



Y 夜 RU

RISTORANTE GIAPPONESE

# ALL YOU CAN EAT

A PRANZO TUTTI I GIORNI

## 15.90 EURO

Bevande, dolci e caffè escluse

I bambini con altezza da 100 cm a 130 cm paga  
€10.00 + €2.00 coperto (feriali €12 + €2 coperto)

I bambini con altezza inferiore a 100cm mangia gratis

Coperto € 2.00

Sabato, domenica e festivi costa 17.90 € + 2 € coperto

## ALLERGENI

Regolamento ce 1169/2011

Decreto legislativo n. 109 del 29 gennaio 1992 sezione III  
a Decreto legislativo n. 114/2006

### IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI

Il cliente consumatore, è invitato a dichiarare le proprie  
Patologie allergeniche, al momento dell'ordinazione

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e  
somministrati da  
Questo ristorante. Sostanze o prodotti  
Che provocano allergie o intolleranze

### IN THE CASE OF FOOD ALLERGIES

The consumer is invited to declare thier allergenic  
Diseases at the time of ordering



## CONSIGLI E REGOLE

**Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte e potrà essere asportato. Il menù è valido solo se scelto da tutti i componenti del tavolo.**

il prodotti della pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivament sottoposti a trattamento di congelamento do -20°C per 24 ore come previsto dal Reg.CE 853/04

per motivi stagionali i prodotti come gamberi, surimi, seppie, carne possono essere surgelati.

\*



vegetariano



piccante



Massimo 1 porzione a persona

# Antipasti



## 1 Mango salmon ★

*Involentino di salmone con all'interno mango e rucola in salsa ponzu*



## 2 New mango salmon ★

*Philadelphia avvolti con salmone, pistacchie salsa mango*



## 3 Tartar salmone ★

*Salmon e avocado con salsa ponzu*



★ Massimo 1 porzione a persona



#### 4 Black tartare ★

*Tartare di salmone e riso venere ricoperto con avocado pasta kataifi e salsa al teriyaki*



#### 5 Carpaccio salmone ★

*Carpaccio di salmone con salsa ponzu*



#### 6 Salmone flamb ★

*Fette di salmone alla fiamma, con salsa ponzu, salsa Pambe*



#### 7 Salmone style ★

*Fette di salmone con mango, pomodorini, rucola e salsa ponzu*




#### 8 Tacos tuna ★

*Patata dolce con tartare tonno, philadelphia e salsa tartufo teriyaki*



10 Sashimi  
salmone 6 fette ★



11 Harumaki  
involtinidi verdure  



12 Edamame



13 Goma wakame



14 Tako yaki ★   

Polpettæonpolpo, conditæonmaionesæteriyaki

## 9. Crispysake★

riso in tempura, tartare di  
salmone piccante e salsa teriyaki





15 Ebi stick ★

Stick di gamberi con edamame, avvolti in una sfoglia croccante, serviti con salsa piccante



