

M  
E  
N  
U  
  
P  
R  
A  
N  
Z  
O







## 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

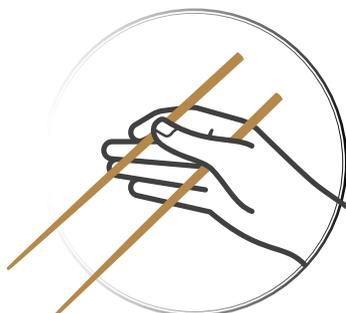
GAZZADA SCHIANNO (VA)  
Via Gallarate, 38



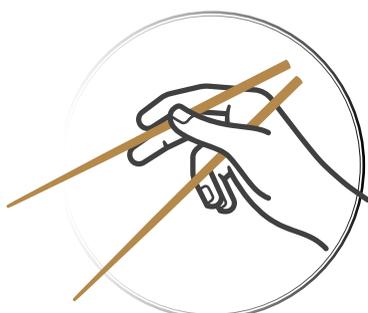
## Come usare le bacchette



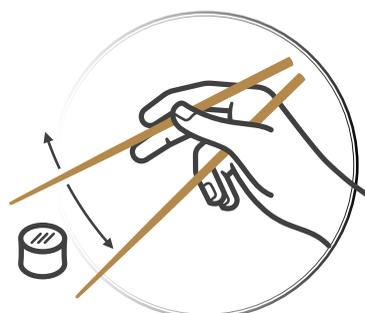
**1** Mettere una bacchetta sotto al pollice, nell'incavo della mano, e tenerla fissa. Impugnarla leggermente al di sopra della metà, in modo da non avere poi difficoltà nel manovrare entrambe le bacchette. Questa bacchetta rimarrà ferma sotto al pollice, e sarà l'altra a muoversi per prendere il cibo.



**2** Afferrare l'altra bacchetta prendendola con il dito indice e appoggiandola sopra il polpastrello del pollice, in modo da tenerla ferma. Provare a tenere la seconda bacchetta come se fosse una penna, in modo da avere il pieno controllo di entrambe.



**3** A questo punto si deve trovare l'equilibrio delle bacchette e cercare di non farle incrociare ed aprire e chiudere le punte con una leggera pressione. La prima bacchetta deve rimanere fissa nell'incavo della mano, deve essere l'altra ad eseguire il movimento.



**4** Reggere le bacchette in modo saldo. Non dovrebbero muoversi mentre si cerca di prendere il cibo. Bisogna prendere il cibo alla giusta angolazione. Se la presa è precaria, poggiare il boccone e raccoglierlo di nuovo. Una volta preso, bisogna tenerlo ben saldo.

## Attenzione

**Il cibo è vita, non sprecarlo, per questo i piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, verranno conteggiati al prezzo dei piatti d'asporto.**

**Ordina sempre in modo responsabile.**

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

## Formula All You Can Eat

A PRANZO  
dal Lunedì al Venerdì  
(esclusi festivi)

14,00 €

A PRANZO  
il Sabato, la Domenica  
ed i festivi

16,00 €

**BEVANDE, CAFFÈ, AMARO E DOLCI SONO ESCLUSI**

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

## Bambini

I bambini fino a 130 cm pagano 10,00 €.

I bambini oltre i 130 cm pagano a prezzo pieno.

