

HIRO 広
japanese restaurant

ALL YOU CAN EAT



La nostra filosofia

Il nostro obiettivo è quello di offrirvi piatti distintivi e delicati, cucinati con ingredienti di assoluta qualità, realizzati secondo i principi basilari della cucina giapponese e asiatica. L'interpretazione dei nostri chef si concretizza nella scelta dei migliori ingredienti per creare una combinazione unica che sia piacevole alla vista e al palato.

Il nostro menù riflette la migliore selezione di pesce e ingredienti stagionali per ottenere un risultato impareggiabile, proponendovi piatti giapponesi autentici o dal gusto orientale.

Prima di gustare ed assaporare un piatto ne ammirerai la perfetta combinazione di colori degli ingredienti, che si fondono perfettamente tra loro esaltando e valorizzando la loro freschezza.



Dove siamo

RHO (MI)
Via Giacomo Matteotti, 95

MAZZO DI RHO (MI)
Via San Pietro, 16

CASSANO MAGNAGO (VA)
Via Alcide De Gasperi, 12

GALLARATE (VA)
Via Monte San Martino, 62

GAZZADA SCHIANNO (VA)
Via Gallarate, 38

Formula All You Can Eat

A CENA TUTTI I GIORNI

23,00 €

BEVANDE, CAFFÈ, AMARO E DOLCI SONO ESCLUSI

Vi offriamo l'ananas o il gelato fritto
che potrete richiedere al tavolo alla fine del pasto.

Bambini

I bambini fino a 130 cm pagano 13,00 €.

I bambini oltre i 130 cm pagano a prezzo pieno.

I bambini fino a 3 anni gratis.

Consigli e Regole

Il cibo è vita, non sprecarlo, per questo i piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, verranno addebitati sul conto. Ordina sempre in modo responsabile.

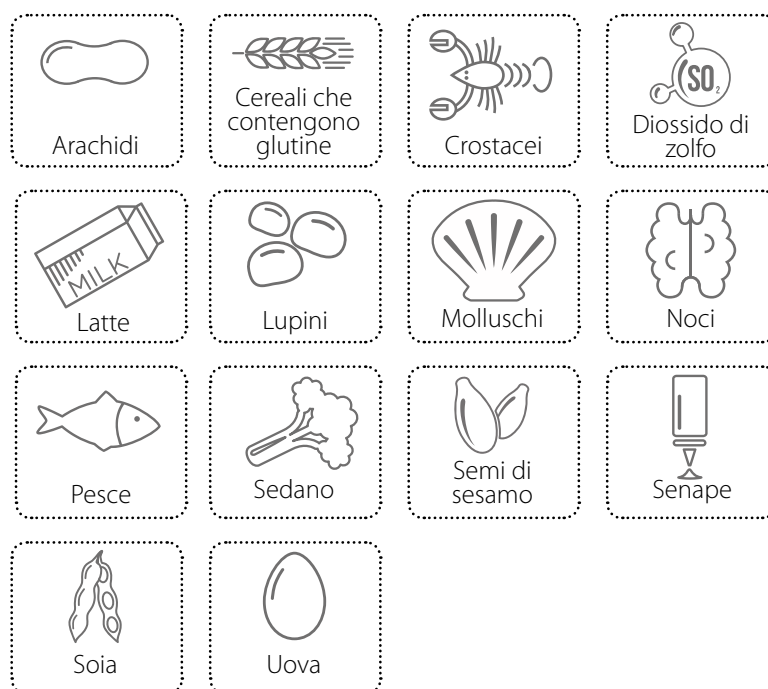
Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

Allergeni

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Allergeni presenti



Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Usuzukuri

Carpacci

001 Tartare di salmone



Usuzukuri

Carpacci



002 Tartare di tonno



003 Tris di tartare
Branzino, tonno, salmone



004 Carpaccio di salmone



005 Carpaccio misto
2 fette di branzino, 2 fette di tonno,
2 fette di salmone



Nighiri

Sushi (2 pezzi)



006 Nighiri Salmone
Polpetta di riso ricoperta da salmone



007 Nighiri Branzino
Polpetta di riso ricoperta da branzino



008 Nighiri Tonno
Polpetta di riso ricoperta da tonno



009 Nighiri Gamberi
Polpetta di riso ricoperta da gambero cotto





010 Nighiri Amaebi

Polpetta di riso ricoperta da gambero crudo



011 Nighiri Anguilla

Polpetta di riso ricoperta da anguilla



012 Nighiri Polipo

Polpetta di riso ricoperta da polipo



Nighiri

Sushi (2 pezzi)



