



ALL YOU CAN EAT
€ 29,00

I bambini altezza inferiore i 140cm. € 16,00
I bambini oltre i 140cm pagano a prezzo pieno

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci, frutta
e le richieste fuori lista

NON SPRECARE IL CIBO!!!

Eventuale cibo avanzato,
dovrà essere pagato al 50% del prezzo di listino

I ticket pasto vengono accettati solo a mezzogiorno

www.taoristorantegiapponese.it
aperto tutti i giorni
dalle 12:00 alle 14:45 - dalle 18:30 alle 23:00



Lo Yin e Io Yang, fondamentali della filosofia asiatica, la fanno da padrone nella cucina del ristorante Tao.

Nella sua cucina vi è sempre una ricerca di equilibrio tra i sapori, con l'utilizzo sapiente di spezie e di prodotti di primissima qualità sempre freschi, acquistati da fornitori locali di fiducia.

Altro fondamentale applicato dal ristorante Tao è quello che i giapponesi definiscono sappari, "pulita, ordinata e leggera", la cucina asiatica, non altera gli ingredienti, ma ne esalta la freschezza e la genuinità con cotture rapide e senza grassi per mantenerne intatto il sapore e il valore nutrizionale.

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

 <p>CEREALI CON GLUTINE</p>	<p>Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'Alcol Etilico di origine agricola</p>	 <p>FRUTTA CON GUSCIO</p>	<p>Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>
 <p>CROSTACEI</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>SEDANO</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>UOVA</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>SENAPE</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>PESCI</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	 <p>SESAMO</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</p>
 <p>ARACHIDI</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>SOLFITI</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p>SOIA</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>LUPINI</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>LATTE E LATTOSIO</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattosio</p>	 <p>MOLLUSCHI</p>	<p>Molluchi e prodotti a base di molluschi</p>

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La(*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

PIATTI SPECIALI

NB. È possibile ordinare solo due piatti della lista “piatti speciali”



S1. AMAEBI

sashimi di gamberi crudi



S2. TATAKI AMAEBI

tarta di gamberi crudi con kataifi e ponzu piccante



S3. CARPACCIO MISTO MARE

Tarta di salmone e tonno, misto carpaccio di pesce e scampi, condito con salsa ponzu piccante speciale



S4. TARTA DI RICCIOLA

ricciola, mango, avocado con salsa mango passion





S5. MARE MONTI

misto di pesce, scampi
gambero rosso



S6. TARTAR DI TONNO

con salsa speciale wasabi citrus



S7. SALMONE TATAKI

Salmon scottato con semi di sesamo





S8. FLAMBÈ SALMON SPECIALE

Salmone scottato alla fiamma
con crema latte e pistacchio



S9. INVOLTINO DI GAMBERO ROSSO E SALMONE 3PZ

con salsa speciale wasabi citrus



S10. MISS PESCE SU NEVE

Salmone, branzini, gambero rosso,
avocado, salsa mango sù
formaggio burrata



S11. TRIS TARTA

Tarta di salmone, tonno, branzino,
avocado con salsa mango



S12. INVOLTINI DI MANGO E SALMONE



A white rectangular plate featuring a bamboo mat with several pieces of sliced fish (ricciola) topped with sesame seeds and garnishes. A small white ceramic dish with dark sauce is on the right.


S13. RICCIOLA SCOTATTO CON SESAMO

A white plate with a variety of seafood sashimi, including shrimp and scallops, garnished with lemon slices and fresh herbs.

S14. SASHIMI CROSTACEI

A silver woven plate with a carpaccio of fish, garnished with a lemon rose, green onions, and other vegetables.

S15. CARPACCIO DI RICCIOLA condita con salsa speciale

A silver woven plate with a mixed carpaccio of tuna, salmon, and sea bream, garnished with a lemon rose and green onions.

