



HOKKAIDO 北海道

SUSHI

Il fresco più buono!

Formula All You Can Eat

A PRANZO TUTTI I GIORNI

16,90 €

Weekend e festività € 18.90
(Coperto incluso, bevande e Dessert escluse)

I Bambini fino al 1.20mt. di altezza pagano € 10.90

A CENA TUTTI I GIORNI

18,90 €

(Coperto € 2.00, bevande e Dessert escluse)

I Bambini fino al 1.20mt. di altezza pagano € 10.90

CONSIGLI E REGOLE

Ogni persone può ordinare un massimo di **5 piatti a portata** ,
Le portate sono illimitate.

Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato
quelli già serviti.

Alcuni piatti, al fine di garantirne la quantità e freschezza,
sono compresi nel prezzo fino ad un massimo di 1 porzione
a persona, le porzioni successive verranno addebitate al
prezzo di listino.

La scelta della formula "ALL YOU CAN EAT" è obbligatoria
per tutte le persone al tavolo.

I Piatti ordinati e non consumati verranno addebitato sul
conto secondo prezzo di listino

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016

D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni.

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.



Cereali contenenti glutine

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati trame:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
b) maltodestrine a base di grano
c) sciroppi di glucosio a base di orzo
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



Crostacei

e prodotti a base di crostacei



Uova

e prodotti a base di uova



Pesce

tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



Arachidi

e prodotti a base di arachidi



Soia

tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoni misti naturali (E306), tocofero D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia



Latte (incluso lattosio)

tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico
b) lattitolo



Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



Sedano

e prodotti a base di sedano



Senape

e prodotti a base di senape



Semi di sesamo

e prodotti a base di sesamo



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

superiore a 10mg / kg o 10mg / litro in termini di SO₂ totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



