



LEON D'ORO

ALL YOU CAN EAT

MENU CENA

28.90 €

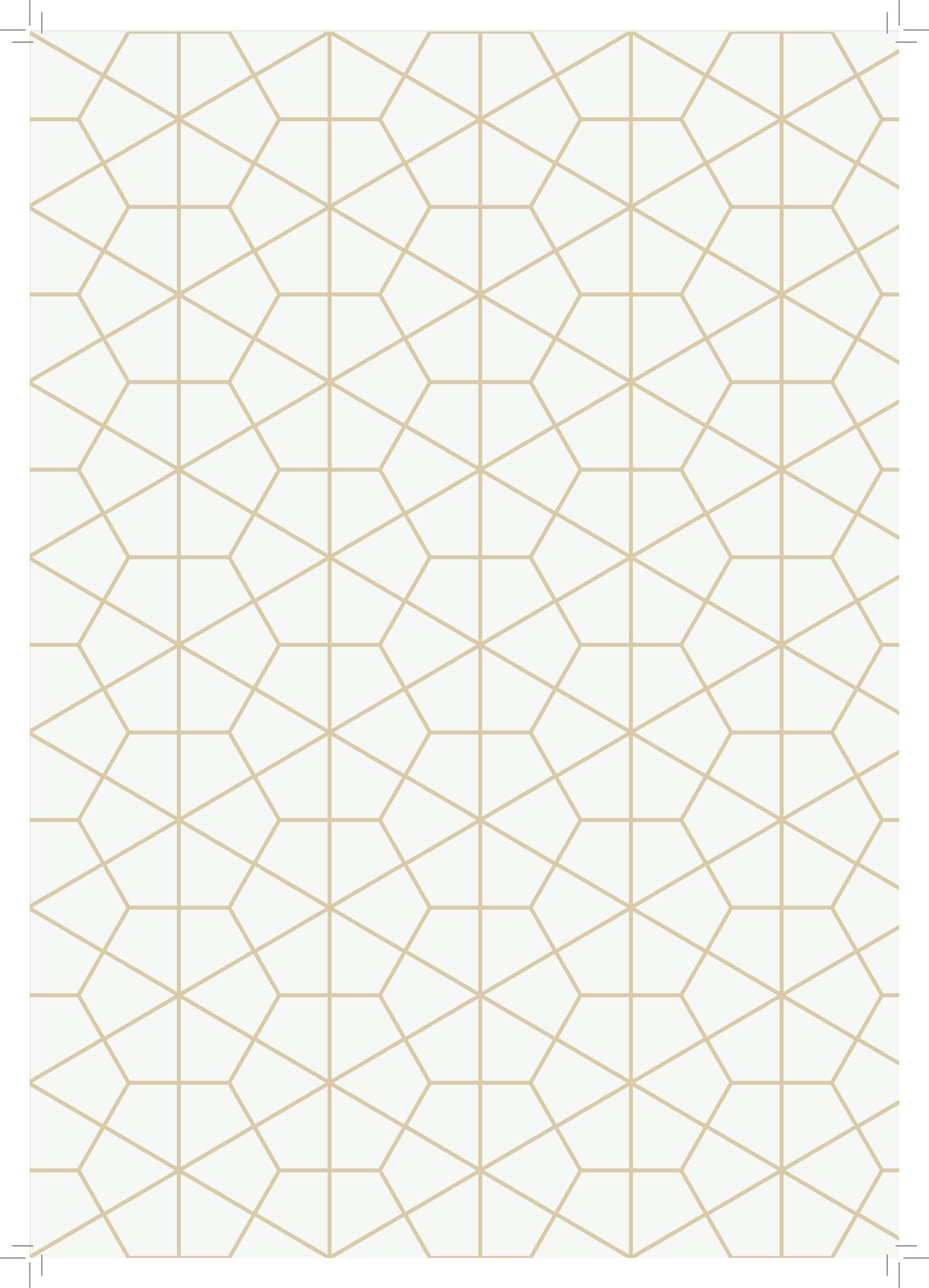
bambini sotto 130 cm

13.90 €

sotto 4 anni gratis

+ 2.00 € coperto, sono esclusi bevande, caffè,
liquori, dessert e le richieste fuori lista

Ristorante Leon D'oro offre una cucina fusion creativa, con una ampia scelta del cibo e unione armonica della cucina giapponese e cinese.



Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.
Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.



Cereali
contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi



Tobiko

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

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, alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.

