

*Osaka*

**Menù da asporto**

**20% di SCONTO**

## 1 Capesante



€ 10,00

Carpaccio di \*capesante e \*gambero rosso di Mazara del Vallo con tobiko e salsa passion fruite tartufo

## 16 Salmon Taco's



€ 8,00

Spicy di tonno insalata e philadelphia

## Special selection

# Osaka

n.b. nel menù è compreso 1 solo piatto fra le 8 proposte elencate

### 5 Capesante scottate



\*Capesante scottate, con philadelphia, pasta kataifi e salsa yuzu e philadelphia

### 17 Tuna Taco's



Spicy di tonno insalata e philadelphia

### 7 Gunkan Amaebi



\*Gamberi rossi di Mazara, avvolti con °branzino, guarniti con wasabi fresco e salsa ponzu

### 8 Scampi



Scampi crudi con tobiko e salsa passion fruit

9

Involtino primavera



€ 3,00

\*Involtini di pasta sfoglia farciti con verdure

10

Samurai stick



€ 4,00

\*Crocanti involtini di pasta sfoglia farciti con di °pesce

11

Involtino vietnamita



€ 5,00

Involtini vietnamiti fritti, con ripieno di carne di maiale e verdure

12

Fagottini al curry



€ 3,00

Crocanti \*fagottini farciti con purea di patate al curry

**13** Tofu fritto



€ 4,00

Tofu fritto, servito con salsa agropiccante

**14** Ebi almond



€ 6,00

\*Gamberetti fritti, avvolti in scaglie di mandorle

**15** Patatine fritte



€ 2,50

\*Gustose patatine fritte

**19** ūko yaki



€ 5,00

Polpettine di \*polpo fritte

**21** Polpo con rucola



€ 6 ,00

Insalata di \*polpo e rucola

**22** Gomma wakame



€ 4,00

\*Alghe wakame agropiccanti

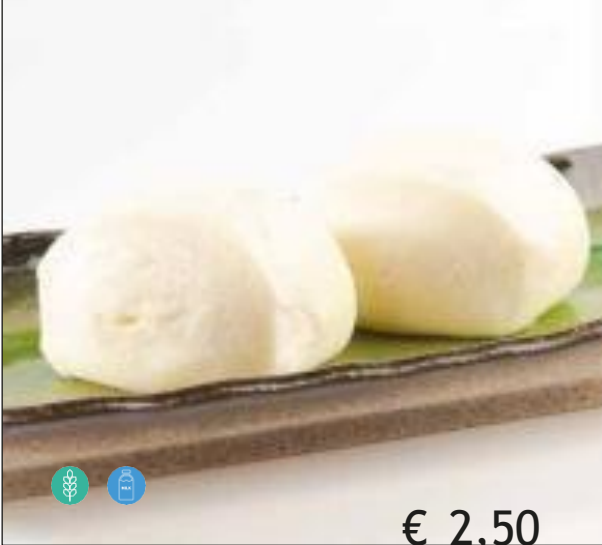
**23** Edamame



€ 4,00

\*Bacelli di soia novelli

### 25 Pane al latte



€ 2,50

\*Pane al latte cotto al vapore

### 26 Pane dolce



€ 3,00

\*Pane al latte con farcitura dolce, cotto al vapore

### 27 Gua bao sake



€ 8,00

Pane al latte farcito con salmone alla piastra, insalata, pomodoro e maionese

### 28 Gua bao teriyaki



€ 8,00

Pane al latte farcito con pollo teriyaki, insalata e pomodoro



Pane al latte farcito con cotoletta di pollo fritto, insalata, pomodoro e maionese



