

KIRO 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 PRANZO
dal Lunedì al Venerdì
(esclusi festivi)

13,00 €

BEVANDE, CAFFÈ, AMARO
E DOLCI SONO ESCLUSI

Vi offriamo l'ananas che potrete
richiedere al tavolo alla fine
del pasto.

A PRANZO
il Sabato, la Domenica
ed i festivi

15,00 €

BEVANDE, CAFFÈ, AMARO
E DOLCI SONO ESCLUSI

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

I piatti contrassegnati con il pallino rosso (●)
sono ordinabili 1 sola porzione a persona.

Bambini

I bambini fino a 130 cm pagano 8,00 €.

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.

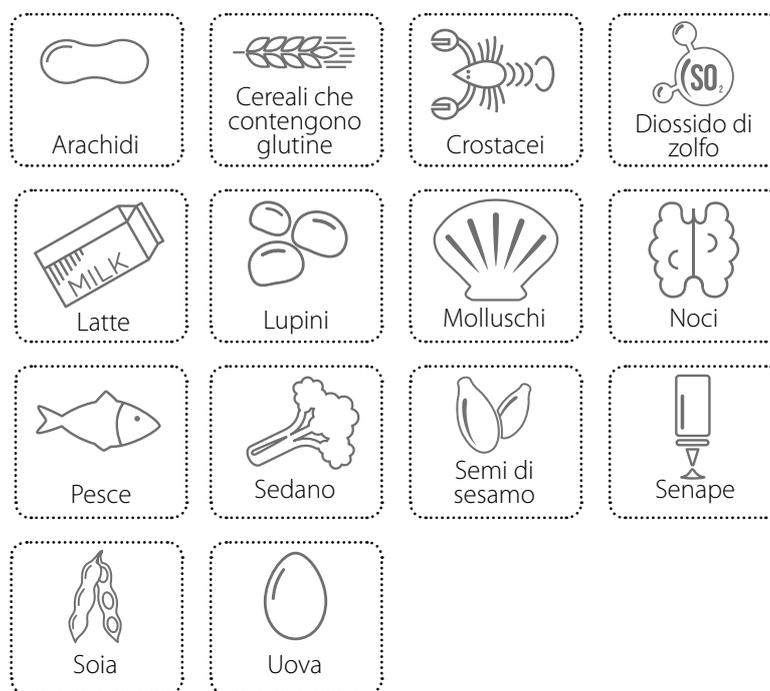
Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.

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 ●



● Ordinabile 1 porzione a persona

Usuzukuri

Carpacci



004 Carpaccio di salmone ●  

● Ordinabile 1 porzione a persona

Nighiri

Sushi (2 pezzi)

014 Sushi Hiro Style ●

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



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



Sushi

Pesce crudo con riso

020 Sushi Moriawase
5 nighiri, 4 hosomaki



Sashimi

Pesce crudo



018

Onigiri



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



023

Sake Sashimi



Sashimi salmone

● Ordinabile 1 porzione a persona

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)



029 Gunkan Bianco
Polpetta di riso ricoperta da philadelphia e salsa teriyaki



027 Gunkan Tobiko
Polpetta di riso avvolto da alga nori ricoperta da uova di pesce volante



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)



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

Involentino 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

Involantino di riso con alga esterna (8 pezzi)