*prodotti surgelati

ANTIPASTI



1. HARUMAKI

Involto di pasta sfoglia alle verdure



3.50 €



2. HARUMAKI THAI

Involto di pasta sfoglia con gamberi e lardo



5.00 €



3. INVOLTINI DI SALMONE

Involto di pasta sfoglia con salmone, maionese e spezie



4.00 €



4. BAO

Pane orientale



4.00 €



5. RAVIOLI NIKU

Ravioli con carne e verdure



4.50 €



6. RAVIOLI SHUMAY

Ravioli con gamberi, carne e verdure



6,00 €



7. RAVIOLI DI MERLUZZO

Colorante cipolle, olio di sesamo



6,00 €



8. EBI GYOZA

Ravioli di pasta di riso ripieni di polpa di gamberi



6,50 €



9. GREEN GYOZA

Ravioli di farina 00 e spinaci, ripieni di verdure



5,00 €



10. BLACK GYOZA

Ravioli di pasta di riso al nero di seppia ripieni di gamberi, calamari e carne



6,50 €



11. GYOZA MISTI

Ravioli misti



6,50 €

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA.



13. PATATINE FRITTE*

Stick di patate



3.50 €



14. GOMA WAKAME*

Alghe agropiccanti



4.50 €



15. WAKAME

Alghe con sesamo



4.50 €



16. EDAMAME*

Bacelli di soia



4.50 €



17. CROCCHETTE DI SALMONE

Polpette croccanti di salmone e patate



4,50 €



18. HIYAYAKKO

Tofu con salsa di soia



3,00 €



19. COCKTAIL DI GAMBERETTI

Gamberetti con salsa rosa



6,00 €



21. SAKE IMOYAKI

Salmone arrotolato con sesamo, purea di patate e salsa imoyaki



7,00 €



22. NUVOLETTE DI DRAGO

Croccanti chips di tapioca e frutti di mare



2,50 €



23. SAKE TATAKI

Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki



7,50 €

ZUPPE·INSALATE



24. GWA BAO POLLO

Pane orientale ripieno di carne di pollo



4,50 €



25. ZUPPA DI MISO

Tradizionale zuppa a base di dashi e pasta di miso



3,00 €



28. ZUPPA AGROPICCANTE

Zuppa di verdure con tofu, uovo, bambù e pollo



4,00 €



29. YASAI SALAD

Insalata mista con alghe, mais e sesamo



4,50 €



30. KANI SALAD

Insalata mista con surimi, alghe e sesamo



6,00 €



31. GYOKAI SALAD

Insalata di mare con pesce misto crudo e sesamo



9,00 €

TARTARE



• **40. SAKE TARTARE**

Tartare di salmone, condita con salsa ponzu, granelle di tempura e tobiko

 **12,00 €**



• **41. TUNA TARTARE**

Tartare di tonno con avocado, salsa ponzu e sesamo

 **14,00 €**



• **42. TARTARE DI FOYO**

Tartare di salmone con philadelphia e avocado, guarnita con mandorle, tobiko e salsa teriyaki

 **14,00 €**



• **43. TRIS DI TARTARE**

Degustazione di tartare di pesce misto e sesamo

 **16,00 €**



• **44. SALMONE E PISTACCHIO**

Tartare di salmone con riso venere e philadelphia, guarnita con pistacchio, tobiko e salsa teriyaki

 **12,00 €**



• **45. TARTARE HIRO**

Tartare di salmone e gamberi, guarnita con guacamole

 **12,00 €**

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

CARPACCIO



• **48. CARPACCIO DI SALMONE**

Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu e sesamo



10,00 €



• **49. SCAMPI EMULSION**

Scampi crudi con salsa al frutto della passione e tobiko



8,00 €



• **50. CARPACCIO DI CAPESANTE**

Gambero rosso e bottarga
Carpaccio condito con salsa dello chef



15,00 €



• **51. CARPACCIO AMAEBI**

Gambero crudo condito con salsa ponzu e sesamo



12,00 €



• **52. GAMBERO EMULSION**

Gambero rosso di Mazara crudo con salsa ponzu e tobiko



10,00 €

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

SASHIMI



55. SASHIMI SAKE

Fettine di salmone (5 pezzi)



12.00 €

SASHIMI SPECIALE



• 58. SASHIMI SPECIALE

Fettine di salmone scottate con pistacchio, guarnito con ikura e salsa teriyaki



10.00 €



• 59. SASHIMI SPECIALE MISTO

Fettine di pesce misto e scampi



16.00 €



• 60. SASHIMI SPECIALE TONNO

Fettine di tonno



14.00 €

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

SUSHI E SASHIMI MISTI



63. SUSHI MISTO

Sushi assortito (10 pz.)