\*Ravioli al vapore con ripieno di carne di maiale e verdure



\*Ravioli grigliati, con ripieno di carne di maiale e verdure



\*Ravioli al vapore, con ripieno di \*gamberi, carne di maiale e °pesce bianco

## Dim sum speciale

n.b. nel menù è compreso 1 solo piatto fra le 4 proposte elencate

### 33 Dim sum degustazione



Degustazione di \*ravioli con ripieno di vitello, merluzzo, calamaro e edamame

### 34 Gyoza calamaro



\*Ravioli con sfoglia al nero di seppia con ripieno di calamaro

### 35 Gyoza ebi



\*Ravioli con sfoglia di farina con ripieno di gamberi

**39** Gyoza verdure



€ 8,00

\*Ravioli con sfoglia agli spinacci con ripieno di verdure

**40** Xiao long bao



€ 5,00

\*Ravioli al vapore con ripieno di carne di maiale e verdure

### 41 Insalata con pesce misto



€ 6,00

Insalata mista con °pesce misto, \*gamberetti, condita e salsa insalata

### 43 Insalata con surimi



€ 5,00

Insalata mista con \*surimi e salsa insalata

### 44 Insalata di mare

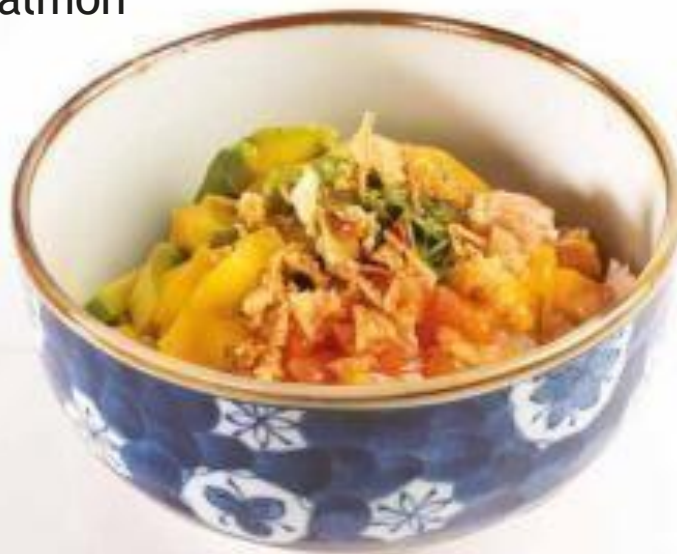


€ 10,00

Insalata di \*polpo e \*gamberetti con verdure, condita con e.v.o.

**45** Pokè almond**€ 13,00**

Riso bianco con °salmone, avocado, goma wakame, edamame, mandorle e salsa teriyaki

**46** Poke salmon**€ 13,00**

Riso bianco con °salmone, avocado, \*gamberi cotti, mango, pomodorini, guarnita con cipolla croccante, condita con salsa al mango e salsa teriyaki

47

Sake tartare



€ 8,00

Tartare di °salmone con salsa di soia e olio di sesamo, guarnita con pasta kataifi

48

Maguro tartare



€ 8,00

Tartare di °tonno con salsa di soia e olio di sesamo, guarnita con pasta kataifi

49

Sake su



€ 8,00

Tartare di °salmone, avocado e philadelphia con salsa teriyaki



Tartare di °pesce misto con salsa di soia e olio di sesamo e granelle di cipolla



Tartare di \*gambero con salsa wasabi

54

Venus cake



€ 8,00

Tortino di riso venere con tartare di °salmone, avocado e philadelphia, salsa al mango e pasta kataifi

**55** Sake avocado cake



€ 8,00

Tortini di riso bianco, con tartare di °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con mango, ikura e salsa teriyaki

### 57 Carpaccio Salmone



Fettine di °salmone con salsa passion fruit  
€ 12,00

### 58 Maguro tataki



€ 12,00

Fettine di tonno scottato con wasabi  
farcito con semi di sesamo

### 59 Carpaccio misto



€ 12,00

Carpaccio di °pesce misto condito con salsa ponzu



€ 12,00

Carpaccio di °branzino e \*scampi con pomodorini secchi salsa ponzu

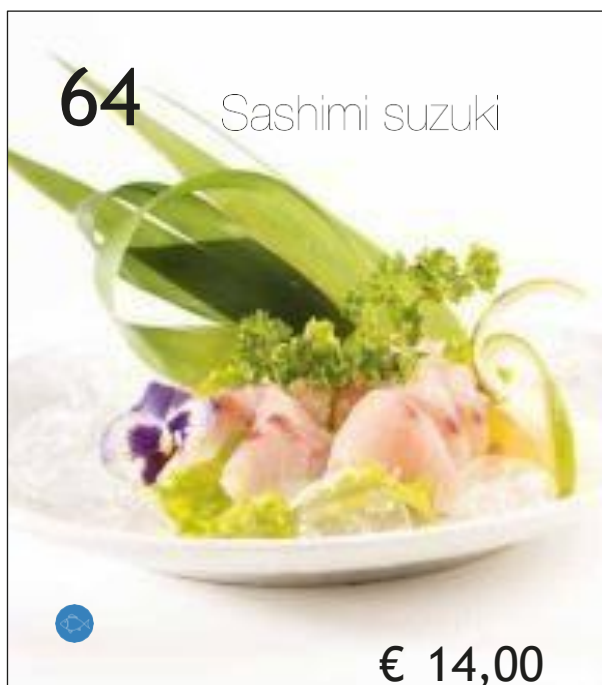


€ 15,00

Carpaccio di °pesce misto scottato, con salsa ponzu,  
1 cucchiaio di tartare di °salmone e 1 di °tonno



Fettine di °salmone, servito crudo



Fettine di °branzino servito crudo



Fettine di °tonno, servito crudo



Fettine di °pesce misto servito crudo



\*Gambero rosso di Mazara del Vallo, servito crudo



Fettine di °salmone scottato, servite con salsa mango e granelle di pistacchio tostate

