

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PRESENZA
SOSTANZE E PRODOTTI
CHE POSSONO CAUSARE DISTURBI
IN SOGGETTI ALLERGICI E INTOLLERANTI

Reg.UE 1169/2011 D.Lgs. 231/2017
Circolare Ministero della Salute 6/2/2015



Redatto il 14/10/2020

Firma OSA:

Necci Fabrizio

.....



Arachidi



Pesce



Crostacei



Sedano



Frutta a guscio



Senape



Glutine



Sesamo



Latticini



Soia



Lupini



Solfiti



Molluschi



Uova

MENU SALA/MENU DELIVERY

STARTERS & GYOZA

- INSALATA DI ALGA WAKAME



- EDAMAME Fagioli di Soia



- GYOZA PORK - 3 Ravioli al vapore ripieni di maiale alla giapponese



- GYOZA EBI - 3 Ravioli al vapore ripieni di gamberi alla giapponese



- GYOZA CHICKEN - 3 Ravioli al vapore ripieni di pollo alla giapponese



- GYOZA VEGGIE - 3 Ravioli al vapore ripieni di verdure alla giapponese



- ZUPPA DI MISO - Zuppa di miso con sesamo e alghe anche piccante



- TEMPURA DI GAMBERONI - 6 gamberi in tempura, zest di lime accompagnata da Salsa Ponzu



COMBO MENU (COMBINAZIONI DI SUSHI MISTO)

BIG COMBO CALI: 44 pz - 4 california roll, 8 cheese california, 4 nigiri ebi, 4 crunch california, 8 spicy crunch ebi, 8 tempura roll, 8 maki ebi



COMBO GOURMET FOR TWO: 42 pz - 4 salmon roll, 4 california roll, 4 lunar roll, 4 lime fresh roll, 4 tempura roll, 4 tempura crunch, 4 spicy tuna roll, 4 tuna truffle, 2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone, 2 sashimi salmone, 2 sashimi tonno, 2 nigiri salmone scottato



BIG SALMON LOVERS: 44 pz - 8pz Salmon Roll, 8pz Cheese Salmon Roll, 8pz Spicy Salmon, 8pz Maki Salmone, 4pz Nigiri Salmon Burn, 8pz Nigiri Salmone



COMBO DEGUSTAZIONE 54pz: 8pz Red Roll, 8pz Dream, 4pz Salmon Roll, 4pz Lunar Roll, 4pz Tuna Truffe Roll, 4 Spicy Tuna, 4pz Lime Roll, 4pz Crunch California Roll, 8 pz Sunset Roll, 3pz Sashimi Salmone, 3 Pz Sashimi Tonno



ROLL (8 PZ - URAMAKI SPECIALI)

LUNAR ROLL - Roll di riso, alga, salmone, avocado, sesamo, top di tartare di salmone e Philadelphia, mandorle, erba cipollina



ROYAL ROLL - Roll di riso, alga nori, gamberi in tempura, avocado e top di tartare di gambero rosso di Mazara e scorza di lime



SUNSET ROLL - Roll di riso, alga nori, ricciola marinata al lime, cetriolo, tip di maionese alla menta, sesamo



SUN ROLL - Roll di riso, alga, salmone, mango, sesamo, granella di pistacchio di Bronte



FLAME ROLL - Roll di riso, alga, gamberone in tempura, avocado, top di salmone cotto, salsa teriyaki, maionese giapponese



LIME FRESH ROLL - Roll di riso, alga, surimi di granchio, avocado, cetriolo, top di salmone scottato, lime, maionese giapponese, sesamo



TUNA TRUFFLE - Roll di riso, alga, tonno, avocado, olio al tartufo bianco, erba cipollina



CRUNCH SPICY EBI - Roll di riso, alga, gambero cotto, cetriolo, avocado, maionese giapponese, mix di spezie piccanti, cipolla fritta, salsa unagi



VEGGIE CRUNCH - Roll di riso, alga, carota, zucchina, cetriolo, avocado, cipolla fritta, maionese giapponese, salsa unagi