 **12.00 €**



64. SUSHI MISTO

Sushi assortito (13 pz.)

 **15.00 €**



65. SUSHI E SASHIMI MISTO

Sushi e sashimi assortiti (20 pz.)

 **20.00 €**



66. SUSHI E SASHIMI MISTO

Sushi e sashimi assortiti (40 pz.)

 **40.00 €**

NICETY · TACOS



• 69. NICETY FLOWER

Delicati bocconcini con tempura di fiori di zucca, philadelphia e insalata, avvolti con salmone scottato e conditi con salsa teriyaki e pistacchio



5.00 €



• 70. NICETY FRESH

Delicati bocconcini con tempura di gamberi, philadelphia e insalata, avvolti con salmone scottato e conditi con salsa teriyaki



5.00 €



• 71. TACOS SALMONE

Tartare di salmone con nachos, philadelphia, salsa guacamole e sesamo



7.50 €



• 72. TACOS TONNO

Tartare di tonno con nachos, philadelphia, salsa guacamole e sesamo



7.50 €

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

NIGIRI



77. TONNO FLAMBÈ

Bocconcini di riso con tonno flambè, salmone e salsa mango



4,00 €



78. GAMBERO FLAMBÈ

Bocconcini di riso con gambero scottato, guarnito con riccio di mare e avocado



4,00 €



79. SAKE

Bocconcini di riso con salmone



3,00 €



80. MAGURO

Bocconcini di riso con tonno



4,00 €



81. TAI

Bocconcini di riso con branzino



3,00 €



82. EBI

Bocconcini di riso con gambero cotto



3,00 €



83. AMAEBI

Bocconcini di riso con gambero crudo e tobiko



4.00 €



84. SALMONE FLAMBÈ E PHILADELPHIA

Bocconcini di riso con salmone scottato, philadelphia e salsa teriyaki



4.00 €



85. SALMONE FLAMBÈ AL PISTACCHIO

Bocconcini di riso con salmone scottato, pistacchio e salsa teriyaki



4.00 €

GUNKAN



90. SOY SALMONE

Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di salmone

 **3.50 €**



91. SOY GAMBERO

Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di gambero

 **4.00 €**



92. SAKE

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con tartare di salmone

 **3.50 €**



93. MAGURO

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con tartare di tonno

 **4.50 €**



94. TOBIKO

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con uova di pesce volante

 **3.50 €**



95. ZUCCHINA

Bocconcini di riso avvolto con zucchina tagliata sottile, guarniti con tartare di gamberi

 **4.00 €**



96. GIO TROPICAL

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con philadelphia e frutta di stagione



4,50 €



• 97 GIO SPICY SALMON

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con tartare di salmone condita con salsa speziata



4,50 €



• 98. GIO SPICY TUNA

Bocconcini di riso avvolti con tonno, guarniti con tartare di tonno condita con salsa speziata



5,50 €



• 99. GIO SALMONE E GAMBERO

Bocconcini di riso avvolto con salmone scottato, guarniti con tartare di gambero, riccio di mare e avocado



5,00 €



• 100. GUNKAN PISTACCHIO

Bocconcini di riso avvolti con salmone scottato, guarniti con tartare di salmone, salsa teriyaki e pistacchio



5,00 €

CHIRASHI E POKE



105. CHIRASHI SAKEDON

Fettine di salmone su letto di riso con sesamo



12,00 €



106. CHIRASHI MISTO

Fettine di pesce misto su letto di riso con sesamo



14,00 €



107. POKE

Bocconcini di pesce misto su letto di riso con avocado, frutta di stagione, mandorle e sesamo



14,00 €



108. POKE SALMON

Bocconcini di salmone su letto di riso con edamame, avocado, pistacchio, goma wakame, mayo, salsa teriyaki e sesamo



14,00 €

HOSOMAKI



111. SAKE

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con salmone



4,50 €



112. TEKKA

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con tonno



5,00 €



113. AVOCADO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con avocado



3,50 €



114. GAMBERO COTTO

piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con gambero cotto



4,50 €



115. PHILADELPHIA

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con philadelphia



4,00 €



116. MISTO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con pesce misto



4,50 €

ROLL FRITTI



121. HOSOMAKI FRITTO

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



7.00 €



122. SPICY SALMON

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con salmone, tartare di salmone, salsa teriyaki e kataifi



8.00 €

123. NIDO TROPICAL

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



8.00 €



124. FUTOMAKI FRITTO

Grandi rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con gambero, avocado, tobiko e salsa teriyaki



