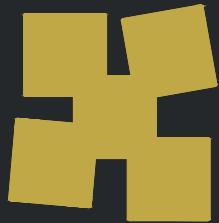


MENŪ CENA



MŪRA
fusion restaurant

Formula All You Can Eat

28,00 €

+2€ COPERTO

ESCLUSE
BEVANDE, CAFFÈ,
LIQUORI E DOLCI



I piatti contrassegnati con il pallino rosso
sono ordinabili 1 porzione a persona

BAMBINI

Bambini di altezza inferiore ai 120 cm 14,90 €

Bambini inferiori ai 4 anni GRATIS

CONSIGLI E REGOLE

Ogni piatto ordinato deve essere interamente consumato, in caso contrario verrà applicato un supplemento di € 10 a piatto.

Ordina sempre in modo responsabile.

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

Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi **2 piatti speciali a scelta**

601

Tartufo amaebi

Tartare di gamberi dolci, uova di lombo,
avocado, tartufo, olio di oliva e salsa tartare

10 €



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta



602

Astice roll

12 €

Roll di riso con tempura
di gamberi, avocado,
ricoperto con tartare di
astice flambe



603

Carpaccio di ricciola

Carpaccio di ricciola, con
avocado, pomodorini e salsa
yuzu

12 €

604

Passion style

Tartare di gambero crudo,
servito con frutto della passione
e salsa tartufo

12 €



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi **2 piatti speciali a scelta**

605

Scampi esotic
Scampi marinati con
emulsione di passion fruit



8 €

Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta



606 **Salmon new style** 12 €

Capesante avvolte con carpaccio di salmone, gamberi rossi di Mazara, tobiko, katsubushi, tartufo



607 **Salmone fruit passion** 12 €

Carpaccio di salmone, salsa fruit passion, mango



608 **Mura tartare** 10 €

Tartare di gamberi rossi, branzino, arancia con salsa ponzu

Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta



609

Fresh tataki

Salmone scottato su letto di germogli di soia, con salsa di miso e salsa ponzu

12 €



610

Tartare speciale

Tartare di tonno, branzino, salmone scampi, salsa tartare, olio di rucola

12 €



611

Mango sake roll

Carta di riso farcita con mango, salmone, avocado, philadelphia e salsa di sesamo

8 €



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta



612

Ebi dream roll

8 €

Carta di riso farcita con gamberi
cotti, germogli di soia, insalata,
salsa miso



613

Rosso siciliano

12 €

Roll farciti con gambero cotto,
surimi, avocado e maionese con
sopra salmone crudo, gambero
rosso di Mazara, tobiko e salsa
piccante



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi **2 piatti speciali a scelta**



614

Carpaccio di capesante 10 €

Carpaccio di capesante, gambero
crudo, crema di burrata, salsa
teriyaki, salsa yuzu e olio di rucola

Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi **2 piatti speciali a scelta**

615

Bufala sashimi mix

Salmone, bufala, branzino,
gamberi rossi, tonno, salsa
teriyaki, olio di rucola

12 €



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta



616

Carpaccio speciale 12 €

Pesce misto alla
fiamma con salsa aceto
balsamico, sesamo e
polvere di prezzemolo



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta



617

Bacon roll

Pancetta con germogli di soia

10 €



618

Money bag (2 pz.)

8 €



Sacchetti fritti con gamberi e castagne d'acqua



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta

619

Hot mix

12 €



Tonno, branzino, salmone alla fiamma con wasabi fresco, granella di arachidi con nanami togarashi, salsa crudo



620

Tartufo roll 12 €

Roll di riso farcito con salmone fritto, insalata, guarnito con fette di salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki, tartufo e granella di pistacchio



Piatti Speciali

Nel menu CENA sono compresi 2 piatti speciali a scelta



621 **Salmon flower** 8 €

Tempura di fiori di zucca,
philadelphia, avvolto da salmone
scottato con salsa teriyaki e frutto
della passione