S16. CARPACCIO MISTO tonno, salmone, branzino, condita con salsa speciale





S17. TONNO TATAKI CON SESAMO



S18. OSTRICHE 2PZ

ZENSAI



01. HARUMAKI

involtini fritti con fagiolini*



02. EBI HARUMAKI

involtini fritti con gambero



03. COROCHE

polpette di patate con carne di manzo, impanato con panko



04. EBI GYOUZA

ravioli di *gamberi cotti al vapore





05. GYOZA

ravioli di carne e verdure,
cotti al vapore



06. DIM SUM

ravioli al nero di seppia
con ripieno di gamberi



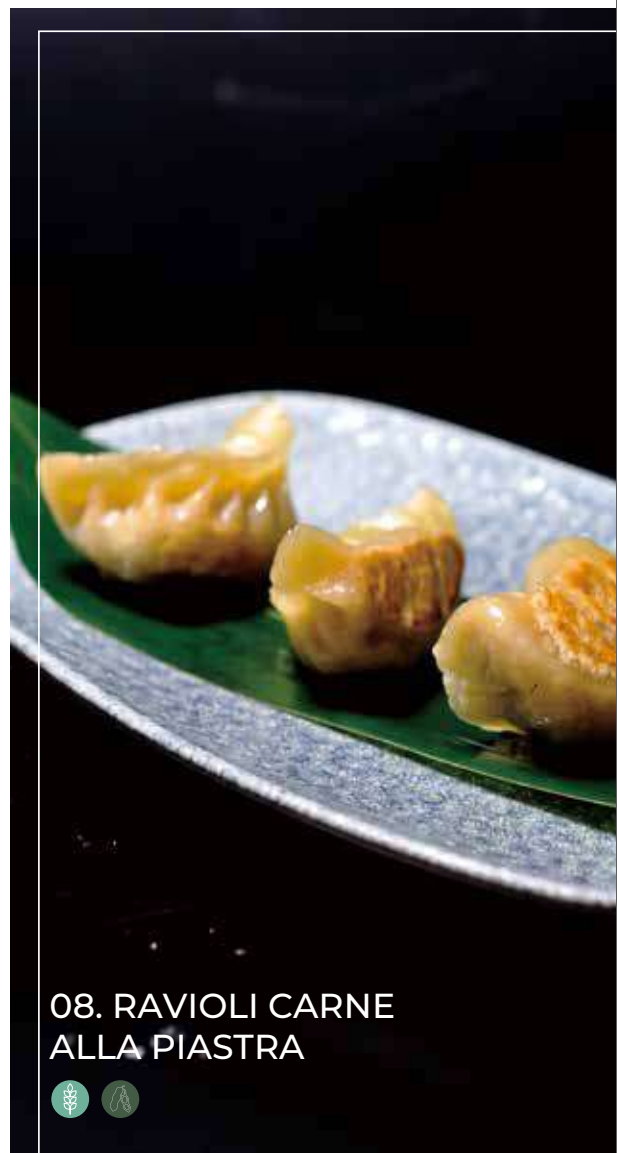
07. RAVIOLI CON VERDURE

ravioli con verdure miste al vapore



09. SAKE TATAKI

salmone scottato con semi di sesamo



08. RAVIOLI CARNE ALLA PIASTRA



10. MISO SHIRU

zuppa di soia con alghe,
tofu e erba cipollina



11. OSUMASHI

zuppa con *gamberi,
asparagi e alghe



12. ZUPPA AGROPICCANTE



13. NUVOLETTE DI GAMBERI



14. EDAMAME

15. NABAN ZUKE SU

salmone fritto, condito con
aceto di riso



16. UMINO SACHI SALAD

insalata di mare, con *gamberi
polpo e calamari cotti



17. SALAD

insalata miste



18. KAISEN SALAD

pesce crudo misto, servito
su un letto di insalata



19. WAKAME SU

alghe condite con aceto di
riso



20. SUNOMONO MORIAWASE

alghe con pesce misto



21. GOMA WAKAME

alghe piccanti con sesamo



22. BAO PANCETTA

pancetta alla griglia, pomodoro
insalata e salsa teriyaki



23. BAO SALMONE

salmone alla griglia, pomodoro
insalata e salsa teriyaki



BAO



24. PORK BAO

panino al vapore ripieno di maiale,
bio caramellato (con oyster sauce e salsa barbecue)



25. ANATRA CURRY BAO

panino al vapore ripieno di
anatra alla Pechinese
Curry Rosso



26. VEG. BAO

panino al vapore ripieno di
verdure funghi e spezie



27. BEEF BAO

panino al vapore ripieno di manzo
bio, castagne d'acqua, cipollotti,
salsa Sichuan