8.00 €

TEMAKI



129. SAKE AVOCADO

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, avocado e sesamo



4,00 €



130. MAGURO AVOCADO

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



5,00 €



131. EBITEN

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di gambero, sesamo e salsa teriyaki



5,00 €



132. SPICY SAKE

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone speziato, cetriolo e spicy mayo



4,00 €



133. FIORE DI ZUCCA

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di fiori di zucca, insalata e salsa teriyaki



5,00 €



134. SALMON SPECIAL

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone cotto, philadelphia, sesamo, tobiko e salsa teriyaki



5,00 €

TEMAKI SOIA



139. SALMON ALMONDS

Cono di riso avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, mandorle e lattuga



5.50 €



140. VENUS

Cono di riso venere avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con tartare di salmone, pistacchio e salsa teriyaki



5.50 €



141. EBI SPECIAL

Cono di riso avvolto con foglio di soia con sesamo, farcito con gambero cotto, avocado e salsa piccante



5.50 €

URAMAKI CLASSICI

146. SAKE AVOCADO

Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo



8.00 €





147. MAGURO AVOCADO

Roll di riso farcito con tonno, avocado e sesamo



9,00 €



148. CALIFORNIA

Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetriolo e sesamo



7,00 €



149. RAINBOW ROLL

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetrioli, guarnito con pesce misto



12,00 €



150. ONION ROLL

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con cipolla frita e salsa piccante, spicy mayo e salsa teriyaki



8,00 €



151. EBITEN

Roll di riso farcito con gambero fritto, salsa teriyaki e sesamo



9,00 €

URAMAKI CLASSICI



156. MIURA

Roll di riso farcito con salmone saltato, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo

 **9,00 €**



157. SPICY SAKE

Roll di riso farcito con tartare di salmone, cetriolo, guarnito con shichimi e sesamo e salsa piccante

 **8,00 €**



158. SPICY MAGURO

Roll di riso farcito con tonno, cetriolo, guarnito con shichimi, sesamo e salsa piccante

 **9,00 €**



159. SPICY CALIFORNIA

Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetriolo e shichimi, guarnito con shichimi, sesamo e salsa piccante

 **7,00 €**



160. SPECIAL ROLL

Roll di riso farcito con philadelphia guarnito con salmone e salsa teriyaki

 **8,00 €**



161. LIGHT ROLL

Roll di riso farcito avvolto con foglio di soia, farcito con salmone e avocado

 **8,50 €**

URAMAKI VEGETARIANI



166. VEGETARIANO

Roll di riso farcito con avocado, insalata, cetriolo e sesamo



7.00 €



167. VEGGIE ROLL

Roll di riso farcito con mango, avocado, philadelphia e insalata, guarnito con scaglie di mandorle



7.50 €



168. ZUCCHINA ED AVOCADO

Roll di riso farcito con zuccina croccante e philadelphia, guarnito con avocado e salsa foyo



7.00 €

169. JUST VEGETAL

Roll di riso venere farcito con avocado, philadelphia e insalata, guarnito con granelle di pistacchio



8.00 €



URAMAKI CREATIVI



• 174. FOYO

Roll di riso farcito con gambero cotto e granelle di tempura, guarnito con tobiko, salsa teriyaki



9,00 €



175. TACOS ROLL

Roll di riso farcito con tartare di salmone e jalapeno, guarnito con nachos e spicy mayo



10,00 €



176. FEVER

Roll di riso farcito con salmone, philadelphia e avocado, guarnito con kataifi e salsa teriyaki



9,00 €



177. JINO ROLL

Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con fettine di salmone e salsa teriyaki



13,00 €



178. EBITEN PLUS

Roll di riso farcito con gamberi in tempura, guarnito con salmone, fiori di zucca, ikura, maionese e salsa teriyaki



12,00 €



179. SUPER DRAGON ROLL

Roll di riso farcito con tempura di gambero e philadelphia, guarnito con avocado, salsa teriyaki e sesamo



10,00 €

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA



• 184. TARTUFO ROLL

Roll di riso farcito con tartare di tonno, guarnito con capesante, crema di tartufo, salsa teriyaki e sesamo



14,00 €



185. FOYO ROLL

Roll di riso farcito con salmone saltato e philadelphia, guarnito con salmone scottato alla fiamma condito con salsa teriyaki, salsa foyo, tobiko e sesamo



12,00 €



186. AMAEBI ROLL

Roll di riso farcito con gambero crudo e avocado, guarnito con tartare di salmone e salsa teriyaki



