

OSAKA

ASIAN FUSION RESTAURANT

MENU CENA

Allergeni / Allergens















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

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES ARE PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. N. 1169/2011
"substances or products causing allergies or intolerances"

	1	Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products		8	Fruits in shell , i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
	2	Crustaceans and products based on shellfish		9	Celery and products based on celery
	3	Eggs and by-products		10	Mustard and mustard-based products
	4	Fish and products based on fish		11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
	5	Peanuts and peanut-based products		12	Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
	6	Soy and soy-based products		13	Lupine and lupine-based products
	7	Milk and dairy products (lactose included)		14	Molluscs and products based on molluscs

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.
Some dishes include the use of TOBIKO, IKURA, foods that contain dyes E102, E104, E122, E124, E110, E129, which can negatively affect the activity and attention of children.

Formula All You Can Eat

CENA

Dal Lunedì al Giovedì
(escluso festivi)

26,90 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

COPERTO 2 €

Venerdì, Sabato
e Festivi

27,90 €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

COPERTO 2 €

I bambini fino a 130 cm pagano 12,00 € + 2 € coperto
oltre i 130 cm pagano a prezzo pieno.

LEGENDA

I piatti contrassegnati con il simbolo del peperoncino  sono piccanti.

CONSIGLI E REGOLE

Mangia tutto quello che vuoi a prezzo unico con servizio al tavolo. La consumazione di bevande è obbligatoria. Ordina solo quello che consumerai, eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino e potrà essere asportato.

Per qualsiasi intolleranza o allergia siete pregati di avvisare il nostro personale di sala prima dell'ordinazione.

Piatti speciali

Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti

801 Sake su

Tartare con avocado e
°salmone con mandorle,
philadelphia e salsa
teriyaki

Allergeni: 4,6,7,8



Piatti speciali

Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti

802

Capesante

Carpaccio di *capesante e *gambero rosso di Mazara del Vallo con tobiko e salsa passion fruit

Allergeni: 2,3,4,14



803

Ostrica

Ostrica, limone

Allergeni: 14



Piatti speciali

Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti



805 Millefoglie con salmone

Crocante pasta millefoglie con °salmone, pomodoro secco e besciamella

Allergeni: 1,4,7



806 Capesante scottate

*Capesante scottate, con philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,6,7,14



807 Gunkan flower

Fiori di zucca in tempura avvolti con °branzino, guarniti con philadelphia, arancia, tobiko e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6,7

Piatti speciali

Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti



808 Gunkan amaebi

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

Allergeni: 2,4,6



809 Sashimi salmone e burrata

Sashimi di °salmone con salsa teriyaki, mango e crema di burrata

Allergeni: 3,4,6,7

810

Sashimi misto e burrata

Sashimi di °salmone con salsa teriyaki, mango e crema di burrata

Allergeni: 3,4,6,7



Piatti speciali

Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti

811

Scampi

*Scampi crudi e salsa
passion fruit

Allergeni: 2



812

Ceviche

°Pesce marinato con salsa al
limone, olio di oliva e sale, con
cipolla, avocado e pomodoro

Allergeni: 2,4



Piatti speciali Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti



813

Tonno tataki

°Tonno scottato, con semi di sesamo, wasabi fresco e salsa ponzu

Allergeni: 4,6,11



814

Amaebi tartare

Tartare di *gambero crudo
con sopra tobiko, salsa
wasabi

Allergeni: 2,4,6

Piatti speciali

Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti



815

Misto tartare

Tartare di °salmone, °branzino.
°tonno con sopra pasta kataifi,
condito con salsa ponzu e
sesamo

Allergeni: 1,4,6,11



816

Spaghetti di salmone

Straccetti di °salmone con salsa sesamo
e scaglie di pistacchio

Allergeni: 1,4,6,8,11

Piatti speciali Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti



817

**Carpaccio misto
scottato**

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

Allergeni: 2,4,6,11

Piatti speciali

Nel menu sono compresi 2 piatti a scelta tra i 19 proposti



818 Sashimi amaebi

*Gamberi rossi di Mazara del Vallo

Allergeni: 2



819 Flower amaebi

Fiori di zucca in tempura, *gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema, burrata, crema avocado e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6,7



820

Salmone balsamico

°Salmone scottato, yogurt greco, riduzione di aceto balsamico e sesamo

Allergeni: 4,7,11

Antipasti




01 Nuvole di drago
Crocanti chips di farina di tapioca e frutti di mare
Allergeni: 2,14



02 Edamame
*Baccelli di soia novelli
Allergeni: 6



03 Edamame spicy 
*Baccelli di soia novelli saltati con salsa piccante
Allergeni: 6



04 Involtino primavera
*Involtini di pasta sfoglia farciti con verdure
Allergeni: 1



05 Samurai stick

*Crocanti involtini di pasta sfoglia
farciti con di °pesce

Allergeni: 1,2,4



06 Involtino vietnamita

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

Allergeni: 1



07 Ebi almond

*Gamberetti fritti, avvolti in scaglie di mandorle

Allergeni: 1,2,8



08 Tako yaki

Polpettine di *polpo fritte con sopra maionese,
salsa teriyaki *Allergeni: 1,3,14*



