDURE



Gnocchi di riso saltati con verdure
Rice cake with mixed vegetables

€5.00

141 TAGLIATELLE CON GAMBERETTI



Tagliatelle con gamberetti* e verdure
Noodles with shrimps and vegetables

€5.00

142 SPAGHETTI UDON
CON GAMBERETTI



Udon con gamberi*
Udon noodles with shrimp

€5.00

143 SPAGHETTI UDON CON POLLO



Udon con pollo
Udon noodles with chicken

€5.00

144 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE



Spaghetti di riso con verdure
Rice noodles with vegetables

€5.00

145 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI



Spaghetti di riso con gamberi*
Rice noodles with prawns

€5.00

146 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE



Spaghetti di soia saltati con carne
in salsa piccante
Spicy soy noodles

€4.50

147 SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE



Spaghetti di soia con verdure
Soy noodles with vegetables

€4.50

148 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERETTI



Spaghetti di soia con gamberetti*
Soy noodles with shrimp

€5.00

149 CHAO MEAN



Spaghetti di grano saltati
con frutti di mare e verdure
Wheat noodles sauteed with seafood and vegetables

€5.00

PRIMI / SECONDI CROSTACEI

150 YAKITORI DON



Pollo in salsa teriyaki con riso
Chicken in teriyaki sauce with rice

€5.00

151 RISO ALLA SINGAPORIANA



Misto di verdure saltate con gamberetti*,
pollo e manzo su riso
White rice with beef, chicken, shrimp, vegetable

€5.50

152 YAKI SOBA



Spaghetti giapponesi al the verde con salmone
Japanese noodles with salmon to the green tea

€5.00

153 YAKI SOBA CON POLLO



Spaghetti giapponesi al the verde
con pollo e verdure
Japanese noodles with chicken to the green tea

€5.00

154 GAMBERETTI SALTATI



Gamberetti* saltati con verdure miste
Sautéed shrimp with mixed vegetables

€5.00

155 GAMBERI SALE PEPE



Gamberi* saltati con sale e pepe
Salt and pepper shrimp

€6.00

SECONDI CROSTACEI



Gamberi* saltati con verdure a salsa piccante €5.50
Shrimp in spicy sauce



Gamberi* saltati con salsa al limone €5.00
Shrimp in lemon sauce



Gamberi* saltati con verdure a salsa curry €5.00
Sauteed shrimp with vegetables and curry sauce



Gamberi *saltati con salsa agrodolce €5.00
Sauteed shrimp with sweet and sour sauce



Gamberetti* con anacardi €6.00
Shrimp with cashew nut



Calamari* saltati in sichuan style €7.00
Spicy squids with mix vegetables

162 CALAMARI CON VERDURE



Calamari* saltati con verdure
Stir-fried squid with vegetables

€7.00



163 MANZO PICCANTE



Fettine di manzo saltati con verdure
a salsa piccante
Spicy beef

€5.00



164 MANZO AL CURRY



Fettine di manzo saltati con verdure
e salsa al curry
Beef with curry

€5.50



165 MANZO CON VERDURE



Fettine di manzo saltati con verdure miste
Beef with vegetables

€5.00

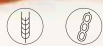


166 POLLO IN SALSA AGRODOLCE



Pollo impanato saltato con salsa agrodolce
Fried breaded chicken with sweet and sour sauce

€4.50



167 POLLO AL LIMONE



Pollo al limone
Chicken with lemon

€5.00



SECONDI CROSTACEI



Pollo al curry €5.00
Chicken with curry



Pollo saltato con verdure €5.50
(le fettine di bambù, carota e anacardi)
Chicken with cashew nuts, bamboo shoots and carrot



Pollo saltato con salsa piccante €5.00
Spicy chicken



Verdure saltate €4.00
Sauteed vegetables



Piatto tradizione di gamberoni*, calamari*, €12.00
vongoli*, verdure, servito al tavolo nel wok con fornello
Traditional dish of prawns, squid, clams, vegetables served at the table in the wok with stove



Piatto tradizione di fettine di pollo, manzo, gamberi e €9.00
verdure miste servito al tavolo nel wok con fornello
Traditional dish of chicken, beef, shrimp and slices mixed vegetables served at the table in the wok with stove