28. BLACK TARRO BAO

bao al carbone vegetale,
ripieno di crema di tarro



29. BAO BAO

panino al vapore ripieno di
maiale bio lessate
e cipollotti



30. PANE AL VAPORE

pane vapore con
crema di uova



31. PANE FRITTO





36. SAKE TARTARE

tartare di salmone condito
con salsa ponzu e sesamo



37. NEW TARTARE SALMONE

salmone tartare, capperi,
ponzu piccante e pasta kataifi



38. SAKE ZUKURI

salmone tagliato sottile
condito con salsa ponzu



39. MISTO PESCE ZUKURI

salmone, tonno, branzino
tagliato sottile condito
con salsa ponzu



40. BOCCONCINI DI GAMBERI 2PZ

salmone, tempura gamberoni
philadelphia e salsa teriyaki



41. TARTAR SALMONE FOR TACOS 2 PZ

tartar spicy salmone e
pasta kataifi



42. MILLE FOGLIE DI SALMONE

tarta di salmone piccante
con pasta sfoglie croccante
su formaggio philadelphia



SUSHI CAKE



43. SUSHI CAKE VENERE

riso venere con tartare di salmone
avocado e crunch con salsa poke



44. SUSHI CAKE NORMO

cake di riso con tartare di salmone, avocado e crunch con salsa poke



45. SUSHI CAKE HOT

cake di riso con tartare di salmone piccante, avocado e crunch con salsa poke



46. CHIRASHI SAKE

fettine di salmone crudo, su letto di riso





47. SANDWICH SUSHI 2PZ

salmone,avocado,philadelphia,
tempura farina,tobiko,salsa
teriyaki



48. POKÈ FISH

mango,tonno,salmone,
avocado, sesamo,
arachidi,riso,salsa pokè



49. POKÈ COTTO

avocado,mais,edamame,
olive,tonno cotto,riso,
cipolle fritte,kataifi,salsa
teriyaki



50. OSHISUSHI GAMBERI 3 PEZZI

gamberi cotti, philadelphia,
mandorli e salsa teriyaki



51. OSHISUSHI SALMONE 3 PEZZI

salmone, avocado,
philadelphia, salsa teriyaki



52. OSHISUSHI TONNO COTTO 3 PEZZI

tonno cotto, maionese
e salsa teriyaki



53. BLACK OSHISUSHI SALMONE 3 PEZZI

salmone, avocado, mandorle
e salsa rucola



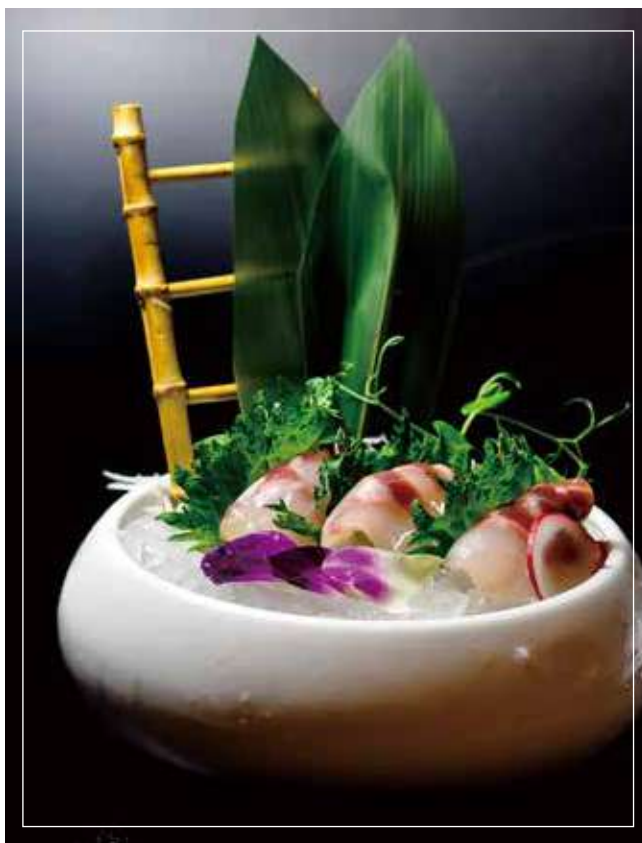
54. SASHIMI SAKE

sashimi di salmone



55. SASHIMI MORIAWASE

sashimi misto



56. SASHIMI SUZUKI

sashimi di branzino





57. SUSHI SAKE

(6 pz.) sushi al salmone



58. MISTO NIGHIRI FLAMÈ

nighiri di salmone, tonno, branzino, scottato alla fiamma con philadelphia e teriyaki