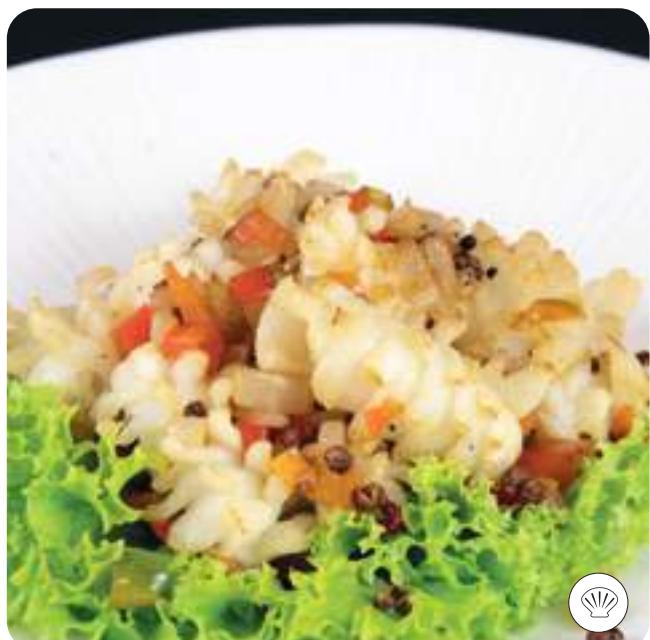
622 **Sake flambé** 12 €

Salmone scottato con salsa
flambè, salsa miso, arancia e
pistacchio



623 **Manzo roll** 6 €

Involtini di manzo farciti con asparagi e
peperoni, con salsa manzo



624 **Calamari sale e pepe** 8 €

Calamari con sale e pepe



01 **Involtino primavera (1 pz.)** 2,20 €

Croccante involtino di pasta con ripieno di crauti e verdure miste



02 **Ebi stick (3 pz.)** 3,00 €

Gamberetti avvolti da pasta sfoglia con salsa orange



03 **Sake stick (2 pz.)** 4,00 €

Salmone avvolto con pasta sfoglia, salsa rosa



04 Chele di granchio (2 pz.) 2,20 €
Polpette di granchio* fritto



05 Harumaki (2 pz.) 3,50 €
Croccante involtino di pasta con ripieno di gamberi, carote e cipolla



06 Involtino vietnamita (2 pz.) 3,00 €
Involtini ripieni di carne di maiale e verdure miste



07 Nuvole di drago 1,50 €



08 Patatine fritte 3,00 €
Patatine dorate



09 Ravioli di verdure (3 pz.) 4,00 €



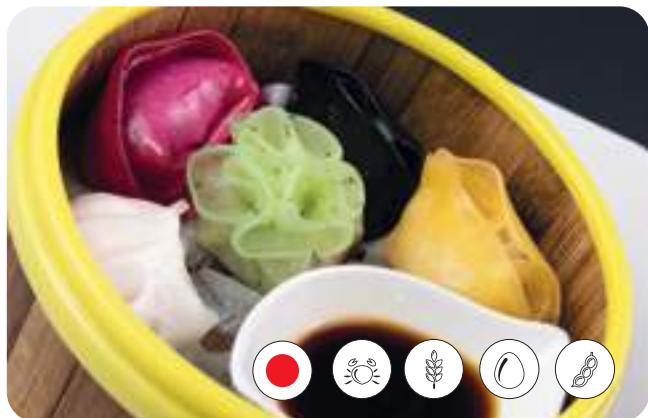
10 **Ravioli di cristallo (3 pz.)** 4,50 €
Ravioli di gamberi



11 **Gyoza (3 pz.)** 4,50 €
Ravioli di carne di maiale e verdure



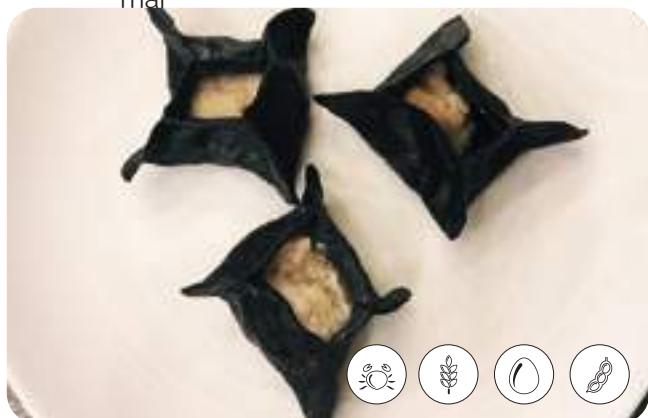
12 **Ravioli di manzo** 6,00 €



13 **Ravioli misti** 8 €
Raviolo di carne, Raviolo di cristallo, Raviolo al nero di seppia, Raviolo shao mai



14 **Shao mai (3 pz.)** 4,00 €
Ravioli di gamberi, carne di maiale e zafferano



15 **Nero di seppia (3 pz.)** 4,50 €
Ravioli al nero di seppia



16 Ravioli di merluzzo (3 pz.) 5,00 €



17 Pane fritto (2 pz.) 2,50 €



18 Bao salmone 3,00 €
Salmone alla piastra, insalata, pomodoro,
salsa teriyaki



19 Pane dolce (2 pz.) 2,00 €
Pane dolce cinese, con crema all'uovo



20 Baozi 4 €
Farina di grano farcito con carne di
maiale e verdure



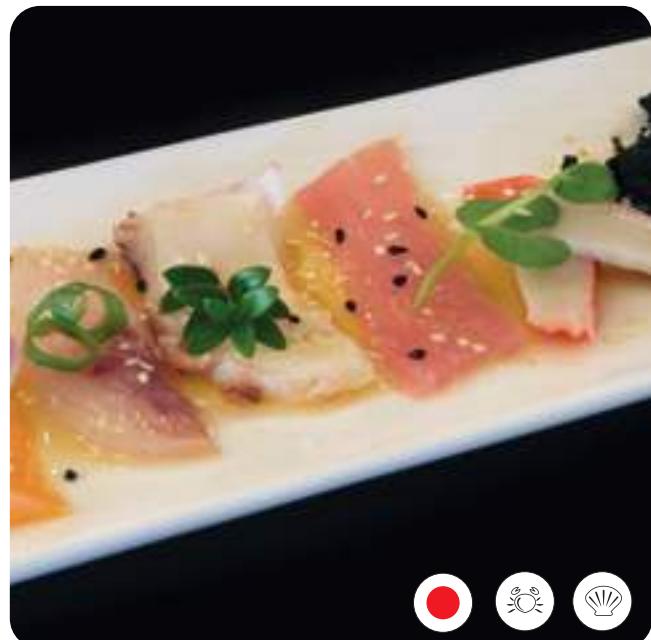
21 Xia Longbao 5 €
Ripieno con maiale e verdure