## 70 SUSHI Party



**71** Sushi misto



€ 12,00

5 Nigiri, 4 hosmaki e 2 uramaki assortiti

**72** Sushi sake



€ 12,00

8 nigiri al °salmone

**73** Nigiri sake



€ 4,00

Bocconcini di riso con °salmone

**74** Nigiri maguro



€ 4,00

Bocconcini di riso con °tonno

**75** Nigiri suzuki



€ 4,00

Bocconcini di riso con °branzino

**76** Nigiri ebi



€ 4,00

Bocconcini di riso con \*gambero cotto

**77** Nigiri sake scottato



€ 5,00

Bocconcini di riso con °salmone scottato,  
salsa teriyaki e mango e scaglie di mandorle

**78** Nigiri salmone flambè



€ 5.00

Bocconcini di riso con °salmone scottato,  
con philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki

**80** Nigiri unagi  
n.b. ordinabile una sola porzione



€ 5,00

Bocconcini di riso con \*anguilla insaporita con  
salsa teriyaki

### 81 Gunkan spicy salmon



€ 5,00

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmone piccante

### 82 Gunkan spicy tuna



€ 5,00

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno piccante

### 83 Gunkan surimi



€ 5,00

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con \*surimi piccante

### 84 Gunkan tobiko



€ 5,00

Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con \*tobiko



**85** Snow ball



€ 4,00

Bocconcini di riso guarniti con philadelphia



**86** Black bal



€ 4,00

Bocconcini di riso venere guarniti con philadelphia e pistacchi



**89** Zucchini philadelphia



€ 5,00

Bocconcini di riso avvolti con zucchine, guarniti con philadelphia, mango e salsa yogurt



**90** Zucchini surimi



€ 5,00

Bocconcini di riso avvolti con zucchine, guarniti con \*surimi piccante e salsa allo zafferano

### 92 Gunkan sake & surimi



Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di \*surimi piccante e \*tobiko

### 93 Gunkan salmon style



Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con tartare di salmone, pasta kataifi e salsa yogurt

### 94 Gunkan tuna style



Bocconcini di riso avvolti con tonno, guarniti con tartare di tonno, pasta kataifi e salsa yogurt

95 Gunkan suzuki



€ 6,00

Bocconcini di riso avvolti con °branzino, guarniti con philadelphia

97 Gunkan sake ebi



€ 7,00

Bocconcini di \*gambero in tempura, avvolti con °salmone scottato, guarniti con philadelphia, \*tobiko e salsa teriyaki

98 Gunkan delicious



€ 8,00

Bocconcini avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone e philadelphia e ikura

### 99 Sake avocado



€ 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmon, avocado, insalata

### 100 Maguro e avocado



€ 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con \*tonno, avocado e insalata

### 101 Spicy salmon



€ 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °salmon piccante e insalata

### 102 Spicy maguro



€ 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con °tonno piccante e insalata

103 California



€ 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con \*surimi, insalata e maionese

104 Ebiten



€ 4,00

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con \*gambero fritto, avocado insalata, maionese e teriyaki

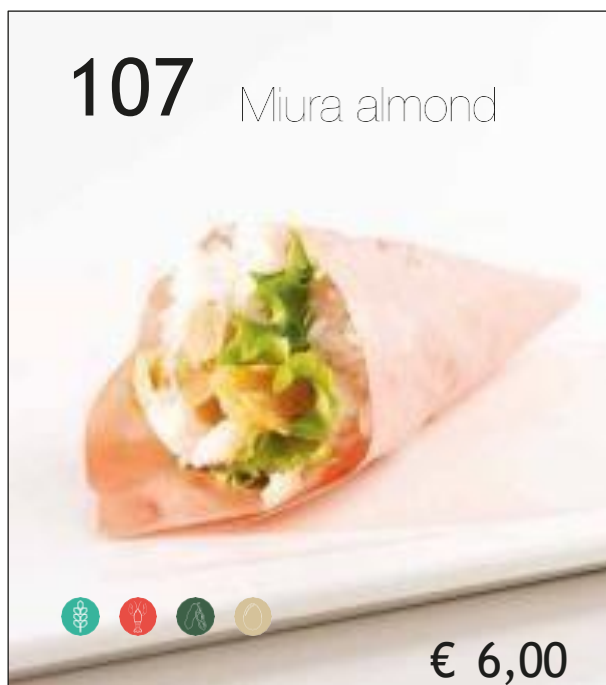
106 Vege



€ 3,50

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

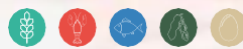
### 107 Miura almond



€ 6,00

Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con °salmonne grigliato, insalata, maionese e mandorle

