Menu Cena

HIRO

japanese restaurant

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Glutine cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

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.

I piatti piccanti sono contrassegnati con il simbolo del peperoncino.

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 CENA TUTTI I GIORNI

26,90 €

+ 1 € COPERTO

BEVANDE, CAFFÈ, AMARO
E DOLCI SONO ESCLUSI

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

Bambini

I bambini sotto i 3 anni pagano 5,00 €.
I bambini fino a 130 cm pagano 15,00 €.
I bambini oltre i 130 cm pagano a prezzo pieno.

PER IL PRIVÉ + 2,00 €

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



001 Carpaccio scottato

Carpaccio di salmone, tonno e branzino alla fiamma affogato in salsa ponzu, guarnito da fette di olive e tobiko



002 Invo Mazara

Gambero rosso di Mazara avvolto da branzino imbevuto in salsa ponzu



003 Gunkan foie Gras

Crocchetta di riso con philadelphia, foie gras pasta kataifi e salsa teriyaki



004 Gambero rosso tartufato

Gamberi rossi di Mazara con olio tartufato

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



005 Carpaccio della passione

Carpaccio di salmone, tonno e branzino con sopra salsa passion fruit e tobiko



007 Nighri foie gras

Riso ricoperto da salmone crudo, avocado, foie gras avvolto da alga nori, con una punta di maionese



008 Fresh ostrica

Ostrica fresca

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



009 Sashimi stracciatella

Sashimi di salmone, tonno e branzino su letto di stracciatella



010 Passione scampi

Scampi con salsa passion fruit



011 Capesante Hiro

Carpaccio di capasanta cruda con salsa ponzu, un filo di philadelphia, granelle di pistacchio e tobiko



012 Nighiri dei 7 peccati

Misto nighiri salmone, tonno e branzino a sette gusti differenti, frutto della passione, salsa more, tartufo, salsa zafferano, pistacchio, lime e foie gras

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



013 Branzino rose

Rosa di branzino crudo con salsa more, guarnito da tobiko su letto salsa yogourt



014 Affumicato allo zafferano

Salmone affumicato in salsa zafferano con granelle di pistacchio



015 Gunkan uova di quaglia

Polpetta di riso avvolta da salmone crudo con sopra uova di quaglia

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



016 Salmone flower

Fiore di zucca avvolto da salmone crudo, ricoperto da pasta kataifi e salsa teriyaki



017 Tuna flower

Fiore di zucca avvolto da tonno crudo, con pasta kataifi e salsa teriyaki



018 Nuvole tartufate

2 chips di nuvole con sopra salmone piccante, tartufo e salsa mango



019 Chips nori

Alga nori in tempura fritta, con ripieno di salmone piccante, cosparso da granelle di pistacchio e salsa teriyaki

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



020 Amaebi Evo

Tartare di gambero amaebi crudo, con alghe piccanti, olio evo e salsa ponzu



021 Misto special

Carpaccio di salmone, tonno, branzino e gambero rosso in salsa ponzu



022 Gamberi kataifi

Gamberone avvolto da pasta kataifi fritta in salsa teriyaki



023 Gamberoni al cheese

Gamberoni alla griglia rivestiti da sottiletta di cheese alla fiamma

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



024 Tartare mix exotica

Tartare mista di salmone, tonno, branzino e avocado con salsa mango, guarnito da peperoncino piccante e tobiko in cucchiaio



027 Millefoglie

Chips di pasta sfoglia fritta con all'interno salmone piccante, guarnito da una punta di philadelphia e ricoperto da salsa teriyaki



032 Bruschette speciali

Bruschette con sopra tonno, zucchine, salmone

Piatti Speciali

Nel menù sono compresi 2 piatti a scelta a persona



033 Shikaku Tartare
Tartare di salmone, avocado,
mandorle e salsa al mango

Uramaki Speciali

Nel menù è compreso 1 uramaki speciale a persona



100 Special Flower roll

Rotolo di riso con all'interno gambero e avocado, ricoperto da salmone piccante, fiori di zucca e una punta di spicy



101 Stracciatella roll

Rotolo di riso con all'interno gambero, ricoperto da avocado, stracciatella, scampo, crudo e tobiko



102 Gold Miura roll

Rotolo di riso con all'interno salmone cotto, ricoperto da polvere di colore d'oro commestibile, tobiko e maionese piccante



103 Chigo roll

Rotolo di riso con all'interno salmone e avocado, ricoperto da philadelphia, fragola e salsa mango