22 **Bao chicken** 3,00 €
Pollo fritto, insalata, pomodoro, salsa teriyaki



23 **Goma wakame** 3,50 €
Alghe piccanti marinate con sesamo



24 **Suonomono** 7,00 €
Misto di pesce con insalata di alghe, salsa ponzu



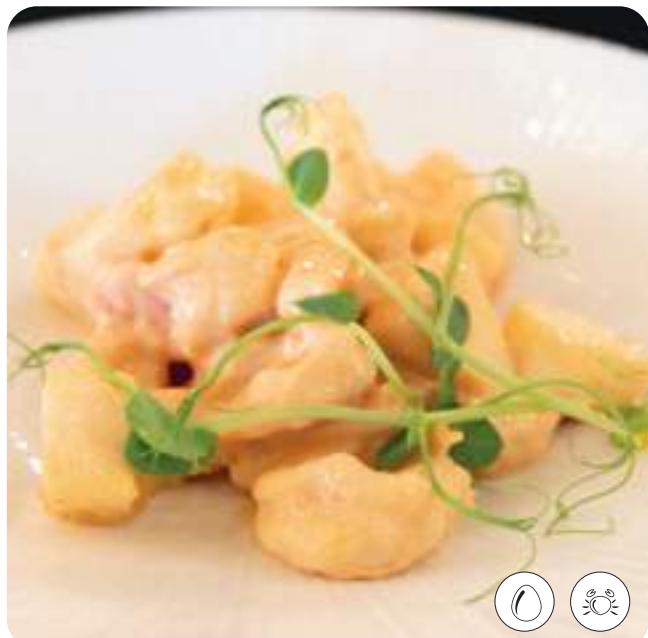
25 **Insalata di polpo** 6,50 €
Insalata di polpo e rucola



26 **Insalata di gamberi** 6,50 €
Cipolla, pomodorini, sedano, gamberi cotti



27 **Polpo con patate** 7,00 €
Polpo, pomodorini e patate



28 **Cocktail ebi** 6,00 €
Gamberetti, ananas con sasa rosa



29 Mura salad 7,50 €
Insalata con salmone, avocado e mango



30 Bufala salad 9,00 €
Insalata, avocado, mozzarella di bufala,
pomodorini, tonno cotto, mango, guarnito
con salsa yogurt e salsa mango



31 Poke fish 11,00 €
Salmone, tonno, pesce bianco, wakame,
riso, edamame, pasta kataifi



32 **Sashimi salad** 7,50 €
Insalata con pesce misto e gamberi



33 **Poke Mura** 11,00 €
Riso, mango, avocado, wakame, salmone,
gamberi cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki



34 **Edamame** 3,50 €
Baccelli di soia



35 **Goma tofu** 3,00 €
Tofu in insalata con salsa di soia





36 **Sake tataki** 9,00 €
Salmone scottato con sesamo, condito con salsa ponzu



37 **Tonno tataki** 10,00 €
Tonno scottato con sesamo, condito con salsa ponzu



38 **Salmone scottato** 6,00 €
Salmone scottato in salsa teriyaki



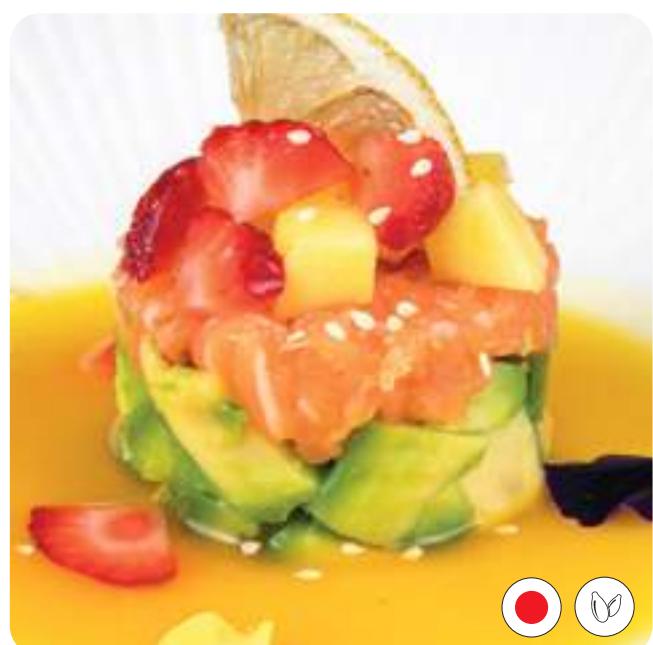
39 **Zuppa di pesce**
Zuppa di pesce con miso 4,00 €