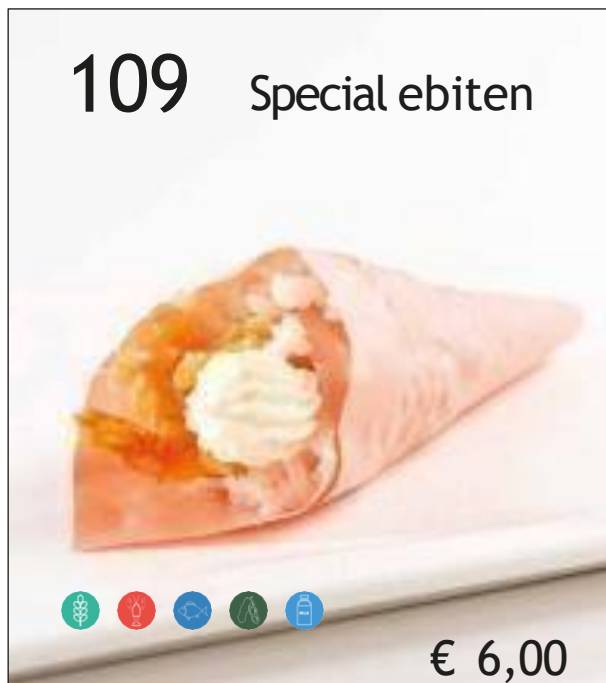
### 108 Flower



€ 6,00

Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con fiori di zucca in tempura, \*surimi, insalata e salsa allo zafferano

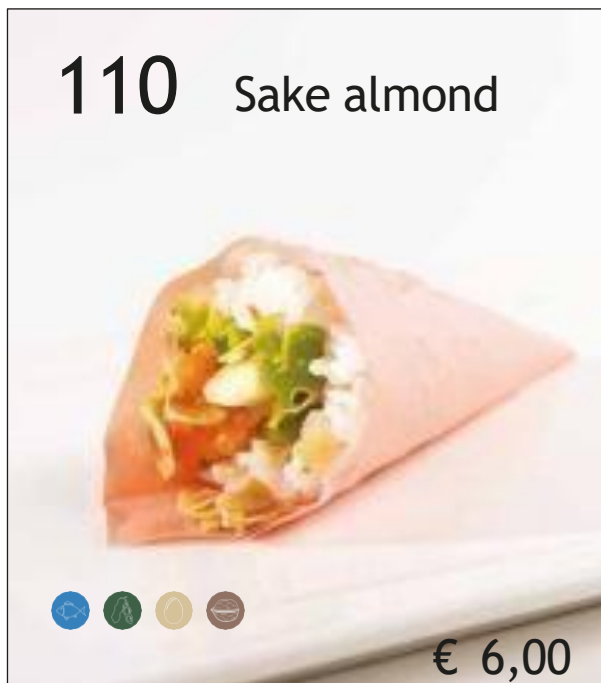
### 109 Special ebiten



€ 6,00

Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con \*gambero in tempura, tartare di °salmonne, philadelphia, insalata, kataifi e salsa teriyaki

### 110 Sake almond



€ 6,00

Cono di riso avvolto con sfoglia di soia, farcito con °salmonne, cetrioli, insalata, scaglie di mandorle e salsa allo zafferano

113 Venus



Cono di riso venere avvolto con sfoglia di soia, farcito con \*gambero cotto fiori di zucca in tempura, tartare di salmone, insalata e salsa rucola



Triangolo di riso venere farcita con \*gambero in tempura e salsa teriyaki



Triangolo di riso, farcito con °salmone cotto

118 Oshi evolution



€ 8,00

Bocconcini di riso pressati, fritti guarniti con tartare di salmone e salsa mango

119 Oshi maguro



€ 8,00

Bocconcini di riso pressato farciti con °tonno, guarniti con mango fresco e salsa di mango.

120 Oshi sake



€ 8,00

Bocconcini di riso pressato guarniti con tartare di °salmone, philadelphia, avocado e salsa teriyaki

121 Oshi venere



€ 8,00

Bocconcini di riso venere pressato guarniti con tartare di °salmone, philadelphia, avocado, salsa teriyaki e mandorle

### 122 Hososuzuki



€ 5,00

Piccoli roll di riso farciti con branzino, avvolti con alga nori e tobiko

### 123 Hosoebi



€ 5,00

Piccoli roll di riso farciti con \*gambero cotto, avvolti con alga nori e tobiko

### 124 Hosokappa



€ 4,00

Piccoli roll di riso farciti con cetriolo, avvolti con alga nori e sesamo

### 125 Hosoadocado



€ 4,00

Piccoli roll di riso farciti avocado, avvolti con alga nori e sesamo

126 Hososake



€ 5,00

Piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori

127 Hosotekka



€ 5,00

Piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga nori

129

Sand wich



€ 6,00

Tramezzino di riso farcito con tartare di salmone, avocado, granelle di tempura e salsa teriyaki

### 130 Hosos fritti



€ 5,00

Piccoli roll di riso farciti con salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia, salsa teriyaki