59. NIGHIRI MISTI

60. SUSHI MORIAWASE





61. BARCA PER 1 PERSONA

5 nigiri, 6 sashimi, 3 hosomaki, 2 uramaki, 1 gunkan



62. BARCA PER 2 PERSONE

10 nigiri, 9 sashimi, 6 hosomaki, 4 uramaki, 2 gunkan



63. SAKE

salmone

64. MAGURO

tonno



65. SUZUKI

branzino

66. TAKO

polpo



67. EBI
gambero cotto



68. AVOCADO

69. AMAEBI
nigiri gamberi crudi



70. SAKE MANGO

nigiri sake e mango





71. SAKE ORENJI

nigiri sake e arancia



72. NIGIRI SALMONE CREMA

nigiri salmone scottato, con
crema di latte e pistacchio



73. NIGIRI PHILA SALMON

salmone, avocado,
philadelphia, salsa teriyaki



74. NIGIRI PHILA TONNO

tonno, avocado,
philadelphia, salsa teriyaki





75. NIGIRI PHILA BRANZINO

branzino, avocado,
philadelphia, salsa teriyaki



76. SALMONE FLAMBÈ

salmone scottato alla fiamma,
con philadelphia e teriyaki



77. BRANZINO FLAMBÈ

branzino scottato alla fiamma,
con philadelphia e teriyaki



78. TONNO FLAMBÈ

tonno scottato alla fiamma,
con philadelphia e teriyaki



GUNKAN 2PZ



79. GUNKAN MISTO 4PZ

gunkan con arancia, mango, amaebi, zucchine e gamberi cotti



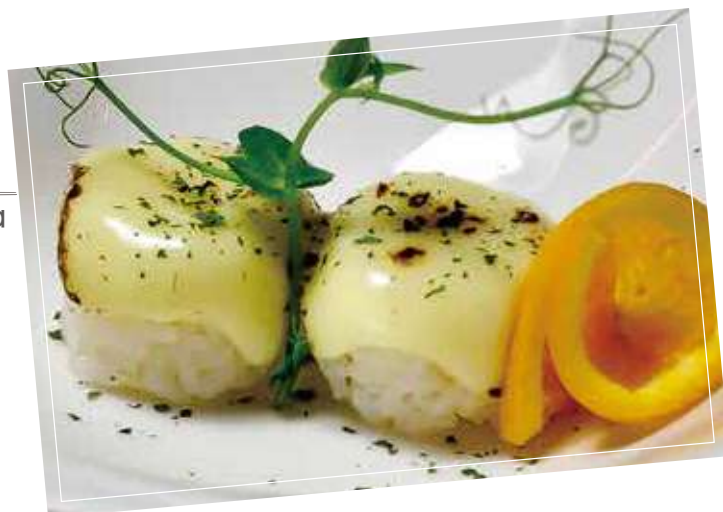
80. GUNKAN PHILADELPHIA

delicato rotolo di riso con philadelphia e salsa teriyaki



81. GUNKAN CHEESE FLAMBÈ

riso, formaggio cheese alla fiamma, guarnire con prezzemolo





82. GUNKAN SAKE

delicato bocconcino di salmone



83. GUNKAN SPICY SAKE

delicato bocconcino di salmone piccante



84. GUNKAN SAKE MANGO

delicato bocconcino di salmone e mango



85. GUNKAN SAKE ARANCIA

delicato bocconcino di salmone e arancia



86. GUNKAN MAGURO

delicato bocconcino (2 PZ.) di tonno



87. GUNKAN SPICY MAGURO

delicato bocconcino di tonno
piccante



88. GUNKAN TOBIKO

rotolo di alga nori con *uova
di pesce volante



89. GUNKAN PHILADELPHIA

delicato bocconcino di salmone con
philadelphia e salsa teriyaki



90. GUNKAN SALMONE CREMA

salmone scotatto, crema di latte
e pistacchio



91. GUNKAN AMAEBI

delicato bocconcino di salmone
con gamberi crudo





92. GUNKAN SALMONE EBI

delicato bocconcino di
salmone alla fiamma con
tarta di gamberi cotti



93. GUNKAN ZUCCHINE EBI

delicato bocconcino di zucchini
con tarta di gamberi cotti



94. GUNKAN ZUCCHINE MANGO

delicato bocconcino di
zucchini con philadelphia
e mango



95. GUNKAN POTATO

cremosa purea di patate
avvolta con salmone scottato





96. INVOLTINI SPRING SALMONE

pasta di riso con philadelphia, salmone, avocado, soncino, carote crude e salsa di gomma



97. INVOLTINI SPRING GAMBERONI

pasta di riso, con philadelphia, gamberoni, avocado, soncino, carote crude e salsa di gomma



HOSOMAKI



98. SAKE MAKI

rotolini di alga nori,
con riso e salmone



99. TEKKA MAKI

rotolini di alga nori, con
riso e tonno



100. EBI MAKI

rotolini di alga nori, con
riso e gamberi cotti



101. KAPPA MAKI

rotolini di alga nori, con
riso e cetrioli





102. AVOCADO MAKI

rotolini di alga nori,
con riso e avocado



103. BLACK MANGO MAKI

rotolini di alga nori, con riso nero,
mango, philadelphia e pistacchio



104. WHITE SAKE MAKI

rotolini di carta di riso con
sesamo, philadelphia, salmone



105. FUTO EBITEN

rotolo di carta di soia, con riso,
gamberi e maionese, avocado,
guarniti con pasta kataifi