40 **Miso shiru**
Zuppa di miso 3,00 €



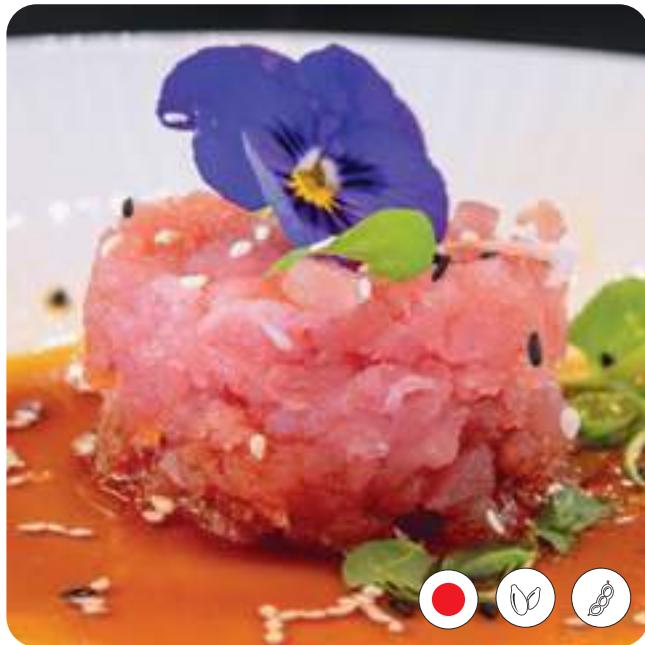
41 **Zuppa agropicante**
Zuppa di verdure con tofu, uovo, in salsa agropicante 3,00 €



42 **Exotic tartare**
Tartare di salmone, frutta, salsa frutto della passione 9,00 €



43 Sake tartare 8,00 €
Tartare di salmone con salsa ponzu



44 Tartare di tonno 10,00 €
Tartare di tonno con salsa ponzu e sesamo



45 Hamburger Mura 9,50 €
Riso, avocado, salmone, salsa al mango e scaglie di mandorle



46 Black tartare 9,50 €
Tartare di salmone con riso venere ricoperto con avocado, pasta kataifi e salsa mango



47 Tartare mix 6,00 €
Tonno, salmone, branzino, gambero crudo e salsa tartare



48 Hosomaki fritto (8 pz.) 6,00 €

Roll di riso avvolti con alga nori, fritti, farciti con salmone e con tartare di salmone



49 Hosomaki mango (8 pz.) 6,00 €

Roll di riso avvolti con alga nori, fritti, farciti con salmone e con philadelphia, mango fresco e salsa teriyaki



50 Hosomaki strawberry (8 pz.) 6,00 €

Roll di riso avvolti con alga nori, fritti, farciti con salmone e con philadelphia e fragole fresche



51 Hosomaki special banana (8 pz.) 7,00 €

Roll di riso avvolti con pasta di riso, farciti con banana e con cacao e philadelphia



52 **Hosomaki avocado (8 pz.)** 4,00 €
Roll di riso farciti con avocado e avvolti con alga nori



53 **Hosomaki kappa (8 pz.)** 4,00 €
Roll di riso farciti con cetriolo e avvolti con alga nori



54 **Hoso nutella (8 pz.)** 4,00 €
Roll di riso avvolti con sfoglia di soia, farcito con nutella e pasta kataifi



55 **Hosomaki tekka (8 pz.)** 5,00 €
Roll di riso farciti con tonno e avvolti con alga nori



56 **Hosomaki sake (8 pz.)** 4,50 €
Roll di riso farciti con salmone e avvolti con alga nori



57 **Hosomaki ebi tempura (8 pz.)** 5,00 €
Roll di riso farciti con tempura di gamberi, avvolti con alga nori e salsa teriyaki



58 **New flower (5 pz.)** 6,00 €
Roll di riso farciti con pollo fritto, insalata, mango, avocado, salsa yogurt

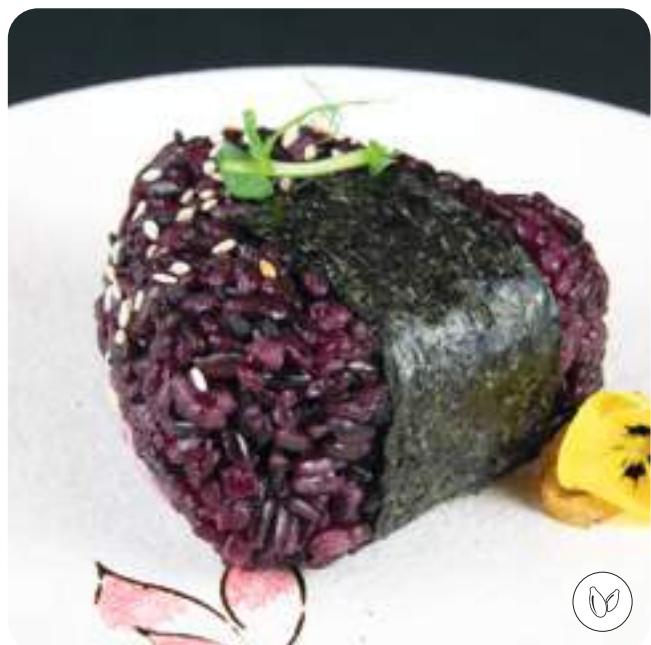


59 **Futo fritto (5 pz.)** 6,50 €
Roll di riso con salmone, surimi di granchio, philadelphia, tobiko, avvolti con alga nori, pasta kataifi, fritti e salsa teriyaki