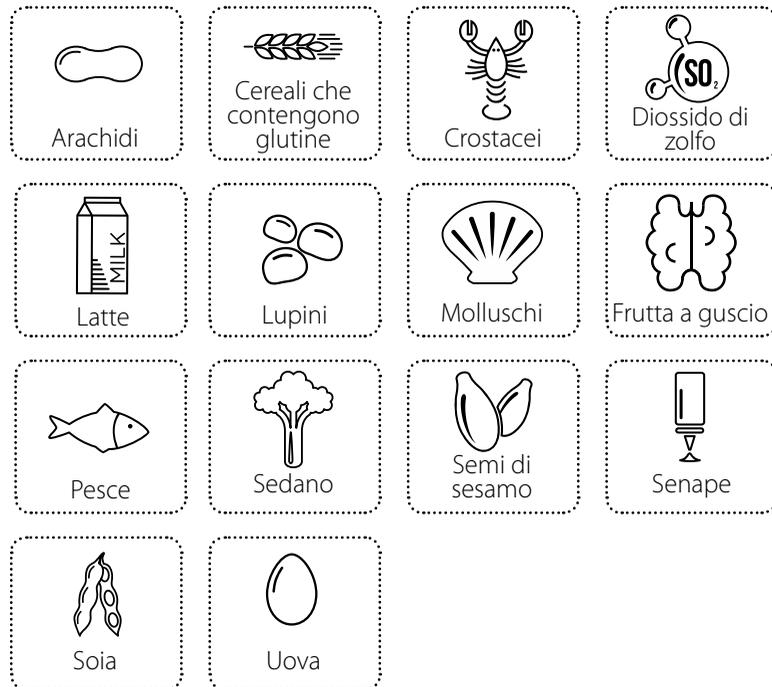
**PER IL PRIVÉ + 2,00 €**

# 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.

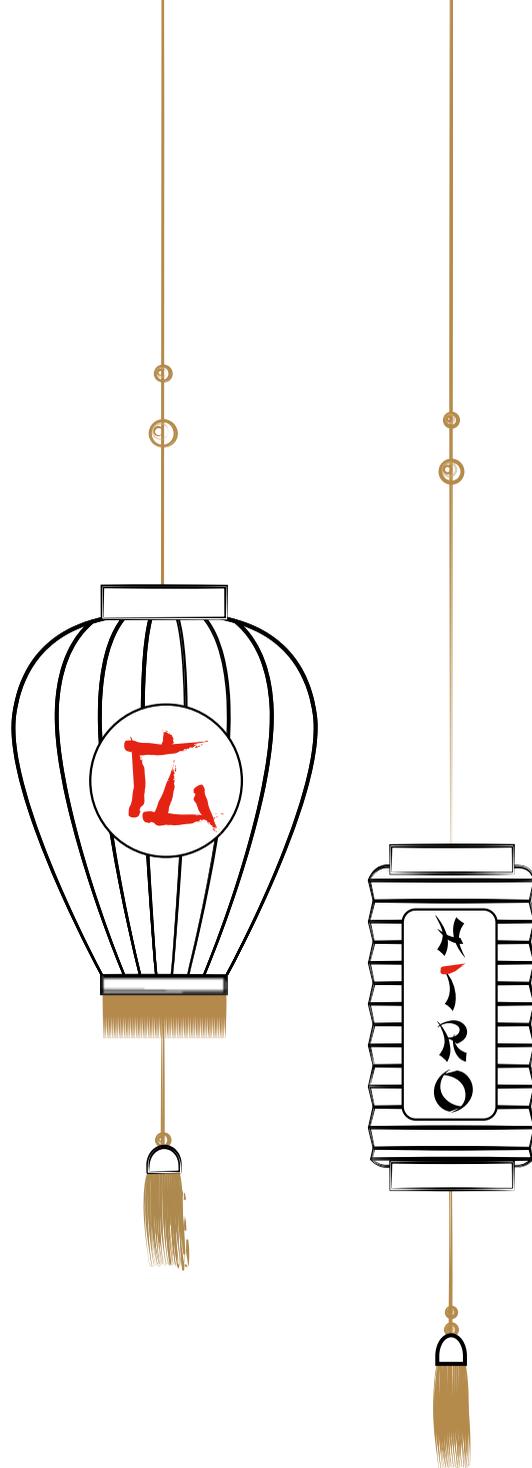
## Allergeni presenti



I piatti piccanti sono contrassegnati con il simbolo del peperoncino.

## Prodotti surgelati

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i totani 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.