174 EBI TEMPURA



Gamberi* in tempura
Tempura prawns

€8.00



175 TEMPURA MORIAWASE



Tempura di verdure e gamberi*
mixed vegetable and shrimp tempura

€7.00



176 YASAI TEMPURA



Tempura di verdure
Vegetables tempura

€6.00



177 POLLO FRITTO



Pollo fritto
Fried chicken

€5.50



178 CALAMARI FRITTI



Calamari* fritti
Anelli di calamaro con una leggera impanatura

€6.00



179 FRITTO MISTO DI PESCE



Calamari*, gamberetti*, surimi*, fettine di pesce
Calamari, shrimp, surimi, slices of fish

€9.00



TEPPANYAKI



180 SALMONE ALLA PIASTRA

Salmone alla piastra
Salmon plate €7.00



181 ORATA ALLA PIASTRA

Orata alla piastra
Grilled sea bass €7.00



182 SPIEDINI DI GAMBERETTI

Spiedini di gamberetti*
Skewers of shrimp €5.50



183 YAKITORI

Pollo con salsa teriyaki
Chicken with teriyaki sauce €5.00



184 GAMBERONI 4PZ

Gamberoni*
Prawns €8.00



185 PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Petto di pollo alla griglia
Grilled chicken breast €5.00

BEVANDE

ACQUA S.BENEDETTO NAT. VR 0.75 LT	€ 2.50	COCA ALLA SPINA PICCOLA	€ 2.50
ACQUA S.BENEDETTO GAS. VR 0.75 LT	€ 2.50	COCA ALLA SPINA MEDIA	€ 4.00
ACQUA S.BENEDETTO NAT. PET 0.50 LT	€ 1.00	COCA ALLA SPINA 1 LITRO	€ 7.00
ACQUA S.BENEDETTO GAS. PET 0.50 LT	€ 1.00	SAN BENEDETTO THE LIMONE BOTTIGLIA 50CL	€ 3.00
COCA COLA	€ 2.50	SAN BENEDETTO THE PESCA BOTTIGLIA 50CL	€ 3.00
COCA ZERO	€ 2.50	RED CRODINO DRINK	€ 2.50
FANTA	€ 2.50	CRODINO DRINK	€ 2.50
SPRITE	€ 2.50		

BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT SATEN FERGHETTINA	0.75 LT	€ 49.00
FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE BELLAVISTA	0.75 LT	€ 45.00
FRANCIACORTA BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE BRUT	0.75 LT	€ 25.00
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG MIONETTO	0.75 LT	€ 19.00
LAMBRUSCO MARCELLO LANGHIRANO PARMA ROSSO DRY		€ 18.00
LAMBRUSCO TERRE VERDIANE VINO FRIZZANTE ROSSO		€ 19.00
VINO SPUMANTE YUSHI ASTORIA	0.75 LT	€ 15.00
VINO SPUMANTE BRUT FASHION VICTIM ASTORIA	0.75 LT	€ 15.00
BORTOLOMIOL DOC TREVISO EXTRA DRY	0.75 LT	€ 16.00
GRAN CUVÉE CINZANO SPUMANTE DOLCE	0.75 LT	€ 12.00
VINO SPUMANTE BRUT BLANC DE BLANCS BORGO IMBENI	0.75 LT	€ 12.00

BIRRA IN BOTTIGLIA

BIRRA ASAHI 33 CL	€ 3.50	BIRRA KIRIN 50 CL	€ 4.50
BIRRA ASAHI 50 CL	€ 4.50	BIRRA MORETTI 66 CL	€ 4.00
BIRRA KIRIN 33 CL	€ 3.50	TSINGTAO 64 CL	€ 4.50

VINI ROSSI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA SPADA CLASSICO 2015	€ 45.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA MASI COSTASERA	€ 38.00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017	€ 43.00
DOMVS CAIA ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	€ 21.00
ROSSO DI MONTALCINO DOCG 2017	€ 22.00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017	€ 48.00
RUBRATO SAN GREGORIO	€ 19.00
TENUTA TREROSE VINO DI MONTEPULCIANO	€ 18.00
CAPO ZAFFERANO PRIMITIVO PUGLIA	€ 15.00