60 **Onigiri miura** 5,00 €
Polpetta di riso triangolare con pasta kataifi, farcita con salmone saltato, cipolla e philadelphia



61 **Onigiri black** 5,00 €
Polpetta di riso triangolare con salmone saltato, cipolla



62 **Onigiri spicy salmon** 5,00 €
Polpetta di riso triangolare farcita con salmone, maionese, tabasco e tobiko



63 **Onigiri surimi** 5,00 €
Polpetta di riso triangolare con ripieno di crema di surimi, maionese





64

Tropicale (8 pz.)

8,00 €

Roll di riso farciti con papaya, philadelphia, guarniti con pesce misto alla fiamma, con salsa teriyaki, salsa frutto della passione e cipolla fritta



65

Chicken roll (8 pz.)

8,50 €

Roll di riso farcito con pollo fritto, philadelphia, salsa rosa, ricoperto da cipolla fritta



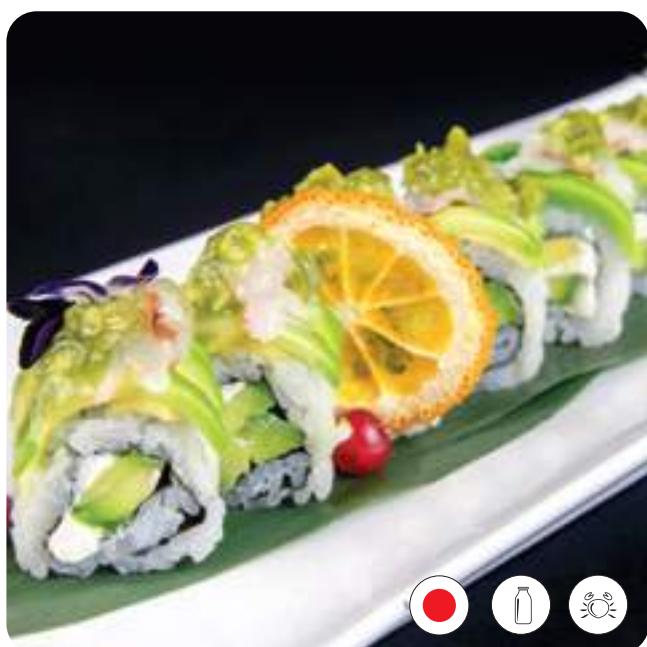
66 Miura maki (8 pz.) 8,00 €

Roll di riso farcito con salmone saltato, avocado, philadelphia, ricoperto da cipolla fritta e salsa teriyaki



67 Uramaki special pistacchi (8 pz.) 9,00 €

Roll di riso farcito con salmone fritto, maionese, ricoperto da avocado e pistacchi, con salsa teriyaki



68 Amaebi roll (8 pz.) 12,00 €

Roll di riso con philadelphia, avocado, guarniti con avocado, gambero crudo, wasabi fresco e salsa wasabi



69 Pink (8 pz.) 9,00 €

Roll di riso farciti con papaya, philadelphia, guarniti con salmone alla fiamma e rucola



**70 Uramaki sake
avocado (8 pz.)**

Roll di riso farcito con salmone e avocado

8,00 €



71 Black almond (8 pz.)

Roll di riso venere farcito con avocado, philadelphia, guarnito con tartare di salmone, salsa mango, mandorle, salsa rucola

11,00 €



**72 Uramaki tonno
e avocado (8 pz.)**

Roll di riso farcito con tonno, avocado

9,00 €



**73 Uramaki spicy
salmon (8 pz.)**

Roll di riso farcito con salmone, maionese, tobiko (piccante)

10,00 €



74 Vulcano roll (8 pz.) 11,00 €
Roll di riso farcito con avocado, spicy tuna, maionese piccante, granelli di tempura, tobiko (piccante)



75 Tuna roll (8 pz.) 11,00 €
Roll di riso farciti con tonno cotto, cetriolo e guarniti con avocado e gamberi cotti



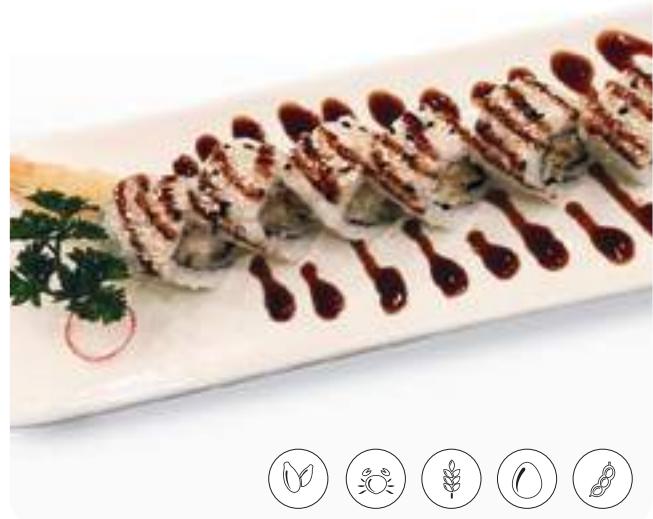
76 New vegetale (8 pz.) 8,00 €
Roll di riso farcito con philadelphia, cetriolo, polvere di tempura fritta, guarniti con avocado, cipolla fritta, salsa mela e salsa teriyaki