Lupini

e prodotti a base di lupini



Molluschi

e prodotti a base di molluschi



Piccante



Surgelati

Antipasti / Kobachi

K1 / YASAI GYOUZA
Ravioli* con verdure
al vapore



K2 / GYOUZA
Ravioli* con pollo* e
verdure alla piastra



K3 / EBI GYOUZA
Ravioli* di gamberi*
al vapore



K4 / RORU
Involtini* con
gamberi*



K5 / RORU VEGETAL
Involtini* con ripieno
di verdure



Antipasti / Kobachi

K7 / CHELE DI GRANCHIO
chele di granchio*

€ 4.50



K8 / AGEDASHI TOFU
tofu fritto con salsa

€ 3.50



K9 / NUVOLE DI DRAGO
Chips di gamberi*

€ 3.00



K10 / EDAMAME
Fagioli di soia* lessati

€ 4.00



K11 / WAKAME
Alghe giapponese*

€ 5.00



K12 / PATATINE FRITTE
patatine fritte*

€ 3.50



K13 / PANINO AL VAPORE
Panino cinese* al vapore

€ 3.00



Insalata



K14 / YASAI SALAD
Insalata misto con
salsa dello chef
€ 5.00



K15 / KAISEN SALAD
Insalata mista con pesce
misto, salsa dello chef
€ 8.00



Zuppa

ZP1 / ZUPPA DI MISO
Zuppa di miso con
alghe, tofu, erba cipollina
€ 4.00



ZP2 / ZUPPA MAIS E POLLO
mais, pollo*, uova
€ 4.00



ZP3 / ZUPPA AGROPICCANTE
tofu, uova, bambù, carote,
funghi shitaki
€ 4.00



Nigiri 2pz



N1 / **MAGURO**

Tonno
€ 4.00



N2 / **SAKE**

Salmone
€ 3.00



N3 / **SUZUKI**

Branzino
€ 3.00



N5 / **EBI**

Gambero cotto*
€ 3.00



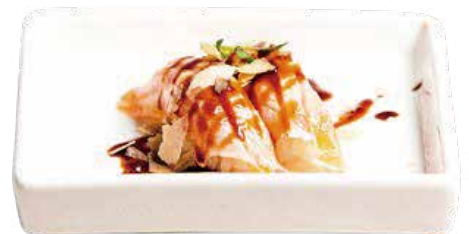
N7 / **AVOCADO**

Avocado
€ 3.00



N8 / **TUNA FLAMBÈ**

Tonno scottato, salsa
sesamo, salsa teriyaki
€ 4.00



N9 / **SAKE FLAMBÈ**

Salmone scottato,
salsa zafferano,
salsa teriyaki
€ 4.00



Onigiri 1pz



N10 / ONIGIRI MIURA

Salmone alla griglia,
salsa teriyaki, cipolla fritta,
sesamo e alghe

€ 4.00



N11 / ONIGIRI TUNA

Tonno crudo, avvolto
da alga nori, sesamo,
salsa spicy

€ 4.00



N12 / ONIGIRI SAKE

Salmone crudo,
avvolto da alga
nori, sesamo,
salsa spicy

€ 4.00



N13 / ONIGIRI EBI

Tempura di gamberi*,
kataifi, sesamo, alghe,
salsa teriyaki

€ 4.00



Futomaki 5pz



F1 / FUTOMAKI MIX
Salmone, surimi*,
avocado, cetriolo
€ 6.00



F2 / TEMPURA FUTOMAKI
Salmone, surimi*, cetriolo,
avocado, tobiko*
€ 6.00



F3 / GIMBAP
Futomaki stile coreano
€ 8.00



Hosomaki 6pz



H1 / TEKKA MAKI
Tonno
€ 6.00



H2 / SAKE MAKI
Salmone
€ 5.00



H3 / EBI MAKI
Gambero cotto*
€ 5.00



H4 / KAPPA MAKI
Cetriolo
€ 5.00

Hosomaki 6pz



H5 / ABOKADO MAKI
Avocado
€ 5.00



H6 / HOSOMAKI FRITTO
Salmone, philadelphia,
salsa teriyaki
€ 7.00



H7 / DAIKON MAKI
Ravanello
€ 5.00

H8 / HOSO FRITTO
FRAGOLA
Roll di riso fritto con
salmone, philadelphia,
fragola, salsa teriyaki
€ 8.00



Temaki



T1 / **EBITEN**
Gamberoni* in tempura,
insalata, salsa teriyaki,
sesamo



T2 / **CALIFORNIA**
Surimi*, maionese,
cetriolo



T3 / **SHAKE**
Salmone, avocado,
sesamo



T4 / **MAGURO TUNA**
Tonno, avocado,
sesamo



T5 / **FRIED SALMON**
Philadelphia, insalata,
salmone fritto,
salsa teriyaki



Uramaki con salmone 8pz



U1 / SHAKE URAMAKI
Salmone, avocado,
philadelphia, sesamo
€ 8.00



U2 / SUPER SALMON
Salmone, avocado,
esterno salmone,
mandorle, salsa spicy
€ 12.00



U3 / MANGO ROLL
Salmone, avocado,
philadelphia, mango,
salsa mango, sesamo
€ 10.00



U4 / SALMON ROLL
Salmone,
philadelphia, sesamo
€ 8.00



U5 / PHILADELPHIA MAKI
Salmone grigliato,
philadelphia, mandorle,
sesamo, salsa teriyaki
€ 8.00



U7 / SPICY SHAKE
Salmone, tobiko*, salsa
spicy, sopra farina di
tempura
€ 8.00



U11 / TOBIKO URAMAKI
Salmone, avocado,
esterno tobiko*,
salsa teriyaki
€ 9.00



U12 / SPECIAL SHAKE
Salmone grigliato,
esterno salmone,
maionese, salsa teriyaki
€ 12.00



Uramaki con gamberi 8pz



U13 / TEMPURA URAMAKI
Gamberoni* in tempura, maionese, salsa teriyaki, kataifi, sesamo
€ 9.00



U15 / RAINBOW ROLL
Gamberoni* in tempura, maionese, esterno tonno, salmone, branzino, avocado
€ 12.00



U19 / SHAKE FIRE GRILL ROLL
Gamberoni* in tempura, maionese, philadelphia, salmone, leggermente cotto, crunch, salsa teriyaki
€ 12.00



U20 / TEMPURA TOBIKO
Gambero* in tempura, maionese, esterno tobiko*, salsa teriyaki
€ 10.00