106. FUTOMAKI

rotolo di alga nori con riso, salmone,
philadelphia, avocado e surimi





107. HOSO FRITTO

rotolo di alga nori, con riso farcito con salmone e salsa teriyaki



108. HOSO PHILA

hosos fritto di salmone, guarnire con philadelphia e salsa teriyaki



109. HOSO PHILA. MANGO

hosos fritto di salmone, guarnire con philadelphia, mango e salsa teriyaki



110. HOSO SPICY SAKE

hosos fritto di salmone, guarnire con salmone piccante e pasta kataifi



111. SALMON AGE ROLL

rotolo di alga nori, con riso, avocado, philadelphia e salmone



112. POLLO AGE ROLL

rotolo di alga nori, con riso, philadelphia, avocado, pollo e salsa rosa



113. BREAD ROLL

rotolo di riso farciti con salmone, avocado, philadelphia, impanati, fritti guarniti con arachidi e salsa teriyaki



114. SAKE PHILADELPHIA

roll di riso, farcito con salmone philadelphia e avocado



115. MAGURO AVOCADO MAKI

roll di riso, farcito con tonno e avocado

116. SPICY SAKE MAKI

roll di riso, farcito con salmone, tabasco, maionese, cetrioli e sesamo





117. SPICY MAGURO MAKI

roll di riso, farcito con tonno, tabasco, maionese, sesamo

118. CALIFORNIA MAKI

roll di riso, farcito con*surimi, avocado e maionese



119. SAKE CROCCANTE ROLL

roll di riso, con salmone, avocado philadelphia, guarniti con cipolla croccante e salsa teriyaki



120. BIG ROLL

roll di riso, farciti con salmone avocado e philadelphia, guarniti con salmone



121. SAKE RAINBOW ROLL

roll di riso, farcito con salmone, avocado guanine con pesce misto





122. SPICY SAKE ROLL

roll di riso, farcito salmone, tabasco, maionese guarnire con salmone



123. PISTACCHIO ROLL

roll di riso, farcito con spicy salmone, avocado con sopra salmone scottato, pistacchio e crema di latte



124. PISTACCHIO EBITEN ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gamberi, guarniti con salmone scottato, pistacchio e crema di latte



125. ALMOND ROLL

roll di riso, farciti con salmone grigliato, soncino e philadelphia, guarnito con mandorle tostate e salsa teriyaki



126. SAKE PHILA SPICY ROLL

roll di riso, farcito con salmone, avocado, philadelphia con sopra spicy salmone, , fili croccante di patate e teriyaki





127. SPICY TUNA ROLL

roll di riso, farcito con tonno e avocado, guarnire con spicy tonno, crunch e salsa maionese



128. CRUNCH KUNSEI ROLL

roll di riso, farcito con philadelphia, crunch, salmone affumicato, guarnire con avocado e salsa teriyaki



129. VEGETALE ROLL

roll di riso con avocado, philadelphia guarniti con avocado e salsa rucola



130. CALIFORNIA KING

roll di riso con philadelphia, avocado, gamberi cotti soncino, guarniti con salmone affumicato e maionese



131. GOLDEN ROLL

roll di riso, farciti con *gamberone fritto, avocado, guarnito con * tobiko e salsa teriyaki



132. HOTATEGAI ROLL

roll di riso, farciti con capesante avocado e maionese, guarniti con fili croccanti di patate e salsa teriyaki



133. EBITEN

roll di riso, farciti con *gamberone fritto e maionese, guarniti con fili croccanti di patate, salsa teriyaki



134. CRISPY ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gamberone, maionese, guarnire con crunch, salsa teriyaki e maionese, salsa ketchup



135. KATAIFI ROLL

roll di riso, farcito con tempura di gamberone, maionese guarnire con pasta kataifi e teriyaki, arachidi



136. TAO MAKI

roll di riso, farcito con tempura di gamberone, maionese, guarnire con salmone e salsa teriyaki





137. NEW TIGER ROLL

roll di riso, farcito con gamberone fritti, philadelphia con sopra salmone scottato, seaweed salad, mandorle e teriyaki



138. MANGO ROLL

roll di riso, farcito con tempura gamberone, philadelphia guarnire con fettine di mango e salsa al mango