VINI BIANCHI

ARNEIS BLANGE CERETTO	0.75 LT	€ 29.00
I FRATI LUGANA DOC CÀ DEI FRATI	0.75 LT	€ 23.00
PINOT GRIGIO HOFSTATTER	0.75 LT	€ 22.00
CHARDONNAY PINOT WALCH ALTO ADIGE	0.75 LT	€ 19.00
GEWURZTRAMINER SANTA MARGHERITA TRENTINO	0.75 LT	€ 19.00
LUGANA CÀ MAIOL DOC	0.75 LT	€ 18.00
TOMMASI PINOT GRIGIO	0.75 LT	€ 17.00
CHARDONNAY ALTURIS	0.75 LT	€ 20.00
CHARDONNAY LAVIS TRENTINO	0.75 LT	€ 18.00
DILE D.BIANCO SANTERO	0.75 LT	€ 15.00
PECORINO MARCHE TERRE DI CHIETI	0.75 LT	€ 15.00
SANNIO GUARDIENSE FIANO DOP	0.75 LT	€ 12.00
LAMBERTI SANTE PIETRE CUSTOZA	0.75 LT	€ 9.00

VINI ALLA SPINA

VINO BIANCO FRIZZANTE SPINOLO	25CL	€ 3.00
VINO BIANCO FRIZZANTE SPINOLO	50CL	€ 5.00
VINO BIANCO FRIZZANTE SPINOLO	100CL	€ 9.00
VINO BIANCO FERMO SPINOLO	25CL	€ 3.00
VINO BIANCO FERMO SPINOLO	50CL	€ 5.00
VINO BIANCO FERMO SPINOLO	100CL	€ 9.00
VINO ROSSO FUSTO SPINOLO	25CL	€ 3.00
VINO ROSSO FUSTO SPINOLO	50CL	€ 5.00
VINO ROSSO FUSTO SPINOLO	100CL	€ 9.00
BIRRA ALLA SPINA RIEGELE OBERELCHINGER PICCOLA		€ 2.50
BIRRA ALLA SPINA RIEGELE OBERELCHINGER MEDIA		€ 4.50

ALCOLICI

GRAPPA	€ 3.00	SPRITZ	€ 4.00
WHISKY	€ 4.00	DIGESTIVI	€ 3.50
SAKE	€ 4.00	LIQUORI NAZIONALI	€ 3.50

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO/MACCHIATO	€ 1.10	CAFFÈ CORRETTO	€ 1.50
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.00	CAPPUCCINO	€ 1.40
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.50	CAFFÈ ORZO / GINSENG PICCOLO	€ 1.50
DECA CORRETTO	€ 1.70	CAFFÈ ORZO / GINSENG GRANDE	€ 2.00



SOUFFLÈ AL PISTACCHIO

€4.00



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

€4.00



CREMOSO AL PISTACCHIO

€5.00



CHOCO NOCCIOLA

€5.00



COCCO NOCCIOLA

€5.00



CROCCANTE AL PISTACCHIO

€5.00



COPPA MASCARPONE

€5.00



COPPA MASCARPONE E FRAGOLE

€5.00

DOLCI



COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFÈ €5.00



SPAGNOLA €5.00



CREMA E PISTACCHIO €5.00



TARTUFO CAFFÈ €4.00



TARTUFO AL LIMONCELLO €4.00



TARTUFO ALLA FRAGOLA €4.00



SEMIFREDDO AL TORRONCINO €4.00



SEMIFREDDO AL CAFFÈ €4.00



MACAO

€4.50



TORTA DELLA NONNA

€4.50



CIOCCOLATO ARANCIA E COCCO

€5.00



CHEESECAKE BRULÈ

€4.50



CIOCCOLATO E LAMPONI

€5.00



PISTACCHIO E CIOCCOLATO

€5.00



CHOCOLATE TEMPTATION

€4.50



BLACK BISCUITS

€5.00

DOLCI



PROFITEROL SCURO

€4.50



TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

€4.50



MERINGA

€4.50



FRUTTA

€4.50



MOCHI 3pz

Panna, fragola, pistacchio, mango

€5.00



COCCO RIPIENO

€5.00



FLUTE LIMONCELLO

€5.00



LIMONE RIPIENO

€5.00

SORBETTO



Sorbetto al limone, alla mela verde, alla fragola

€4.00

CIP CIOK



gelato al cioccolato

€4.50

TWITTY



Gelato al fiordilatte

€4.50

RABBIT



Gelato al fiordilatte

€4.50

LADY



Gelato alla fragola

€4.50

PALLINE DI GELATO



€4.50

LITCHI



La ciliegia cinese

€4.00

YANGMEI



Frutto di cinese

€4.00

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni.

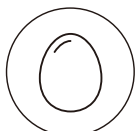
Allergeni presenti



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Molluschi



14. Lupini

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. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Prodotti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.