12,00 €



187. TIGER ROLL

Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone e salsa teriyaki



10,00 €



188. QUEEN ROLL

Roll di riso farcito con salmone e mango, guarnito con salmone e salsa mango



12,00 €



189. SOUTH BEACH

Roll di riso farcito con salmone e avocado, guarnito con mandorle, tobiko, salsa teriyaki e frutta di stagione



10,00 €



190. FUSION ROLL

Roll di riso farcito con tartare di salmone, tobiko, guarnito con gamberi saltati, erba cipollina, salsa teriyaki e semi di sesamo

 **12,00 €**



191. DRAGON ROLL

Roll di riso farcito con salmone e philadelphia, guarnito con avocado e salsa teriyaki

 **12,00 €**



192. IBIZA ROLL

Roll di riso farcito con polpa di granchio e avocado, guarnito con fettine di salmone flambé, kataifi, salsa piccante e salsa teriyaki

 **12,00 €**



193. EVERGREEN ROLL

Roll di riso farcito con zucchine in tempura, avocado, guarnito con tartare di salmone marinata in salsa di ponzu e flambata, guacamole e sesamo.

 **12,00 €**



194. MIURA PLUS

Roll di riso venere farcito con salmone cotto e philadelphia, guarnito con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki

 **12,00 €**



195. EBI FLÒ

Roll di riso venere farcito con gamberoni in tempura, guarnito con salmone, mandorle e salsa teriyaki

 **12,00 €**



196. SALMON PISTACCHIO

Roll di riso venere farcito con fettine di salmone, philadelphia e pistacchio



12.00 €



197. TUNA ROLL

Roll di riso venere farcito con tonno, philadelphia, granelle di arachidi con salsa piccante e sesamo



12.00 €



198. OSHIZUSHI SALMONE

Rettangoli di riso farciti con salmone e avocado, guarniti con uova di ikura e salsa teriyaki



10.00 €



199. OSHIZUSHI GAMBERI

Rettangoli di riso farciti con tartare di gamberi cotti, guarniti con avocado, sesamo e salsa teriyaki



9.50 €

FRITTURE



204. TORI KARAGE

Bocconcini di pollo



5.00 €



205. TONKATSU FURAI

Cotoletta di maiale



5.00 €



206. CHELE DI GRANCHIO*

Frittura di chele di granchio impanate



6.00 €



207. EBI TEMPURA

Tempura di gamberi



12.00 €



208. EBI SHINJO

Gamberi fritti con scaglie di mandorle



8.00 €



209. FIORI DI ZUCCA

Tempura con fiori di zucca, lardo, ripieni con tartare di gambero



8.00 €

FRITTURE · DON



214. IKA KARAGA

Frittura di calamaro impanato



8,00 €



215. EBI STICK

Involentino croccante di gambero fritto



6,00 €



216. TAKOYAKI

Polpettine di polpo croccanti, condite con salsa teriyaki e maionese



11,00 €

UDON · SOBA · RAMEN



219. EBI YAKI UDON

Spaghetti di farina di grano tenero (Udon) saltati con gamberi, verdure e uova



8,00 €



220. KAISEN YAKI UDON

Spaghetti di farina di grano tenero (Udon) saltati con verdure e uova



7,00 €



221. EBI YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno (Soba) saltati con salsa dello chef, verdure, uova e gamberi, guarniti con granella di arachidi



8,00 €



222. KAISEN YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno (Soba) saltati con salsa dello chef, verdure e uova, guarniti con granella di arachidi