013 Nighiri Speciale

Salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi



014 Sushi Hiro Style

Gambero fritto, philadelphia, avvolto da salmone con sopra pasta kataifi e salsa teriyaki



Sushi

Pesce crudo con riso



015

Barca speciale

8 uramaki, 6 gunkan, 5 nigiri,
10 sashimi, 2 scampi



Sushi

Pesce crudo con riso



016 Barca grande



12 sashimi, 8 nigiri, 8 uramaki,
2 gunkan, 2 scampi



017 Barca piccola



7 sashimi, 6 nigiri, 4 uramaki,
1 gunkan, 1 scampo

Sushi

Pesce crudo con riso



018 Onigiri



Polpetta di riso ripiena di spicy salmon e guarnita con salsa teriyaki



019 Hamburger sushi



Riso, salmone spicy (piccante) ricoperto da avocado e pasta kataifi



020 Sushi Moriawase



5 nighiri, 4 hosomaki



021 Sushi Sashimi Moriawase



7 sashimi, 5 nighiri, 4 hosomaki

Sashimi

Pesce crudo

022

Sashimi Moriawase

Sashimi misto



Sashimi

Pesce crudo



023

Sake Sashimi

Sashimi salmone



024

Maguro Sashimi

Sashimi tonno



Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)

025 Gunkan Black Philadelphia

Polpetta di riso venere, ricoperto da philadelphia epasta kataifi



Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



026

Gunkan Black Spicy

Polpetta di riso venere ricoperta da salmone spicy (piccante)



027

Gunkan Tobiko

Polpetta di riso avvolto da alga nori ricoperta da uova di pesce volante



028

Gunkan Miura

Polpetta di riso ricoperta da salmone cotto e philadelphia



029

Gunkan Bianco

Polpetta di riso ricoperta da philadelphia e pasta kataifi



Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



030

Gunkan Salmone

Polpetta di riso ricoperta da tartare di salmone piccante, avvolta da alga



031

Gunkan Special Salmon

Polpetta di riso ricoperta da salmone e salmone spicy (piccante)



032

Gunkan Philadelphia

Polpetta di riso ricoperta da salmone e philadelphia



Temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)

033

California

Surimi, avocado, maionese



Temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)



034 Sake Avocado
Salmone, avocado



035 Maguro Avocado
Tonno, avocado



036 Ebiten
Gambero fritto, maionese



037 Miura
Salmone alla griglia, philadelphia



Temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)



038 Yellow Salmon



Riso bianco, salmone, avocado, avvolto da sfoglia di soia



039 Yellow Ebi



Tempura di gamberi, avocado, philadelphia e avvolto da sfoglia di soia



040 Pink Miura



Riso venere, salmone grigliato, philadelphia, avvolto da sfoglia di soia



041 Pink Ebi



Riso venere, gambero fritto, philadelphia, avvolta da sfoglia di soia

Hosomaki

Involantino di riso con alga esterna (8 pezzi)



042 Hosomaki Sake
Salmone



043 Hosomaki Tekka
Tonno



044 Hosomaki Avocado
Avocado



045 Hosomaki Ebi
Gambero cotto



Hosomaki

Involentino di riso con alga esterna (8 pezzi)