Uramaki con tonno 8pz



U21 / MAGURO URAMAKI
Tonno, avocado, sesamo
€ 9.00



U22 / TUNA ROCK
Tartar tonno, tobiko*, tabasco, cetriolo, salsa spicy, crunch
€ 10.00



U24 / TUNA CRUNCH
Tonno tritato, crunch, esterno philadelphia, sesamo, salsa teriyaki
€ 12.00



U25 / TUNA MAYO
Tonno tritato, cetriolo, esterno sesamo, maionese, mandorle
€ 10.00



Uramaki con pollo e con surimi 8pz



U26 / CHICKEN ROLL
Pollo* fritto, insalata,
maionese, sesamo
€ 9.00



U27 / CALIFORNIA ROLL
Surimi tritato*, cetriolo,
maionese, tobiko*,
esterno tobiko*
€ 9.00



Uramaki con riso venere 8pz



U30 / BLACK SHAKE
Riso nero, salmone,
avocado, maionese,
sesamo
€ 9.00



U31 / BLACK TIGER
Riso nero, gamberoni*
in tempura, avocado,
sesamo, salsa teriyaki
€ 9.00



U32 / BLACK MIURA
Riso nero, salmone
grigliata, philadelphia,
cipolla fritta, salsa teriyaki
€ 9.00



Uramaki vegetariani 8pz



U33 /
VEGE MAKI
Avocado, cetriolo,
ravanello, esterno
sesamo, mandorle,
philadelphia,
salsa teriyaki
€ 8.00



U34 /
CARROT MAKI
Avocado, cetriolo,
carote, esterno
sesamo, cipolla
fritta, philadelphia,
salsa teriyaki
€ 8.00



U35 /
GOMOKO
MAKI
Carote e
zucchine fritti,
sesamo,
salsa teriyaki
€ 8.00



Sashimi



S1 / SASHIMI SHAKE 4pz
Max 1 porzione a persona
Salmone
€ 4.00



Poke bowl



C1 / POKE SALMON
salmone, edamame*,
avocado, wakame*,
sesamo, salsa teriyaki
€ 12.00



C2 / POKE MIX
salmone, tonno, branzino,
edamame*, avocado,
wakame*, sesamo,
salsa teriyaki
€ 12.00