16 Dim Sum di gamberi

Ravioli di gamberi 3 ps



17 Dim Sum verdure

Ravioli di verdure 3 ps



18 Gyoza

Ravioli giapponese ripieni di pollo 3 ps



19. Zuppa di miso



★  
Massimo 1 porzione a persona

# SUSHI MISTO e Nigiri 2pZ



20 Nigiri salmone



21 Nigiri gamberi cotto



22 Nigiri tonno ★



23 Nigiri branzino



24 Nigiri avocado



25 Sake soft

*Nigiridi salmon con philadelphia*



26 Nigiri salmone scottato  
*Nigiri di salmone scottato con philadelphia e salsa teriyaki*



27. Nigiri misti 5 pezzi ★



28 Sushi misto  
6 nigiri, 6 Quramak 2 gunkan



29 SuSa 6 nigiri, 6 sashimi

# G Unkan 2pZ



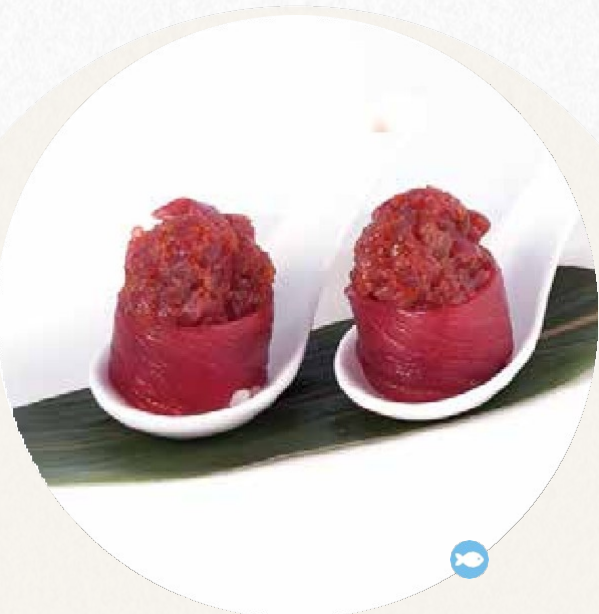
## 30 Gunkan Spicy salmon ★

Salmon all'esterno tartar di spicy salmone e mandorle



## 31 Gunkan Spicy tuna ★

Tonno all'esterno tartar spicy tuna e granelli di pistacchi



## 32 Gunkan Tuna ★

Tonno all'esterno tartar di tonno



## 33 Gunkan Salmon ★

Salmon all'esterno tartar di salmone



# Chirashi

## 35. Poke salmone

riso bianco. salmone, avocado, mango, edamame, wakame, cipolla frita e salsa teriyaki



## 34 Gunkan salmon soft ★

Salmon all'esterno Philadelphia



## 36 Chirashi salmone

riso bianco con salmone, avocado, pasta kataifi e salsa teriyaki



## 37 Chirashi misto

riso bianco con salmone, tonno, avocado, pasta kataifi e salsa teriyaki



38

*Hoso sake*

*Salmone*



40

*Hoso avocado*



39

*Hoso tekka*

*Tonno*



# H OSOMaki

## 8pZ



41 *Miss philadelphia*

*hosso maki fritto con philadelphia ,  
salsateriyaki*





42.  
*Temaki salmone*

*Salmon e avocado*



43.  
*Temaki tonno*

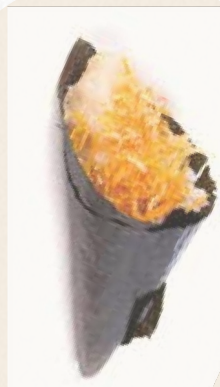
*Tonno e avocado*



44.  
*Temaki spicy salmon*  
*tartare di salmone spicy e avocado*



45.  
*Temaki spicy tuna*  
*tartare di tonno spicy e avocado*



46.  
*Temaki ebi ten*  
*Tempura di gamberone, teriyaki granella croccanti*



TEMAKI 1pz

# U raMaki 8pZ



47.

*Philadelphia salmone*

*Philadelphiasalmoneavocado*



48.

*Philadelphia tonno*

*philadelphitonno,avocado*



49.

*Philadelphia avocado*

*Philadephia avocado,  
con sopra avocado*



*50 Miura maki*

*Salmone cotto,philadelphia, carpaccio di salmone scottato a  
fiammaall'esternaonmaionesepiccantesalsateriyaki*



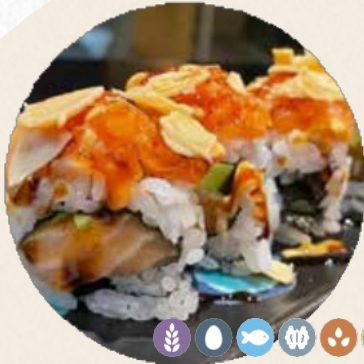
*51 Hiramaki*

*Tonno cotto,philadelphia, carpaccio di tonno  
scottato all'esterno, maionese piccante e teriyaki*



### 52 Ishi maki

Bransini cotto ,avocado philadephia,  
guarniticon croccantedi  
tempuræ salsateriyaki



### 53 Salmon roll

Salmone avocado , tartar di salmone  
all'esternæ con mandorlæ croccanti  
maionesepiccantee salsateriyaki



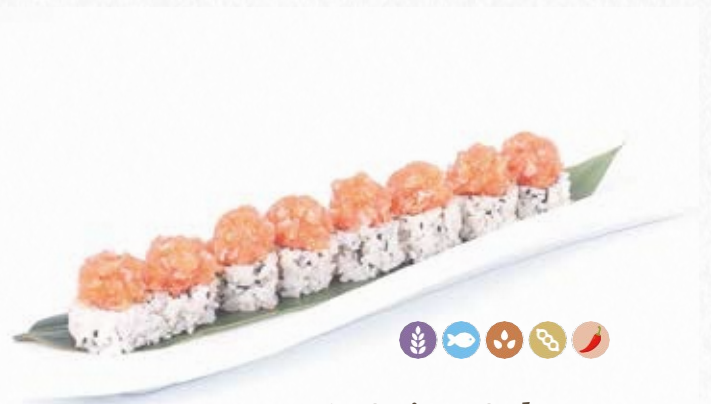
### 54 Salmon plus

salmon, avocado con sopra salmone  
scottato, pistacchi, salsa  
Pambæ teriyaki



### 55 Onion roll

salmone, avocado e philadephi con croccante  
di cipolla maionese piccante e salsa Teriyaki