046 Hosomango

Riso fritto con philadelphia e mango



047 Hosom Fragola

Riso fritto, philadelphia con sopra fragole



048 Hosom Spicy Salmon

Riso fritto con salmone piccante



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

049

Mandorle Roll

Salmon e grigliato, avocado,
philadelphia con sopra
scaglie di mandorle



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



050 Ebi fresh roll



Tempura di gamberi, guarniti con salmone, philadelphia e pasta kataifi



051 Salmon fresh roll



Salmone spicy e guarniti con salmone e philadelphia

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



052

Happy Roll

Salmone, philadelphia e pasta kataifi



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



053

Sake Special

Salmone, avocado, philadelphia



054

Miura Maki

Salmone alla griglia, philadelphia



055

Ebiten

Gamberi fritti, maionese, tobiko
e pasta kataifi



056

Anacardi Roll

Gamberi fritti, avocado, con polvere
di anacardi



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



057

Star Roll

Gamberi fritti, maionese
e polvere di tempura



058

Tiger Roll

Gamberi fritti con maionese, avvolti
da salmone



059

Avocado Roll

Gamberi fritti, avocado e maionese



060

Rainbow Roll

Misto di pesce avvolto da tonno,
avocado, salmone



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



061 Special Roll



Gamberi fritti, maionese, salmone piccante e pasta kataifi



062 Hiro Maki



Tonno, philadelphia, avocado, avvolto da salmone



063 Miura Special



Salmone alla griglia, philadelphia, avvolto da salmone e avocado



064 Uramaki Moriawase



Misto pesce e avocado

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



065 Sake Avocado
Salmone, avocado



066 Maguro Avocado
Tonno, avocado



067 Spicy Tuna
Tonno piccante, maionese e tobiko



068 Spicy Salmon
Salmone piccante, maionese e tobiko



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



069

California

Surimi, avocado, maionese



070

Motorola

Gamberi, maionese, avvolti da tonno e salmone con pasta kataifi



071

Angel Roll

Gamberi fritti, philadelphia, tobiko e polvere di tempura



072

Sake fritto

Philadelphia, salmone, tobiko e polvere di tempura (6 pezzi)



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

073

Black mandorle roll



Salmone grigliato, avocado, philadelphia,
guarnito con scaglie di mandorle



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



074 Black Ebiten



Rotolo con riso venere, tempura di gamberi e pasta kataifi



075 Black Happy



Rotolo con riso venere, salmone, philadelphia e pasta kataifi

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



076

Black Special



Rotolo con riso venere, tempura di gamberi, ricoperto con spicy salmon (piccante) e pasta kataifi



077

Black Tiger roll



Tempura di gamberi con maionese, guarniti con salmone e pasta kataifi

cucina
orientale

101 Polipo e Rucola



Salad

Insalata



102 Wakame Salad

Insalata di alghe



103 Japanese Salad

Insalata di alghe piccanti



105 Yasai Salad

Insalata mista



104 Kaisen Salad

Insalata con misto di salmone, pesce bianco e gamberi cotti



106 Tako Salad

Insalata di polpo con surimi e gamberetti





107

Misoshiru

Zuppa di soia con alghe e tofu



108

Zuppa pechinese

Zuppa con tofu, uova, pollo, surimi,
in salsa agropiccante



Zensai

Antipasti



109 Edamame
Fagioli di soia verdi bolliti



110 Harumaki
Involtino giapponese (5 pezzi)



111 Pane giapponese
Pane giapponese al vapore (2 pezzi)



112 Pane dolce
Pane dolce cotto al vapore con crema all'uovo (2 pezzi)





113

Stick di gamberi

Gamberetti avvolti da pasta sfoglia
in salsa orange



114

Chele di granchio - 2 pz.



115

Polpette di surimi - 2 pz.

Misto di pesce



116 Zuppa con ramen

Zuppa di ramen con gamberi, uova, naruto, (rotellina di pesce misto con erbe aromatiche)