# CUCINA GIAPPONESE

# onigiri

Polpetta di riso

016

## Onigiri

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





002 Tartare di salmone ●



012 Carpaccio di salmone ●



## chirashi

Ciotola di riso con pesce

017

Chirashi al salmone  
Ciotola di riso ricoperta da  
salmone



# nigiri

Sushi (2 pezzi)



021

Nigiri Salmone



022

Nigiri Branzino



023

Nigiri Tonno





024 Nigiri Gamberi



026 Nigiri Philadelphia  
Salmone scottato, guarnito  
con philadelphia



# nigiri

Sushi (2 pezzi)



**028** Nigiri Black Salmon  
Salmone scottato



**030** Nigiri Black Suzuki  
Branzino scottato



**031** Nigiri Black California  
Surimi

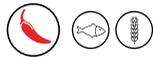


# nigiri special

034

## Oshi Sushi

Riso, ricoperto da spicy salmon e pasta kataifi



035

## Ebi Salmon roll ●

Gambero fritto, rucola, avvolti da salmone, con pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki



036

## ● Salmon Purea

Purè di patate, avvolto da salmone, con pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki



# sushi

Pesce crudo con riso



042

Sushi Moriawase  
5 nigiri, 4 hosomaki



# sashimi

Pesce crudo

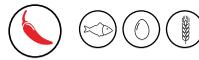
048

● Sake Sashimi  
Sashimi salmone





**054** Gunkan Black spicy Salmon



Polpetta di riso venere ricoperta con salmone piccante e pasta kataifi



**055** Gunkan Black & White



Polpetta di riso venere ricoperta da philadelphia e pasta kataifi

# gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



**056** Gunkan Biancaneve  
Polpetta di riso ricoperta da philadelphia e pasta kataifi



**057** Gunkan Philadelphia ●  
Polpetta di riso avvolta da salmone e ricoperta da philadelphia



**058** Gunkan Special Salmon ●     
Polpetta di riso ricoperta da tartare di salmone piccante e avvolta da salmone



**060** Gunkan Salmone     
Polpetta di riso ricoperta da tartare di salmone piccante e avvolta da alga



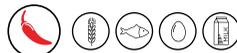
061 Gunkan California



Polpetta di riso ricoperta da tobiko, surimi di granchio e maionese



062 Gunkan Spicy



Polpetta di riso ricoperta da tobiko, salmone piccante e philadelphia



063 Gunkan Miura



Polpetta di riso ricoperta da salmone cotto e maionese

# Temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)



074

California

Surimi, avocado, maionese



075

Sake Avocado

Salmone, avocado



076

Maguro Avocado

Tonno, avocado





077

## Ebiten

Gambero fritto, maionese  
e guarnito con salsa teriyaki



078

## Miura

Salmone alla griglia,  
philadelphia e guarnito con  
salsa teriyaki



# Temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)



079

## White Salmon

Salmone, avocado e granella di pistacchi, avvolto da sfoglia di soia



080

## Pink Ebi

Riso venere, gambero fritto, avocado, avvolto da sfoglia di soia



081

## Pink Miura

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



# hosomaki

Involantino di riso con alga esterna (8 pezzi)



085 Hosomaki Miura

Salmone cotto e guarnito con salsa teriyaki



086 Hosomaki Ebi tempura

Gambero fritto, pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki



087 Hosomaki Sake

Salmone



088 Hosomaki Tekka

Tonno



# hosomaki

Involtino di riso con alga esterna (8 pezzi)



089 Hosomaki Avocado  
Avocado



090 Hosomaki Ebi  
Gambero cotto



094

Hosomaki Fragola - 4 pz.  
Rotolo di riso fritto con  
salmone, guarnito con  
philadelphia, fragole  
e salsa teriyaki



# uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



097

## Happy Roll

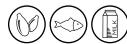
Salmone, philadelphia, polvere di tempura, riccioli di patate e guarnito con salsa teriyaki



098

## Sake Special

Salmone, avocado, philadelphia



099

## Miura Maki

Salmone alla griglia, philadelphia e guarnito con salsa teriyaki



100

## Ebiten

Gamberi fritti, maionese, tobiko, riccioli di patate e guarnito con salsa teriyaki



# uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



101

## Anacardi Roll

Gamberi fritti, avocado, con polvere di anacardi e guarnito con salsa teriyaki



102

## Vegetariano

Avocado, insalata e cetrioli



103

## Tiger Roll

Gamberi fritti con maionese, avvolti da salmone e guarnito con salsa teriyaki



# uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



105

## Rainbow Roll

Misto di pesce avvolto da tonno, avocado, salmone



106

## Special Roll

Gamberi fritti, maionese, salmone piccante, riccioli di patate e guarnito con salsa teriyaki