046 Hosomango

Riso fritto con philadelphia e mango



047 Hosomangiola

Riso fritto, philadelphia con sopra fragole



048 Hosomangiolo

Riso fritto con salmone piccante

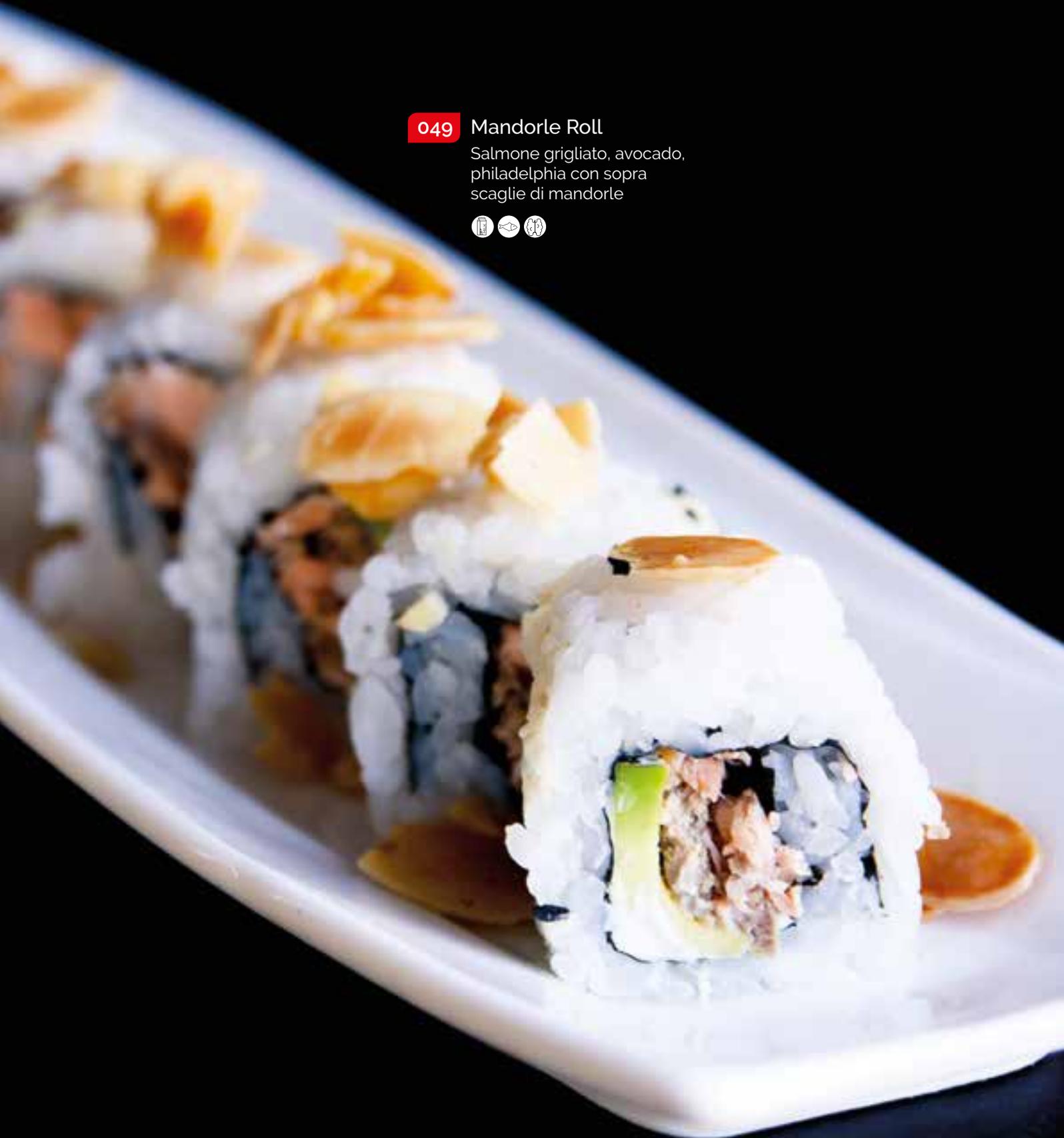


Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)

049 Mandorle Roll

Salmone 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



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



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

Salad

Insalata

104 Kaisen Salad

Insalata con misto di salmone, pesce bianco e gamberi cotti



Salad

Insalata



101 Polipo e Rucola ●



102 Wakame Salad
Insalata di alghe



103 Japanese Salad
Insalata di alghe piccanti



105 Yasai Salad
Insalata mista



106 Tako Salad
Insalata di polpo con surimi e gamberetti



● Ordinabile 1 porzione a persona

Zuppe



107 Misoshiru
Zuppa di soia con alghe e tofu



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



110

Harumaki

Involtilno giapponese (5 pezzi)



Zensai

Antipasti



109 Edamame
Fagioli di soia verdi bolliti



111 Pane giapponese
Pane giapponese al vapore (2 pezzi)



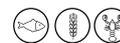
114 Chele di granchio - 2 pz.



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



115 Polpette di surimi - 2 pz.
Misto di pesce



117

Spaghetti di riso con gamberi

Spaghetti di riso saltati con uova, carote e zucchine e gamberi



Primi piatti



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



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



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



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)



129 Gioza

Ravioli di carne al vapore (4 pezzi)



130 Ravioli di verdure

Ravioli di verdure (4 pezzi)