Uramaki Speciali

Nel menù è compreso 1 uramaki speciale a persona



104 Foie gras roll

Rotolo di riso con all'interno fiori di zucca fritta, ricoperto da zucchina, foie gras, tobiko e salsa teriyaki



105 Cheese roll

Rotolo di riso con all'interno gambero e insalata con sopra cheese alla fiamma, maionese piccante e pomodorini



107 Mazara roll

Rotolo di riso con all'interno salmone cotto, ricoperto da branzino, gambero rosso, guarnito da peperoni piccanti, teriyaki e tobiko



108 Tartufo roll

Rotolo di riso con all'interno salmone e zucchine, avvolto da tonno, guarnito da cipolla fritta e olio di tartufo

Zensai

Antipasti



035 Bao
Panino con all'interno salmone cotto, insalata e tobiko (1 pz.)



144 Grissin deluxe
Grissini avvolti da salmone e tonno con tobiko



161 Edamame
Fagioli di soia verdi bolliti



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

Zensai

Antipasti



163 Nuvole di Drago
Chips di gamberi



164 Ceviche
Antipasto di mare misto



171 Harumaki
Involtino giapponese



172 Involtini al curry con carne di maiale e verdure

Zensai

Antipasti



173 Chele di granchio - 3 pz.



174 Takoyaki
Polpette con ripieno di patate, polpo e salsa teriyaki



176 King tempura - 2 pz.
Surimi in tempura



177 Qian Dai
Fagottini con ripieno di gamberi, carne di maiale e verdure

Zensai

Antipasti



179 Pane giapponese - 2 pz.
Pane giapponese al vapore



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



181 Pane fritto - 2 pz.
Pane giapponese fritto

Salad

Insalata



165 Japanese Salad
Insalata di alghe piccanti



166 Wakame Salad
Insalata di alghe



245 Germogli di soia



246 Pak-choi
Verdure saltate cinesi

Verdure



247 Patate sale e pepe



248 Kaisen Salad
Insalata con misto di salmone, pesce bianco e gamberi cotti



249 Verdure miste

Nigiri

Sushi (2 pezzi)



052

Nigiri Salmone



053

Nigiri Tonno



054

Nigiri Branzino

Nigiri

Sushi (2 pezzi)



055 Nigiri Gamberi



056 Nigiri Polpo



057 Nigiri Philadelphia
Salmone scottato, guarnito con philadelphia



058 Nigiri Special
Salmone, avocado, maionese

Nigiri

Sushi (2 pezzi)



059 Nigiri Black Salmon
Salmone scottato



060 Nigiri Black Suzuki
Branzino scottato



061 Nigiri Black Tuna
Tonno scottato

Nigiri special



025 Ebi Salmon roll
Gambero fritto, rucola, avvolti da salmone, con pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki



029 Salmon Purea
Puré di patate, avvolto da salmone, con pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki



036 Tramezzino spicy
Riso con all'interno salmone spicy, avocado e philadelphia



037 Tramezzino miura
Riso con salmone cotto, avocado e philadelphia

Nigiri special



038

Oki Sushi Salmon

Riso, guarnito con spicy salmon, ricoperto da salmone e tobiko



039

Oshi Salmone cotto

Riso con salmone cotto e philadelphia



047

Hiro roll

Gambero in tempura avvolto da salmone crudo, con una punta di philadelphia e salsa teriyaki

Sushi

Pesce crudo con riso



050 Sushi Moriawase

5 nigiri, 4 hosomaki



051 Sushi Sashimi Moriawase

7 sashimi, 5 nigiri,
4 hosomaki

Sashimi

Pesce crudo



085

Sake Sashimi

Sashimi salmone



086

Maguro Sashimi

Sashimi tonno



087

Sashimi Moriawase

Sashimi misto

Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



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



066 Gunkan Biancaneve
Polpetta di riso ricoperta da philadelphia e pasta kataifi



068 Gunkan Philadelphia
Polpetta di riso avvolta da salmone e ricoperta da philadelphia



069 Gunkan Special Salmon
Polpetta di riso ricoperta da tartare di salmone piccante e avvolta da salmone

Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



070 Gunkan Mandorle

Polpetta di riso con sopra philadelphia e mandorle, avvolta da salmone



071 Gunkan scottato

Polpetta di riso avvolta da salmone scottato, philadelphia e tobiko



072 Gunkan pistacchio

Polpetta di riso con sopra philadelphia e pistacchio avvolta da branzino



073 Gunkan Tartare tonno

Polpetta di riso con tonno piccante, tobiko e cipollotti

Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



074 Gunkan Soy Spicy

Polpetta di riso con salmone piccante, avvolta da sfoglia di soia con sesamo



075 Gunkan Soy Philadelphia

Polpetta di riso con philadelphia e tobiko, avvolta da sfoglia di soia con sesamo