108

## Miura Special

Salmone alla griglia, philadelphia, avvolto da salmone, avocado e guarnito con salsa teriyaki



# uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



109

Uramaki Moriawase

Misto pesce e avocado



110

Sake Avocado

Salmon, avocado



111

Maguro Avocado

Tonno, avocado



112

Spicy Tuna

Tonno piccante, maionese e tobiko



# uramaki

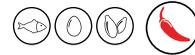
Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



113

## Spicy Salmon

Salmone piccante, maionese e tobiko



114

## California

Surimi, avocado, maionese



115

## Angel Roll

Gamberi fritti, philadelphia, tobiko, polvere di tempura e guarnito con salsa teriyaki



# uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



117

## Pistacchio roll

Gamberi fritti, insalata e granella di pistacchio



120

## Sake fritto

Philadelphia, salmone, tobiko, polvere di tempura e guarnito con salsa teriyaki



124

## Black Miura

Riso venere, salmone grigliato, philadelphia con sopra pasta kataifi



# uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



125

## Black Mandorle

Riso venere, guarnito con salmone, philadelphia e ricoperto da scaglie di mandorle

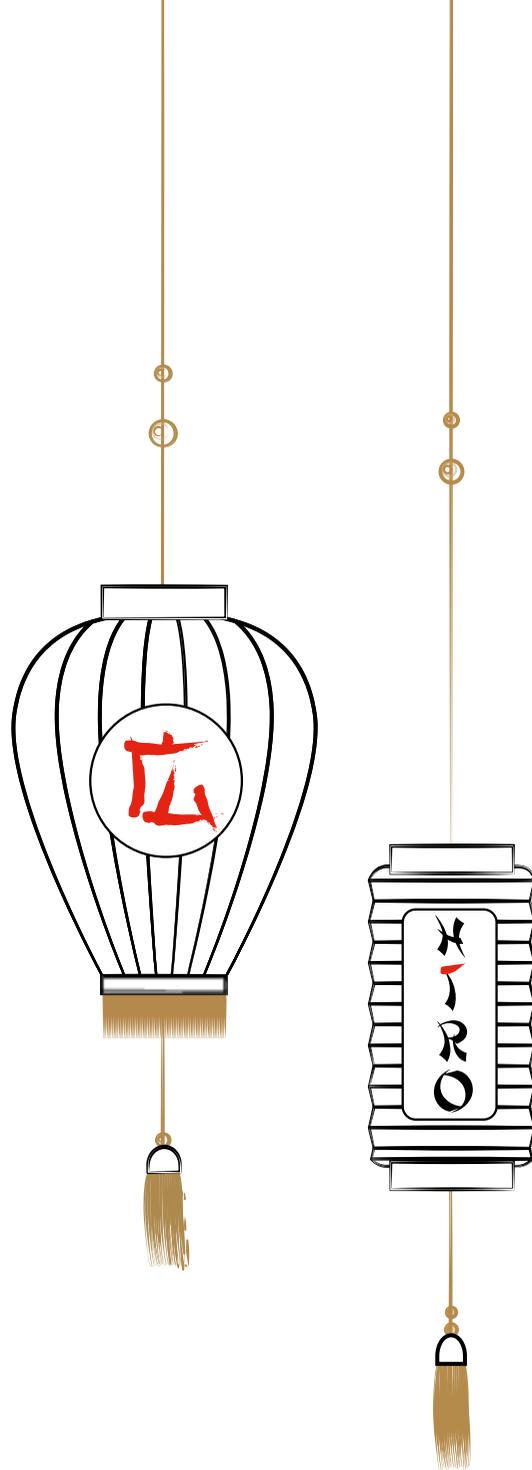


127

## Uramaki Black

Riso venere guarnito con gambero fritto, avocado, avvolto da sfoglia di soia, pasta kataifi