09 Chele di granchio

Chele di *granchio fritte
Allergeni: 1,2

10

Fagottini al curry

Crocanti *fagottini farciti con
purea di patate al curry

Allergeni: 1





11 Patatine fritte

**Gustose patatine fritte Allergeni: 1*



12 Tori non karage

Bocconcini di *pollo fritti

Allergeni: 1



13 Pane al latte

**Pane al latte cotto al vapore*

Allergeni: 1,7



14 Pane dolce

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

Allergeni: 1,3,7



15 Gyoza

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

Allergeni: 1



16 Gyoza alla griglia

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

Allergeni: 1



17 Shaomai

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

Allergeni: 1,2,4



18 Dim Sum degustazione ●

Degustazione di *ravioli con ripieno merluzzo, *calamaro, *gamberi e verdure

Allergeni: 1,2,4,14

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona



19 Gyoza ebi

*Ravioli con sfoglia di fecola di patate con ripieno di *gamberi

Allergeni: 1,2



20 Gyoza calamaro

*Ravioli con sfoglia al nero di seppia con ripieno di *calamario

Allergeni: 1,14



21 Gyoza merluzzo

*Ravioli con sfoglia allo zafferano con ripieno di merluzzo

Allergeni: 1,4



22 Gyoza verdure

*Ravioli con sfoglia agli spinaci con ripieno di verdure

Allergeni: 1

Tartare / Poke

26 Sake tartare ●

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

Allergeni: 1,4,6,11





27

Maguro tartare ●

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

Allergeni: 1,4,6,11



29

Sake avocado sake ●

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

Allergeni: 4,6,7,8

30

Venus cake ●

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

Allergeni: 1,3,4,7





31

Pokè almond

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

Allergeni: 4,6,8



32


Pokè salmon

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


Allergeni: 1,2,3,4,6

Tacos



33 Tacos spicy salmone 
°Salmone tritato con spicy insalata, philadelphia
Allergeni: 1,3,4,7



34 Tacos spicy tonno 
°Tonno tritato con spicy insalata, philadelphia
Allergeni: 1,3,4,7



35
Tacos miura
°Salmone cotto, maionese,
insalata e teriyaki, philadelphia
Allergeni: 1,3,4,6,7

Insalate



36

Polpo con rucola

Insalata di *polpo e rucola

Allergeni: 14



37 Goma wakame

*Alghe wakame agropiccanti

Allergeni: 11



38 Wakame salad

*Alghe giapponesi con sopra °salmone e sesamo, salsa ponzu

Allergeni: 4,6,11



39 Insalata con gamberetti

Insalata mista con *gamberetti e salsa

Allergeni: 2,6,11



40

Insalata di mare

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

Allergeni: 1,2,4,6,11



41

Gamberi alla catalana

*Gamberi, sedano, cipolla e
pomodorini

Allergeni: 2

Gunkan




42 Snow ball
Bocconcini di riso guarniti con philadelphia
Allergeni: 6,7,11




43 Black ball
Bocconcini di riso venere guarniti con philadelphia e pistacchi
Allergeni: 6,7,8



44 Gunkan spicy salmon 
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmone piccante
Allergeni: 3,4



45 Gunkan spicy tuna 
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno piccante
Allergeni: 3,4

46 Gunkan salmon style (1 pz.)
Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6

47 Gunkan tuna style (1 pz.)
Bocconcini di riso avvolti con °tonno, guarniti con spicy °tonno e salsa teriyaki
Allergeni: 4

48 Gunkan philadelphia (1 pz.)
Bocconcini avvolti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone e philadelphia, tobiko
Allergeni: 4,7

49 Gunkan crema (1 pz.)
Bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con crema di latte scottato e granelle di pistacchi
Allergeni: 4,7,8

50 Gunkan Zucchina (1 pz.)
Bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con philadelphia e mango
Allergeni: 7

51 Gunkan Osaka (1 pz.)
Bocconcini di riso, avvolti con °salmone scottato, guarniti con crema di latte, salsa teriyaki, granelli di tempura e fragola fresca,
Allergeni: 1,2,4,6,7



Carpacci / Sashimi

56

Carpaccio salmone ●

Fettine di °salmone con
salsa ponzu

Allergeni: 4,6



57

Carpaccio misto ●

Fettine di °salmone, °tonno, °branzino,
*scampi, salsa ponzu e sesamo

Allergeni: 2,4,6,11





58 Sashimi misto ●

Fettine di °pesce misto servito
crudo

Allergeni: 2,4

● Piatto ordinabile 1 porzione a persona



59 Sashimi sake (5 pz.)
Fettine di °salmone, servito crudo
Allergeni: 4



60 Sake tataki (9 pz.) ●
°Salmone, con semi di sesamo e salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,11



61 Sashimi flambé ●
Fettine di °salmone scottato, servite con
salsa mango e granelle di pistacchio tostate
Allergeni: 3,4,8