139. DRAGON ROLL

roll di riso, farcito con tempura di gamberone, philadelphia guarnire con anguilla e salsa teriyaki



140. GREEN ROLL

roll di riso, farciti con tempura di gamberi, philadelphia, guarniti con avocado e salsa rucola



141. SALMON GREEN ROLL

roll di riso, farcito con philadelphia, salmone, guarniti con avocado, pasta kataifi e salsa rucola



142. TUNA PHILA ROLL

roll di riso, farcito con tonno cotto, guarnire con avocado, philadelphia e salsa teriyaki



143. FLAME TUNA ROLL

roll di riso, farcito con tonno cotto, avocado con tonno scottato, pistacchio, grattugiato di tonnetto striato e teriyaki



144. SAKE KAWA ROLL

roll di riso, farcito con salmone grigliato e philadelphia guarnire con salsa teriyaki



145. YASAI ROLL

roll di riso, farciti con tempura di verdure, maionese guarniti con cipolle croccante e salsa teriyaki



146. CHICKEN ROLL

roll di riso, farcito con pollo fritto, maionese guarnito con cipolle croccante e salsa teriyaki





147. SALMON DOUBLE ZUCCA ROLL

roll di riso, farcito con tempura di zucca, maionese guarnire con salmone, fili croccante di patate dolce e teriyaki



148. YASAI PHILA ROLL

roll di riso, farcito con philadelphia, avocado, insalata e cetrioli



149. OTATTE ROLL

roll di riso, farcito con philadelphia, capesante fritte guarnire con spicy salmon fiori di zucca e salsa teriyaki



150. AMAEBI ROLL

roll di riso, farcito con philadelphia, gamberi crudi, avocado e guarnire con spicy salmon, fiori di zucca e teriyaki



151. EYOTIC ROLL

roll di riso, farcito con tempura di gamberone, philadelphia guarnire con salmon spicy, tempura di verdure e salsa teriyaki





152. NACHOS CROCCANTE ROLL

roll di riso, farcito con tempura di gamberi, tartar salmone piccante e nachos croccante di mais



153. CHICAGO ROLL

roll di riso venere farcito con maionese, soncino, pollo impanato fritti guarnire con cipolla croccante e salsa rosa



154. BLACK MIURA NERA

roll di riso venere farcito con philadelphia, salmone alla griglia guarnire con cipolla croccante e salsa teriyaki



155. BLACK SALMON ROLL

roll di riso venere farcito con philadelphia, salmone, avocado, guarnire cipolla croccante e salsa teriyaki



156. BLACK SPICY ROLL

roll di riso venere farcito con avocado e salmone piccante



157. BLACK EBITEN ROLL

roll di riso venere farcito con tempura di gamberone, philadelphia, guarnire con spicy salmone, pasta kataifi e salsa rucola



158. EBI NACHOS ROLL

roll di riso venere, farcito con philadelphia, tempura di gamberone, guarnire con nachos croccante di mais e salsa teriyaki



170. TEMAKI SAKE PHILA

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, philadelphia e avocado



171. TEMAKI MAGURO

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno e avocado



172. TEMAKI CALIFORNIA

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con surimi, avocado e maionese





173. TEMAKI EBITEN

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di gamberi, insalata e maionese



174. TEMAKI SPICY SAKE

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, tabasco, insalata e maionese



175. TEMAKI SPICY MAGURO

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno piccante, tabasco, insalata e maionese



176. TEMAKI SAKE KAWA

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con insalata, philadelphia e salmone alla griglia



177. YASAI TEMAKI

cono di riso avvolto con alga nori, farcito con insalata, philadelphia, cetrioli e avocado





178. SESASMO TEMAKI EBITEN

cono di riso avvolto con carta di soia al sesamo, farcito con insalata, tempura di gamberone e maionese



179. SASAMO TEMAKI SPICY SALMON

cono di riso avvolto con carta di soia al sesamo, farcito con insalata, salmone, tabasco e maionese



180. SESAMO TEMAKI SPICY TONNO

cono di riso avvolto con carta di soia al sesamo, farcito con tonno e insalata, tabasco e maionese



181. SESAMO TEMAKI CALIFORNIA

cono di riso avvolto con carta di soia al sesamo, farcito con surimi, avocado e maionese





185. YAKITORI

spiedini di pollo alla griglia
con salsa teriyaki



186. YAKIEBI

spiedini di * gamberi alla
griglia con salsa teriyaki



187. SAKE TERIYAKI

salmone alla griglia con
salsa teriyaki



188. IKA TERIYAKI

*calamari alla griglia con
salsa teriyaki



189. TORI TERIYAKI

pollo alla griglia con salsa
teriyaki



190. POLLO AL LIMONE

pollo saltato con salsa al limone



191. TORI KARAAGE

pollo fritto



192. EBI SHINJYO

*gamberoni con scaglie di mandorle



193. COSTINE DI MAIALE

costine di maiale alle spezie
"attenzione alla presenza di ossa all'interno delle porzioni"