Tempura



02 / YASAI TEMPURA
Verdura in tempura
€ 6.00



03 / EBI TEMPURA
Max 1 porzione a persona
Gamberoni* in tempura
€ 12.00



Riso



04 / YAKI MESHİ YASAI

Riso saltato con
uova e verdure

€ 7.00



05 / YAKI MESHİ KAISEN

Riso saltato con misto di
mare*, uova e verdure

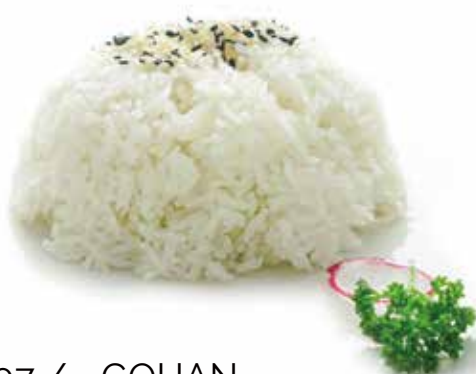
€ 9.00



06 / YAKI MESHİ TORI

Riso saltato con pollo*,
uova e verdure

€ 9.00



07 / GOHAN

Riso bianco,
sesamo

€ 3.00



06A/ YAKI MESHİ SALMON

Riso saltato con uova,
salmone, verdure miste

€ 9.00



Spaghetti



08 / YASAI UDON
Udon saltato con
uova e verdure
€ 7.50



09 / KAISEI UDON
Udon saltato con misto
di mare*, uova e verdure
€ 9.00



10 / TORI UDON
Udon saltato con
pollo* uova e verdure
€ 9.00



11 / YASAI SOBA
Soba saltato con
uova e verdure
€ 7.50



12 / KAISEI SOBA
Soba saltato con misto
di mare*, uova e verdure
€ 9.00



13 / TORI SOBA
Soba saltato con
pollo* uova e verdure
€ 9.00



Spaghetti



14 / SPAGHETTI DI RISO YASAI

Spaghetti di riso saltato con uova e verdure

€ 7.50



15 / SPAGHETTI DI RISO KAISEN

Spaghetti di riso saltato con misto di mare*, uova e verdure

€ 9.00



16 / RAMEN YASAI

Ramen con verdure in brodo

€ 7.50



17 / RAMEN KAISEN

Ramen con misto di mare* in brodo

€ 8.00



18 / GNOCCHI DI RISO CON VERDURE

Gnocchi di riso saltato con uova e verdure

€ 7.50



19 / GNOCCHI DI RISO CON FRUTTI DI MARE

Gnocchi di riso saltato con misto di mare*, uova e verdure

€ 9.00



Teppanyaki & Wok



20 / YASAI TEPPAN
Verdure miste
alla piastra, sesamo
€ 5.00



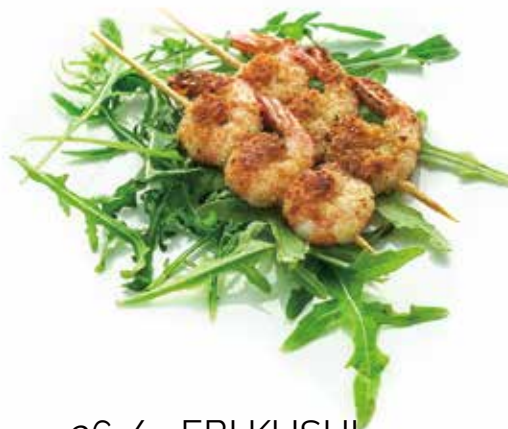
21 / SHAKE TEPPAN
Max 1 porzione a persona
Salmonе alla piastra,
salsa dello chef
€ 8.00



23 / SPIEDINI DI
TOFU DI PESCE 2pz
Spiedini di tofu di
pesce* alla piastra
€ 4.00



25 / YAKI TORI
Max 1 porzione a persona
Spiedini di pollo* alla
piastra, salsa dello chef
€ 6.00



26 / EBI KUSHI
Max 1 porzione a persona
Spiedini di gamberi*
alla piastra,
salsa dello chef
€ 9.00



Dessert



31. TORTA CROCCANTE

Pan di Spagna al cacao, crema alla nocciola e crema al cioccolato con cacao-norigine dell'Ecuador. Decorata con croccante granella di mandorla pralinata.
€ 6.00



32. CUORE D'ARANCIA

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi.
€ 5.00



33. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore al cioccolato liquido.
€ 6.00



34. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO

Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.
€ 6.00



35. RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.
€ 5.00



36. MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.
€ 5.00

Dessert



37. LSPIRAZIONE AL MANDARINO

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca croccante base di biscotto a cioccolato e una deliziosa crema al mandarino tardivo di Ciaculli che darà allo chef l'ispirazione e la creatività nella decorazione e impiattamento
€ 5,00



38. TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.
€ 5,00



39. SEMIFREDDO TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.
€ 6,00



40. SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia, decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.
€ 6,00



41. SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Gelato semifreddo alla menta con cuore di semifreddo al cioccolato, decorato con glassa al cioccolato.
€ 6,00



42. TARTUFO COCCO NOCCIOLA

Gelato al cocco con una golosa salsa alla nocciola e cioccolato, decorato con scaglie di cocco, granella di meringa e granella di nocciola pralinata.
€ 5,00

Dessert



43. GELATO AL CREMA
CIOCCOLATO
€ 4.00



44. GELATO AL RISO E
TÈ VERDE
€ 4.00



45. ICE MOCHI 2PZ
Semifreddi al gusto
cioccolato, tè verde,
mango, fragola, vaniglia
€ 4.50



46. SAKURA MOCHI
Dolce di riso al ripieno
di fagioli rossi
€ 5.00


BOLLICINE

- V1. PROSECCO DOC TREVISO BRUT € 15.00
San Martino 100% Glera -VENETO
- V2. PROSECCO VALDOBBIADENE € 22.00
DOCG SUPERIORE BRUT
Gemin 100% Glera - VENETO
- V3. SPUMANTE ANNIBAL BRUT ROSÉ € 20.00
Fontezoppa 100%Lacrima Nera-MARCHE
- V4. FRANCIACORTA DOCG ANTEPRIMA BRUT € 36.00
Bersi Serlini 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco - LOMBARDIA