### 131 Hosos crispy



€ 5,00

Piccoli roll di riso farciti con salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con tartare di °salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki

### 132 Strawberry



€ 6,00

Piccoli roll di riso farciti con salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia, fragole fresche e salsa teriyaki

### 133 Mango



€ 6,00

Piccoli roll di riso farciti con salmone, avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia, mango fresco e salsa teriyaki

# 134 Futomaki fritto



€ 10,00

Grandi roll di riso avvolti con alga nori fritti e farciti con °salmone, philadelphia erba cipollina sesamo e salsa teriyaki

# 135 Agemaki



€ 10,00

Grandi roll di riso avocado, granchio, gamberi cotti, avvolti con alga nori fritti, guarniti con °salmone e salsa spicy mayo

### 136 Ura spicy salmon



€ 9,00

Roll di riso farciti con \*surimi, avocado e maionese, guarnito con tartare di °salmone piccante e tobiko

### 137 Ura spicy tuna



€ 9,00

Roll di riso farciti con \*surimi, avocado e maionese, guarnito con tartare di °tonno piccante e tobiko

### 138 Ura california



€ 8,00

Roll di riso farciti con \*surimi, avocado e maionese

### 139 Ura vegetarian



€ 8,00

Roll di riso farciti con avocado, cetrioli, maionese, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

**140** Ura sake avocado



€ 9,00

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con tobiko

**141** Ura maguro avocado



€ 9,00

Roll di riso farciti con °tonno e avocado, guarniti con tobiko

**143** Ura salmon out



€ 12,00

Roll di riso farciti con °salmone, avocado e guarniti con °salmone crudo, cipolla croccante e salsa teriyaki

### 144 Ura salmone kataifi



€ 10,00

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con tobico, pasta Kataifi e salsa allo zafferano

### 145 Ura philadelphia



€ 10,00

Roll di riso farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con sesamo e salsa teriyaki

### 146 Ura tempura



€ 10,00

Roll di riso farciti con \*gamberi fritti, avocado, maionese, granelle di tempura e salsa teriyaki

### 147 Ura miura



€ 10,00

Roll di riso farciti con °salmone grigliato, erba cipollina, maionese, insalata e \*tobiko



149 Pistacchio roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con °salmone avocado, guarniti con °salmone scottato, granelle di pistacchio tostato e salsa allo zafferano

150 Crunchy roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con °salmone crudo e philadelphia, guarniti con °salmone scottato, granelle di tempura e salsa teriyaki

151 Maguro roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con °tonno e philadelphia, guarniti con °tonno, granelle di tempura e salsa teriyaki

### 152 Salmon style roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con °salmone, latte concentrato

### 153 Affumicato roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con \*surimi e avocado, guarniti con °salmone affumicato e salsa al tartufo

### 154 Salmone tartufo roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, farciti con philadelphia salmone affumicato e tartufo

### 155 Ebi flo roll



€ 15,00

Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, maionese, guarniti con fiori di zucca in tempura, tartare di °salmone, \*ikura e salsa teriyaki

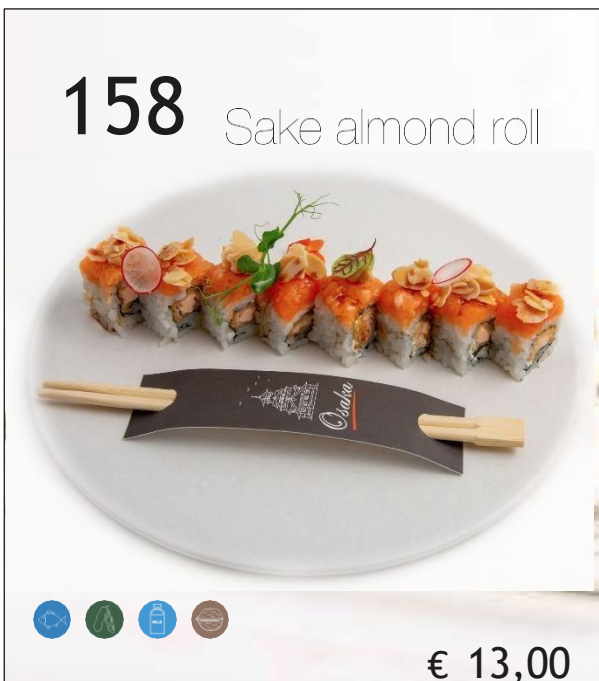
156 Mango chili roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con °salmone e mango, guarniti con °salmone scottato maionese, salsa chili e salsa teriyaki