# CUCINA ORIENTALE

135

Shan'yao

Involtino di papata dolce



# zensai

Antipasti



**131** Nuvole di Drago  
Chips di gamberi



**132** Edamame  
Fagioli di soia verdi bolliti



**134** Harumaki  
Involtino giapponese





**136** Pane giapponese - 2 pz.  
Pane giapponese al vapore



**137** Tuzi Bao - 2 pz.  
Pane con ripieno di crema all'uovo dolce



**138** Pane fritto





142 Involtini al curry con carne di maiale e verdure



145 Tofu giapponese  
Tofu fresco con salsa di soia e erba cipollina



146 Chele di granchio - 3 pz.





**150** Wakame Salad  
Insalata di alghe



**151** Japanese Salad  
Insalata di alghe piccanti



**153** Kaisei Salad  
Insalata con misto di salmone,  
pesce bianco e gamberi cotti



**155** Polipo e patate



# zuppe



160 Misoshiru

Zuppa di soia con alghe e tofu



161 Zuppa Pechinese

Pollo, bambù, funghi cinesi,  
uova, tofu e piselli

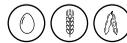


# primi piatti



## 165 Ramen saltati

Ramen saltati con manzo, germogli di soia, zucchine, carote, uova e cipolla



## 166 Spaghetti di riso con gamberi

Spaghetti di riso saltati con carote, zucchine, germogli di soia, gamberi, cipolla e uova



## 167 Spaghetti di riso con verdure

Spaghetti di riso saltati con carote, zucchine, germogli di soia, cipolla e uova



## 168 Spaghetti di soia con gamberi

Spaghetti di soia saltati con carote, zucchine, germogli di soia, gamberi e cipolla



# primi piatti



**169** Spaghetti di soia  
con verdure

Spaghetti di soia saltati con carote,  
zucchine, germogli di soia e cipolla



**170** Yaki Udon

Pasta saltata con carote, zucchine, cipolla,  
germogli di soia e gamberi



**171** Yaki Soba

Pasta di grano saraceno saltata con carote,  
zucchine, cipolla, germogli di soia e gamberi



**173** Spaghetti di soia piccanti  
con carne e cipolla



# primi piatti



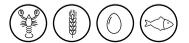
**175** Spaghetti di riso  
al curry

Spaghetti di riso con gamberi, germogli di soia, carote, zucchine, cipolla e uova



**176** Zuppa con ramen

Zuppa con gamberi, uova al tegamino, alghe



**177** Ramen giapponese

Zuppa di ramen giapponese con gamberi, pak choi, surimi di granchio e uovo



# primi piatti



178

## Gnocchi di riso

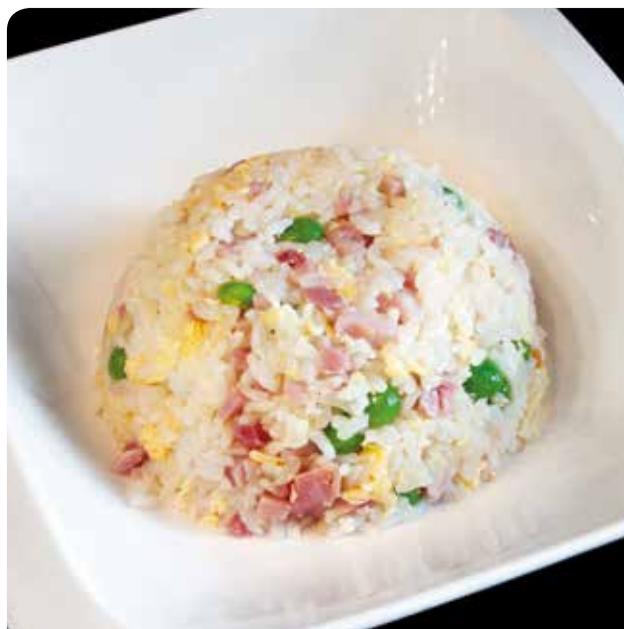
Con funghi, carote, zucchine e gamberetti