77 Florida (8 pz.) 8,00 €
Roll di riso farcito con philadelphia, surimi di granchio, gambero cotto



78 Uramaki California (8 pz.) 9,00 €
Roll di riso farcito con surimi, cetrioli e avocado



79 Uramaki ebiten (8 pz.) 9,00 €
Roll di riso farcito con gamberoni fritti, maionese, salsa teriyaki



80 Uramaki ebiten (8 pz.) 9,50 €
Roll di riso farcito con gamberoni fritti, maionese, salsa teriyaki e pasta kataifi



81 Uramaki philadelphia (8 pz.) 10,00 €
Roll di riso farcito con salmone, avocado e philadelphia



82 **Rainbow roll (8 pz.)** 12,00 €
Roll di riso farcito con salmone, avocado, con pesce misto



84 **Fresh mango (8 pz.)** 12,00 €
Roll di riso farcito con tartare di salmone, guarnito con mango, philadelphia e salsa mango



83 **Bufala roll** 12 €
Roll di riso farcito con fiore di zucca fritto, avocado, ricoperto da avocado, bufala, gambero rosso di Mazara e salsa teriyaki



85 **Sushi Mura roll** 9,00 €
Riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con mandorle sopra e salsa teriyaki



86 Orange Mura (8 pz.) 12,00 €

Roll di riso farcito con salmone cotto, wakame, mozzarella, guarnito con salmone scottato, tobiko, salsa maio teriyaki



89 Angelo roll (8 pz.) 14,00 €

Gambero al vapore, avocado, philadelphia, salmone scottato e salsa agrodolce



87 Black saudade 10,00 €

Riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con mandorle sopra e salsa teriyaki



90 New tiger roll (8 pz.) 12,00 €

Roll di riso farcito con gamberi fritti, avocado, maionese, salmone, condito con salsa teriyaki, salsa maionese e mandorle



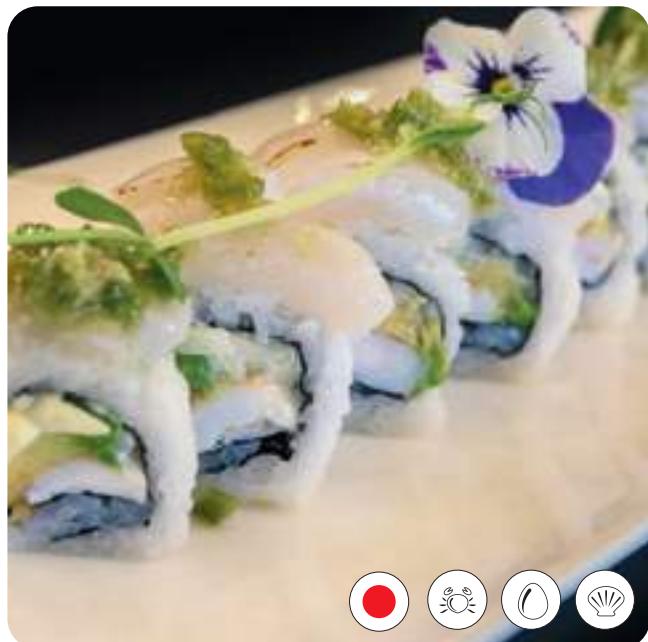
88 Scampi roll (8 pz.) 14,00 €

Roll di riso farcito con scampi, avocado e tobiko





91 Salmon plus 12,00 €
Spicy salmone, avocado con salmone scottato, pistacchi e salsa a base di crema al latte



92 California plus (8 pz.) 12,00 €
Roll di riso con gambero lesso, avocado, cetriolo, maionese, ricoperto con capesante e una puntina di wasabi fresco



93 Special pistacchi roll (8 pz.) 10,00 €
Roll di riso venere farcito con salmone fritto, maionese, ricoperto da avocado e pistacchi



94 Black ebiten roll (8 pz.) 10,00 €
Roll di riso venere farcito con fetta di salmone scottato, salsa teriyaki, kataifi



95 Ebi fresh (8 pz.) 10,00 €
Roll di riso farcito con tempura di gamberoni, maionese, salmone, philadelphia e salsa mango



96 **Salmon fresh (8 pz.)** 9,00 €
Roll di riso farcito con salmone



97 **Salmon lemon roll** 8,00 €
Roll di riso farcito con salmone, avocado, lemon e salsa mango



98 **Ebiten spicy (8 pz.)** 9,00 €
Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone tartare spicy, scottato con salsa maio piccante, salsa teriyaki e erba cipollina



