Kyoto

SUSHI RESTAURANT

MENÙ CENA

ALL YOU CAN EAT

28,00€

Coperto € 2 ,00

bambini con altezza inferiore ai 130cm

(Children tall less than 130cm)

€ 14,00 Coperto €2,00

bambini inferiori ai 3 anni gratis

(Children under 3 years free)

- Sono esclusi le bevande, dolci, caffè, liquori

(Excludes drinks and sweets)

AVVISO

NON è ammesso fare nello stesso tavolo due tipi di menù: all you can eat / menu carta

(Two types of menus are NOT allowed on the same table: all you can eat / menu carta)

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino

(Any leftover food must be paid at list price)

NON SPRECARE CIBO!!!
DO NOT WASTE FOOD!!!

Qualora abbiate particolari intolleranze alimentari o allergie,vi preghiamo di informare il nostro personale che è a vostra disposizione per fornirvi l'agenda degli allergeni di tutti nostri prodotti e ogni informazione necessitiate su di essi.

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 o 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 Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

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

CEREALI CON GLUTINE

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 Õalco l etilico di origine agricola

FRUTTA CON GUSCIO

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 utiilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

CROSTACEI

Crostacei
e prodotti a base di crostacei

SEDANO

Sedano
e prodotti a base di sedano

UOVA

Uova
e prodotti a base di uova

SENAPE

Senape
e prodotti a base di senape

PESCI

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 untilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

SESAMO

Semi di sesamo
e prodotti a base di sesamo

ARACHIDI

Arachidi
e prodotti a base di arachidi

MOLLUSCHI

Molluchi
e prodotti a base di molluschi

SOIA

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

LATTE E LATTOSIO

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) lattiolo

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 o 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.

piccante

ANTIPASTI

01 ALGHE WAKAME* 4.00 €

verdure di mare
sea vegetables

02 EDAMAME* 5.00 €

semi di soia
soy beans

03 NUVOLE DI DRAGO 3.00 €

patate di gamberi
shrimps potatoes

04 TOAST DI GAMBERI* 1PZ 4.50 €

toast,gamberi,carne di suino e sesamo
toast,shrimps,pork meat and sesame

05 PATATINE FRITTE* 3.50 €

french fries

ANTIPASTI

06 INVOLTINI PRIMAVERA* 4,50 €

carote,cipolle,cavolo
carrots,onions and cabbage

07 INVOLTINI DI CARNE* 5.00 €

carne di maiale
pork

08 STICK EBI* 4.00 €

gamberi avvolti una sfoglia croccante
shrimps wrapped in acrunchy pastry

09 WANTON FRITTO* 4,00 €

carne e farina
meat and flour

10 TAKOYAKI* 5.00 €

farina di frumento,cavolo cinese,
polpo,cipollotti,zenzero e salsa di soia
wheat flour chinese,cabbage,octopus,
onions,ginger and soy sauce

11 SHRIMP BAG* 5.00 €

gamberi,carote,zucca,aglio,pepe,
curry,grano,soia e acqua di castagne
shrimp,carrots,pumpkin,garlic,pepper,
curry,wheat,soy and chestnut water

ANTIPASTI

12 GYOZA FRITTO (3PZ)* 5.00 €

farina grano tenero 00 e carne di pollo
flour and chicken

13 GYOZA ALLA GRIGLIA* (3PZ)
4.50 € (min 15 min)

farina grano tenero tipo 00 e carne di suino
flour and pork

14 GYOZA MIX (3PZ)* € 6.00 (min. 15 min.)
(solo 1 volta)

farina,frumento,ricotta,spinaci,sfoglia di barbabietola e zafferano,carote, funghi,mais,zucchine,verza cinese,cipolla,pepe nero,erba cipollina, uova,manzo,polvere di pollo,bucia di limone and formaggio di grana
wheat flour,ricotta,spinach,beetroot,zafferano puff pastry,carrots, mushrooms,corn,courgettes,chinese cabbage,onion,black pepper, chives,eggs,beef,chicken powder,lemon peel and grain

15 GYOZA AL VAPORE* 3PZ
4.50 € (min. 15 min.)

farina grano tenero 00 e carne di suino
flour and pork

16 GYOZA CRISTALLO* 3PZ
5.00 € (min. 15 min)

amido di grano e gamberi
wheat starch and shrimps

17 SHAOMAI 3PZ* 4.50 €
(min 15 min)

farina grano tenero tipo 00,gamberi, carne di suino,carote e piselli
flour,shirmps,pork,carrots and peas

ANTIPASTI

18 MANTOU* 2PZ 3,50 € (min. 15 min.)

farina grano tenero tipo 00,uova e latte
flour,eggs and milk

19 TUBAO* 2PZ 3,50 €
(min. 15 min.)

farina di grano tipo 00,burro latte e uova
flour,butter,milk and eggs

20 BAOZI* 2PZ 4.50 € (min. 15 min.)

farina e carne di suino
flour and pork

21 GYOZA ALLE VERDURE*
3PZ 4,50 € (min 15 min)

farina grano tipo 00 e verdure
flour,sauce and vegetables

22 MARGHERITA SALMON*

patate di gamberi,salmone,mais,
maionese,salsa teriyaki,sesamo,kataifi
shrimps patatotaes,salmon fish,corn,
mayonnaise,teriyaki sauce,sesame and kataifi

BAO

23 BAO SALMON* 1PZ 6.00 €

tartare di spicy salmone, granella di patate e salsa

spicy salmon,potato grains and sauce

24 PIG BAO* 1PZ 5.00 €

maiale,insalata e pomodoro

pork,salad and tomato

25 SAKE BAO* 1PZ 8.00 €

salmone grigliato,insalata e pomodoro

grilled salmon,salad and tomato

26 CHICKEN BAO* 1PZ 5.00 €

pollo,insalata e pomodoro

chicken,salad and tomato

TACOS

27 TACOS MISTO* 1PZ 10.00 €

farina,salmone,tonno e uovo di salmone
flour,salmon,tuna and salmon egg

28 TACOS MIURA* 1PZ 8.00€

farina,salmone cotto,insalata,cipolla pomodoro e maionese
flour,cooked salmon,salad,onion,tomato and mayonnaise

29 TACOS SALMON* 1PZ 8.00 €

farina,salmone,verdure di mare e salsa piccante
flour,salmon,sea vegetables and spicy sauce