7,00 €



223. RAMEN MANZO

Zuppa di ramen con manzo, verdure, uova e wakame



8,50 €

PRIMI PIATTI



226. GOHAN

Riso bianco con sesamo



2.00 €



227. YASAI GOHAN

Riso saltato con verdure miste e uova



4.00 €



228. KAISEN GOHAN

Riso saltato con frutti di mare, verdure e uova



6.50 €



229. RISO ALLA CANTONESE

Riso saltato con piselli, prosciutto cotto e uova



4.50 €



230. RISO FOYO

Riso saltato, uovo, carote, pollo, salsa piccante



6.00 €



231. RISO SALTATO CON SALMONE

Riso saltato con salmone, carote, zucchine e uova



6.00 €



234. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI

Spaghetti di soia saltati con gamberi e
verdure



6,00€



235. SPAGHETTI DI SOIA VEGETARIANI

Spaghetidi soia saltati con germogli
di soia e verdure



4,50 €



236. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

Spaghetti di soia saltati con pollo e
peperoni



5,00 €



237. SPAGHETTI DI RISO IMPERIALI

Spaghetti di riso saltati con gamberetti,
verdure e uova



6,50 €



238. GNOCCHI DI RISO

Gnocchi di riso saltati con verdure



4,50 €

YAKIMONO



251. EBI YAKI*

Gamberoni alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



10.00 €



252. SAKEYAKI

Salmone alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



7.50 €



253. EBI NO KUSHIYAKI*

Spiedini di gamberetti alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



8.00 €



254. IKA YAKI

Calamari alla griglia con salsa teriyaki e sesamo



7.00 €



255. YAKITORI

Pollo alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



6.50 €



256. TAI YAKI*

Branzino alla griglia



7.00 €

VERDURE · SECONDI PIATTI



261. FUNGHI E BAMBÙ

Funghi e bambù saltati



3,50 €



262. VERDURE MISTE

Verdure miste di stagione saltate



3,50 €



263. CAPESANTE KATAIFI

- Capesante alla piastra con philadelphia, salsa lime e kataifi



12,00 €



264. CALAMARO SALE E PEPE

Ciuffi di calamaro sale e pepe



7,00 €



265. MANZO SALTATO CON SALSIA DI OSTRICHE

Bocconcini di manzo saltati



6,00 €



266. MANZO PICCANTE

Bocconcini di manzo saltati con peperoncino e erba cipollina



6,50 €

• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

SECONDI PIATTI



267. MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

Bocconcini di manzo saltati con funghi e bambù



6,50 €



268. POLLO ALLE MANDORLE

Petto di pollo saltato con mandorle



6,00 €



269. POLLO AGROPICCANTE

Petto di pollo saltato con verdure e salsa agropiccante



6,00 €



270. POLLO DELLO CHEF

Petto di pollo saltato con verdure, salsa dello chef e granella di arachidi



6,00 €



271. POLLO AL LIMONE

Petto di pollo saltato con salsa al limone



6,00 €



272. POLLO SALE E PEPE

Petto di pollo croccante con sale e pepe



7,00 €



273. POLLO AL CURRY

Petto di pollo, cipolle, salsa curry



6.00 €



274. GAMBERETTI AI CINQUE SAPORI

Gamberetti con cinque tipi di verdure



8.00 €



275. GAMBERETTI THAI

Gamberetti alla thailandese



8.00 €



276. GAMBERETTI SALE E PEPE

Gamberetti saltati con sale e pepe



7.00 €



277. GAMBERETTI DELLO CHEF

Gamberetti sgusciati croccanti



8.00 €



**279. GAMBERETTI IN
AGRODOLCE**

Gamberetti con salsa agrodolce



7.00 €



**280. GAMBERETTI AL
LIMONE**

Gamberetti con salsa al limone



8.00 €



281. GAMBERI AL CURRY

Gamberi, cipolle, piselli, salsa curry



7.50 €



282. GAMBERI FRITTI

Gamberi, uova, pastella farina tipo 00



7.50 €

SECONDI PIATTI · ONABE



283. GAMBERETTI ALL'EDAMAME

Gamberetti con salsa di edamame



8.00 €



284. SEPIE IN SALSA PICCANTE

Seppie saltate con salsa piccante



7.50 €



285. SEPIE VERDURE

Seppie saltate con verdure



7.50 €



291. ONABE GAMBERI

Piatto tradizionale di gamberi e verdure, servito al tavolo nel wok con fornello



8.00 €



292. ONABE POLLO

Piatto tradizionale di carne di pollo e verdure, servito al tavolo nel wok con fornello



7.00 €

BEVANDE



CAFFÈ

Caffè espresso	1.20 €
Caffè decaffeinato	1.60 €
Caffè corretto	2.00 €
Caffè d'orzo	1.60 €
Caffè al ginseng	1.60 €



BIRRE

Sapporo 65 cl.	6.50 €
kirin 50 cl.	5.00 €
Tsingtao 64 cl.	5.00 €



BIRRE ALLA SPINA

Sperimenta Pils non filtrata Italiana 0.30cl	4.00 €
Hirter 1270 Birra Austiana 0.20cl	3.00 €
0.40cl	5.00 €
Birra Ashai 0.20cl	3.00 €
0.40cl	5.00 €

BIBITE

Acqua Naturale Panna 75 cl	3.00 €
Acqua Frizzante San Pellegrino 75 cl	3.00 €
Acqua Brillante 20cl	3.50 €
Thè limone/pesca lpton 33cl	3.50 €
Coca Cola alla spina 33 cl	3.50 €
Coca Cola Zero bottiglia 33 cl	3.50 €
Fanta bottiglia 33cl	3.50 €