Sushi



65

Sushi sake

6 nigiri al °salmone

Allergeni: 4



66

Sushi misto

5 °Nigiri, 2 °hosomaki
e 2 °uramaki assortiti

Allergeni: 2,4,7



67

Sushi party

7 °sashimi, 5 °nigiri, 2 °uramaki,
2 °hosomaki

Allergeni: 2,4,7

Nigiri



68

Nigiri sake

Bocconcini di riso con °salmone

Allergeni: 4



69

Nigiri maguro

Bocconcini di riso con °tonno

Allergeni: 4



70

Nigiri suzuki

Bocconcini di riso con °branzino

Allergeni: 4



71 Nigiri ebi
Bocconcini di riso con *gambero cotto
Allergeni: 2



72 Nigiri amaebi ●
Bocconcini di riso con *gamberi crudi, guarniti
con granelle di tempura, tobiko e salsa teriyaki
Allergeni: 1,2,4,6



73 Nigiri unagi ●
Bocconcini di riso con
*anguilla insaporita con salsa
teriyaki
Allergeni: 4,6,11



74 Nigiri salmone scottato e mozzarella

Bocconcini di riso con °salmone scottato, mozzarella, salsa teriyaki e tobiko

Allergeni: 4,6,7



75 Nigiri salmone scottato e maionese

Bocconcini di riso con °salmone scottato, avocado, maionese, salsa lime

Allergeni: 3,4



76 Nigiri sake scottato

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

Allergeni: 3,4,8



77 Nigiri salmone flambé

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

Allergeni: 1,4,6,7

Futomaki



81

Hanna maki (4 pz.)

Grandi roll di riso avvolti con alga nori e farciti con °salmone, avocado, *surimi, rapa dolce, cetriolo e philadelphia, con sopra tobiko e sesamo

Allergeni: 1,2,4,11



82

Futomaki fritto (6 pz.)

Grandi roll di riso avvolti con alga nori fritti e farciti con °salmone, *surimi, avocado, rapa dolce e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6

Uramaki - 8 pz.



86

Ura spicy salmon 

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

Allergeni: 2,3,4,11



87

Ura spicy tuna 

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

Allergeni: 2,3,4,11



88

Ura California

Roll di riso farciti con *surimi, avocado e maionese

Allergeni: 2,3,11



89

Ura miura

Roll di riso farciti con °salmone cotto, maionese, sesamo e teriyaki

Allergeni: 3,4,6,7,11



90

Ura philadelphia

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

Allergeni: 1,4,6,7



91

Ura vegetarian

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

Allergeni: 1,3,6,11



92

Ura sake avocado

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

Allergeni: 4



93

Ura maguro avocado

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

Allergeni: 4



94

Ura tempura

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

Allergeni: 1,2,3,6,11

Uramaki speciali - 8 pz.



95

Pistacchio roll

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

Allergeni: 3,4,8



96

Crunchy roll

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

Allergeni: 1,4,6,7



97

Dragon roll

Roll di riso farciti con *gamberi in tempura e maionese, guarniti con avocado, tartare di *salmone e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,4,6



98

Ebiten plus roll

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

Allergeni: 1,2,3,4,6



99

Ura mozzarella

Roll di riso farciti con *gamberi fritti e avocado, guarniti con mozzarella e salsa teriyaki

Allergeni:1,2,6,7



100

Ura salmon out

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

Allergeni: 1,4,6



101

Flambé roll

Roll di riso farciti con °salmone crudo e avocado, °salmone scottato, salsa teriyaki, guarniti con rucola fritta e salsa mango

Allergeni: 3,4,6



102

Ebi flo roll

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

Allergeni: 1,2,3,4,6



103

Salmon style roll

Roll di riso farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con °salmone scottato e salsa guacamole

Allergeni: 1,4,7



104

Mango roll

Roll di riso farciti con °salmone fritto e philadelphia, guarniti con mango, tartare di °salmone e salsa al mango

Allergeni: 1,4,7



105 Crazy roll

Roll di riso farciti con °salmone piccante e avocado, guarniti con °salmone scottato, maionese, cipolline e *tobiko

Allergeni: 3,4



106

Salmone tartufo roll

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

Allergeni: 4,7



107

Sake almond roll

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

Allergeni: 4,6,7,8



108

Amazing roll

Roll di riso farciti con °salmone piccante, avocado, guarniti con °salmone, *gamberi cotti