30 CONO PHILA* 2PZ 8.00

cono,riso,philadelphia e salmone
cone,rice,philadelphia and salmon

31 CONO MIX* 2PZ 10.00

cono,riso,salmone,tonno,salsa piccante e sesamo
cone,rice,salmon,tuna,hot sauce and sesame

TARTARE

32 TARTARE SAKE* 6.00 €
(max 3 volte)

salmone tritato,sesamo e salsa
chopped salmon,sesame and sauce

33 TARTARE SUZUKI* 6.00 €

branzino tritato,alghe wakame,sesamo e salsa
chopped sea bass,seaweed vegetables,sesame and sauce

34 TARTARE MAGURO* 10.00 €
(solo 1 volta)

tonno tritato, sesamo e salsa
chopped tuna, sesame and sauce

35 TARTARE AVOCADO* 8.00 €

salmone tritato,avocado,tempura di farina,sesamo e salsa piccante dello chef
chopped salmon,flour tempura,avocado, sesame and spicy sauce

TARTARE

36 TARTARE HAMBURGER* 10.00 € (solo 1 volta)

salmone,riso venere,avocado,philadelphia, kataifi e salsa

salmon,black rice,avocado,philadelphia, kataifi and sauce

37 TARTARE SALMONE COTTO* 8.00 €

riso,salmone cotto,avocado,sesamo e salsa

rice,cooked salmon,avocado,sesame and sauce

38 TARTARE SAKENE* 10.00 €

riso venere,salmone,pistacchio e teriyaki

black rice,salmon,pistachio and teriyaki

INSALATA

39 INSALATA DI VERDURE 3.00 €

insalata,carote,mais,rucola,pomodoro e salsa
salad,carrots,corn,rocket salad,tomato and sauce

40 INSALATA DI SALMONE* 5.00 €

insalata,salmone,rucola,sesamo e salsa
salad,salmon,rocket salad,sesame and sauce

41 INSALATA MISTO PESCE* 5.00 €

insalata,salmone,gamberi cotti,polipo, branzino,tonno,rucola,sesamo e salsa
salad,salmon,tuna,sea bass,cooked shrimps, polyp,rocket salad,sesame and sauce

42 INSALATA POLIPO* 5.00 €

insalata,polipo,rucola,sesamo e salsa
salad,polyp,rocket salad,sesame and sauce

43 COCKTAIL GAMBERI* 5.00 €

gamberi cotti,insalata e salsa cocktail
cooked shrimps,salad and cocktail sauce

44 INSALATA DI FRUTTI DI MARE* 8.00 €

gamberi cotti,granchio e calamari
cooked shrimps,crab and squid

POKÈ

45 POKE SALMONE* 12.00 €

riso bianco,sesamo,salmone, avocado,alghe wakame,mais e tobiko rosso

rice,sesame,salmon,avocado,seaweed, corn and red tobiko

46 POKE MISTO* 12.00 €

riso,insalata,salmone,tonno,mango, mais,cetrioli e sesamo

rice,salad,salmon,tuna,mango,corn, cucumber and sesame

NIGIRI

47 NIGHIRI SAKE* 3.00 €

salmone e riso
salmon and rice

48 NIGHIRI TUNA* 5.00 €

tonno e riso
tuna and rice

49 NIGHIRI SUZUKI* 3.00 €

branzino e riso
sea bass and rice

50 NIGHIRI EBI* 3.00 €

gamberi cotti e riso
cooked shrimps and rice

51 NIGHIRI UNAGI* 4.00 €

alghe,anguilla,teriyaki e riso
seaweed,algae,eel,teriyaki and rice

NIGIRI

52 NIGHIRI BLACK* 5.00 €

salmone e riso venere
salmon and black rice

53 NIGHIRI SUZUKI SCOTTATO* 4.00 €

branzino flambè,riso,teriyaki e kataifi
seared sea bass,rice,teriyaki and kataifi

54 NIGHIRI SAKE SCOTTATO* 4.00 €

salmone flambè,riso,teriyaki e kataifi
seared salmon,rice,teriyaki and kataifi

55 NIGHIRI MISTI* 8PZ 12.00 €

nighiri misti e riso
mixed nighiri and rice

56 SUSHI MISTO SPECIALE* 14pz 14.00 €

6pz di nighiri,4pz di uramaki e 4pz di hossomaki
6pcs of mixed nighiri,4pcs of uramaki and 4pcs of hossomaki

GUNKAN

57 GUNKAN SPICY SAKE* 5.00 €

riso,salmone e salmone tritato piccante
rice,salmon and spicy chopped salmon

58 GUNKAN SPICY TUNA* 6.00 €

riso,tonno e tonno tritato piccante
rice,tuna and spicy chopped tuna

59 GUNKAN ZUCCHINE* 4.00 €

riso,gamberi cotti,granchio,maionese e zucchine
rice,cooked shrimps,crab mayonnaise and courgettes

60 GUNKAN PHILA* 4.00 €

riso,salmone,philadelphia e tobiko rosso
rice salmon,philadelphia and red tobiko

61 GUNKAN EBI*

riso,salmone,gamberi,granchio e maionese
rice,salmon,shrimps,crab and mayonnaise

62 GUNKAN SPICY ZUCCHINE* 4.00 €

riso,salmone tritato piccante, zucchine e salsa
rice,spicy chopped salmon,courgettes and sauce

GUNKAN

63 GUNKAN IKURA* 6.00 €
(solo 1 volta)

riso,salmone e uova di salmone
rice,salmon and salmon eggs

64 GUNKAN SAKE* 6.00 €

riso,salmone e maionese
rice,salmon,mayonnaise

65 GUNKAN PURÈ* 5.00 €

salmone scottato,purè di patate,kataifi e teriyaki
seared salmon,mashed potatoes, kataifi and teriyaki

66 RED TOBIKO* 5.00 €

riso,alghe e tobiko rosso
rice,seaweed,red tobiko

67 GUNKAN AVOCADO EBI* 4.00 €

riso,gamberi cotti,avocado,maionese, salsa piccante e zucchine
rice fried shrimps,avocado,mayonnaise, spicy sauce and courgettes