076 Gunkan Zucchine Miura

Polpetta di riso con sopra salmone cotto, avvolta da zucchina



077 Gunkan Zucchine California

Polpetta di riso avvolta da zucchina con surimi di granchio, maionese, pasta kataifi e salsa teriyaki

Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



078 Gunkan Special Fragola

Polpetta di riso con sopra philadelphia e fragola, avvolta da salmone



079 Gunkan Special Banana

Polpetta di riso con sopra philadelphia e banana, avvolta da salmone



080 Gunkan Special Mango

Polpetta di riso con sopra philadelphia e mango avvolta da salmone



081 Gunkan Ebi

Polpetta di riso con salmone piccante e gambero fritto

Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



082 Gunkan Fragola

Polpetta di riso con sopra philadelphia e fragola, avvolta da alga nori



083 Gunkan Mango

Polpetta di riso con sopra philadelphia e mango, avvolta da alga nori



084 Gunkan Spicy

Polpetta di riso ricoperta da tobiko, salmone piccante e philadelphia



088 Gunkan Miura

Polpetta di riso ricoperta da salmone cotto e maionese

Gunkan

Polpette di sushi (2 pezzi)



800 Gunkan Black spicy Salmon
Polpetta di riso venere ricoperta con salmone piccante e pasta kataifi



801 Gunkan Black & White
Polpetta di riso venere ricoperta da philadelphia e pasta kataifi

Temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)



150 Sake Avocado
Salmone, avocado



151 Ebiten
Gambero fritto, maionese
e guarnito con salsa teriyaki



152 Miura
Salmone alla griglia,
philadelphia e guarnito con salsa
teriyaki



153 Maguro Avocado
Tonno, avocado

Temaki

Cono di riso con alga (1 pezzo)



154 California
Surimi, avocado, maionese



155 Soy Salmon
Salmone, avocado, avvolto da sfoglia di soia



156 Black Soy Salmon
Riso venere, salmone, avocado



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

Hosomaki

Involtino di riso con alga esterna (8 pezzi)



090 Hoso Sake
Salmone



091 Hoso Tekka
Tonno



092 Hoso Ebi
Gambero cotto



094 Hoso Avocado
Avocado

Hosomaki

Involtino di riso con alga esterna (8 pezzi)



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



096 Hoso Spicy - 4 pz.
Rotolo di riso fritto con salmone ricoperto da salmone piccante e pasta kataifi



097 Hoso Mango - 4 pz.
Rotolo di riso fritto con salmone, guarnito con philadelphia e mango



098 Hoso Banana - 4 pz.
Rotolo di riso fritto con banana, guarnito con philadelphia e nutella

Hosomaki

Involtino di riso con alga esterna (8 pezzi)