VINI ROSÉ

- V5. ROSATO LAGREIN KRETZER TRENTO DOC  € 22.00
Cantina Toblino 100% Lagrein -TRENTINO ALTO ADIGE
- V6. ROSATO TOSCANA IGT € 15.00
Famiglia Falorni 90% Sangiovese,10% Syrah - TOSCANA

VINI BIANCHI

- V7. VERMENTINO MICANTE IGT  € 18.00
Maremmalta 100% Vermentino -TOSCANA
- V8. PINOT GRIGIO TRENTO DOC  € 22.00
Cantina Toblino 100% Pinot Grigio - TRENTINO ALTO ADIGE
- V9. SAUVIGNON FRIUL DOC € 20.00
Fossamala 100% Sauvignon - FRIULI VENEZIA GIULIA
- V10. TRAMINER AROMATICO FRIULI DOP € 18.00
Rauscedo 100%Traminer Aromatico - FRIULI VENEZIA GIULIA
- V11. GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC  € 26.00
Toblino 100% Gewurztraminer - TRENTINO ALTO ADIGE

VINI BIANCHI

V12. PASSERINA KRIYA IGP  € 15.00
Vignamadre 100% Passerina-ABRUZZO

V13. PECORINO KRIYA IGP  € 18.00
Vignamadre 100% Pecorino -ABRUZZO

V14. MÜLLER THURGAU TRENINO DOC  € 21.00
Cantina Toblino 100% Müller Thurgau - TRENINO ALTO ADIGE

V15. CHARDONNAY FRIZZANTE IGT VENETO € 16.00
Serena Wines 100% Chardonnay - VENETO

V16. FALANGHINA DOC € 16.00
Cantina di Tufo 100% Falanghina - CAMPANIA

V17. RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT € 22.00
Fossamala 100% Ribolla Gialla - FRIULI VENEZIA GIULIA

V18. VERMENTINO DI BOLGHERI € 29.00
DOC LIRACONDO
Podere Sette 85% Vermentino,15% Sauvignon Blanc - TOSCANA

V19. GEWÜRZTRAMINER RISERVA € 38.00
ALTO ADIGE DOC BRENNTAL
Kurtatsch 100% Gewurztraminer - TRENINO ALTO ADIGE

VINI ROSSI

V20. MORELLINO CAMPO AL GHIACCIO DOC € 18.00
Maremmalta 90% Sangiovese, 10% Ciliegolo - TOSCANA

V21. CHIANTI DOCG € 17.00
Famiglia Falorni 85% Sangiovese,10% Canaiolo, 5% Ciliegolo -TOSCANA

V22. BOLGHERI ROSSO DOC LINVIDIO € 35.00
Podere Sette 50% Merlot, 25% C. Franc, 25% C. Sauvignon - TOSCANA

V23 - TOBLAR ROS MERLOT VENEZIA GIULIA IGT € 16.00
Toblar 100% Merlot - FRIULI VENEZIA GIULIA

VINO AL CALICE

PROSECCO	€ 5.00
VINO BIANCO	€ 5.00
VINO ROSSO	€ 5.00

BIRRE

ASAHI 50 CL	€ 5.00
KIRIN 50 CL	€ 5.00
SAPPORO 50 CL	€ 5.00
HEINEKEN 33 CL	€ 3.50

SAKÈ

SAKÈ	€ 5.00
SAKÈ AL BICCHIERE	€ 1.50

BEVANDE

ACQUA 50 CL	€ 2.00
ACQUA 75 CL	€ 2.50
TÈ VERDE	€ 4.50
CAFFÈ	€ 1.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO	€ 2.00
BIBITE IN LATTINA	€ 3.00

LIQUORI

LIQUORI, AMARI E GRAPPE	€ 3.00
WHISKY	€ 4.50



*Per vedere le foto di tutti i
piatti usa un app qr code reader*

To see the photos of all
dishes use an app qr code reader

WI - FI: Hokkaido

Password: Hokkaido2015