194. TONKATSU FURAI

cotoletta di maiale



195. GAMBERETTI TAO

*gamberetti saltati con
pepe di shivan



196. GAMBERONI

*gamberoni alla piastra



197. GAMBERETTI

*gamberetti saltati con
verdure miste



198. POLLO PICCANTE

pollo saltato piccante
"attenzione alla presenza di
ossa all'interno delle porzioni"



199. YASAI TEMPURA

tempura mista verdure





200. EBI TEMPURA

tempura di *gamberoni



201. POLPETTE DI POLIPO E PATATE FRITTE



202. YIKA KARAGA

*calamari



203. CHELE DI GRANCHIO



204. VERDURE

verdure miste saltate



205. POLLO AL CURRY

pollo saltato con patate e curry



206. POLLO COTTO IN SALSA AGRODOLCE



207. CARNE DI MAIALE IN SALSA AGRODOLCE



208. POLLO ALLA THAILENDESE

pollo saltato con salsa
thailandese



209. POLLO SALTATO CON MANDORLE





210. FIORI DI ZUCCA FRITTI

con ripieno di gamberi
e carne di maiale



211. PATATINE FRITTE



212. TAGLIATA DI MANZO

tagliata di manzo con rucola



213. TAGLIATA DI MANZO

tagliata di manzo alla piastra
con rosmarino



214. CARNE DI MANZO
SALTATO CON BAMBÙ E
CIPOLLA ALLA PIASTRA





215. POLLO SALTATO
CON BAMBÙ E CIPOLLA
ALLA PIASTRA



216. GAMBERI SALTATI
CON BAMBÙ E CIPOLLA
ALLA PIASTRA



218. PASTA RAMEN SALTATO

pasta ramen saltato con
gamberi e verdure



219. GNOCCHI DI RISO
SALTATO CON PESCE



220. TEMPURA UDON

pasta udon in brodo con
tempura mista





221. YAKI UDON

pasta udon saltata con
pesce e salsa dello chef



222. YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno
saltato con pesce e verdure



223. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE

spaghetti di soia saltati con
carne macinato e salsa piccante



224. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

spaghetti di soia saltati con
verdure



225. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE GAMBERI

spaghetti di soia saltati con
*gamberetti





226. SPAGHETTI DI RISO

spaghetti di riso saltati con
verdure e gamberi



227. RAMEN BRODO

pasta ramen in brodo con
uova, gamberi surimi di pesce



228. OYAKO DON

pollo teriyaki servito su un
letto di riso



229. SAKE DON

salmone teriyaki servito su
un letto di riso



230. KAISEN YAKI MESHII

riso saltato con pesce



231. EBI YAKIMESHI
riso saltato con *gamberi



232. YASAI YAKIMESHI
riso saltato con verdure



233. TORI YAKIMESHI
riso saltato con pollo



234. GOHAN

riso bianco cotto al vapore,
con semi di sesamo



235. RISO CANTONESE
riso bianco saltato con
prosciutto cotto, piselli, uova



Dessert

DOLCE IN VASSOIO

chiedere alle cameriere

€ 6.50 UN PEZZO



Dessert



PAN DAN gelato alla vaniglia



CIP CIOK gelato al cioccolato



RABBIT gelato al fior di latte



COCCO RIPIENO



COPPA AL CIOCCOLATO



GELATO MISTO (3 gusti)



TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

Dessert



TARTUFO ALLA NOCCIOLA



TARTUFO BIANCO



TARTUFO CLASSICO



SEMIFREDDO TORRONCINO



RONÒ VANIGLIA E FRAGOLA



RONDÒ CICCOLATTO E COCCO



PROFITEROL BIANCO



PROFITEROL SCURO

Dessert



MOCHI 3PZ



AFFOGATO AL CAFFÈ



MERINGA



SORBETTO



FLUTE LIMONCELLO



MILLEFOGLIE



LIMONE RIPIENO



PIRAMIDE

Frutta

MANGO FRESCA € 6,00

ANANAS FRESCA € 5,00



Bevande - Caffetteria - Alcolici

VINO IN BOTTIGLIA servito al colice

Bolgheri rosso Sup.	calice	€	4,50
Bianco	calice	€	4,50
Prosecco	calice	€	5,00

VINI IN CARAFFA

Vino bianco / rosso	25 cl.	€	4,50
Vino bianco / rosso	50 cl.	€	7,00
Vino bianco / rosso	100 cl.	€	11,00

