



Un assaggio d'Oriente nel cuore di Firenze.
dal 2016

Fulin è il luogo dove i sapori e i saperi della
millenaria cultura cinese e giapponese si fondono
con la modernità per offrire un'esperienza di gusto
originale e raffinata.

Per dare ai nostri ospiti un piccolo assaggio di
Oriente, abbiamo pensato a piatti speciali
tra tradizione e modernità.

ANTIPASTI

DIM-SUM (Proposte da Chef Liu)

Bis Nuvolette di Gamberi 双味虾片 € 5.00

Nuvolette di Gamberi al gusto classico con gusto profumato all'aglio

Chinese classic shrimp chips and shrimp chips with garlic flavored

Ravioli al ginseng 人参鸡汤烧卖 (5 pezzi) € 10.00

Ravioli al vapore ripieni di gamberi, castagna d'acqua Ma-Ti, erba cipollina, zenzero e uova di pesce in brodo di pollo e ginseng

Steamed dumplings with shrimp, Chinese water chestnuts, chives, and ginger

Cristalli di mare 水晶虾饺 (4 pezzi) € 7.00

Ravioli ripieni di gamberi, erba cipollina e castagna d'acqua Ma-ti, carote e zenzero

Steamed dumplings with shrimps, chives and chinese water chestnuts

Lunette profumate al curry 咖喱牛肉饺 (4 pezzi) € 7.00

Ravioli ripieni di manzo profumato al curry ed erba cipollina

Steamed dumplings with beef, curry and chives

Bocciolo

(al vapore o alla griglia) 清香猪肉饺 (4 pezzi) € 7.00/ 7.50

Ravioli ripieni di maiale, zucchine ed erba cipollina

Steamed or grilled dumplings with pork, courgettes and chives

Girandoline dell'orto

(al vapore o alla griglia) 五素饺 (V) (4 pezzi) € 7.00/7.50

Ravioli ripieni di zucchine, carote, cavolo, castagne d'acqua Ma-ti e funghi neri Mu-er

Steamed or grilled dumplings with courgettes, carrots, cabbage, Ma-ti water chestnuts, Mu-er Chinese black mushrooms

Degustazione di ravioli di terra 四品肉饺 (4 pezzi) € 7.00

Raviolo bianco ripieno di pollo, giallo ripieno di manzo al curry, verde rotondo ripieno di maiale, verde ripieno di verdure miste e funghi

White dumpling stuffed with chicken, yellow with beef curry, round green with pork, green with vegetables and mushrooms

Marina 五彩海鲜饺 (5 pezzi) € 12.00

Raviolo bianco ripieno di gamberi, giallo ripieno di filetto di branzino, viola ripieno di capesante e asparagi, verde ripieno di verdure miste e funghi, nero ripieno di calamari

White dumpling stuffed with shrimps, yellow with seabass fillet, violet with scallops, green with vegetables and mushrooms, black squid

Involtini caramelle 糖果虾卷 (4 pezzi) € 6.00

Involtini ripieni di gamberi con erba cipollina, zenzero e castagna d'acqua Ma-ti

Friend rolls stuffed with shrimps, chives, ginger and Chinese water chestnut

Involtini primavera 新春卷 (2 pezzi) € 5.00

Involtini ripieni di maiale con funghi neri, tofu e carote

Friend rolls stuffed with pork, black mushrooms, tofu and carrots

Involtini orto cinese 素春卷 (V) (2 pezzi) € 5.00

Involtini ripieni di germogli di soia, funghi, cavolo, carote, funghi neri Mu-er e castagna d'acqua Ma-ti

Rolls stuffed with soy bean sprouts, mushrooms, cabbage, carrots, Mu-er black mushrooms and Ma-ti water chestnut

Pallini di gamberi croccanti 香脆虾球 (5 pezzi) € 8.00

Pallini di spaghetti fritti ripieni di gamberi, zenzero, carote e cipolla

Ball stuffed with shrimps, ginger and onion

Involtini bamboo 什锦薄饼 (4 pezzi) € 7.00

Crêpe con impasto di carote ripieno di maiale, germogli di soia, funghi Xiang-gu, uova e verdura jiu-cai

Crêpe made with carrot sauce stuffed with pork, soy bean sprouts, Xiang-gu mushrooms eggs and jiu-cai vegetables

Zuppe (Piatti tradizione cinese)