99 **Light roll (8 pz.)** 8,00 €
Roll di riso farcito con salmone, philadelphia, ricoperto da avocado con granella di tempura e salsa mela



100 Maguro (1 pz.) 4,00 €
Cono di riso avvolto da alga nori con tonno e avocado



101 Spicy tuna (1 pz.) 4,00 €
Cono di riso avvolto da alga nori con tartare di tonno e salsa piccante



102 Sake (1 pz.) 3,50 €
Cono di riso avvolto da alga nori con salmone e avocado



103 Rosa angelo (1 pz.) 4,00 €
Cono di riso avvolto da sfoglia di soia con gamberi cotti, philadelphia, avocado e kataifi



104 Spicy salmon (1 pz.) 4,00 €
Cono di riso avvolto da alga nori con tartare di salmone e salsa piccante

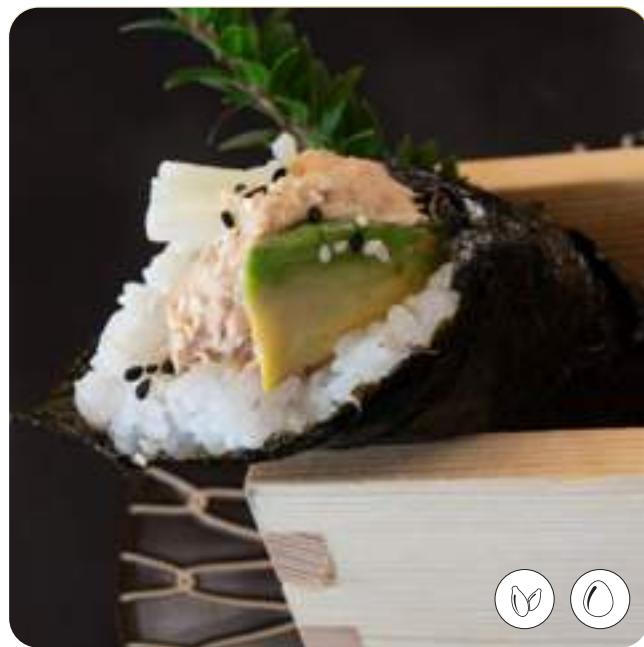


105 Miura (1 pz.) 4,00 €
Cono di riso venere avvolto da sfoglia di soia con salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki



106 Ebiten (1 pz.) 4,00 €

Cono di riso avvolto da alga nori con gamberoni fritti, maionese e salsa teriyaki



107 Temaki tonno cotto (1 pz.) 4,00 €

Cono di riso avvolto da alga nori con tonno cotto, maionese, avocado, cetriolo, sesamo



108 Gamberi fritti (1 pz.) 4,50 €

Cono di riso avvolto da sfoglia di soia con gamberi fritti, mandorle e salsa teriyaki



109 Temaki chicken (1 pz.) 4,00 €

Cono di riso avvolto da sfoglia di soia, con pollo fritto, insalata e salsa mayo piccante



110 **Sushi misto** 10,00 €
6 nigiri misti, 4 hosomaki e 4 uramaki



111 **Nigiri misto scottato (7 pz.)** 7,00 €
Con salsa teriyaki



112 **Nigiri scottato Mura (4 pz.)** 6,00 €
Salmone scottato con salsa mango, teriyaki e scaglie di mandorle



113 **Nigiri scottato (4 pz.)** 6,00 €
Salmone scottato e salsa teriyaki



114 **Nigiri speciale (4 pz.)** 6,00 €
Salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi



115 **Salmone scottato flambé (4 pz.)** 6,00 €
Nigiri salmone scottato con salsa al latte, teriyaki e pistacchio



116 Sushi sashimi 28,00 €

speciale

8 nigiri, 4 gunkan, 2 uramaki, 4 hosomaki, 9 sashimi

117



Barca 20,90 €

9 sashimi, 6 hosomaki, 4 uramaki,
6 nigiri, 2 gunkan





118 Chirashi misto 12,00 €
Base di riso con sashimi misto



119 Sake don 10,00 €
Base di riso con sashimi di salmone



120 Chirashi black 10,00 €
Riso venere con fette di pesce misto
scottato, salsa teriyaki, mayo spicy e kataifi



121 Carpaccio di salmone
Fettine di salmone condite con salsa ponzu

8,00 €



122 Carpaccio misto
Fettine di pesce misto condite con salsa ponzu

9,00 €



123 Carpaccio di salmone scottato
Fettine di salmone scottato condite con salsa ponzu

12,00 €





124 Sashimi salmone (5 pz.) 11,00 €
Fettine di salmone



125 Sashimi misto (12 pz.) 12,00 €
Fettine di salmone, tonno e pesce bianco



126 Sashimi speciale 26,00 €
15 fette sashimi, 2 gamberi rossi,
1 scampo



127 **Ebi (2 pz.)** 3,00 €
Bocconcini di riso con gamberetto cotto



128 **Nigiri salmon wakame (2 pz.)** 3,00 €
Bocconcini di riso con salmone scottato,
guarnito con salsa flambé e goma
wakame