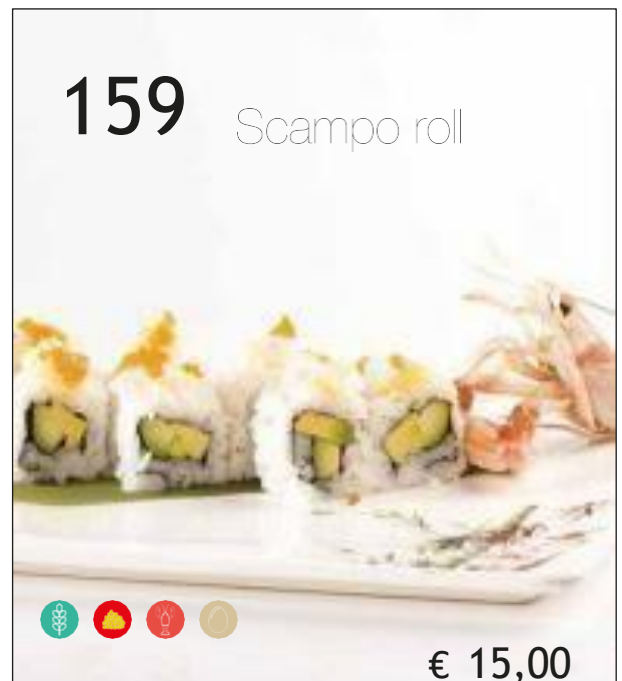
158 Sake almond roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con salmone fritto e philadelphia, guarniti con tartare di °salmone, scaglie di mandorle tostate e salsa teriyaki

159 Scampo roll



€ 15,00

Roll di riso farciti con salmone fritto e philadelphia, guarniti con scampi, tobiko, salsa mango e granelle di tempura.

### 161 Rainbow roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, maionese, guarniti con °pesce misto e avocado con salsa teriyaki

### 163 Capasanta roll



€ 15,00

Roll di riso farciti con gamberi fritti, mionese, avocado, guarniti con capesante scottate, tobiko e salsa allo zafferano.

164 Dragon roll



€ 12,00

Roll di riso farciti con gamberi in tempura e maionese, guarniti con avocado, surimi piccante, tobiko, salsa teriyaki

166 Ebiten plus roll



€ 13,00

Roll di riso farciti con \*gamberi in tempura, maionese, guarniti con °salmone scottato, pasta kataifi e salsa teriyaki

167 Crab miura roll



€ 12,00

Roll di riso farciti con °salmone cotto, insalata e maionese, guarniti con tartare di \*surimi, tobiko, pasta kataifi e salsa teriyaki

### 169 Amazing rol



€ 16,00

Roll di riso farciti con salmone fritto, philadelphia, guarniti con salmone, gamberi cotti e ikura

### 170 Crazy rol



€ 13.00

Roll di riso farciti con gamberi fritti, maionese, guarniti con salmone e tartaredi salmone piccante (tobiko)

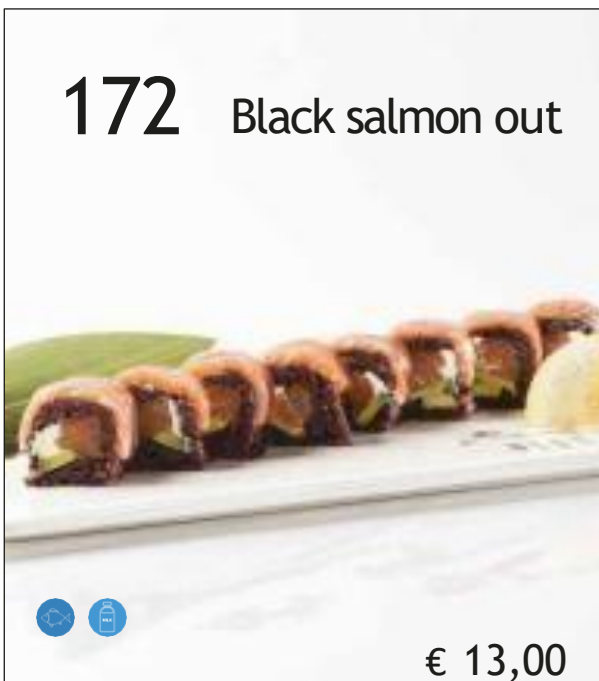
171 Zaffy rol



€ 13,00

Roll di riso venere farciti con \*gamberi in tempura, maionese, guarniti con °salmone crudo, scaglie di mandorle e salsa zafferano