GUNKAN

68 GUNKAN WHITE 5.00 €

riso bianco,philadelphia e mandorle
white rice,philadelphia,almonds

69 GUNKAN BLACK 5.00 €

riso nero, philadelphia e pistacchio
black rice, philadelphia, pistachio

70 GUNKAN MIX* 10.00 €
(solo 1 volta)

riso,salmone,tonno,zucchine,uova di salmone,gamberi,surimi e maionese
rice,salmon,tuna,courgettes,salmon eggs, prawns,surimi and mayonnaise

71 GUNKAN KAPPA* 4.00 €

farina,salmone,avocado,cetriolo e salsa
flour,salmon,avocado,cucumber and sauce

72 GUNKAN EBI COTTI* 6.00 €

riso,farina,salmone scottato,gamberi cotti,kataifi,maionese e teriyaki
rice,flour,seared salmon,cooked shrimps, kataifi,mayonnaise and teriyaki

HOSOMAKI

73 HOSSO AVOCADO 5.00 €

riso,alghe e avocado
rice,seaweed and avocado

74 SAKE* 5.00 €

riso,alghe e salmone
rice,seaweed and salmon

75 MAGURO* 6.00 €

riso,alghe e tonno
rice,seaweed and tuna

76 KAPPA 5.00 €

riso,alghe e cetrioli
rice,seaweed and cucumber

77 EBI* 5.00 €

riso,alghe e gamberi cotti
rice,seaweed and cooked shrimps

78 MIURA* 6.00 €

riso,alghe e salmone cotto
rice,seaweed and cooked salmon

HOSOMAKI

79 PHILA* 5.00 €

riso,alghe e philadelphia
rice,seaweed and philadelphia

80 UNAGHI* 6.00 €

riso,alghe e anguilla
rice,seaweed and eel

81 HOSSO FRITTO* 6.00 €

riso,farina,alghe,salmone fritto e salsa piccante
rice,flour,seaweed,fried salmon and spicy sauce

82 STRAWBERRY* 8.00 €

riso,alghe,salmone fritto,philadelphia,
fragole e salsa di fragole
rice,seaweed,fried salmon,philadelphia,
strawberry and strawberry sauce

83 HOSSO MANGO* 8.00 €

riso,farina,alghe,salmone cotto
philadelphia,mango e salsa di mango
rice,flour,seaweed,cooked salmon,
philadelphia,mango and mango sauce

84 BLACK MANGO 6.00 €

riso venere e mango
rice and mango

FUTOMAKI

85 FUTO SAKE* 6.00 €

riso,alghe,salmone e avocado
rice,seaweed,salmon and avocado

86 FUTO MIX* 8.00 €

riso,alghe,salmone,tonno,
granchio,gamberi cotti e avocado
rice,seaweed,salmon,tuna,crab,
cooked shrimps and avocado

87 FUTO EBI* 8.00 €

riso,farina,alghe,gamberi fritti,
avocado,insalata e teriyaki
rice,flour,fried shrimps,avocado,
salad and teriyaki

88 FUTO FRITTO* 8.00 €

riso,farina,alghe,salmone,granchio,
gamberi cotti,salsa piccante e avocado
rice,flour,seaweed,salmon,crab,cooked
shrimps,spicy sauce and avocado

89 FUTO TONNO* 8.00 €

riso,alghe,tonno e avocado
rice,seaweed,tuna and avocado

TEMAKI

90 TEMAKI SAKE* 5.00 €

riso,alghe,salmone,avocado e sesamo
rice,seaweed,salmon,avocado and sesame

91 TEMAKI EBITEN* 5.00 €

riso,farina,alghe,gamberi fritti,insalata e teriyaki
rice,flour,seaweed,fried shrimps,salad and teriyaki

92 TEMAKI MAGURO* 5.00 €

riso,alghe,avocado,sesamo e fette di tonno
rice,algae,avocado,sesame and slices of tuna

93 TEMAKI VEGETARIANO 5.00 €

riso,alghe,insalata,avocado,cetriolo e sesamo
rice,seaweed,salad,avocado,cucumber and sesame

94 TEMAKI MIURA* 5.00 €

riso,alghe,salmone cotto,avocado e teriyaki
rice,seaweed,cooked salmon,avocado and teriyaki

TEMAKI

95 TEMAKI EBI WHITE* 5.00 €

riso,farina,sfoglia di soia,gamberi fritti, insalata,sesamo e teriyaki
rice,flour,soy pastry,fried shrimps,salad, sesame,and teriyaki

96 TEMAKI BLACK MIURA* 5.00 €

riso nero,alghe,salmone cotto, mandorle,avocado e teriyaki
black rice,algae,cooked salmon,avocado and teriyaki

97 TEMAKI EBITEN* 5.00 €

riso nero,farina,alghe,gamberi fritti, kataifi e teriyaki
black rice,flour,algae,cooked shrimps, kataifi and teriyaki