BIRRE

Birra Asahi alla spina	25 cl.	€	3,50
Birra Asahi alla spina	50 cl.	€	6,00
Birra Asahi	50 cl.	€	5,50
Birra Kirin	50 cl.	€	5,50
Birra Sapporo	50 cl.	€	5,50
Birra Heineken	66 cl.	€	5,00

BIBITE

Coca Cola, Sprite, Fanta, Thè		€	3,50
Acqua minerale	0,75 l.	€	3,00
Acqua minerale	0,50 l.	€	2,00
Acqua levissima	0,75 l.	€	3,50
Thè verde Giapponese		€	1,80
Caffè		€	1,50
Caffè corretto		€	1,80
Caffè decaffeinato		€	1,50
Ginseng		€	2,00
Orzo		€	2,00

ALCOLICI

Sake piccolo		€	4,50
Sake medio		€	6,50
Limoncello, mirto, liquirizia		€	3,00
Amaro		€	3,50
Grappa		€	3,00
Liquore prugna		€	3,00

Carta dei vini

Bollicine

Moscato I.G.T.		75 cl.	€ 16,00
Prosecco di valdobbiadene Superiore		75 cl.	€ 22,00
Pinot Crudoo (non fermentato)	Giorgi	75 cl.	€ 18,00
Giorgi 1870 (Gran cuvee storica)	Giorgi	75 cl.	€ 26,00
Franciacorta Cuvèe	Cà Del Bosco	75 cl.	€ 50,00
Dosage Zero Mill. D.O.C.G	Cà Del Bosco	75 cl.	€ 65,00

Bollicine Francia

Perrier Jouet	Champagne	75 cl.	€ 80,00
Perrier Jouet Bell'EPOQUE	Champagne	75 cl.	€ 210,00
Krug	Champagne	75 cl.	€ 260,00
Dom Pèrignon	Champagne	75 cl.	€ 220,00

Vini Rosè

Dievole Rosè Bolgheri	Tenuta	75 cl.	€ 18,00
-----------------------	--------	--------	---------

Vini rossi

Dolcetto d'Alba	M.Chiarlo	3, 75 cl.	€ 9,00
Cabernet Sauvignon	Pighin	75 cl.	€ 14,00
Cabernet Colio	Pighin	75 cl.	€ 16,00
Merlot Colio	Pighin	75 cl.	€ 16,00
Dolcetto d'Alba	M.Chiarlo	75 cl.	€ 16,00
Chianti classico Ginepro	Carpineto	75 cl.	€ 16,00
Rosso di Montepulciano	Carpineto	75 cl.	€ 16,00
Bonarda La brughera (friz.)	Giorgi	75 cl.	€ 16,00

Carta dei vini

Vini bianchi

Gavi Le Marne	M.Chiarlo	37,5 cl.	€	9,50
Pinot grigio	Pighin	37,5 cl.	€	8,50
Arneis	M.Chiarlo	37,5 cl.	€	8,50
Pinot bianco	Kurtatsch	75 cl.	€	16,00
Pinot grigio Collio	Pighin	75 cl.	€	15,00
Sauvignon Collio	Pighin	75 cl.	€	15,00
Ribolla Gialla	Pighin	75 cl.	€	16,00
Gavi di Gavi	M.Chiarlo	75 cl.	€	18,00
Roero Arneis	Lodali	75 cl.	€	18,00
Muller Thurgau	Kurtatsch	75 cl.	€	18,00
Chandonnay	Yarden	75 cl.	€	24,00
Chandonnay (mosso)	Giorgi	75 cl.	€	16,00
Gewuryyraminer	Kurtatsch	75 cl.	€	18,00
Falanghina	C. di Castelfranci	75 cl.	€	18,00
Greco di tufo	C. di Castelfranci	75 cl.	€	18,00
Il bandito Riesling	Giorgi	75 cl.	€	16,00
Vermentino	Antinori	75 cl.	€	21,00
Blangè	Ceretto	75 cl.	€	23,00
Lugana	Tommasi	75 cl.	€	18,00
Cervaro della sala	Antinori	75 cl.	€	75,00
Bramito	sala umbria I.G.T	75 cl.	€	20,00
Pietrabilanca	castel del monte D.O.C	75 cl.	€	22,00

Vini rossi pregiati

Brunello di montalcino	Antinori	75 cl.	€	75,00
------------------------	----------	--------	---	-------