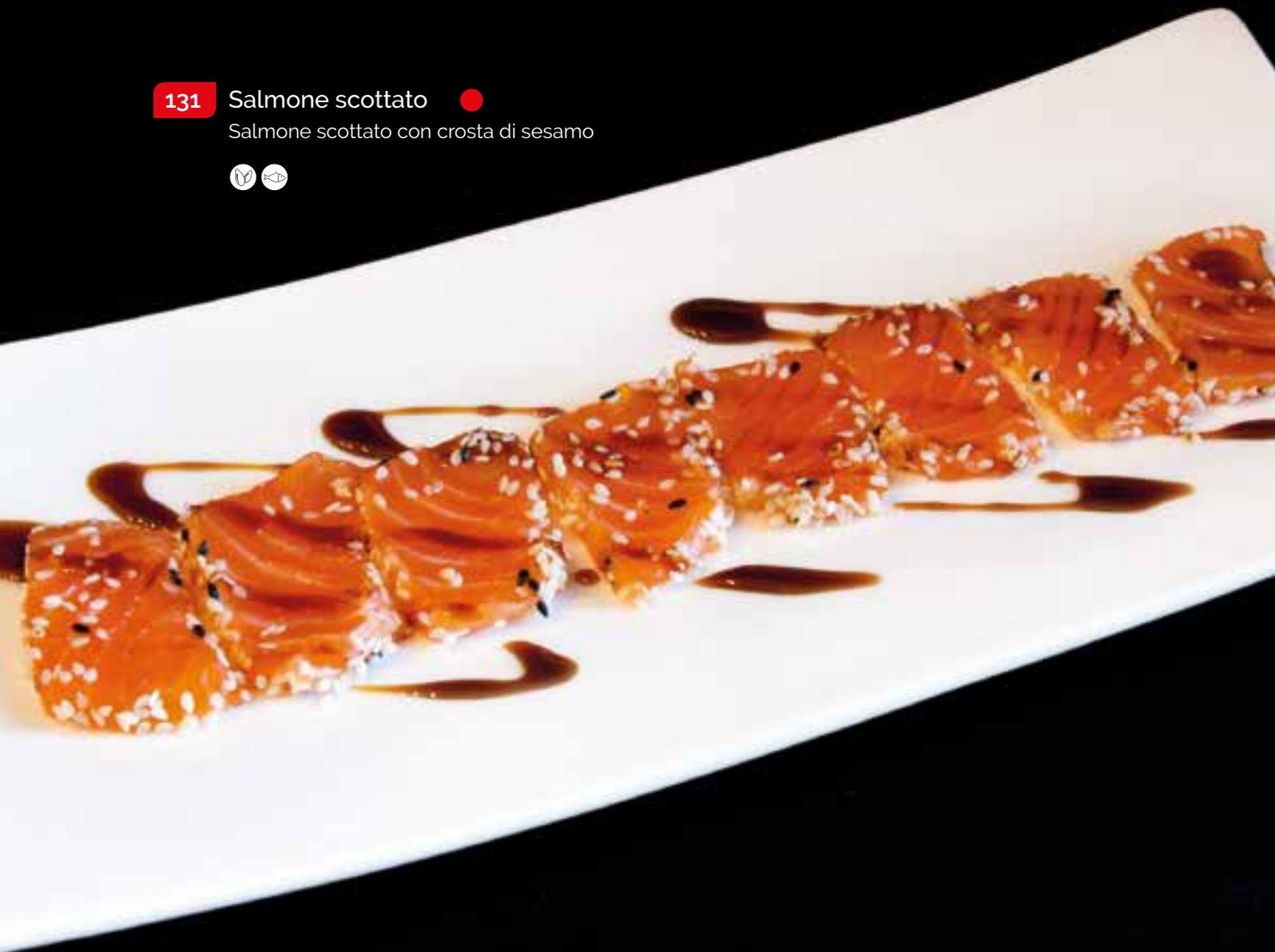
Teppanyaki

Piatti alla piastra

131

Salmone scottato ●

Salmone scottato con crosta di sesamo



Agemono

Fritto



136 Yasai Tempura

Zucca, patate dolci, zucchine e carote



137 Pollo fritto



Agemono

Fritto



138 Calamari fritti



139 Patatine fritte



140 Fiori di zucca

Tempura di fiori di zucca ripieni
con tartare di gamberi



143 Gamberi sale e pepe



Secondi piatti



144 Gamberi Thai



Gamberi con zucchine, carote, peperoni e salsa thai



145 Gamberi piccanti



Gamberi saltati con peperoncini



146 Gamberi bambù e funghi



Secondi piatti



147 Gamberi al limone
Gamberi con salsa al limone



148 Calamari piccanti
Calamari saltati con peperoni, cipolla



Secondi piatti



150 Pollo alla thailandese 
Pollo con zucchine, carote e salsa thai



151 Pollo e patate



152 Pollo alle mandorle e funghi 

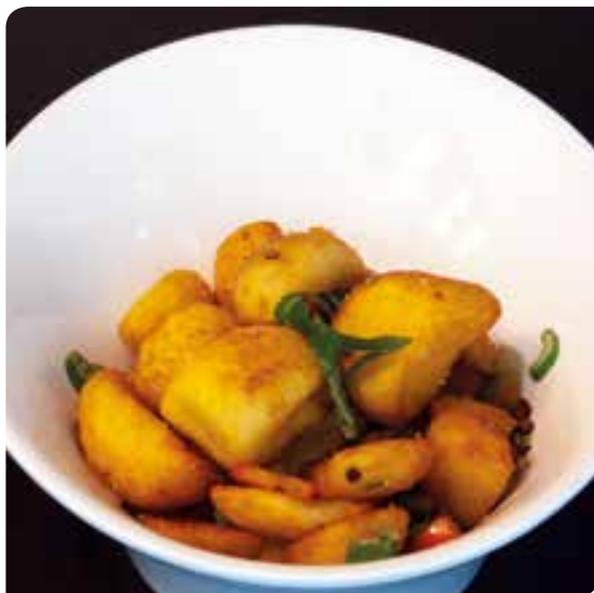


153 Pollo bambù e funghi

Secondi piatti



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



163 Patate sale e pepe



164 Salmone alla piastra ●



Secondi piatti



165 Branzino alla piastra ●



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



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 

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 弘
japanese restaurant