Allergeni: 2,3,4



109 Miura plus roll

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

Allergeni: 1,4,6



110

Mango chili roll

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

Allergeni: 3,4,6

111

Oro roll (4 pz.) ●

Roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con spicy °salmone, spicy °tuna, *surimi, *gambero cotto e tobiko

Allergeni: 2,3,4



112

Mazara roll (4 pz.) ●

Roll di riso farciti con °salmone fritto e maionese, guarniti con *gamberi crudi e °salmone scottato, salsa mango e rucola, teriyaki

Allergeni: 1,2,3,4,6



113 Scampi roll (4 pz.) ●

Roll di riso farciti con °salmone fritto e maionese, guarniti con avocado e philadelphia, *scampi, salsa chili, teriyaki e granelle di tempura

Allergeni: 1,2,3,4,6,7





114

Philadelphia plus roll

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

Allergeni: 1,3,4,7



115

Black salmon out

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

Allergeni: 4,7



116

Venus roll

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

Allergeni: 1,2,3



117

Almond roll

Roll di riso venere farciti con *gamberi in tempura e avocado, guarniti con philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6,7,8



118

Zaffry roll

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

Allergeni: 1,2,3,4,8

Temaki

120 Maguro e avocado

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

Allergeni: 4

121 Sake avocado

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

Allergeni: 4

122 Spicy maguro

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

Allergeni: 3,4

123 Spicy salmon

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

Allergeni: 3,4





125

126

124

124 Vege

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

Allergeni: 3

126 California

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

Allergeni: 2,3,4

125 Ebiten

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

Allergeni: 1,2,3,6

Onigiri / Oshi

131 Onigiri ebi

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

Allergeni: 1,2,6

132 Onigiri miura

Triangolo di riso, farcito con °salmone cotto

Allergeni: 4

133 Onigiri sake

Triangolo di riso farcito con °salmone piccante

Allergeni: 3,4



Onigiri / Oshi



134 Oshi evolution - 4 pz.

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

Allergeni: 1,3,4



135 Oshi sake - 4 pz.

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

Allergeni: 4,6,7



136 Oshi venere - 4 pz.

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

Allergeni: 4,6,7



137 Sandwich - 2 pz.

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

Allergeni: 1,4,6,7

Hosomaki / Hosomaki fritti



141

Hoso sake

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