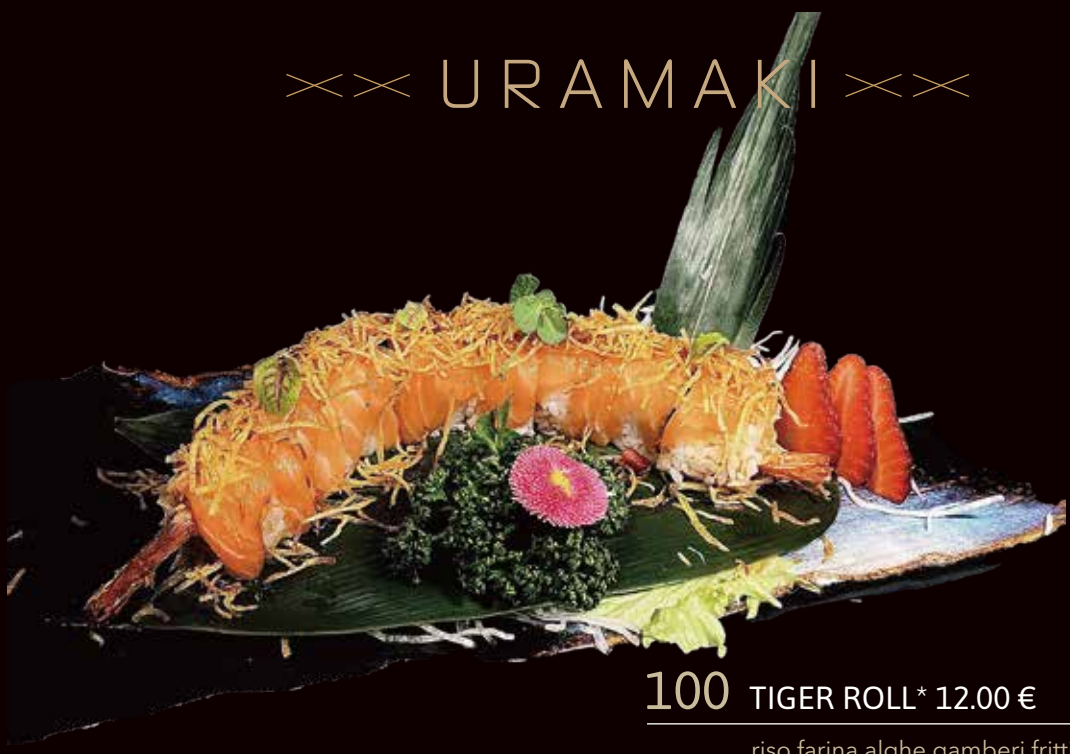
98 TEMAKI SPICY SAKE* 5.00 €

riso,alghe,salmone,insalata,sesamo e piccante
rice,seaweed,salmon,salad and spicy sauce

99 TEMAKI SPICY MAGURO* 5.00 €

riso,alghe,tonno,insalata e salsa piccante
rice,seaweed,tuna,salad and spicy sauce

URAMAKI



100 TIGER ROLL* 12.00 €

riso,farina,alghe,gamberi fritti, rivestito con salmone,sesamo,teriyaki e patate
rice,flour,seaweed,fried shrimps,coated with salmon,sesame,teriyaki and chips

101 URA SAKE* 8.OO €

riso,alghe,salmone,avocado e sesamo
rice,seaweed,salmon,avocado and sesame

102 TONNO AVOCADO* 10.OO €

riso,alghe,tonno,avocado e sesamo
rice,seaweed,tuna,avocado and sesame

103 URA PHILADELPHIA* 10.00 €

riso,alghe,salmone,avocado, philadelphia e sesamo
rice,seaweed,salmon,avocado,philadelphia and sesame

URAMAKI

104 URA MIURA* 8.00 €

riso,alghe,salmone cotto,philadelphia, mandorle,sesamo e teriyaki

rice,seaweed,cooked salmon,philadelphia, almonds,sesame and teriyaki

105 VEGI ROLL* 10.00 €

riso,alghe,cetrioli,avocado, insalata e sesamo

rice,seaweed,cucumber,avocado, salad and sesame

106 TWO HEART* 10.00 €

riso,salmone e philadelphia

rice,salmon and philadelphia

107 SPICY TUNA* 12.00 €

riso,alghe,tonno tritato piccante, sesamo e salsa piccante

rice,seaweed,spicy chopped tuna,sesame and spicy sauce

108 URA EBITEN* 10.00 €

riso,farina,gamberi fritti,kataifi, sesamo e teriyaki

rice,flour,seaweed,fried shrimps,kataifi, sesame and teriyaki

URAMAKI

109 EBI ROLL* 10.00 €

riso,farina,alghe,gamberi fritti,rivestito con salmone,kataifi,sesamo e teriyaki

rice,flour,seaweed,fried shrimps,coated with salmon,kataifi,sesame and teriyaki

110 GAMBERETTI MOSTRO ROLL* 12.00 €

riso,farina,alghe,gamberi fritti, rivestito con gamberi cotti,cipolline, sesamo e teriyaki

rice,flour,seaweed,fried shrimps,coated with cooked shrimps,onions,sesame and teriyaki

111 PLUS ROLL* 14.00 €

salmone,avocado,ricoperto di pistacchio, salmone scottato e cioccolato

salmon,avocado,coated with seared salmon,pistachio and chocolate

112 MINI DRAGO* 12.00 €

riso,farina,alghe,gamberi fritti, rivestito con salmone scottato,sesamo e salsa piccante

rice,flour,seaweed,fried shrimps,coated with seared salmon,sesame and spicy sauce

URAMAKI

113 SAKE ROLL* 14.00 €

riso,alghe,salmone,avocado, rivestito con salmone scottato e sesamo

rice,seaweed,salmon,avocado,coated with seared salmon and sesame

114 GREEN ROLL* 12.00 €

riso,farina,gamberi fritti,rivestito con avocado,sesamo e teriyaki

rice,flour,fried shrimps,coated with avocado, sesame and teriyaki

115 L'AMANTE DEL TONNO* 14.00 €

riso,tonno,avocado,rivestito con tonno scottato e sesamo

rice,tuna,avocado,coated with seared tuna and sesame

116 RAINBOW SALMONE* 12.00 €

riso,alghe,pesce misto,tonno,salmone, branzino,granchio,gamberi cotti e sesamo

rice,seaweed,crab,avocado,coated with mixed fish, tuna,salmon,sea bass,cooked shrimps and sesame

117 DRAGO ROLL* 12.00 €

riso,farina,alghe,pesce misto,tonno, salmone,branzino,avocado, gamberi fritti,sesamo e teriyaki

rice,flour,seaweed,mixed fish,tuna,salmon,sea bass, avocado,fried shrimps,sesame and teriyaki

URAMAKI

118 PRIMA ROLL* 10.00 €

riso,alghe,avocado,insalata,philadelphia, rivestito con salmone e sesamo

rice,seaweed,avocado,salad,philadelphia, coated with salmon and sesame

119 URA AVO PHILA* 10.00 €

riso,alghe,avocado,philadelphia, rivestito con avocado

rice,seaweed,avocado,philadelphia, rivested with avocado

120 SALMON HEART* 6.00 €

riso,salmone tritato,kataifi,tobiko rosso e maionese

rice, chopped salmon, kataifi, red tobiko and mayonnaise

121 MIURA ROLL* 10.00 €

riso,alghe,salmone cotto,tobiko rosso, insalata,philadelphia e sesamo

rice,seawed,cooked salmon,red tobiko,salad, philadelphia and sesame

URAMAKI

122 EDO OSHI* (4PZ) 10.00 €

riso,salmone tritato,kataifi di patate e avocado
rice,trilled salmon,kataifi,potatoes and avocado