DIGESTIVO

Grappa	3.50 €
Whisky	5.00 €
Liquore giapponese	4.00 €
Liquore giapponese di prugne	3.00 €
Sake piccolo	3.50 €
Sake grande	7.00 €
Amari o digestivi	3.50 €

VINI ALLA SPINA

Vino fermo Gambellara Veneto Uve: uve varietali venete Gradi alcolici : 12%	
al calice	2.00 €
1/4 lt	3.80 €
1/2 lt	5.50 €
1 lt	9.50 €
Vino frizzante Gambellara Veneto Uve: uve varietali venete Gradi alcolici: 10.50%	
al calice	2.00 €
1/4 lt	3.80 €
1/2 lt	5.50 €
1 lt	9.50 €

DESSERT



**TARTUFO AL
PISTACCHIO**

5.50 €



**TARTUFO ALLA
NOCCIOLA**

5.50 €



TARTUFO CLASSICO

5.50 €



TARTUFO BIANCO

5.50 €



**SOUFFLÈ
CIOCCOLATO ALTA**

5.00 €



SOUFFLÈ GLACÉ

6.00 €



**PIRAMIDE
CIOCCOLATO**

6.80 €



**SACHER
MONOPORZIONE**

5.50 €



**SORBIFACILE
LIMONE**

4.00 €



**TIRAMISU
LIMONCELLO**

6.00 €



**TIRAMISU
MONOPORZIONE**

6.00 €



CARROT CAKE MONO

4.50 €



RED VELVET MONO

6.50 €



**RICOTTA E CIOCCOLATO
MONOPORZIONE**

6.00 €



**CROCCANTE AL
PISTACCHIO**

6.50 €



**CHEESECAKE ALLE
FRAGOLE CATALOGO**

6.00 €



**CREMOSO AI
FRUTTI ROSSI**

6.00 €



RABBIT

5.80 €



**TWITTY CHIUSO
ALTA**

5.50 €



HIP POP

5.50 €

SPUMANTI

CHAMPAGNE FRANCE

Louis Roederer Champagne brut 75cl
vitigni: 42% Chardonnay, 36% Pinot
Noir, 22% Pinot Meunier
gradi alcolici: 12% **85.00 €**

Monthuys Champagne Reserve Brut
75cl
Vitigni: 60% Pinot Meunier, 40%
Chardonnay
gradi alcolici: 12.5% **58.00 €**

FRANCIACORTA LOMBARDIA

Grande Cuvée Alma Brut 75cl
uvaggio: 79% Chardonnay, 20%
Pinot Nero, 1% Pinot Bianco
gradi alcolici: 12.5% **50.00 €**

BOLLECINE

Ca Moline Doc 75cl
Regione: Veneto
uve: Glera
gradi alcolici: 11% **12.00 €**

Cuvée Brut 36 Marsuret 75cl
Regione: Veneto
uve: Chardonnay, Glera
gradi alcolici: 11.5% **12.00 €**

Durello Doc Brut Monti Lessini
75cl
Regione: Veneto
uve: Durello 100%
gradi alcolici: 12% **20.00 €**

Marsuret Superiore D.O.C.G 75cl
Regione: Veneto
uve: Glera
gradi alcolici: 11.5% **22.00 €**

Le Colture Cruner
Valdobbiadene D.O.C.G 75cl
Regione: Veneto
uve: Glera 100%
gradi alcolici: 11% **24.00 €**

Marco Donati Brut DOC 75cl
Regione: Trentino
uve: Chardonnay 100%
gradi alcolici: 12.5% **30.00 €**



Rosè Bersi Serlini 75cl
uve: 65% Chardonnay, 35% Pinot
Nero
gradi alcolici: 12.5% **45.00 €**

Franciacorta Brut 25 75cl
uve: Chardonnay
gradi alcolici: 12.5% **38.00 €**

VINI BIANCHI

VINI BIANCHI VENETI

Cavazza Bocara 75vcl
Vitigni: Garganega 100%
gradi alcolici: 12.5% **15.00 €**

Maculan Vespaiolo 75cl
uve: 100% Vespaiolo
gradi alcolici: 12.5% **18.00 €**

Col Dovigo Rivole 75cl
Vitigni: 55% Tai, 37% Chardonnay, 8%
Sauvignon
gradi alcolici: 13% **16.00 €**

Pieronpan Soave DOC 75cl
uve: Garganega 85%, Trebbiano
di Soave 15%
gradi alcolici: 12% **25.00 €**