Allergeni: 4



142

Hoso tekka

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

Allergeni: 4



143

Hoso ebi

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

Allergeni: 2



144

Hoso kappa

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



145

Hoso avocado

Piccoli roll di riso farciti avocado, avvolti con alga nori



146

Hoso fritto

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

Allergeni: 1,4,6,7



147

Hosono crispy

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

Allergeni: 1,4,6



148

Strawberry

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

Allergeni: 1,4,6,7



149

Mango

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

Allergeni: 1,4,6,7

Zuppe / Ramen



153 Miso shiru

Zuppa di soia con alghe e tofu

Allergeni: 6




154 Osumashi

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

Allergeni: 2,3,4



155

Zuppa agropiccante 

Zuppa agropiccante con verdure

Allergeni: 1,6

156

Miso ramen manzo

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

Allergeni: 1,2,3,4



157

Miso ramen mare

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

Allergeni: 2,3,4



Primi piatti



161 Riso bianco

Riso bianco cotto al vapore, con semi di sesamo

Allergeni: 11



162 Riso con verdure

Riso saltato con verdure e uova

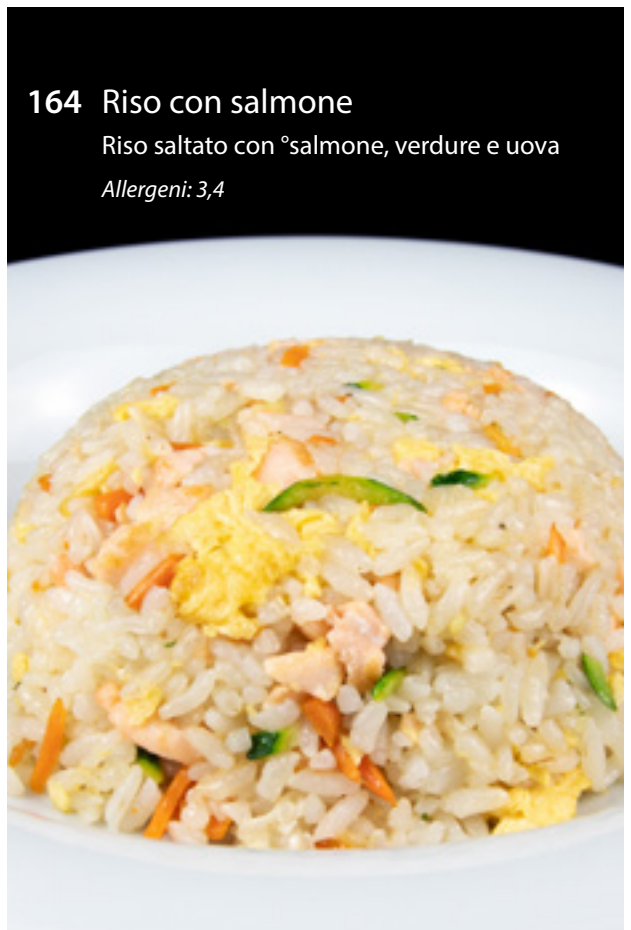
Allergeni: 3



163 Riso al curry

Riso al curry, saltato con verdure e uova

Allergeni: 3



164 Riso con salmone

Riso saltato con °salmone, verdure e uova

Allergeni: 3,4



165 Riso alla cantonese

Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

Allergeni: 3



166 Riso con gamberi

Riso saltato con *gamberi, verdure e uova

Allergeni: 2,3



167

Riso con soia

Riso saltato alla soia con verdure,
uova e *gamberi

Allergeni: 2,3,6

168

Yaki udon con gamberi

Spaghetti udon con *gamberi verdure,
uova con salsa giapponese

Allergeni: 1,2,3



169 Gnocchi di riso

Gnocchi di riso con verdure miste

Allergeni: 1

170 Yaki udon con manzo


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

Allergeni: 1,3





171

**Spaghetti di soia
piccanti** 

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

Allergeni: 6



172

**Spaghetti di soia
con gamberi**

Spaghetti di soia saltati con
*gamberetti e verdure

Allergeni: 2,6



173

**Spaghetti di soia
con verdure**

Spaghetti di soia saltati con
verdure

Allergeni: 6

174

Yaki soba

Spaghetti di grano saraceno con *gamberi,
verdure e uova

Allergeni: 1,2,3



175 Spaghetti di riso con gamberi

Spaghetti di riso saltati con *gamberi, verdure e uova

Allergeni: 2,3



176 Spaghetti di riso con verdure

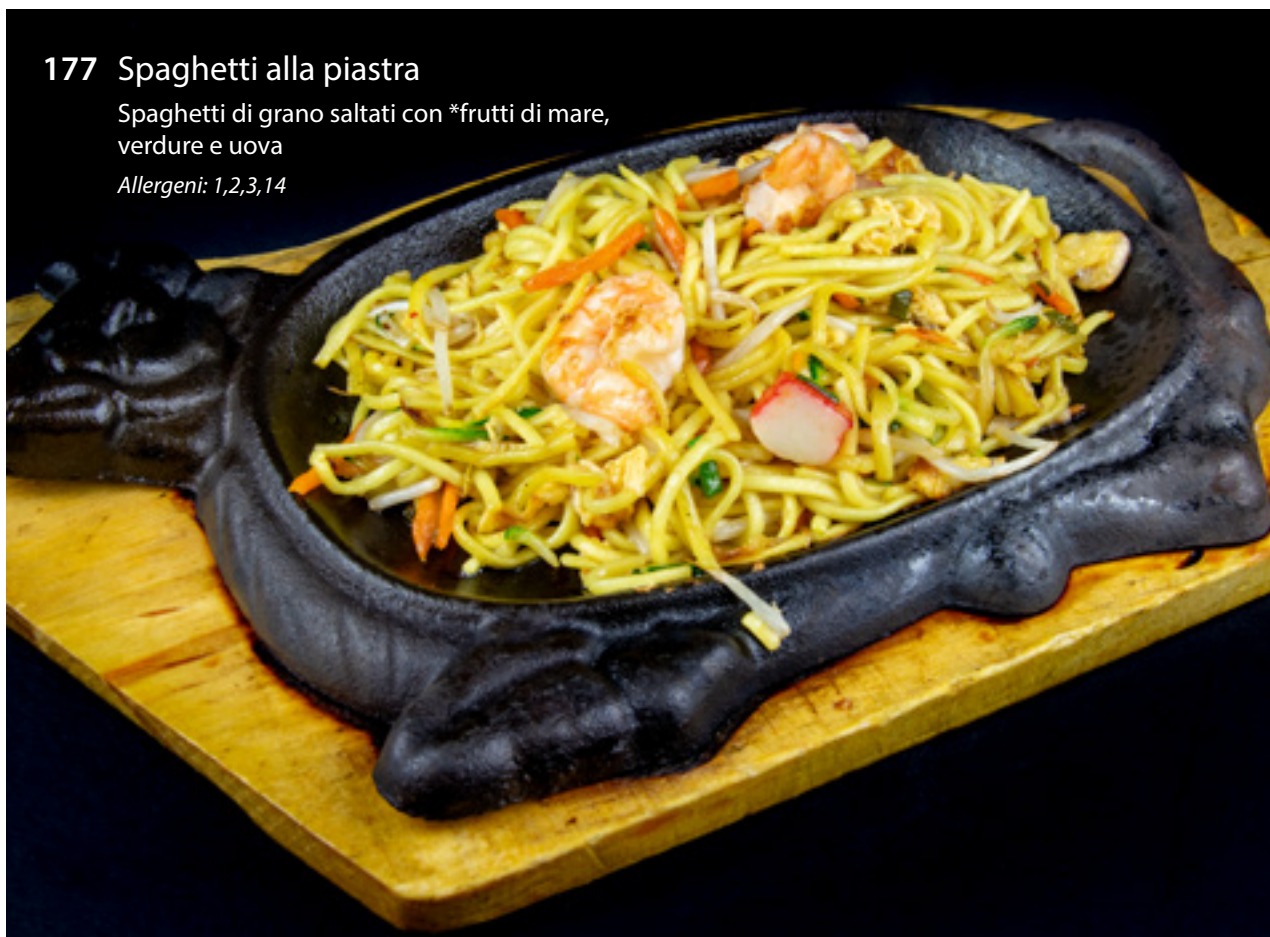
Spaghetti di riso saltati con *gamberi, verdure e uova