Primi piatti



117 Spaghetti di riso con gamberi   
Spaghetti di riso saltati con uova, carote, zucchini e gamberi



118 Spaghetti di riso con verdure  
Spaghetti di riso saltati con uova, carote e zucchini



119 Spaghetti di soia con gamberi  
Spaghetti di soia saltati con carote, zucchini e gamberi



120 Spaghetti di soia con verdure 
Spaghetti di soia saltati con carote e zucchini

Primi piatti



121

Yaki Udon



Pasta saltata con uova, carote, zucchini e gamberi



122

Yaki Soba



Pasta di grano saraceno saltata con uova, carote, zucchini e gamberi



123

Gnocchi di riso



Gnocchi di riso con verdure e gamberi

Primi piatti



124

Riso con gamberi

Riso con carote, zucchine, uova e gamberi



125

Riso alla cantonese

Riso con uova, piselli e prosciutto cotto



126

Riso venere

con verdure, gamberi e uova



Primi piatti



127 Ebi Shumai
Ravioli di gamberi al vapore (4 pezzi)
(Nel ripieno è presente anche carne)



128 Ravioli cristallo
Ravioli di gamberi



129 Gioza
Ravioli di carne al vapore (4 pezzi)



130 Ravioli di verdure
Ravioli di verdure (4 pezzi)



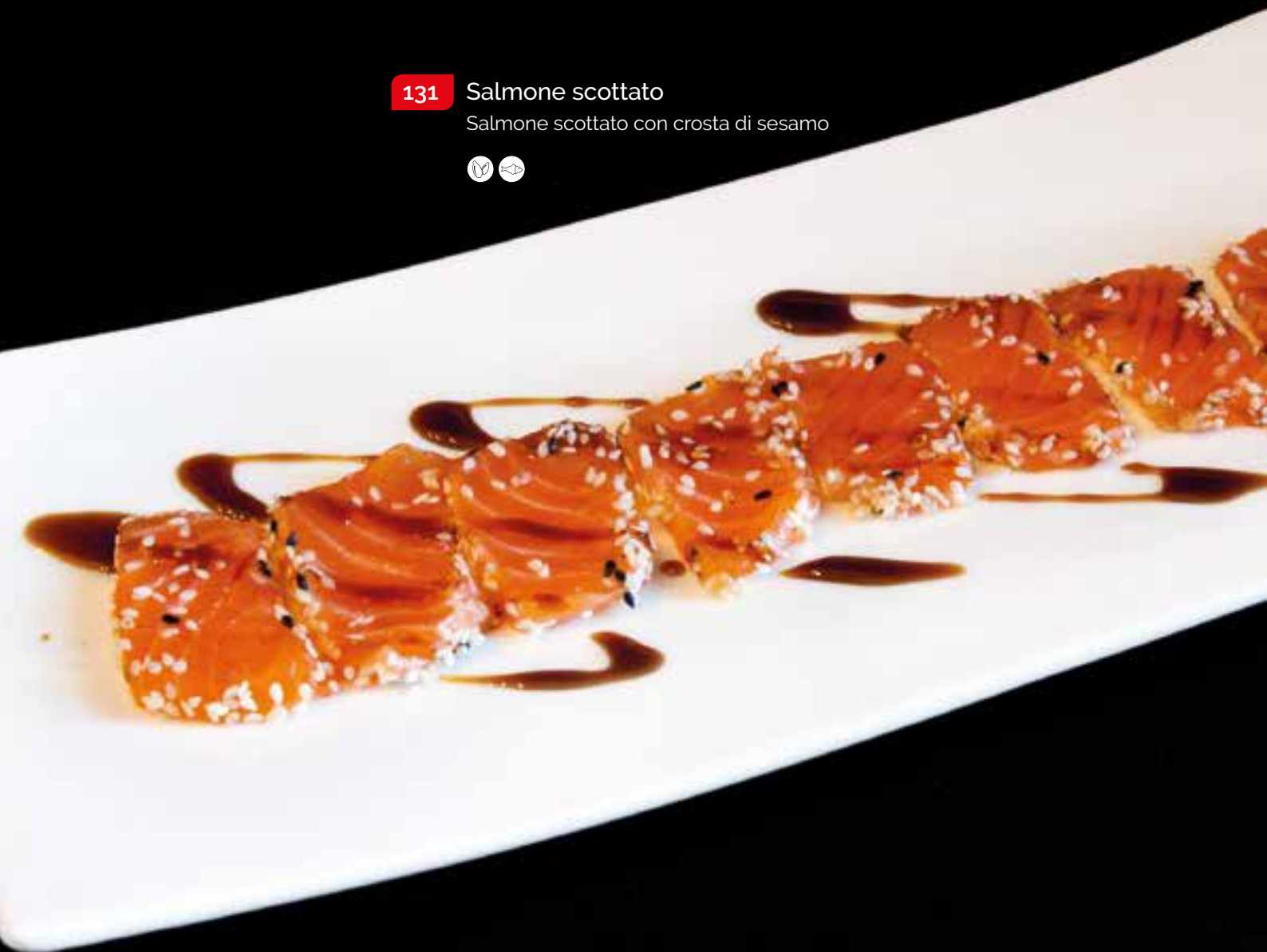
Teppanyaki

Piatti alla piastra

131

Salmone scottato

Salmone scottato con crosta di sesamo



Teppanyaki

Piatti alla piastra



132 Carpaccio scottato
Misto di pesce scottato



133 Manzo scottato



134 Manzo scottato con
rucola e grana



Agemono

Fritto



135

Ebi Tempura
Gamberi



Agemono

Fritto



136 Yasai Tempura
Zucca, patate dolci, zucchine e carote



138 Calamari fritti



139 Patatine fritte



137 Pollo fritto



140 Fiori di zucca
Tempura di fiori di zucca ripieni
con tartare di gamberi



Secondi piatti

141 Gamberi kataifi - 2 pz.
Gamberi avvolti da pasta kataifi



Secondi piatti



142 Gamberoni sale e pepe



143 Gamberi sale e pepe



144 Gamberi Thai

Gamberi con zucchine, carote, peperoni e salsa thai



Secondi piatti



145 Gamberi piccanti
Gamberi saltati con peperoncini



146 Gamberi bambù e funghi



147 Gamberi al limone
Gamberi con salsa al limone



148 Calamari piccanti
Calamari saltati con peperoni, cipolla



Secondi piatti



149

Misto mare



Calamari e gamberi saltati, surimi
e verdure miste



150

Pollo alla thailandese



Pollo con zucchine, carote e salsa thai



151

Pollo e patate

Secondi piatti



152 Pollo alle mandorle e funghi



153 Pollo bambù e funghi



154 Pollo al limone



155 Pollo in agrodolce

Pollo infarinato fritto con salsa agrodolce, piselli



Secondi piatti



156 Manzo grana e rucola



157 Manzo con patate

Secondi piatti



158 Manzo piccante