099 Hoso Miura

Salmone cotto e guarnito con salsa teriyaki



130 Hoso Ebi tempura

Gambero fritto, pasta kataifi e guarnito con salsa teriyaki

Usuzukuri

Carpacci e Tartare



028 Tartare di salmone



031 Tartare di tonno



034 Carpaccio di salmone



040 Chirashi special mandorle

Tartare salmone, avocado, mandorle

Usuzukuri

Carpacci e Tartare



041 Chirashi tartare Hiro
Riso venere, spicy salmon, avocado, pasta kataifi e daikon (ravanello asiatico)



Onigiri

Polpetta di riso

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

Chirashi

Ciotola di riso con pesce



042 Chirashi al salmone
Ciotola di riso ricoperta da salmone



043 Chirashi misto
Ciotola di riso ricoperta da salmone, tonno, branzino



045 Poke Hawaii
Tartare salmone, tonno, branzino, avocado, edamame , salsa mango e sesamo



046 Poke Ponzu
Avocado, edamame , gambero cotto, goma wakame, pomodorini, salsa ponzu e sesamo

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



106

Matcha noci

Salmone, philadelphia, matcha e tobiko



110

Happy Roll

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



111

Miura Maki

Salmone alla griglia, philadelphia e guarnito con salsa teriyaki

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



112

Sake Avocado

Salmone, avocado



113

Sake Special

Salmone, avocado, philadelphia



114

Tiger Roll

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

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



115

Ebiten

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



116

Avocado Roll

Gamberi fritti, avocado, maionese
e guarnito con salsa teriyaki



117

Angel Roll

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

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



118

Special Roll

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



119

Spicy Salmon

Salmone piccante, maionese e tobiko



120

Spicy Tuna

Tonno piccante, maionese e tobiko

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



121

Rainbow Roll

Misto di pesce avvolto da tonno, avocado, salmone



122

Maguro Avocado

Tonno, avocado



123

Maguro Menta

Tonno, avocado con sopra salmone, philadelphia e menta

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



124

Zucca Roll

Fiore di zucca in tempura con sopra tobiko, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



125

Spring roll

Involtino con sopra avocado e salsa agropiccante



126

Sake fritto

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

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



127

Fresh Spicy Salmon

Salmone, guarnito con spicy salmon (senza alga)





128

Fresh Ebi

Tempura di gambero, ricoperto con salmone, philadelphia e pasta kataifi





129

Black Miura

Riso venere, salmone grigliato, philadelphia con sopra pasta kataifi



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



130

Black Mandorle

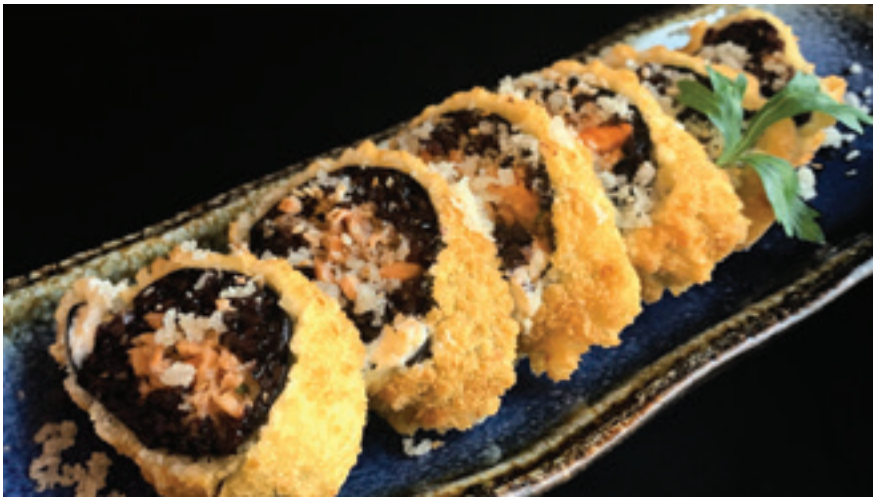
Riso venere, guarnito con salmone, philadelphia e ricoperto da scaglie di mandorle



131

Black Tiger

Gambero in tempura, ricoperto con salmone e pasta kataifi



132

Ura futon black

Rotolo di riso venere fritto in tempura con salmone cotto, philadelphia, tobiko polvere di tempura e salsa teriyaki

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8 pezzi)