Zuppa Agropiccante 酸辣汤 € 5.00

Zuppa agropiccante con pomodoro, tofu, erba cipollina, funghi Mu-er ed uovo

Spicy and sour soup with tomato, tofu, Mu-er mushrooms and egg

Zuppa agropiccante di mare 海鲜酸辣汤 € 7.00

Zuppa agropiccante con gamberi, calamari, pomodoro, tofu, erba cipollina funghi Mu-er ed uovo

Spicy and sour soup with shrimps, squids, tomato, tofu, Mu-er mushrooms and egg

Zuppa Cantonese 松茸鸡汤 € 7.00

Zuppa di pollo con funghi porcini, mais, uova ed erba cipollina

Chicken soup

PRIMI

SPAGHETTI

Il bosco 黑椒肉丝拌面 € 13.00

Spaghetti all'uovo o di riso con funghi Xiang-gu e carne di maiale
Fresh egg or rice noodles with Xiang-gu mushrooms and pork

Il mare 海鲜拌面 € 15.00

Spaghetti all'uovo o di riso con gamberetti, calamari
Fresh egg or rice noodles with shrimps, squids

L'orto 素菜茄香面 (V) € 13.00

Spaghetti all'uovo o di riso con carote, peperoni, funghi Xiang-gu e melanzane
Fresh egg or rice noodles with carrots, peppers, Xiang-gu mushrooms and eggplants

Spaghetti al sugo d'Oriente 蒜蓉肉糜拌面 € 13.00

Spaghetti all'uovo o di riso con maiale, funghi Xiang-gu e germogli di soia, profumata all'aglio e cipollotti
Fresh egg or rice noodles with pork, Xiang-gu mushrooms, soy bean sprouts, garlic and onions

SPAGHETTI IN BRODO

Spaghetti di terra 牛肉汤面 € 15.00

Spaghetti all'uovo o di riso con manzo marinato, uovo e pak choi
Fresh egg or rice noodles with beef, served with egg and pak choi

Spaghetti di mare 海鲜汤面 € 15.00

Spaghetti all'uovo o di riso con gamberetti, calamari, uovo e pak choi
Fresh egg or rice noodles with shrimps, squid, with egg and pak choi

RISO

Riso di mare alla contadina 海鲜炒饭  € 15.00

Riso saltato con gamberi, salmone, calamari, peperoni, erba cipollina, uova e fagiolini
Fried rice with shrimps, salmon, squids, egg and green beans

Riso fulin 干贝炒饭  € 15.00

Riso saltato con capesante marinate, carne di maiale marinato, uova, erba cipollina e fagiolini
Fried rice with marinated pork, scallop, egg and green beans

Riso al curry 咖喱牛肉饭  € 15.00

Riso saltato con filetto di manzo, uova, peperoni, erba cipollina fagiolini in salsa al curry
Fried rice with beef fillet, egg, green beans and curry sauce

Riso alla cantonese 叉烧肉炒饭  € 15.00

Riso saltato con filetto di maiale alla cantonese, fagiolini, carote, uovo ed erba cipollina
Fried rice with cantonese pork fillet, green beans, carrots, egg and chives

Riso dell'orto 翡翠素菜饭 (V)  € 13.00

Riso saltato con fagiolini, carote, funghi Xiang-gu, peperoni, erba cipollina ed uovo al profumo di funghi porcini
Fried rice with green beans, carrots, Xiang-gu mushrooms, chives and eggs flavored with porcini mushrooms

Riso fulin nero 干贝黑米饭  € 15.00

Riso Venere saltato con capesante marinate, due tipi di carne maiale marinata, uovo e fagiolini e erba cipollina
Fried black rice with marinated scallops, two kinds of marinated pork, egg and green beans

Gnocchi fulin 辣子鸡年糕  € 15.00

Gnocchi di riso saltati con pollo piccante erba cipollina profumato all'aglio
Fried gnocchi rice with spicy chicken chives and garlic

Gnocchi di mare alla contadina 海鲜年糕  € 15.00

Gnocchi di riso saltati con gamberi, erba cipollina e calamari
Fried gnocchi rice with shrimps, chives and squids

 (Proposte da Chef Liu)

 (Piatti tradizione cinese)

 (Proposte da Chef Liu)

 (Piatti tradizione cinese)