Allergeni: 2,3

177 Spaghetti alla piastra

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

Allergeni: 1,2,3,14



Fritto

181 Ebi tempura

*Gamberoni fritti in tempura

Allergeni: 1,2



182 Tempura moriwase

*Gamberoni e verdure fritti in tempura

Allergeni: 1,2



183 Yasai tempura

Verdure miste fritte in tempura

Allergeni: 1



184 Ika furai

*Calamari fritti

Allergeni: 1,14



185 Chicken furai

Cotoletta di *pollo impanata

Allergeni: 1



186 Ebi furai

*Gamberi impanati e fritti

Allergeni: 1,2




187 Anelli cipolla

*Anelli di cipolla impanati e fritti

Allergeni: 1

Teppanyaki



191 Spiedini di pollo 
Spiedini di *pollo alla griglia con salsa thai
Allergeni: 1



192 Spiedini ebi
Spiedini di *gamberi alla griglia con salsa dello chef
Allergeni: 1,2



193 Ebi shioyaki
*Gamberoni alla griglia con salsa dello chef
Allergeni: 2



194 Suzuki shioyaki
*Branzino alla griglia
Allergeni: 4



195 Sake shioyaki

°Salmone alla griglia con salsa dello chef

Allergeni: 4



196 Sake inoyaki

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

Allergeni: 4,6,11



197

Tako grill ●

Saporito *polpo alla griglia servito con purea di patate e salsa dello chef

Allergeni: 1,14

Secondi piatti



201

Pollo piccante 

*Pollo saltato con verdure e salsa chily

Allergeni: 1,6



202

Pollo bambù e funghi

*Pollo saltato con bambù e funghi shitake

Allergeni: 1,6



203

Pollo alle mandorle

*Pollo saltato con bambù e mandorle

Allergeni: 1,6,8



204

Pollo al limone

*Pollo saltato con salsa al limone

Allergeni: 1,2,6

205

Pollo in agrodolce

*Pollo saltato in salsa
agrodolce

Allergeni: 1,6



206 Pollo alla piastra

*Pollo saltato con verdure e servito alla piastra

Allergeni: 1,6



207

Pollo al curry

*Pollo saltato con bambù, cipolla e curry

Allergeni: 1,6



208 Vitello con bambù e funghi

*Vitello saltato con bambù e funghi

Allergeni: 1,6



209 Vitello in salsa chili 🌶️

*Vitello saltato con verdure miste e salsa chili

Allergeni: 1,6



210 Vitello alla piastra

*Vitello saltato con bambù, cipolle e salsa al curry

Allergeni: 1,6



211 Vitello al curry

*Vitello saltato con bambù, cipolle e salsa al curry

Allergeni: 1,6



212 Gamberi in salsa piccante 🌶️
*Gamberi saltati con verdure e salsa piccante
Allergeni: 1,2,6



213 Gamberi con bambù e funghi
*Gamberi saltati con bambù e funghi shitake
Allergeni: 1,2,6



214 Gamberi sale e pepe
*Gamberi saltati con salsa sale e pepe
Allergeni: 1,2,6

215 Gamberi alla piastra con verdure

*Gamberi saltati con verdure e serviti sulla piastra

Allergeni: 1,2,6



216

Gamberi al curry

*Gamberi saltati con verdure e salsa al curry

Allergeni: 1,2,6



217 Onabe vitello e verdure 

*Vitello e verdure saltati e serviti nella tradizionale pentola

Allergeni: 1,6




218 Onabe pollo e verdure 

*Pollo e verdure saltati e serviti nella tradizionale pentola

Allergeni: 1,6



219
Onabe gamberi e verdure 

*Gamberi e verdure saltati e serviti nella tradizionale pentola

Allergeni: 1,2,6

Verdure



220

Verdure saltate

Verdure di stagione saltate con
funghi shitake

Allergeni: 6



221

Funghi e bambù saltati

Funghi shitake e germogli di
bambù saltati

Allergeni: 1,6

Bevande

Bevande

Acqua 75 cl (naturale, frizzante)	3,00 €
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Estathe al limone, Estathe alla pesca)	3,00 €