### 56 Spicy Salmon

Salmonæ avocado all'esternæ tartar di salmonæ piccante

# U raMaki 8pZ



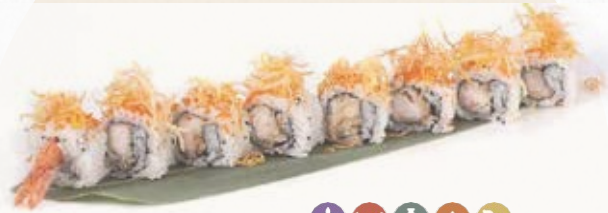
57 Rainbow roll 🐟🥛

Salmon e avocado avvolto da pesce misto e philadelphia



58 Crab surimi

Surimi in tempura, con sopra salmone scottato, maionese e salsateriyaki



59. Ebiten

Gambero in tempura, philadelphia pasta kataifi e salsa teriyaki



60. Tempura roll

Gambero in tempura, salmone scottato all'esterno philadelphia e salsateriyaki



61. Venere roll

Riso venere con salmone, avocado, philadelphia avvolto da carpacci di salmone



### 62 Philadelphia black

riso venere con salmone, avocado, philadelphia



### 63 Ebiten Black

riso venere con gambero in tempura, Philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki



### 64 Ebiten salmone

riso venere con gambero in tempura, salmon all'esterno, pasta kataifi e salsa teriyaki



### 65 Crunch roll

riso venere con gambero in tempura, mandorle, roccante e salsa Teriyaki



### 66 Futomaki fritto 5 pz

Grande roll di riso farcito con salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki

# PrIMI



## 67 Yaki meshi

*Risosaltata con verdure e misto di mare*



## 68 Yakitori don

*Risosaltata con verdure polloe teriyaki*



## 69 Yaki soba

*Pasta di grano saraceno saltato con misto di mare, verdure*



## 70 Yaki udon

*Pasta di riso saltato con misto di mare verdure*





72 *Gamberi saltato  
con sale e pepe*



## Secondi piatti e



71 *Pollo piccante*  
*Pollo con sale piccante e peperoni e cipolla*



73. *Gamberi piccanti*  
*Gamberi con sale piccante e peperoni e cipolla*



74. *Gamberi con verdure*  
*Gamberetti saltati con verdure miste*





75.

*Spiedini di gamberi alla Griglia*



76.

*Gamberoni alla piastra* ★



77.

*Yakitori  
Pollo in salsa teriyaki*



78 *Tempura moriawase*  
*Gamberi e verdure*



79 *Yasai tempura*  
*Verdure*



80 *Pollo fritto*



81. *Calamario fritto*



★ Massimo 1 porzione a persona

# ACQUA

Naturale 750 ml	€
Frizzante 750 ml	€

# CAFFE

Caffe	1.30 €
Caffe d'orzo	1.50 €
Caffe decaffeinato	1.50 €
Caffe corretto	2.00 €

# BIBITE

■ Coca Cola 33 cl	2.50 €
■ Coca zero 33 cl	2.50 €
■ Fanta 33 cl	2.50 €
■ Tè al limone / pesca 33 cl	2.50 €
■ Tè verde caldo	3.00 €

# SAKe

Sake medio	6.00 €
------------	--------

# BIRRE

■ Heineken 33cl	3.50 €
■ Asahi 50 cl	5.00 €
■ Sapporo 50 cl	6.00 €

## DIGESTIVI

Grappa - Amaro	3.50 €
Limoncello	3.50 €
Whisky	4.50 €

## Vini bianchi

Vino del giorno calice	4 €
Pecorino	12€
Passerina	12€
Oroja Sushi	15€
Valle Isarco Gewurztraminer	25€

Valle Isarco Chardonnay	
Pinot Grigio	
Colli di Luni Bosoni Vermentino	

*etichettaera*

## ROSSI

Liguria di levante igt	
Ciliegiolo Cantine lunae	

## BOUCCINE

Blanquette Cuvée Reserve	25€
Cremant Brut Grand Cuvée	30€
Brut Tradition	50€

## ROSATI

hl

P  
r  
O  
S  
e  
C  
C



20€

20€

25€

C  
er  
as  
u  
ol  
o  
D  
'  
A  
br  
u  
z  
z

12€

20€

# ValdObbladene

**cantina Spagnol**

Brut

18€

Extra dry

18€



# I dolci

Chessecake frutti di bosco 6€

Green 6€  
(pistacchio)

Cake al Cioccolato 6€

Gelato 4€  
(Te verde, wasabi pistacchio, fragola)

Mochi 5€  
(Dolce di riso al cocco, tè verde)

Dorayaki 5€  
(Pancake di fagioli rossi giapponese)