179

## Riso con gamberi

Riso con carote, zucchine, uova e gamberi



180

## Riso alla cantonese

Riso con uova, piselli e prosciutto cotto



# primi piatti



183 Ebi Shumai - 4 pz.

Ravioli con ripieno di gamberi e carne di maiale al vapore



184 Gyoza - 4 pz.

Ravioli di carne al vapore



# teppanyaki

Piatti alla piastra

191

● Salmone scottato

Salmone scottato con crosta di sesamo





194 Totani fritti



195 Bocconcini di salmone fritto



196 Spiedini di gamberi fritti - 2 pz.

Guarniti con salsa rosa





197 Yasai Tempura - 4 pz.  
Zucca, patate dolci, zucchine  
e patate



199 Pollo fritto



201 Patatine fritte



# secondi piatti



203 Gamberi bambù e funghi



204 Gamberi sale e pepe



205 Gamberi Thai

Gamberi con zucchine, carote, germogli di soia e salsa thai



206 Gamberetti in salsa  
piccante

Gamberetti, peperoni e cipolle



# secondi piatti



212 Spiedini di gamberi - 2 pz. ●



213 Spiedini di seppie - 2 pz. ●



214 Yaki Tori - 2 pz.

Spiedini di pollo

# secondi piatti



215 Salmone alla piastra ●



217 Pollo alla thailandese

Pollo con zucchine, carote, germogli di soia e salsa thai



218 Pollo con patate e erba cipollina

# secondi piatti



219 Pollo piccante  
Pollo con peperoni e cipolle



220 Pollo alle mandorle  
Pollo con mandorle, carote e bambù



221 Pollo, funghi, bambù  
e erba cipollina



222 Pollo al curry  
Pollo con zucchine e cipolla

# secondi piatti



223 Manzo, funghi, bambù e erba cipollina



224 Manzo con patate e erba cipollina



225 Manzo con peperoni verdi

# secondi piatti



226

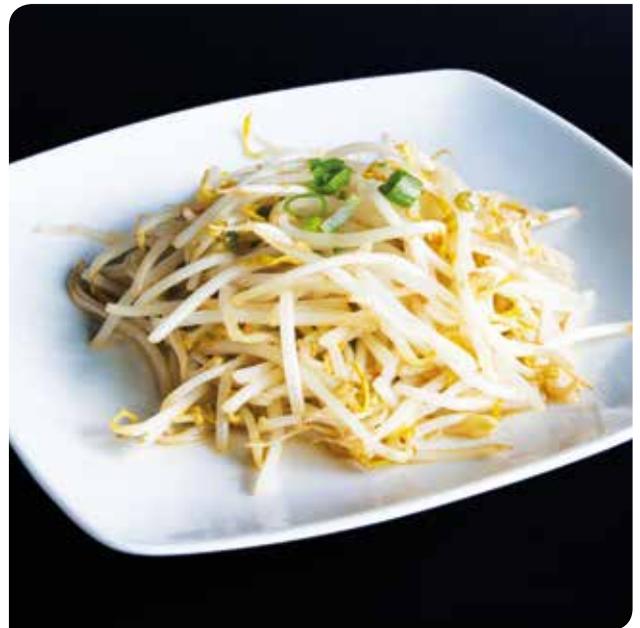
Patate sale e pepe



227

Pak-choi

Verdure saltate cinesi



228

Germogli di soia



# lista vini

## BOLLICINE



**PROSECCO  
DI VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DOCG**  
*Al naso note di pesca bianca e  
profumi di glicine*

Regione: VENETO  
Produttore: SANTI

16,00 €



**FRANCIACORTA DOCG  
SATEN**  
*Spuma soffice. Delicato perlage.  
Sentori di miele d'acacia e taglio*

Regione: LOMBARDIA  
Produttore: LA MONTINA

28,00 €

## Vini BIANCHI



**MÜLLER THURGAU DOC**  
*Delicati sentori floreali e di frutta  
bianca*

Regione: Alto Adige  
Produttore: H.LUN

16,00 €



**GEWÜRZTRAMINER DOC**  
*Sapore pieno, gradevolmente  
aromatico*

Regione: Alto Adige  
Produttore: H.LUN

20,00 €



**MÜLLER THURGAU (Frizzante)**  
*Spuma bianca briosa; colore oro-  
verde pallido; profumo intenso,  
aromatico, con sentori di rosa  
fruttati (pesca, mela, albicocca);  
sapore morbido, ma vivace,  
leggero, fresco e fragrante.*