SALMON ROLL - Roll di riso, alga, salmone, avocado, sesamo



CHEESE SALMON ROLL - Roll di riso, alga, salmone, Philadelphia, avocado, sesamo



TUNA ROLL - Roll di riso, alga, tonno, avocado, sesamo



CALIFORNIA ROLL - Roll di riso, alga, surimi di granchio, cetrioli, avocado, sesamo



Spicy Salmon - Riso, sesamo, salmone, avocado, mix di pepe, fili di peperoncino



Spicy Tuna - Riso, Tonno, avocado, sesamo, mix di spezie piccanti, fili di peperoncino



TARTARE

TARTARE SALMONE - Tartare di salmone, Philadelphia, avocado, erba cipollina, mandorle



TARTARE TONNO - Tartare di tonno, avocado, maionese giapponese, erba cipollina



TARTARE GAMBERO ROSSO MAZARA - Tartare di gambero rosso di Mazara, lime, olio EVO



NIGIRI & SASHIMI

NIGIRI SALMONE - Riso, salmone 2pz



NIGIRI TONNO - Riso, Tonno 2pz



NIGIRI RICCIOLA - Riso, ricciola 2pz



SASHIMI SALMONE



SASHIMI TONNO



SASHIMI RICCIOLA



NIGIRI AVOCADO

SASHIMI CAPASANTA



BEVANDE

COCA COLA

COCA COLA ZERO

Acqua

Tea Matcha (Caldo)

The Verde Pokka Japanese (Freddo)

Cedrata Tassoni

VINI, SAKE' & BOLLICINE

Satrico

Passerina

Gewurztraminer

Adrien Romet Rose Brut

Ribolla Gialla

Capolemole BIO

Lugana - Ca de Frati

Pecorino

Franciacorta Borgo Supremo Brut

Prosecco Valdobbiadene DOCG

SAKE Takara Sho Chiku Bai - Tipo: Junmai Alcohol: 15% Nihonshudo: +3 Lucidatura: 70%

Sake - Categoria: Junmai Grado alcolico: 15%

Satrico - Casale del giglio

Pecorino Biologico Tollo

Ferrari - TrentoDoc Brut

Amaro (vasta selezione)

Whiskey Giapponesi (vasta selezione)

OZEKI SAKE DRY - Tipo: Junmai Alcool 14,5% Nihonshudo +4 Acidità 1.6 Lucidatura 70

BIRRE

ASAHI SUPERDRY



IKI (Zenzero & The Verde)



SAN MIGUEL SENZA GLUTINE

HIKARI ARTIGIANALE GIAPPONESE



COEDO BLANCHE ARTIGIANALE



BIRRA MESSINA - CON CRISTALLI DI SALE



Menu Vegan Ok (*Menu Vegano Certificato VeganOk*)

Gyoza Veggies - Ravioli Giapponesi ripieni di Verdure



Gyoza Tofu - Ravioli giapponesi al vapore ripieni di Tofu



Gyoza Edamame - Ravioli Giapponesi ripieni alle edamame



Insalata di Alga Wakame - Alga wakame, sesamo



Edamame - Fagiolini di soia



Maki Avocado - Riso alga nori avocado



Maki Mango - Riso alga nori mango



Gyoza Apple - Ravioli giapponesi ripieni alle mele e alla cannella 3pz



Crunch Veggie Roll - Roll di riso, alga nori, avocado, cetriolo, carota, zucchina, maio vegana, cipolla fritta



Maki Cetriolo - Riso alga nori cetriolo



Nigiri Avocado - Riso avocado 2 pz



Sun Veggie - Roll di riso, alga nori, mango avocado e pistacchio di Bronte



Green Roll - Roll di riso, alga nori, Zucchini, avocado, cetriolo



Crunch Vegetables Roll - roll di riso, alga nori, avocado, cetriolo, maio veggie, Crunch di carota, barbabietola rossa e pastinaca



Dessert

Mochi Gelato - Palline di riso ripiene di gelato
Gusti assortiti chiedere al personale di sala



Cheesecake Homemade - Cheesecake ai gusti di: Frutti di bosco o Mango o Nutella



Dorayaki - 2 morbidi pancake ripieni di: -Marmellata di fagioli rossi - Crema al Tea Matcha - Cioccolata



Gyoza Apple - Ravioli ripieni di mele e cannella serviti con panna



Sorbetto Lime e Zenzero