Peperoncino piccante e cipolla



159 Anatra in salsa agrodolce

Secondi piatti



160 Coscia d'anatra frita



161 Anatra all'arancia
Anatra con salsa di arancia



162 Anatra bambù e funghi
Bambù, funghi, carote e zucchine

Secondi piatti



163 Patate sale e pepe



164 Salmone alla piastra



165 Branzino alla piastra



166 Grigliata di gamberoni



Secondi piatti



167 Spiedini di gamberi



168 Spiedini di pollo



169 Spiedini di salsiccia

Secondi piatti



170 Spiedini di seppie



171 Pak-choi
Verdure saltate cinesi



172 Germogli di soia



Secondi piatti



173 Mini wok di pollo

Mini wok di pollo con verdure miste e funghi (piccante)



174 Mini wok benessere

Mini wok con broccoletti e carote (piccante)

Lista Vini

Spumanti e Prosecco

Cuvée Spumante Extra Dry - Veneto - Bedin <i>Profumo intenso e fruttato. Sapore armonico con retrogusto amarognolo e delicato.</i>	13,00 €
Prosecco Valdobbiadene Docg - Veneto - La Farra <i>Bollicine finissime e persistenti. Profumo fresco e fruttato con sentore di mela, pesca e note di fiori di glicine e d'acacia. Sapore armonioso ed eccellente sapidità.</i>	16,00 €

Vini Bianchi

Gewurztraminer Doc Uve Bio - Trentino - Cantina Toblino <i>Aromatico il profumo, fine, persistente, speziato, con note di pompelmo, pesca matura con note di rosa, fiori e miele. In bocca è morbido ed equilibrato, di buona struttura e con persistenza aromatica intensa.</i>		18,00 €
Muller Thurgau Doc - Trentino - Cantina Toblino <i>Esprime intense ed eleganti sensazioni varietali, con note aromatiche piacevolmente vegetali. Sapore asciutto, fresco e di buona persistenza.</i>		16,00 €
Ribolla Gialla Collio - Friuli - Cantina Zuffi <i>Colore giallo paglierino scarico. Profumo floreale e fragrante, elegante e raffinato. Gusto secco, ingresso in bocca elegantemente citrino, di ottima beva.</i>		18,00 €
Pinot Grigio Doc - Friuli - Antonutti <i>Vino fresco dalle lievi note floreali iniziali seguite da spiccate sensazioni fruttate. Colore paglierino dai riflessi che preannunciano il profumo di ginestra gialla.</i>		15,00 €
Chardonnay Frizzante Igt - Piemonte - La Smilla <i>Spuma vivace. Al naso si presenta leggero, profumo caratteristico. Al palato risulta asciutto o abboccato, vellutato, morbido, armonico.</i>		13,00 €
Pecorino di Offida Docg Uve Bio Vegano - Marche - Vagnoni Molina <i>Aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità.</i>		15,00 €
Falanghina del Taburno Dop - Campania - Fontanavecchia <i>Sentori netti e piacevoli di pesca bianca. Al gusto: ottimo all'intensità e persistente ed eccellente in finezza.</i>		17,00 €