SECONDI - CARNE

MANZO

Manzo con Ma-po tofu 麻婆豆腐烧牛肉  **€ 15.00**
Manzo marinato saltato con Tufu, peperoncini secchi, cipolle peperoni e salsa di soia
Marinated beef sautéed in ma-po Tofu and chili pepper, onions, pepper and soya sauce

Filetto allo zenzero 姜葱菲力牛肉  **€ 19.00**
Filetto di manzo saltato con zenzero, cipolla, salsa d'ostrica e salsa di soia
Beef fillet sautéed with ginger, onion, oyster sauce and soy sauce

Filetto alla piastra 铁板菲力牛肉 (consigliato per 2 persone)  **€ 32.00**
Filetto di manzo saltato alla piastra, peperoni, cipolla, funghi neri e salsa d'ostrica
Sautéed beef fillet in hotpot with asparagus, onion and oyster sauce

Filetto al Peperoncino 辣炒菲力牛肉  **€ 19.00**
filetto di manzo saltato con peperoncini secchi, cipolle, peperoni, salsa piccante, sala di soia e salsa d'ostrica.
Beef fillet sautéed with chili pepper, onions, pepper and oyster sauce.

Filetto al Fuoco 水煮菲力牛肉 (consigliato per 2 persone)  **€ 32.00**
filetto di manzo bollito con brodo di peperoni, pepe di Sichuan, cetrioli, germogli di soia, aglio e verdure
Beef fillet boiled with chili pepper soup, pepper Sichuan, cucumbers, soybean sprouts, garlic and vegetables

MAIALE

Maiale alla cantonese 叉烧肉  **€ 15.00**
Maiale marinato con salsa di soia cantonese alla griglia, accompagnato con salsa di funghi porcini cetrioli e porri
Pork marinated with Cantonese soy sauce grilled with porcini mushroom sauce, cucumbers, and chives

Filetto all'arancia 橙汁叉烧肉  **€ 15.00**
Filetto di maiale alla cantonese marinato e fritto con salsa d'arancia profumata al cocco
Fried cantonese pork fillet with orange sauce flavored with coconut

 (Proposte da Chef Liu)

 (Piatti tradizione cinese)

Maiale Guo-bao 锅包肉  **€ 15.00**
Maiale fritto in salsa agrodolce con zenzero e porro alla julienne
Sweet and sour fried pork with julienne-strip ginger and leek

Abbraccio 地瓜叉烧  **€ 15.00**
Filetto di maiale alla cantonese con patate dolci, fritto e saltato in sale e pepe di Sichuan guarnito con cioccolato fondente caldo e sorbetto di VETULIO BONDI al lime, pompelmo, bergamotto e pepe di Sichuan
Pork fillet with sweet fried potatoes and sautéed with salt and Sichuan pepper garnished with hot chocolate and lime, grapefruit, bergamot and Sichuan peppercorns ice cream made by Vetulio Bondi

L'incontro 双味避风塘  **€ 17.00**
Filetto di maiale alla cantonese e gamberi fritti e saltati con arachidi, mandorle, cipolla, peperoni, aglio e peperoncini croccanti
Cantonese pork fillet with shrimps fried and dry-cooked with peanuts, almonds, onion, red pepper, garlic and crispy chili

AGNELLO

Agnello sale e pepe 椒盐羊肉  **€ 17.00**
Agnello saltato con sale e pepe ed erba cipollina
Lamb sautéed with salt, pepper and chives

Agnello fulin 红烧羊肉  **€ 17.00**
Agnello saltato con peperoni, cipolle e salsa di soia
Lamb sautéed with peppers, onions and soy sauce

Agnello ai datteri 五香辣羊肉  **€ 17.00**
Agnello saltato con datteri, peperoncino, salsa piccante e salsa di soia
Lamb sautéed with red dates, chili, spicy sauce and soy sauce

POLLO

Pollo Fulin 芋头香酥鸡  **€ 15.00**
Pollo fritto e saltato con patate asiatiche, cipolle, peperoni e peperoncini secchi
Fried chicken with asian potatoes, onions peppers and chili peppers

Pollo allo zenzero 姜葱鸡肉  **€ 15.00**
Pollo saltato con zenzero, porro e salsa di soia
Chicken sautéed with ginger, onions and soy sauce

 (Proposte da Chef Liu)

 (Piatti tradizione cinese)