Regione: TRENTO  
Produttore: CONTI D'ARCO

15,00 €

# lista vini

## Vini BIANCHI



**PINOT GRIGIO COLLIO DOC**  
*Piacevole fragranza di miele e fiori di campo*

Regione: FRIULI  
Produttore: FORMENTINI

15,00 €



**RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC**  
*Profumi intensi di fiori di acacia con ricordi di tiglio e foglie di castagno*

Regione: FRIULI  
Produttore: FORMENTINI

18,00 €



**FALANGHINA DEL SANNIO DOC**  
*Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca e banana*

Regione: CAMPANIA  
Produttore: MASTROBERARDINO

17,00 €



**GRECO DI TUFO DOCG**  
*Al naso esprime sentori fruttati di albicocca, pesca, cedro, impreziositi da leggere sfumature di salvia*

Regione: CAMPANIA  
Produttore: MASTROBERARDINO

18,00 €



**LUGANA DOC**  
*Fragranti sentori agrumati e floreali*

Regione: LOMBARDIA  
Produttore: SANTI

18,00 €



**PECORINO IGT**  
*Profumo caratteristico e gradevole, di gusto sapido, lungo e armonico, deciso ma elegante.*

Regione: MARCHE  
Produttore: BELISARIO

15,00 €

# lista vini

## Vini ROSSI



### MORELLINO DI SCANSANO DOCG

*Profumo fruttato con sentori  
speziati e ricordi di frutta rossa  
matura*

Regione: TOSCANA  
Produttore: MELINI

18,00 €



### CHIANTI CLASSICO DOCG

*Il profumo è intenso, ricco di  
aromi fruttati tra cui spiccano  
sentori di ciliegia e note di mora*

Regione: TOSCANA  
Produttore: VILLA A SESTA

19,00 €



## Vini al Calice

PROSECCO  
DI VALDOBIADENE  
SUPERIORE DOCG

5,00 €

MULLER THURGAU DOC

5,00 €

MORELLINO DI  
SCANSANO DOCG

5,00 €



## Vini Sfusi

1/4 LITRO  
VINO BIANCO FRIZZANTE

4,00 €

1/2 LITRO  
VINO BIANCO FRIZZANTE

6,00 €

1 LITRO  
VINO BIANCO FRIZZANTE

10,00 €

# bevande e caffetteria

## Birre

---

Heineken (66 cl)	5,00 €
Asahi (50 cl)	5,00 €
Sapporo (50 cl)	5,00 €
Sapporo (65 cl)	6,50 €
Tsingtao (65 cl)	5,00 €

---

## Sake

---

Sake piccolo	3,00 €
Sake medio	5,00 €

---

## Bevande

---

Acqua (75 cl)	2,50 €
Bibite (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè limone/pesca)	2,50 €
Tè verde caldo	2,00 €

---

## Caffetteria

---

Caffè	1,00 €
Caffè corretto, Hag, Orzo	1,50 €

---

## Liquori

---

Liquore alla prugna, Limoncello	2,50 €
Liquore, Amaro, Grappa	3,00 €
Whisky, Cognac	4,00 €

---

*dolci*

Sospiro

6,00 €

Mousse al cioccolato fondente al 70%, pan di Spagna al cacao e alla base croccantino al cioccolato fondente.



# dolci



6,00 €

**Tris di cioccolati**

Tre strati di mouse al cioccolato (bianco, latte e fondente) e alla base pan di spagna al cacao.



6,00 €

**Pistacchio**

Crema bavarese al pistacchio, gelée al lampone, pan di spagna con bagna leggera al maraschino e alla base un croccantino di cioccolato al latte.



6,00 €

**Cocco e passion**

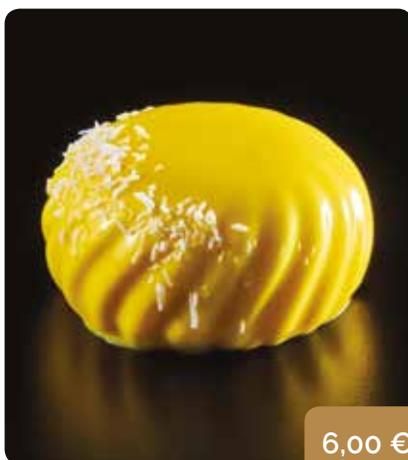
Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna e alla base frolla sablée.