123 AGEMAKI* 10.00 €

riso,farina,alghe,salmone fritto,avocado, philadelphia,sesamo e teriyaki
rice,flour,seaweed,fried salmon,avocado, philadelphia, sesame and teriyaki

124 TAMA ROLL* 10.00 €

alghe,salmone,avocado,rivestito con cipolla fritta e maionese
seaweed,salmon,avocado, cucumber, coated with fried onion and mayonnaise

125 MANGO ROLL* 10.00 €

riso,alghe,salmone,rivestito con mango e salsa mango
rice,seaweed,salmon,coated with mango and mango sauce

URAMAKI

126 URA MAGFRAG* 10.00 €

riso,mango,salmone,philadelphia e fragola
rice,mango,salmon,philadelphia and strawberry

127 TUNA ROLL* 14.00 €

riso,farina,alghe,gamberi fritti,rivestito con tonno scottato e salsa teriyaki
rice,flour,seaweed,fried shrimps,coated with seared tuna and teriyaki sauce

128 EBITEN MASAGO* 12.00 €

riso,gamberi fritti, farina,rivetito con tartare salmone, tempura ebi e teriyaki
rice,fried shrimps, flour, coated with salmon tartare, tempura ebi and teriyaki

129 CHIKEN ROLL* 10.00 €

riso,alghe,pollo fritti,kaitaifi e maionese
rice,seaweed,fried chicken,kaitaifi and mayonnaise

URAMAKI VENERE

130 BLACK SALMON* 10.00 €

riso venere,alghe,salmone,avocado kataifi e maionese

black rice,seaweed,avocado,salmon, kataifi and mayonnaise

131 BLACK MANDO* 12.00 €

riso venere,farina,alghe,gamberi fritti,rivestito con tartare salmone,mandorle,salsa e maionese

black rice,flour,seaweed,fried shrimps,coated with salmon tartare,almonds,sauce and mayonnaise

132 MIURA BLACK* 12.00 €

riso venere,alghe,salmone cotto, avocado,rivestito con salmone scottato, tobiko rosso e maionese

black rice,seaweed, cooked salmon, avocado,coated with seared salmon, red tobiko and mayonnaise

133 MASAGO BLACK* 10.00 €

riso venere,alghe,salmone, avocado,rivestito con salmone, tempura farina e salsa piccante

black rice,seaweed,salmon,avocado, coated with salmon,tempura flour and spicy sauce

URAMAKI VENERE

134 EBITUNA BLACK* 14.00 €

riso venere,farina,alghe,gamberi fritti, rivestito con tonno scottato,pistacchio e teriyaki

black rice,flour,fried shrimps,coated with seared tuna,pistachio and teriyaki

135 MANGO BLACK* 12.00 €

riso venere,farina,alghe,gamberi fritti,rivestito con mango e maionese

black rice,flour,seaweed, freid shrimps, coated with mango and mayonnaise

136 VEGETARIANO BLACK 8.00 €

riso venere, alghe, insalata, cetrioli e avocado

black rice,seaweed,salad,cucumber and avocado

137 FRUTTA ROLL* 8.00 €

riso,sfoglie di soia,frutta mista di stagione e panna

rice,soy pastry,seasonal mixed fruit and cream

ONIGIRI

138 ONIGHIRI MIURA* 3.50 €

alghe,riso,salmone cotto,
philadelphia,mandorle e salsa teriyaki
seaweed,rice,cooked salmon,
philadelphia,almonds and teriyaki sauce

139 ONIGHIRI SPICY SAKE* 3.50 €

alghe,riso,salmone piccante,kataifi
e salsa piccante
seaweed,rice,spicy salmon,kataifi and
spicy sauce

140 ONIGHIRI EBI* 3.50 €

alghe,riso,gamberi fritti,
philadelphia,kataifi e salsa teriyaki
seaweed,rice,fried shrimps,philadelphia,
kataifi and teriyaki sauce

DON

141 UNAGHI DON* 6.00 €

riso bianco,anguilla e teriyaki
rice,fish,eel and teriyaki

142 SAKE DON* 8.00 €

riso,salmone e sesamo
rice,salmon and sesame

143 TONNO DON* 10.00 €

riso,tonno e sesamo
rice,tuna and sesame

144 MISTO DON* 10.00 €

riso,salmone,tonno,gamberi cotti,branzino e sesamo
rice,salmon,tuna,cooked shrimp, sed bass and sesame

CARPACCIO

145 CARPACCIO SAKE 4 FETTE*
6.00 € (max 3 volte)

salmone,sesamo e salsa
salmon,sesame and sauce

146 CARPACCIO TUNA*
4 FETTE 8.00€ (solo 1 volta)

tonno,sesamo e salsa
tuna,sesame and sauce

147 CARPACCIO SUZUKI
4 FETTE* 6.00€

branzino,sesamo e salsa
sea bass,sesame and sauce

CARPACCIO

148 CARPACCIO MISTO*
12.00 € (solo 1 volta)

6 fette di salmone,3 fette di tonno,
3 fette di branzino,sesamo e salsa
6 slices of salmon,3 slices of sea bass,
3 slices of tune,sesame and sauce

149 CARPACCIO RUCOLA*
10.00 € (max 3 volte)

salmone,rucola e salsa mango dello chef
salmon,rocket salad and chef's mango sauce

150 CARPACCIO SAKEMAN*
10.00 € (max 3 volte)

salmone,mango e salsa mango dello chef
salmon,mango and chef's mango sauce

SASHIMI

151 SALMONE 6 FETTE* 6.00 €
(max 3 volte)

salmone
salmon

152 TONNO 6 FETTE* 8.00 €
(solo 1 volta)

tonno
tuna

153 SUZUKI 6 FETTE* 6.00 €
(max 3 volte)

branzino
sea bass

154 SASHIMI MISTI 12PZ*
15.00€ (solo 1 volta)

salmone,tonno,branzino
salmon,tuna,sea bass

SUSHI

155 BARCA 18PZ* 16.00 €

6pz di nighiri misti, 4pz di uramaki,
4pz di hossomaki e 4 fette di sashimi misti
6pcs of nighiri mixed, 4pcs uramaki,
4pcs hossomaki and 4 slices of mixed sashimi

156 SUSHI KYOTO SPECIALE* 30pz 30 €

8pz di nighiri misti,8pz di hossomaki,
8pz di uramaki e 6 fette di salmone
8pcs of mixed nigiri,8pcs of hosomaki,
8pcs of uramaki and 6 slices of salmons