Biologico Vegano



Tre Bicchieri GAMBERO ROSSO

Lista Vini

Vini Rossi

Morellino di Scansano Docg Uve Bio Vegano - Toscana - La Selva <i>Profumi fragranti di fiori e frutti rossi con piacevoli note di ciliegia e amarena. Al palato rivela morbidi tannini e buona persistenza.</i>	 	18,00 €
Valpolicella Classico Superiore Doc - Veneto - Salgari <i>Frutti rossi, rifinito da un'intensa speziatura, al palato possiede una bella articolazione da cui emerge un frutto vivace.</i>		20,00 €
Chianti Docg - Toscana - Il Lebbio <i>Ampio e intenso, sentori di frutti rossi di bosco e spezie. Giustamente tannico, di corpo ma morbido ed elegante.</i>		14,00 €
Cabernet Sauvignon Doc Friuli Grave - Friuli - Antonucci <i>Fragranze di frutta rossa, con l'affinamento gli aromi ceduti dal legno risultano: la vaniglia e il caffè.</i>		16,00 €

Vini al Calice & Sfusi

Calice Muller Thurgau	5,00 €
Calice Rosso - Morellino di Scansano Docg Uve Bio Vegano	4,50 €
Calice Prosecco - Cuvée Spumante Extra Dry	4,50 €
Calice Chianti Docg	4,00 €
1/4 Litro Vino sfuso bianco - Frizzante	3,50 €
1/2 Litro Vino sfuso bianco - Frizzante	6,00 €
1 Litro Vino sfuso bianco - Frizzante	10,00 €

Bevande e Caffetteria

Birre

Heineken (660 ml)	5,00 €
Asahi (500 ml)	5,00 €
Sapporo (500 ml)	5,00 €
Sapporo (650 ml)	6,50 €
Tsingtao (650 ml)	5,00 €

Sake

Sake piccolo	4,00 €
Sake medio	7,00 €

Bevande

Acqua (<i>trattata</i> 750 ml)	2,50 €
Acqua Levissima (750 ml)	3,00 €
Acqua Levissima (1/2 L)	2,00 €
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tè limone)	2,50 €
Thè verde	3,00 €

Caffetteria

Caffè	1,00 €
Caffè corretto, Hag	2,00 €

Liquori

Liquore alla prugna, Limoncello	3,00 €
Liquore, Amaro, Grappa	3,00 €

Desserts

Desserts



Profiterol scuro 5,00 €

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato



Millefoglie 4,00 €

Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera



Piramide al cioccolato 5,00 €

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao



Coppa crema catalana 6,00 €

Crema ricoperta di zucchero caramellato



Coppa creme brulée e frutti di bosco 6,00 €

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello



Coppa Tiramisù 5,00 €

Pan di spagna inzuppato al caffè con gelato semifreddo allo zabaione e caffè decorato con spolvero di cacao

Desserts



Tartufo bianco

4,50 €

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa



Tartufo classico

4,50 €

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato decorato con granella di nocciole e cacao



Tartufo nocciola

4,50 €

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa



Semifreddo alle mandorle

5,00 €

Gelato semifreddo alle mandorle decorato con mandorle di Sicilia tostate.



Semifreddo al torroncino

5,00 €

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciola pralinate



Soufflé al pistacchio

5,00 €

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido

Desserts



Cocco ripieno

Noce di cocco ripiena
con gelato al cocco

6,00 €



Coppa mandorle e cioccolato

Gelato di mandorle,
mescolato con salsa di
cioccolato e decorato con
mandorle caramellate

5,00 €



Coppa crema e pistacchio

Coppa gelato alla crema
e al pistacchio variegato
al cioccolato, decorata
con pistacchi pralinati

5,00 €



Mochi giapponese 3 pz.

1 mochi al sesamo, 1 mochi di
soia e 1 mochi agli arachidi

4,50 €



Cip Ciok

Gelato al cioccolato

3,50 €



Hip Hop

Gelato alla fragola

3,50 €



Twitty

Gelato al fior di latte

3,50 €

KIRO 七
japanese restaurant