Custoza DOC 75cl
uve: Sommacampagne,
Custoza, Valeggio S.M
gradi alcolici: 12.5% **12.00 €**

Pasini Lugana DOC 75cl
uve: Turbiano
gradi alcolici: 12.5% **20.00 €**

VINO BIANCO FRIULI COLLIO

Mongris Collio Pinot Grigio 75cl
uve: 100% Pinot Grigio
gradi alcolici: 13.5% **28.00 €**

VINO BIANCO PIEMONTE

Sirej Roero Arneis 75cl
uve: Arneis
gradi alcolici: 13.5% **20.00 €**



VINI BIANCHI TRENINO

Marco Donati Sylvaner Aurora 75cl
uve: Sylvaner 100%
gradi alcolici: 13% **22.00 €**

Klosterhof Weissburgunder
Acapella 75cl
uve: Pinot Bianco
gradi alcolici: 13% **30.00 €**

VINO BIANCO CALABRIA

Pecorello IGT 75cl
uve: Pecorello 100%
gradi alcolici: 13% **18.00 €**

VINO BIANCO SARDEGNA

Vermentino Biologico 75cl
uve: Vermentino
gradi alcolici: 13.5% **22.00 €**

VINO BIANCO PUGLIA

Alice Verdeca 75cl
uve: Vedeca 100%
gradi alcolici: 13% **18.00 €**

VINI BIANCHI SICILIA

Sursur Donnafugata 75cl
uve: Grillo
gradi alcolici: 13% **25.00 €**

Serrocielo 75cl
uve: Falanghina
gradi alcolici: 13% **28.00 €**

Dianthà Bianco IGT 75cl
uve: Blend di uve bianche autoctone
siciliane
gradi alcolici: 12% **18.00 €**



VINI ROSSI

VINI ROSSI VENETI

Masi Bonacosta Vapolicella
Classico DOC 75cl
uve: Corvina, Rondinella, Molinara
gradi alcolici: 12% **24.00 €**

Cavazza Fornetto 75cl
uve: Merlot 50%, Tai Rosso 25%,
Syrah 25%
gradi alcolici: 13.5% **22.00 €**

Cavazza Cabernet 75cl
uve: Cabernet Sauvignon 100%
gradi alcolici: 12.5% **15.00 €**

VINO ROSSO TRENTINO

Pinot Noir Alois Lageder 75cl
uve: Pinot Noir
gradi alcolici: 11% **28.00 €**

VINI DOLCI

Forchir Spumante Moscato rosa
dolce
regione: Friuli Venezia Giulia
Uve: moscato rosa
gradi alcolici: 8% **16.00 €**

Dulcis bianco fermo dolce
regione: Veneto
Uve: Moscato 100%
gradi alcolici: 12% **22.00 €**





I NOSTRI FORNITORI

La sinergia con affidabili fornitori garantisce ogni giorno ai nostri Ristoranti la migliore materia prima possibile. Abbiamo scelto scrupolosamente i migliori partner per garantire ai nostri Clienti la massima freschezza, soprattutto del pesce crudo.



Dalla passione per il caffè, tramandata da un piccolo torrefattore vicentino, nasce Caffè Vero, un'azienda moderna che ha saputo raccogliere una tradizione centenaria sulla produzione del caffè e custodire i segreti della torrefazione artigianale sposandoli con tecnologie all'avanguardia.

La nostra soddisfazione sarà di farvi bere una tazzina di caffè che vi lasci... con la voglia di gustarne un'altra.

Presente nei 5 continenti, i buyers foodex vi propongono i migliori sapori da tutto il mondo.

Frutto di una ricerca rigorosa, ciascun prodotto è importato direttamente dal paese d'origine per permettervi di arricchire, con sapori nuovi, la vostra cucina giapponese, asiatica e fusion.



Pescheria Nai è una azienda che opera nel settore ittico da ben 5 generazioni. Oggi noi mettiamo a disposizione tutta la nostra professionalità, ed esperienza per garantire sempre al cliente un'eccellente qualità e tracciabilità del prodotto.



**BASSAN
BERNARDO
& FIGLI** *le migliori birre*

Da quattro generazioni lavoriamo con passione nel settore del beverage. La qualità dei nostri prodotti è legata indissolubilmente alla freschezza della merce, alle tecniche di stoccaggio e di consegna e non per ultimo all'eccellenza dei nostri impianti di spillatura, puntualmente supportati da un servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria. Per questo che il nostro reparto tecnico è da sempre il nostro fiore all'occhiello.