157 BARCA (36PZ)* 30.00 €

12pz di nighiri misti, 8pz di uramaki,
6pz di hossomaki e 10 fette di sashimi misti
12pcs of mixed nighiri, 8pcs uramaki,
6pcs hossomaki and 10 slices of mixed sashimi

SUSHI

158 OSTRICA 2PZ* € 6,00
(solo 1 volta)
richiedere disponibilità

ostrica
oyster

159 CARPACCIO CRUSTACEANS*
3PZ € 12,00 (solo 1 volta)

carpaccio crostacei,gamberi rossi
2pz,1pz scampi e salsa dello chef
carpaccio crustaceans,red prawns 2pcs,
1pcs exchanges and chef's sauce

160 SASHIMI KYOTO* 35.00 €
(solo 1 volta)

salmone,branzino,tonno,
capesante e gamberi rossi
salmon,sea bass,tuna,scallops and
red prawns

ZUPPE

161 MISO SHIRO* 4.00 €

alghe e tofu
seaweed and tofu

162 GRANCHIO E ASPARAGI* 4.00 €

uova,granchio e asparagi
eggs,crab and asparagus

163 POLLO E MAIS* 4.00 €

uova,pollo e mais
eggs,chicken and corn

164 AGRO PICCANTE* 4.00 €

tofu,uova,pollo,funghi,
bambù, zucchine e piccante
tofu,eggs,chicken,mushrooms,
bamboo,courgettes and spicy

TATAKI

165 TATAKI TONNO* (6 FETTE)
10.00 € (solo 1 volta)

tonno scottato,sesamo e teriyaki
seared tuna,sesame and teriyaki

166 TATAKI SALMONE* (6 FETTE)
8.00 € (max 3 volte)

salmone scottato,sesamo e teriyaki
seared salmon,sesame and teriyaki

TEPPANYAKI

167 GAMBERONI GRIGLIATI*
(2PZ) 8.00 € (max 3 volte)

gamberoni grigliati
grilled prawns

168 SUZUKI TEPPANYAKI*
(1PZ) 8.00 € (max 3 volte)

branzino grigliato
grilled sea bass

169 SAKE TEPPANYAKI* (1PZ)
8.00 € (max 3 volte)

salmone grigliato e salsa
grilled salmon and sauce

TEPPANYAKI

170 SPIEDINI DI GAMBERI* (2PZ) 7.00 €

gamberi e salsa dello chef
shrimps and chef's sauce

171 SPIEDINI DI POLLO* (2PZ) 6.50 €

pollo e salsa dello chef
chicken and chef's sauce

172 SPIEDINI DI MANZO* (2PZ) 7.00 €

manzo e salsa dello chef
beef and chef's sauce

173 SPIEDINI DI CALAMARI* (2PZ) 7.00 €

calamari e salsa dello chef
squid and chef's sauce

174 MIX TEPPANYAKI* 12€ (solo 1 volta)

salmone,gamberoni e scampi alla griglia
salmon,prawns and grilled prawns

FRITTI

175 CHELE DI GRANCHIO FRITTE* (2PZ) 6.00 €

farina,uova,pangrattato,polpa di granchio e semolino
flour,eggs,bread,crumbs,seamolina and crab meat

176 TEMPURA YASAI (4PZ) 6.00€

zucchine,carote e patate dolci
courgettes,carrots and sweet potatoes

177 COTOLETTA DI POLLO* 8.00€

pollo,farina e uova
chicken,flour and eggs

178 TEMPURA MISTA* (4PZ) 8.00 €

gamberi,farina,zucchine, carote e patate dolce
shrimps,flour, courgettes,carrots and sweet potatoes

FRITTI

179 TEMPURA CALAMARI* (4PZ) 8.00€

calamari,farina e uova
squid,flour and eggs

180 POLLO FRITTO* 6.00 €

pollo,farina e uova
chicken,flour and egg

181 TEMPURA EBI* (3PZ) 10.00 €

gamberi e farina
shrimps and flour

182 GAMBERI KATAIFI* (2PZ) 6.00 €

gamberi e farina di patate
shrimps and patatoes flour

183 GAMBERI FRITTI CON MANDORLE*(2PZ) 6.00€

gamberi,mandorle,farina e uova
shrimps,almonds,flour and eggs

PRIMI

184 RISO CANTONESE* 5.00 €

riso saltato con prosciutto,uova e piselli

sauteed rice with ham,eggs and peas

185 RISO CON VERDURE 5.00 €

riso saltato con uova,zucchine e carote

sauteed rice with eggs,courgettes and carrots

186 RISO CON GAMBERI* 6.00 €

riso saltato con gamberi,uova,carote e zucchine

sauteed rice with shrimps,eggs,carrots and courgettes

187 RISO CON SALMONE* 6.00 €

riso saltato con salmone,uova,
zucchine e carote

sauteed rice with salmon,eggs,courgettes and carrots

188 RISO CON MANZO* 5.50 €

riso saltato con manzo e uova

sauteed rice with beef and eggs

PRIMI

189 RISO AL CURRY* 5.00 €

riso saltato con pollo e uova al curry
sauteed curry rice with chicken and eggs

190 RISO CON FRUTTI DI MARE* 8.00 €

riso saltato con gamberi,granchio,calamari e uova
sauted rice with shrimps,crab,squid and eggs

191 RISO VENERE* 8.00 €

riso venere,gamberi,zucchine,
carote e uova
black rice,shrimps,courgettes,carrots and eggs

192 RISO BIANCO* 2.50 €

riso bianco e sesamo
rice and sesame

193 RISO ANANAS* 6.00 €

riso saltato con ananas,uova e aglio
sauteed rice with pineapple,eggs and garlic

PRIMI

194 SPAGHETTI DI RISO AL CURRY* 8.00 €

gamberi,granchio,calamari,
uovo,zucchine,carote e curry
shrimps,crab,squid,eggs,courgettes,
carrots and curry

195 SPAGHETTI DI RISO CON POLLO* 5.50 €

uova,pollo,zucchine e carote
eggs,chicken,courgettes and carrots

196 SPAGHETTI DI RISO E FRUTTI DI MARE* 8.00 €

gamberi,granchio,calamari,
uova,zucchine e carote
shrimps,crab,squid,eggs,courgettes and carrots