Pollo Gong-Bao 宫保鸡丁  € 15.00
Pollo saltato con arachidi, peperoni, cipolla e salsa piccante
Chicken sautéed with peanuts, peppers onions and spicy sauce

Pollo croccante 咖喱脆鸡排  € 15.00
Pollo fritto con base di purea di patate profumate al curry
Fried chicken in spicy curry and smashed potatoes sauce

Pollo al curry 椰香咖喱鸡肉  € 15.00
Pollo saltato con cipolla, peperoni e salsa al curry profumata al cocco
Chicken sautéed with onion and pepper in curry sauce flavored with coconut

ANATRA

Vera anatra alla pechinese/ Beijing duck 北京烤鸭

Mezza anatra (2 persone) € 29.00
Half duck (2 people)

Anatra intera (4-5 persone) € 52.00
Whole duck (4-5 people)

SECONDI PESCE

Gamberi al curry 椰香咖喱虾仁  € 17.00
Gamberi saltati con peperoni e cipolle in salsa al curry profumata al cocco
Sautéed shrimps with peppers and onions with curry sauce flavored with coconut

Gamberi Sha-cha 沙茶虾仁  € 17.00
Gamberi con salsa sha-cha a base di pesce rombo, aglio, scalogno, saltati con peperoni e cipolle
Shrimps with sha-cha sauce made with chinese brill, garlic, shallots sautéed with red peppers and onion

Gamberi al Cocco 椰香脆皮虾  € 15.00
Tempara di gamberi profumato al cocco con salsa di cocco.
coconut flavored shrimps tempara with coconut sauce.

Astice allo zenzero 姜葱爆炒龙虾  € 45.00
Astice intero saltato con porro e zenzero
Whole lobster sautéed with leek and ginger

Astice con tofu 麻婆豆腐龙虾  € 45.00
Astice stufato con tofu, salsa piccante, cipolla e peperoni
Stewed lobster with tofu, spicy sauce, onion and red peppers

 (Proposte da Chef Liu)

 (Piatti tradizione cinese)

Fior di calamari fulin 酱烧鱿鱼  € 17.00
Calamari saltati con salsa d'ostrica, peperoni, funghi neri cipolle, aromatizzati con aglio
Squids sautéed with oyster sauce, peppers, onions, flavored with garlic

Fior di calamari al curry 椰香咖喱鱿鱼  € 17.00
Calamari saltati con peperoni e cipolle, conditi con salsa al curry piccante e cocco
Squids sautéed with peppers and onion, in a spicy curry and coconut sauce

Calamari croccanti al sale pepe 椒盐小鱿鱼  € 17.00
Calamari leggermente fritti e saltati in sale e pepe con julienne di cipolle e peperoni
Fried squids sautéed with salt and black pepper and julienne-strips of onion and red peppers

Gamberi Gong-Bao 宫保虾仁  € 17.00
Gamberi saltati con arachidi, peperoni, cipolla e salsa piccante
Shrimps sautéed with peanuts, peppers onions and spicy sauce

Gamberi all'agrodolce 糖醋虾仁  € 17.00
Gamberi fritti in salsa agrodolce su base di pak choi
Sweet and sour shrimps with pak choi

Granchietto morbido 酱爆香脆软壳蟹  € 19.00
Granchio con guscio morbido fritto, saltato con salsa fulin ed aromatizzato con erba cipollina e peperoni
Fried soft shell crab sautéed with soy fulin sauce, flavored with chives and peppers

Gamberi al Sale e Pepe 椒盐爆虾  € 17.00
Mazzancolle saltate con porro e zenzero su base di verdura pak choi
Mazzancolle prawns sautéed with leek and ginger on pak choi

Mazzancolle fulin 酱爆九节虾  € 15.00
Mazzancolle saltate con peperoncini croccanti, arachidi, mandorle e aglio
Mazzancolle prawns sautéed with crispy peppers, peanuts, almonds and garlic

Fantasia di pesce 酱爆三鲜  € 19.00
Misto di fiori di calamari, polpa di granchio, gamberi, funghi neri cinesi, cipolla, peperoni saltati in salsa d'ostrica.
Mix of squids, crab and prawns sauté with onion, red pepper and oyster sauce.