Spritz	6,00 €
Spritz Campari	6,00 €
The jasmine dolce	3,50 €
The freddo giapponese	3,50 €
The verde giapponese (servito in teiera) <i>Consumato come the dell'ospitalità, è ricco di vitamina C, dal gusto fresco e dal carattere dolce e pieno</i>	5,00 €
The jasmine (servito in teiera) <i>Tradizionale the cinese, infusione dorata, delicato profumo di gelsomino</i>	5,00 €
The genmaicha (servito in teiera) <i>Dissetante e digestivo, con un aroma dolce e caramellato</i>	5,00 €

Birre

Asahi	33 cl.	4,00 €
Asahi	50 cl.	5,50 €
Kirin	50 cl.	5,50 €
Sapporo	66 cl.	7,00 €

Vini in calice

Falanghina (Bianco)	4,50 €
Langhe (Rosso)	4,50 €
Prosecco	4,50 €

Vini in caraffa

Bianco o Rosso	1/4 L.	4,00 €
Bianco o Rosso	1/2 L.	7,50 €
Bianco o Rosso	1 L.	11,00 €

Sake *(fermentato di riso giapponese)*

Sake piccolo (caldo)	3,50 €
Sake grande (caldo)	7,00 €
Sake freddo	7,00 €

Vini

Bollicine / Bianchi

Cuvée Millesimato	75 cl.	16,00 €
Dom Pérignon	75 cl.	250,00 €
Champagne Drappier Cuvée Carte d'Or	75 cl.	48,00 €
Champagne Drappier Cuvée Blanc de Blancs	75 cl.	55,00 €
Ferrari Rosé	75 cl.	35,00 €
Bellavista Rosé	75 cl.	75,00 €
Bellavista	75 cl.	52,00 €
Castaldi Rosé	75 cl.	35,00 €
Franciacorta San Cristoforo	75 cl.	30,00 €
Franciacorta Rosé	75 cl.	30,00 €
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	75 cl.	23,00 €

Vini Bianchi

Catarratto	Sicilia	75 cl.	20,00 €
Falanghina	Campania	75 cl.	19,00 €
Gewurztraminer	Trentino	75 cl.	22,00 €
Greco di tufo	Campania	75 cl.	22,00 €
Lugana	Lombardia	37,5 cl.	12,00 €
Lugana	Lombardia	75 cl.	22,00 €
Muller Thurgau	Trentino	75 cl.	20,00 €
Passerina	Marche	75 cl.	20,00 €
Pinot grigio	Friuli	75 cl.	20,00 €
Ribolla	Friuli	75 cl.	22,00 €
Verdicchio		75 cl.	18,00 €
Vermentino	Sardegna	37,5 cl.	12,00 €
Vermentino	Sardegna	75 cl.	20,00 €

Vini

Vini Rossi

Chianti classico	Toscana	37,5 cl.	12,00 €
Chianti classico D.O.C.G.	Toscana	75 cl.	22,00 €
Dolcetto d'Alba	Piemonte	75 cl.	22,00 €
Amarone	Veneto	75 cl.	45,00 €
Morellino	Toscana	75 cl.	22,00 €
Langhe	Piemonte	75 cl.	18,00 €
Nero d'Avola	Sicilia	75 cl.	22,00 €
Pinot nero	Trentino	75 cl.	24,00 €
Valpolicella Ripasso	Veneto	75 cl.	24,00 €

Vini Rosé

Chiarretto Bardolino	Piemonte	75 cl.	18,00 €
----------------------	----------	--------	---------

Vini Dolci

Asti Spumante Dolce	Piemonte		20,00 €
Zibibbo	Sicilia		16,00 €

Caffetteria / Alcolici

Caffetteria

Caffé espresso	1,50 €
Caffé lungo	1,50 €
Caffé macchiato (caldo/freddo)	1,50 €
Caffé decaffeinato	1,50 €
Caffé decaffeinato macchiato (caldo/freddo)	1,50 €
Caffé corretto (Baileys, Cognac, Grappa, Sambuca)	2,00 €
Caffé d'orzo	1,50 €
Caffé al ginseng	2,00 €
Cappuccino	2,00 €

Digestivi e alcolici

Amari <i>(Amaro del Capo, Amaro Lucano, Averna, Baileys, Branca Menta, Braulio, Amaretto Disaronno, Fernet Branca)</i>	3,50 €
Grappa <i>(Bambu, Candolini, Gialla, Ginseng, Nonnino, Riso, Rosa)</i>	3,50 €
Grappa Giapponese	4,50 €
Bottiglia Grappa Rosa	20,00 €
Bottiglia Liquore Prugna	15,00 €
Jack Daniels	4,50 €
Jägermeister	3,50 €
Limoncello	3,00 €
Liquirizia	3,00 €
Liquore alla prugna	3,50 €
Mirto	3,00 €
Montenegro	3,50 €
Nocino	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Unicum	3,50 €
Vecchia Romagna	3,50 €
Whisky Giapponese	6,00 €

Dessert



Coffee Baileys

€ 7,50

Mousse al caffè, biscuit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher.