197 UDON CON VERDURE 5.00 €

farina di frumento,uova,zucchine,
carote e germogli di soia
wheat flour,eggs,courgettes,carrots
and bean sprouts

198 UDON CON GAMBERI* 6.00

farina di frumento,gamberi,zucchine,
carote,uova e germogli di soia
wheat flour,shrimps,courgettes,carrots,
eggs and bean sprouts

PRIMI

199 UDON CON FRUTTI DI MARE* 8.00€

farina di frumento,gamberi, granchio, zucchine, carote, uova e germogli di soia
wheat flour, shrimps crab, courgettes, carrots, eggs and bean sprouts

200 YAKI SOBA CON VERDURE 5.00 €

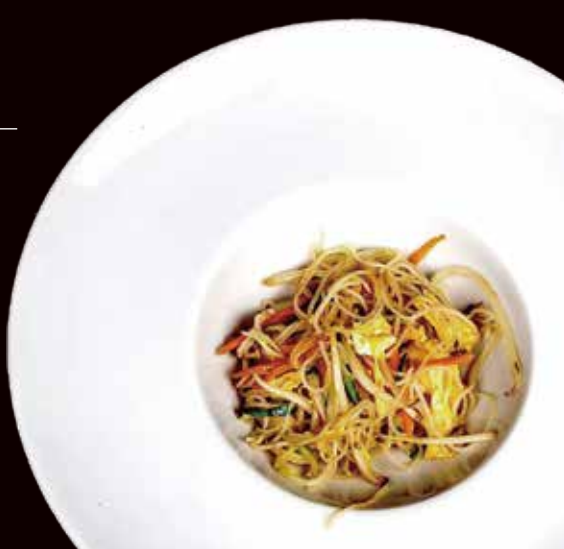
farina di grano saraceno,uova, germogli di soia,zucchine e carote
wheat and buckwheat flour,eggs,bean sprouts,courgettes and carrots

201 YAKI SOBA CON GAMBERI* 6.00 €

farina di grano saraceno,uova,germogli di soia,carote, zucchine e gamberi
wheat,buckwheat flour,eggs,bean sprouts,carrots,courgettes and shrimps

202 SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE 5.00 €

uova,zucchine e carote
eggs,courgettes and carrots



PRIMI

203 SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE 5.00 €

carne di suino,peperoni e salsa piccante
pork,sweet pepper and spicy sauce

204 GNOCCHI CON VERDURA 5.00 €

gnocchi cinesi,zucchine,carote e bambù
chinese rice cake,courgettes,carrots and bamboo

205 SPAHETTI DI SOIA VERDURE 5.00 €

zucchine,carote e germogli di soia
courgettes,carrots and bean sprouts

206 RAMEN SALTATO FRUTTI DI MARE 8.00€

uova,gamberi,granchio,calamari,
zucchine,carote e germogli di soia
egg,shrimps,crab,squid,courgettes,
carrots and bean sprouts

207 RAMEN IN BRODO* 8.00 €

uova,gamberi,granchio,calamari,
zucchine,carote e germogli di soia
egg,shrimps,crab,squid,courgettes,carrots
and bean sprouts

208 SPAGHETTI DI SOIA FRUTTI DI MARE* 8.00 €

gamberi,granchio,calamari,
zucchine,carote e germogli di soia
shrimps,crab,squid,courgettes,
carrots and bean sprouts

SECONDI

209 POLLO AI FUNGHI E BAMBÙ* 6.00 €

pollo,funghi e bambù
chicken,mushrooms and bamboo

210 POLLO PICCANTE* 6.00 €

pollo,cipolla,peperone e salsa piccante
chicken,onion,sweet pepper and spicy sauce

211 POLLO AL LIMONE* 6.00 €

pollo e limone
chicken and lemon

212 POLLO AL CURRY* 6.00 €

pollo,bambù,cipolla e curry
chicken,bamboo,onion and curry

SECONDI

213 POLLO ALLE MANDORLE* 6.50 €

pollo,peperone e mandorle
chicken,sweet pepper and almonds

214 POLLO SALE E PEPE* 6.00 €

pollo fritto,cipolla,peperone
e pepe nero
fried chicken,onion,sweet pepper and black pepper

215 MANZO AI FUNGHI E BAMBÙ* 7.00 €

manzo,funghi e bambù
beef,mushrooms and bamboo

216 MANZO PICCANTE* 7.00 €

manzo,cipolla,peperone e salsa piccante
beef,onion,sweet pepper and spicy sauce

SECONDI

217 MANZO AL CURRY* 7.00 €

manzo,funghi,cipolla e curry
beef,mushrooms,onion and curry

218 MANZO CON VERDURE* 8.00 €

manzo,zucchine,carote e funghi
beef,courgettes,carrots and mushrooms

219 GAMBERI AI FUNGHI E BAMBÙ* 8.00 €

gamberi,funghi e bambù
shrimps,mushrooms and bamboo

220 GAMBERI PICCANTE* 8.00 €

gamberi,cipolla,peperone e salsa piccante
shrimps,onion,sweet pepper and spicy sauce

SECONDI

221 GAMBERI AL LIMONE* 8.00 €

gamberi e limone
shrimps and lemon

222 GAMBERI IN AGRO DOLCE* 8.00 €

gamberi,ananas e peperone
shrimps,pineapple and sweet pepper

223 GAMBERI SALE E PEPE* 8.00 € (max 3 volte)

gamberi,pepe nero,cipolla e peperone
shrimps,black pepper,onion and sweet pepper

224 GAMBERONI PICCANTI* 10.00 € (solo 1 volta)

gamberoni,cipolla,peperone e salsa piccante
prawns,onion,sweet pepper and spicy sauce

225 CALAMARI SALE E PEPE* 8.00 €

calamari,pepe nero,cipolle e peperoni
squid,black pepper,onions and sweet pepper

SECONDI

226 CALAMARI PICCANTE 8.00 €

calamari,cipolle,peperoni e salsa piccante
squid,onions,sweet pepper and spicy sauce

227 VERDURE MISTO SALTATO 5.00 €

carote,zucchine e germogli di soia
carrots,courgettes and bean sprouts

228 FUNGHI E BAMBÙ 5.00 €

funghi e bambù
mushrooms and bamboo

229 CAVOLFIORE SALE E PEPE 7.00 €

cavolfiore,cipolla, peperone e salsa piccante
cauliflower,onion,sweet pepper and spicy sauce