 (Proposte da Chef Liu)

 (Piatti tradizione cinese)

VERDURE

Fagiolini fulin 杏仁干煸四季豆 (V) € 7.00
Fagiolini verdi saltati con foglie d'ulivo marinate e mandorle croccanti
Sautéed green beans with marinated olive leaves and crispy almonds

Verdure d'oriente 酱爆茄子四季豆 € 7.00
Fagiolini e melanzane asiatiche saltati con salsa di ostriche aromatizzate all'aglio
Green beans and Asian eggplants with oyster sauce with garlic

Verdure d'Oriente agropiccanti 鱼香茄子 (V) €7.00
Melanzane asiatiche, peperoni e funghi Mu-er saltati in salsa agropiccante e aglio
Asian eggplants, red pepper and Mu-er mushrooms sautéed with spicy and sour sauce and garlic.

Patate in crosta di mandorle (V) 葱香芋片 (croccanti) € 7.00
Patate asiatiche grigliate e saltate con mandorle croccanti, peperoni e cipollotti
Grilled and sautéed asiatic potatoes with crispy almonds

Tofu sha-cha 沙茶脆豆腐 € 7.00
Tofu fulin fritto guarnita con salsa sha-cha a base di pesce rombo, aglio e scalogno
Fried fulin tofu garnished with sha-cha sauce made with chinese brill, garlic and shallots

Ma-po tofu (V) 麻婆豆腐 € 7.00
Tofu saltato con peperoni e cipolla in salsa piccante
Tofu sautéed with peppers, onions with spicy sauce

Verdure di stagione 时令蔬菜 (V) € 7.00
Verdure cinesi saltate con aglio
Chinese vegetables sautéed with garlic

I piatti contrassegnati con il simbolo (v) indicano pietanze/
prodotti idonei per vegetariani

 (Proposte da Chef Liu)

 (Piatti tradizione cinese)

FULIN FUSION STYLE

Tempura al cocco (6pz) € 15.00
Tempura di gamberi profumato al cocco con salsa di cocco.
coconut flavored shrimps tempura with coconut sauce.

Tartare di salmone € 15.00
(Tartare di salmone condita con uova di pesce volante, cipolla, salsa piccante, maionese e avocado)
(Salmon tartare with fish eggs, spicy sauce, mayonese and avocado)

Tartare di tonno € 15.00
(Tartare di tonno condita con uova di pesce volante, cipolla avocado, maionese, servita su una base di salsa al tartufo e zucca)
(Tuna tartare with fish eggs, avocado, mayonese served on truffle sauce and pumpkin)

Tataki Maguro € 15.00
(Tagliata di tonno su granella di pistacchio, sesamo e salsa al tartufo)
(Sliced tuna with chopped pistachio and truffle sauce)

Salmone scottato con Cipollotti (8 pz) € 15.00
(Roll ripieni di tempura di gamberi con salmone scottato, erba cipollina e aceto di soia)
(TRoll stuffed with shrimps tempura with browned salmon and onions, chives, soy sauce.)

Astice Roll (8 pz) € 17.00
(Roll ripieni di tempura di gamberi con astice, mela, kiwi, uova di pesce volante, maionese, mandorle e salsa teriyaki e salsa frutta di passione)
(Roll stuffed with shrimps tempura and a top of lobster, apple, kiwi, almonds, mayonese and teriyaki sauce)

Cocco Roll (8pz) € 13.00
(Roll ripieni di tempura di gamberi con salmone scottato, salsa di cocco, salsa teriyaki e cocco)
(Roll stuffed with shrimps tempura with browned salmon, coconut sauce, teriyaki sauce and coconut)

Cheese Roll (8pz) € 15.00
(Roll ripieni di tempera di gamberi con salmone scottato, formaggio, salsa di mango e maracuya con latte, salsa teriyaki e Mandarino)
(Roll stuffed with shrimps tempura, browned salmon, cheese, wet mango passion fruit milk sauce, teriyaki sauce and almonds)

 (Proposte da Chef Xu)

Beijing duck roll (8 pz) € 15.00
 (Roll di pasta di riso ripieni di petto d'anatra e cetriolo con pelle di anatra, porro, farina di tempura, Philadelphia e salsa teriyaki)
(Rice roll stuffed with duck breast and cucumber, leek, tempura flour, Philadelphia cheese and teriyaki sauce)

Futomaki capesante (6pz) € 15.00
 (Roll fritti ripieni di capesante marinate, surimi, cetriolo, pangrattato con salsa philadelphia, teriyaki e salsa di patate)
(Fried rolls stuffed with marinated scallops, surimi, cucumber, teriyaki sauce and potato sauce)