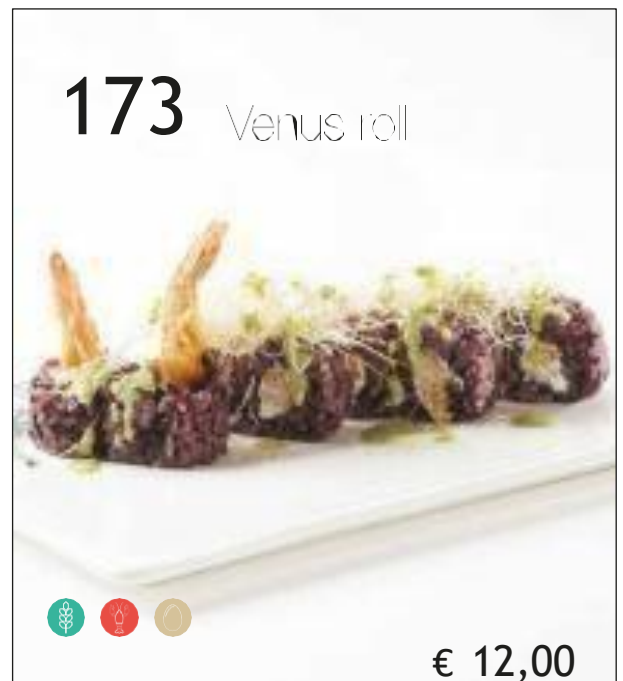
172 Black salmon out



€ 13,00

Roll di riso venere farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone crudo

173 Venus roll



€ 12,00

Roll di riso venere farciti con \*gamberi in tempura e maionese, guarniti con pasta kataifi e salsa rucola

### 174 Almond roll



€ 12,00

Roll di riso venere farciti con \*gamberi fritti, maionese, guarniti con philadelphia scaglie di mandorle e salsa teriyaki

### 175 Ebi surimi roll



€ 13,00

Roll di riso venere farciti con \*gamberi in tempura e maionese, guarniti con \*surimi piccante e salsa teriyaki

### 176 Philadelphia plus roll



€ 13,00

Roll di riso venere farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con °salmone piccante, maionese, \*tobiko e maionese piccante

**177** Black salmon roll



Roll di riso venere farciti con °salmone, philadelphia, avocado, guarnite con salmone scottato, granelle di pistacchio e maionese piccante.

179

Lobster rol (4pezzi)



€ 10,00

Roll di riso farciti con insalata, gamberi fritti, philadelphia, guarniti tobico. astice e salsa teriyaki

# 180

### Chicken Spicy roll (8pezzi)



€ 12,00

Roll di riso farcito con pollo fritto, philadelphia, insalata guarnite con sesamo e salsa age.

**182** Filetto di manzo



€ 15,00

Filetto di manzo alla piastra aromatizzato con wasabi fresco, aglio, daikon e erba cipollina

**184** Ostrica (1 pezzo)



€ 5,00

Ostrica cotta con salsa dello chef

### 186 Ebi tempura



€ 12,00

\*Gamberoni fritti in tempura

### 187 Tempura moriwase



€ 10,00

\*Gamberoni e verdure fritti in tempura

### 188 Yasai tempura



€ 6,00

Verdure miste fritte in tempura



Chele di \*granchio fritte



Bocconcini di \*pollo fritti

**192** Chicken furai



€ 7,00

Cotoletta di \*pollo impanata

**193** Korokke



€ 6,00

\*Crocchette di pesce e patate

**194** Ebi furai



€ 10,00

\*Gamberi impanati e fritti

**195** Aneli cipolla



€ 6,00

\*Anelli di cipolla impanati e fritti

**196** Spiedini di pollo



€ 10,00

Spiedini di \*pollo alla griglia con salsa thai

**197** Spiedini ebi



€ 10,00

Spiedini di \*gamberi alla griglia

**198** Ebi shioyaki



max 2 porzioni € 12,00

\*Gamberoni alla griglia

**199** Suzuki shioyaki



€ 10,00

\*Branzino alla griglia

**200** Sake shioyaki



€ 10,00

°Salmone alla griglia

### 201 Sake tataki



€ 12,00

°Salmone, con semi di sesamo e salsa ponzu

### 202 Sake inoyaki

€ 6,00



°Salmone cotto al vapore farcito con purea di patate, e salsa tonkatsu

### 203 Tori teriyaki



€ 8,00

° Pollo alla griglia con salsa teriyaki

### 204 Ika shioyaki



€ 8,00

\*Calamari alla griglia con salsa teriyaki

**205** Miso shiru



€ 2,50



Zuppa di soia con alghe e tofu

**206** Osu mashi



€ 3,50



Zuppa con \*gamberi, \*surimi, alghe wakame e uova

**207** Zuppa di pollo



€ 3,50



Zuppa con pollo e mais

**208** Zuppa agropiccante



€ 3,50



Zuppa agropiccante con pollo e verdure

### 209 Tori don



€ 8,00

Pollo teriyaki con riso bianco

### 210 Riso bianco



€ 2,50

Riso bianco cotto al vapore, con semi di sesamo

### 211 Riso al curry



€ 5,00

Riso al curry, saltato con verdure e uova, pollo.