6,00 €

**Moka**

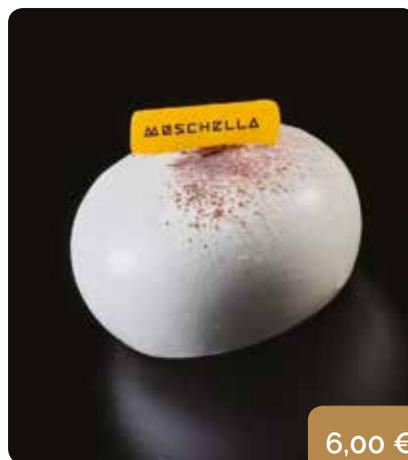
Crema bavarese al caffè, cremoso al caramello e alla base croccantino al latte. Copertura di cioccolato bianco e arachidi salate.



6,00 €

**Caribbean**

Mousse al cioccolato bianco, cremoso alla banana, gelée al passion fruit, frolla sablée.



6,00 €

**Immensamente vaniglia**

Mousse al mascarpone e vaniglia, cremoso alla vaniglia, perle croccanti al caramello, frolla sablée.

# dolci



5,00 €

**Limone ripieno (\*)**

Frutto ripieno con sorbetto al limone.



6,00 €

**Cocco ripieno (\*)**

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.



6,00 €

**Mochi misto (3 pz.) (\*)**

Dolce tradizionale di riso glutinoso con all'interno gelato (vari gusti).



5,00 €

**Coppa Tiramisù (\*)**

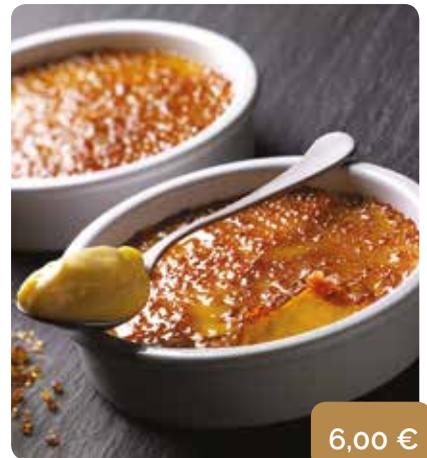
Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione.



5,50 €

**Coppa creme brulée e frutti di bosco (\*)**

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

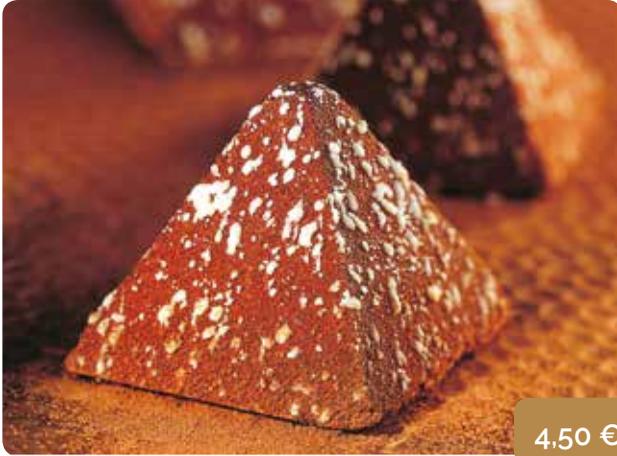


6,00 €

**Crema catalana in coccio (\*)**

Crema catalana con zucchero caramellato.

# dolci



4,50 €

**Piramide al cioccolato (\*)**

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



4,50 €

**Tartufo nocciola (\*)**

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



4,50 €

**Soufflé Black & White (\*)**

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.



4,50 €

**Soufflé al cioccolato (\*)**

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

# dolci



5,50 €

Coppa mandorle e cioccolato (\*)

Coppa gelato alla mandorla, variegato con salsa al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.



5,50 €

Coppa al caffè (\*)

Gelato alla panna variegato al caffè. Decorata con chicchi di cioccolato al caffè.



5,00 €

Pan Dan (\*)

Gelato al gusto vaniglia.



5,00 €

Hip Hop (\*)

Gelato alla fragola.



5,00 €

Cip Ciok (\*)

Gelato al cioccolato.

*seguici su...*



**KIRO 広**  
japanese restaurant