Hosomaki chashao (8pz) € 13.00
 (Crêpes ripiene di filetto di maiale alla cantonese, carote, avocado, cetriolo, cipollotti, insalata su base di salsa frutta e passione, maionese e funghi porcini)
(Crêpes Roll stuffed with cantonese pork, carrots, avocado, cucumber, spring onion, green salad on a potatoes sauce and porcini mushrooms)

GuoBao roll (8 pz) € 13.00
 Roll ripieni di cetrioli e avocado con maiale in agrodolce, Philadelphia e salsa teriyaki
Roll stuffed with cucumbers, avocado sweet sour pork, Philadelphia and teriyaki sauce

TRADITIONAL JAPANESE

HOSO MAKI

(Roll di alga e riso) (8pz)

Sake € 6.00

(ripieno al salmone)

Maguro € 6.00

(ripieno di tonno)

Avocado € 5.00

(ripieno di Avocado)

Kappa € 5.00

(ripieno di cetriolo)

Ebi € 6.00

(ripieno di gamberi)

SASHIMI (8pz)

Sake € 12.00

(salmone)

Maguro € 15.00

(tonno)

Tai/Suzuki € 8.00

(orata / branzino)

Sashimi misto (15pz) € 20.00

NIGIRI (2pz)

Sake € 4.00

(salmone)

Maguro € 5.00

(tonno)

Suzumaki/tai € 4.00

(branzino / orata)

Ama Ebi € 6.00

(gamberi rossi)

Ebi € 4.00

(gamberi)

Nigiri misto (10 pz) € 15.00



(Proposte da Chef Xu)



(Piatti tradizione Giapponese)

URAMAKI ROLL (8pz)
Sake avocado € 8.00
(Roll ripieni di avocado e salmone)
(Roll stuffed with salmon and avocado)

Maguro avocado € 9.00
(Roll ripieni di avocado e tonno)
(Roll stuffed with tuna and avocado)

California roll € 8.00
(Roll ripieni di surimi, avocado con uova di pesce volante)
(Roll stuffed with crab, avocado and fish eggs)

Ebi ten € 8.00
(Roll ripieni di tempura di gamberi)
(Rolls stuffed with shrimps tempura)

Spicy salmone € 13.00
(Roll ripieni di avocado e cetriolo con tartare di Salmone condita con maionese,uova di pesce volante, salsa Piccante, salsa teriyaki e granella di pistacchio)
(Rolls stuffed with avocado and cucumber and top of salmon tartare, mayonese, fish eggs, spicy sauce, teriyaki sauce and pistachio)

Spicy tonno € 15.00
(Roll ripieni di avocado e cetriolo con tartare di Tonno, maionese, uova di pesce volante, salsa piccante, tartufo e granella di pistacchio)
(Rolls stuffed with avocado and cucumber with a top of tuna tartare, mayonese, fish eggs, spicy sauce, truffle sauce and pistachio)

Rainbow Roll € 15.00
(Roll ripieni di tempura di Gamberi con salmone, tonno, orata e gambero cotto)
(Roll stuffed with shrimps tempura and a top of salmon, tuna, orata and prawn)

Anguilla Roll € 17.00
(Roll ripieni di tempura di gamberi con anguilla grigliata sesamo e salsa all'anguilla)
(Rolls stuffed with shrimps tempura and a top of grilled eel and eel sauce)

Salmone scottato Roll € 13.00
(Roll ripieni di tempura di gamberi con salmone scottato,pistacchio,salsa teriyaki e salsa frutta passione)
(Rolls stuffed with shrimps tempura with browned salmon and teriyaki sauce)



(Piatti tradizione Giapponese)

Tonno scottato Roll € 15.00
(Roll ripieni di tempura di gamberi con tonno scottato pistacchio,salsa teriyaki e salsa tartufo)
(Rolls stuffed with shrimps tempura with browned tuna and teriyaki sauce)

FULIN LUXURY MISTO PICCOLO € 38.00
12 pz sashimi
8 pz Uramaki
8 pz Hosomaki
6 pz nigiri

FULIN LUXURY MISTO MEDIO € 62.00
16 pz hosomaki
16 pz uramaki
8 pz nigiri
15 pz sashimi
4 pz futomaki



(Piatti tradizione Giapponese)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nella bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

La Direzione