**212** Riso con salmone



€ 5,00

Riso saltato con °salmone, verdure e uova

**213** Riso ala cantonese



€ 5,00

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

**214** Riso con gamberi



€ 5,00

Riso saltato con \*gamberi, verdure e uova

**215** Riso con verdure



€ 4,00

Riso saltato con verdure e uova

### 216 Spaghetti di soia piccanti



€ 6,00

Spaghetti di soia piccanti, saltati con carne di pollo e peperoni

### 217 Spaghetti di soia con gamberi



€ 6,00

Spaghetti di soia saltati con \*gamberetti e verdure

### 218 Spaghetti di soia con verdure



€ 6,00

Spaghetti di soia saltati con verdure

### 219 Spaghetti di riso con verdure



€ 6,00

Spaghetti di riso saltati con \*gamberi, verdure e uova

**220** Spaghetti di riso con gamberi



€ 6,00

Spaghetti di riso saltati con \*gamberi, verdure e uova

**221** Yaki udon



€ 8,00

Spaghetti udon con \*gamberi verdure, uova con salsa giapponese

**222** Yaki soba



€ 7,00

Spaghetti di grano saraceno con \*gamberi, verdure e uova

### 223 Yaki udon



€ 8,00

Spaghetti udon con \*manzo, verdure, uova con salsa giapponese

### 224 Spaghetti alla piastra



€ 8,00

Spaghetti di grano saltati con \*frutti di mare, verdure e uova

### 225 Miso ramen manzo



€ 9,00

Spaghetti di grano in brodo, con alghe, \*manzo, \*surimi, \*naruto, uova e verdure

### 226 Miso ramen mare



€ 9,00

Spaghetti di grano in brodo, con alghe, °pesce misto, \*surimi, naruto, uova e verdure

**227** Pollo piccante



€ 8,00

\*Pollo saltato con verdure e salsa chily

**228** Pollo bambù  
e funghi



€ 8,00

\*Pollo saltato con bambù e funghi shitake

**229** Pollo alle mandorle



€ 8,00

\*Pollo saltato con bambù e mandorle

**230** Pollo al curry



€ 8,00

\*Pollo saltato con bambù, cipolla e curry

### 231 Pollo alla piastra



€ 8,00

\*Pollo saltato con verdure e servito alla piastra

### 232 Anatra all'arancia



\*Anatra all'arancia

€ 8,00

### 233 Anatra croccante



€ 8,00

\*Petto d'anatra arrosto

**234** Vitello con bambù  
e funghi



€ 9,00

\*Vitello saltato con bambù e funghi

**235** Vitello in salsa chili



€ 9,00

\*Vitello saltato con verdure miste e salsa chili

**236** Vitello alla piastra  
con verdure



€ 9,00

\*Vitello saltato con verdure miste servito sulla piastra

**237** Vitello al curry



€ 9,00

\*Vitello saltato con bambù, cipolle e salsa al curry

**238** Gamberi con  
bambù e funghi



€ 9,00

\*Gamberi saltati con bambù e funghi shitake

**239** Gamberi in salsa  
piccante



€ 9,00

\*Gamberi saltati con verdure e salsa piccante

**240** Gamberi sale e pepe



€ 9,00

\*Gamberi saltati con salsa sale e pepe

**241** Gamberi alla piastra con verdure



€ 9,00

\*Gamberi saltati con verdure e serviti sulla piastra

**242** Gamberi al curry



€ 9,00

\*Gamberi saltati con verdure e salsa al curry

### 243 Onabe vitello e verdure



€ 9,00

Vitello e verdure saltati e serviti nella tradizionale pentola Piccante 🌶️

### 244 Onabe pollo e verdure



€ 9,00

Pollo e verdure saltati e serviti nella tradizionale pentola piccante 🌶️

### 245 Onabe Gamberi e verdure



€ 9,00

\*Gamberi e verdure saltati e serviti nella tradizionale pentola piccante 🌶️

**246** Funghi e bambù saltati



€ 4,00

Funghi shitake e germogli di bambù saltati

**247** Verdure di stagione



€ 4,00

Verdure di stagione saltate con funghi shitake

Sono disponibili dolci di pasticceria fresca serviti al carrello,  
chiedere al personale di servizio

€ 6,50



E' disponibile anche una lista di gelati e dolci monoporzione Bindi  
chiedere al personale di servizio

## ELENCO 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. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 <p><b>Cereali contenenti glutine</b> 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><b>Frutta a guscio</b> 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><b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei</p>	 <p><b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano</p>
 <p><b>Uova</b> e prodotti a base di uova</p>	 <p><b>Senape</b> e prodotti a base di senape</p>
 <p><b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> 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><b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p><b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi</p>	 <p><b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro</b> in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p><b>Soia e prodotti a base di soia</b> 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 stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p><b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini</p>
 <p><b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</b> tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattiolio</p>	 <p><b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi</p>

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(\*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(\*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes labeled with (\*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

 Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di TOBIKO, IKURA, alimenti che contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.