Giandjia

€ 7,50

Mousse dal gusto unico e inimitabile del cioccolato Valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata.



Kumo

€ 7,50

Bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole.



Matcha Goloso

€ 7,50

Goloso dessert al the verde Matcha con caramello salato e gelée al ribes nero.



Lady Dark

€ 7,50

Moussecake al cioccolato fondente equatoriale, con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole.



Poseidon

€ 7,50

Leggerissima e pittoresco dolce alle mandorle e vaniglia, pan di spagna, gelée al lampone e rabarbaro su fondo di pasta frolla.

Dessert



Stra Bounty

€ 7,50

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco-daquise.



Tropical cheesecake

€ 7,50

Cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica e gustosa pipetta ai frutti tropicali.



Moana

€ 7,50

Dessert al cocco dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico. Ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente Valrhona.



Pistacchio

€ 7,50

Mousse al pistacchio, con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone.



Golde N hazelnut

€ 7,50

Mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocciole su base quadrato croccante Eclat d'Or.



Exotic donut

€ 7,50

Travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutto della passione.

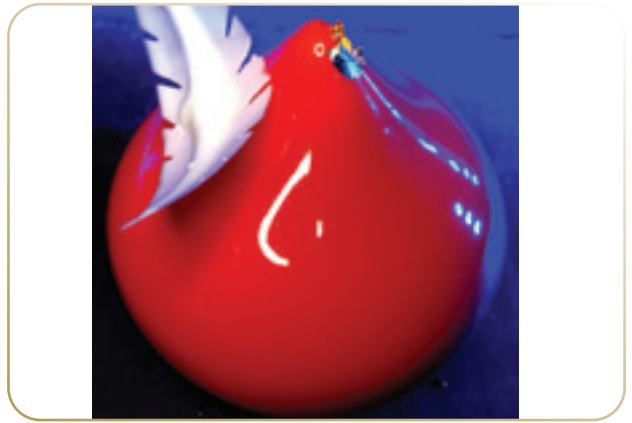
Dessert



Shiroi

€ 7,50

Mousse al cioccolato bianco, con gelée al limone, namelaka montata allo yuzu e cake al lime.



Blossom

€ 7,50

Sfizioso dessert al cocco con un ripieno di fragole gustose e cocco-daquoise.



Crema catalana

€ 6,00

Crema catalana con zucchero caramellato.



Soufflé al cioccolato

€ 5,50

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.



Soufflé al pistacchio

€ 5,50

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.



Soufflé al cioccolato bianco

€ 5,50

Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.

Dessert



Nonna 4.0

€ 7,50

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.



Rubino cheesecake

€ 7,50

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.



Tartufo bianco

€ 5,50

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



Tartufo classico

€ 5,50

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



Limone ripieno

€ 5,50

Frutto ripieno con sorbetto di limone.



Mochi tradizionale

€ 7,00

Palline di riso glutinoso con ripieno tradizionale 3 gusti a scelta: gusto the verde, gusto arachidi, gusto sesamo, gusto taro (tubero), gusto azuki (fagioli rossi).

Dessert



Mochi gelato

€ 7,50

Palline di riso glutinoso con ripieno di gelato 3 gusti a scelta: gusto the verde, gusto vaniglia, gusto mango, gusto cocco, gusto frutto della passione, gusto cioccolato.



Gelato fritto

€ 5,50

Dolce tipico cinese, dal piacevole contrasto fra la pastella calda e fragrante e il gelato freddo.



Gelato 1 pallina

€ 2,00

Limone, crema, cioccolato, riso, tè verde.



Gelato 2 palline

€ 4,00

Limone, crema, cioccolato, riso, tè verde.



Gelato 3 palline

€ 6,00

Limone, crema, cioccolato, riso, tè verde.



Cocco ripieno

€ 5,50

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Dessert



Flutè limoncello

€ 5,50

Gelato al limone con variegatura al limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani. Il flute è in vetro.



Sorbetto

€ 4,50

Sorbetto al limone.



Coppa stracciatella

€ 5,50

Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate.



Coppa Caffè

€ 5,50

Coppa gelato alla panna variegata al caffè. Decorata con chicchi di cioccolato al caffè.



Pirata

€ 4,50

Gelato al cioccolato.



Rabbit

€ 4,50

Gelato al fiordilatte.



Hip Hop

€ 4,50

Gelato alla fragola.

OSAKA

ASIAN FUSION RESTAURANT