133 Anacardi Roll

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



134 Vegetariano

Avocado, insalata e cetrioli

Zuppe



160 Misoshiru
Zuppa di soia con alghe e tofu

Primi piatti



185 Spaghetti di soia con verdure

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



186 Spaghetti di soia con gamberi

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



187 Spaghetti di soia piccanti con carne e cipolla

Primi piatti



188 Spaghetti di riso con verdure

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



189 Spaghetti di riso con gamberi

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



190 Spaghetti di riso al curry

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

Primi piatti



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



195 Gnocchi di riso
Con funghi, carote, zucchine e gamberetti



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

Primi piatti



197 Yaki Soba al Matcha
Spaghetti al thè verde con gamberi, salmone e verdure



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



199 Zuppa con ramen
Zuppa con gamberi, uova al tegamino, alghe

Primi piatti



192 Riso alla cantonese
Riso con uova, piselli
e prosciutto cotto



193 Riso con gamberi
Riso con carote, zucchine, uova
e gamberi



194 Riso venere con gamberi
Riso venere con gamberetti,
carote, uvetta e scaglie di
mandorle



202 Riso bianco
Riso bianco con sesamo

Primi piatti



167 Gyoza - 4 pz.
Ravioli di carne al vapore e verdure



168 Ebi Shumai - 4 pz.
Ravioli con ripieno di gamberi, carne di maiale e verdure al vapore



169 Ravioli Hiro - 4 pz.
Ravioli ripieni di salmone, seppie, carne di maiale e verdure



170 Ravioli spicy- 4 pz.
Ravioli con ripieno di carne di maiale piccante e verdure

Teppanyaki



200 Salmone scottato
Salmone scottato con crosta di sesamo



201 Tataki Tuna ●
Tonno scottato in crosta di sesamo

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

Agemono

Fritto



178 Stick di gamberi
Gamberi avvolti da pasta sfoglia



205 Patatine fritte



206 Pollo fritto



207 Gamberetti fritti

Agemono

Fritto



208 Totani fritti



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



210 Ebi Tempura - 3 pz.
Gamberi fritti



238 Bocconcini di salmone fritto conditi con sale e pepe

Gamberi



228 Gamberi sale e pepe



229 Gamberetti al limone



230 Gamberi bambù e funghi

Gamberi



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



232 Gamberetti in salsa piccante
Gamberetti, peperoni e cipolle

Griglia



215 Spiedini di gamberi - 2 pz.



216 Yaki Tori - 2 pz.
Spiedini di pollo



217 Spiedini di seppie - 2 pz.



218 Salmone alla piastra

Griglia



219 Grigliata di gamberoni - 2 pz.



220 Branzino alla piastra



233 Gamberoni sale e pepe

Secondi piatti



221 Pollo alle mandorle
Pollo con mandorle, carote e bambù



222 Pollo con patate
e erba cipollina



223 Pollo, funghi, bambù
e erba cipollina



224 Pollo al limone

Pollo



225 Pollo sale e pepe



226 Pollo alla thailandese
Pollo con zucchine, carote, germogli di soia e salsa thai



227 Pollo piccante
Pollo con peperoni e cipolle

Manzo



234 Manzo con patate
e erba cipollina



235 Manzo, funghi, bambù
e erba cipollina



236 Manzo piccante

Piastra e Wok



240 Mini wok di totani
Mini wok di totani e verdure



241 Mini wok misto mare
Mini wok di totani, gamberi, surimi di granchio e verdure



242 Misto mare alla piastra
Totani, gamberi, surimi, zucchine, carote e funghi



243 Manzo alla piastra
Con peperoni, cipolla, carote, zucchine e funghi

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

LISTA VINI

BOLLICINE



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

Regione: VENETO
Produttore: SANTI

18,00 €



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

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

18,00 €



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: TRENTINO
Produttore: CONTI D'ARCO

16,00 €

LISTA VINI

Vini BIANCHI



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

Regione: FRIULI
Produttore: FORMENTINI

18,00 €



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

19,00 €



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

18,00 €

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



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.

(*) Dolce congelato

Dolci



6,00 €

Crema catalana in coccio (*)

Crema catalana con zucchero caramellato.



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.

(*) Dolce congelato

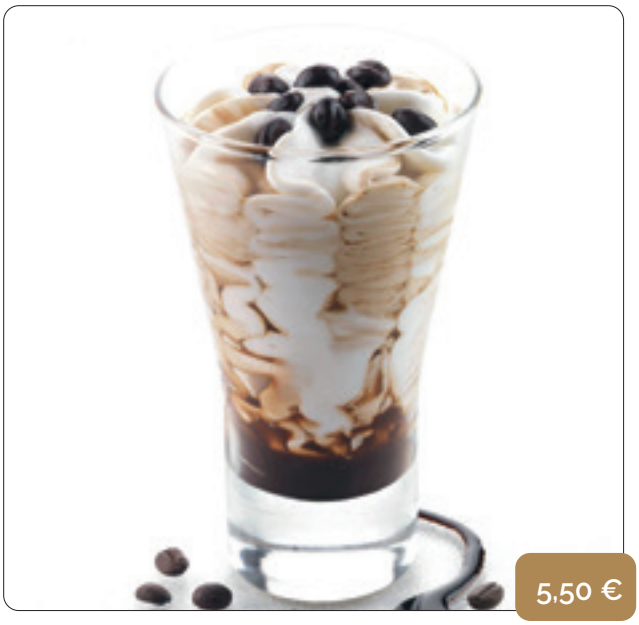
Dolci



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 variegata 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.

(*) Dolce congelato

seguici su...

GRAFICA | **TAURUSLAB.NET**

KIROKU

japanese restaurant