230 VERDURE MISTE TEPPANYAKI 5,00 €

melanzane,pomodori,peperoni e zucchine
aubergines,tomatoes,sweet pepper and courgettes

BEVANDE

Acqua 50CL nat./Friz.	€ 2.00
Acqua 75CL nat./Friz.	€ 3.00
Thè caldo Verde/Gesomino	€ 3.50
Bibite coca,fanta,sprite,thé limone,thè pesca,limonsoda,tonica	€ 3.00
Crodino / Camparisoda	€ 3.00
Redbull	€ 3.50
Spritz	€ 5.00

BIRRE

Asahi 33 CL	€ 4.00
Corona 33CL	€ 4.00
Asahi 50CL	€ 5.50
Tsingtao 66CL	€ 5.50
Heineken 66CL	€ 5.50
Kirin 50CL	€ 5.50
Sapporo 66CL	€ 6.50
Birre alla spina piccolo/medio	€ 3.50/€ 5.00
Sake piccolo/grande	€4.00/6.00

BOLLICINE

Moscato Spumante Bronis	*Lombardia*	75cl	€ 16.00
Prosecco DOC Extra Dry “Alnè”-La Tordera	*Veneto*	75cl	€ 16.00
Prosecco DOC Rosé “Tor sè”-La Tordera	*Veneto*	75cl	€ 18.00
Valdobbiadene Brut “Brunei”-La Tordera	*Veneto*	75cl	€ 18.00
Valdobbiadene Extra Dry “Serrai”-La Tordera	*Veneto*	75cl	€ 18.00
Franciacorta Brut-Montedelma	*Lomabardia*	75cl	€ 28.00
Spumante DOCG “Alta Langa”-Vite Colte	*Piemonte*	75cl	€ 44.00
Franciacorta satèn-Monte Rossa	*Lomabardia*	75cl	€ 44.00
Franciacorta Alma Gran Cuvèe-Bellavista	*Lombardia*	75cl	€ 48.00
Franciacorta Brut Rosè-Monte Rossa	*Lombardia*	75cl	€ 46.00
Champagne Lason “Black Label”	*Francia*	75cl	€ 65.00
Champagne Ruinart “Blanc de Blancs”	*Francia*	75cl	€ 130.00

VINO BIANCO

Pinot Bianco DOC-Girlan	*Alto Adige*	37.5cl	€12.00
Lugana “Santa Cristina” Doc-Zenato	*Veneto*	37.5cl	€16.00
Falanghina del Sannio DOP-La Guardiese	*Campania*	37.5cl	€14.00
Pinot Bianco del Garda IGT-Castelnuovo	*Veneto*	75cl	€12.00
Vermentino di Sardegna DOC-La Giara	*Sardegna*	75cl	€18.00
Muller Thurgau IGT-Santa Margherita	*Alto Adige*	75cl	€18.00
Lugana del Lago DOC-Zenato	*Veneto*	75cl	€18.00
Pinot Grigio DOC-Tenuta Villanova	*Friuli Venezia Giulia*	75cl	€18.00
Chardonnay DOC-Tenuta Villanova	*Friuli Venezia Giulia*	75cl	€18.00
Sauvignon DOC-Tenuta Villanova	*Friuli Venezia Giulia*	75cl	€18.00
Ribolla Gialla DOC-Tenuta Villanova	*Friuli Venezia Giulia*	75cl	€18.00
Riesling Superiore DOP-La Genisia	*Lombardia*	75cl	€20.00
Arneis Blangé DOC-Ceretto	*Piemonte*	75cl	€34.00
Pecorino “Il Montanaro”DOCG-Offida	*Marche*	75cl	€19.00
Falanghina del Sannio DOC-Mastroberardino	*Campania*	75cl	€19.00
Gewurztraminer DOC-Girlan	*Alto Adige*	75cl	€24.00

VINO BIANCO

Muller Thurgau “Michei”DOC-J.Hofstatter	*Alto Aldige*	75cl	€24.00
Greco di Tufo DOC-Mastroberardino	*Campania*	75cl	€25.00
Chardonnay DOC-J.Hofstatter	*Alto Adige*	75cl	€25.00
PinotGrigio DOC-J.Hofstatter	*Alto Adige*	75cl	€25.00
Lugana DOC-Cà dei Frati	*Lomabardia*	75cl	€25.00
Fiano di Avellino DOCG-Mastroberardino	*Campania*	75cl	€26.00
Gewurztraminer “Joseph” DOC-J.Hofstatter	*Alto Adige*	75cl	€28.00
Sauvignon “Michei”DOC-J.Hofstatter	*Alto Adige*	75cl	€28.00
Cà Brione IGT-Nino Negri	*Lomabardia*	75cl	€48.00

VINO ROSSO

“Bovè”Rosato IGT-LA Giara	*Sardegna*	75cl	€16.00
Valpolicella Ripasso CI.Sup. DOC-Recchia	*Veneto*	75cl	€19.00
“Giuen”Rosso di Valtellina-DOC Nino Negri	*Lombardia*	75cl	€19.00
Chianti Classico DOCG-Castagnoli	*Toscana*	75cl	€19.00
Pinot Nero “Mezcan”DOC-J.Hostatter	*Alto Adige*	75cl	€28.00
Brunello di Montalcio-Caparzo	*Toscana*	75cl	€50.00

VINO SFUSO

(BIANCO/FRIZZANTE)

VINO SFUSO

Caraffa. 25/50/100CL.	€4.00/6.00/10.00

VINO AL CALICE

Calice Vino Bianco Fermo.	€4.00
Calice Bianco frizzante.	€4.00
Calice Vino Rosso.	€4.00
Calice Prosecco.	€4.00

CAFFÈ E LIQUORI

Caffè	€1.20
Caffè macchiato	€ 1.50
Caffè corretto	€2.00
Caffè Americano	€1.50
Caffè Ginseng	€1.50
Decaffeinato	€1.50
Deca macchiato	€ 1.80
Caffè D'orzo	€1.50
Cappuccino	€1.50
Grappa	€3.50
Amari	€4.00
Whiskey	€5.00
Whiskey Giapponese	€8.00