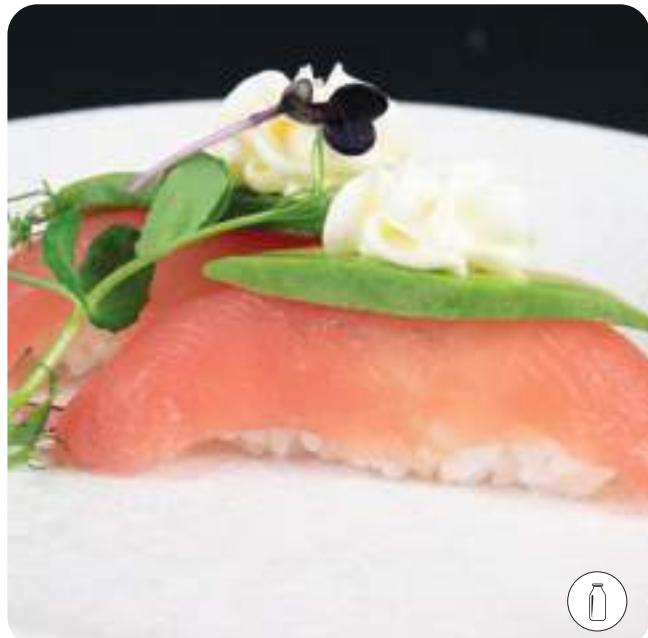
129 **Suzuki (2 pz.)** 3,00 €
Bocconcini di riso con branzino



130 **Amaebi (2 pz.)** 4,00 €
Bocconcini di riso con gambero crudo



131 **Maguro (2 pz.)** 4,00 €
Bocconcini di riso con tonno



132 **Nigiri tonno Mura** 4,00 €
Nigiri di tonno, avocado e philadelphia



133 **Sake (2 pz.)** 3,00 €
Bocconcini di riso con salmone



134 **Nigiri salmone Mura** 4,00 €
Nigiri di salmone, avocado e philadelphia



135 **Nigiri ebi fritto (2 pz.)** 4,00 €
Bocconcini di riso con gambero fritto, guarnito con philadelphia, kataifi, salsa teriyaki



136 Special Mura gunkan (2 pz.) 7,00 €
 Bocconcini di riso avvolti con salmone scottato, farciti con avocado, gamberi, philadelphia e insalata, conditi con salsa teriyaki



137 Gunkan philadelphia rucola (2 pz.) 5,00 €
 Involtini di salmone, con philadelphia e rucola



138 Gunkan papaya (2 pz.) 4,00 €
 Salmone all'esterno, rucola, papaya e salsa passion fruit



139 Gunkan spicy tuna (2 pz.) 5,00 €
 Bocconcini di riso avvolti con tonno, tartare di tonno e salsa piccante



140 Gunkan sake mango (2 pz.) 5,00 €
 Bocconcini di riso avvolti con salmone, philadelphia e mango



141 Gunkan spicy sake (2 pz.) 5,00 €
 Bocconcini di riso avvolti con salmone, tartare di salmone e salsa piccante



142 **Chips con sake (2 pz.)** 5,00 €
Salmone speziato con salsa piccante
su saporite patatine croccanti con salsa
yogurt e ananas



143 **Millefoglie sake (1 pz.)** 5,50 €
Croccante millefoglie con salmone
piccante, philadelphia tartufata, salsa
teriyaki, olio di rucola



144
Millefoglie tuna (1 pz.)
Croccante millefoglie
con tonno piccante,
philadelphia tartufata,
salsa teriyaki, olio di
rucola

6,00 €



145

Bufala salmone

Salmone, bufala, salsa mango
e teriyaki, olio di rucola

12 €



Piatto ordinabile 1 porzione a persona

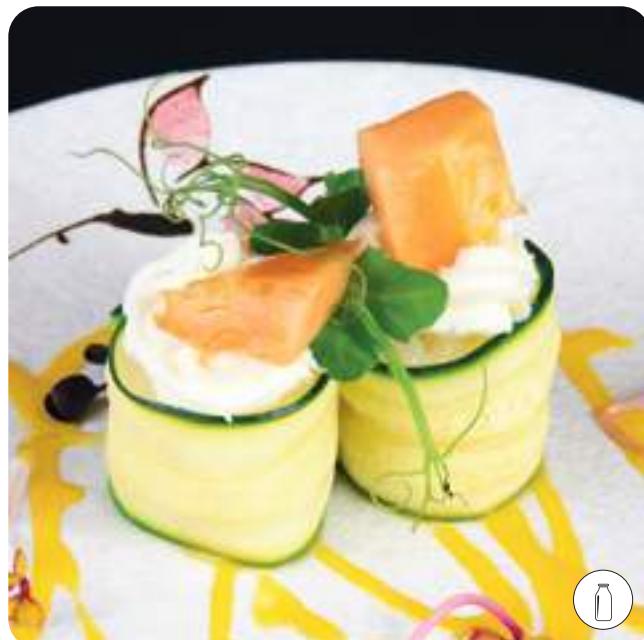
49



146 **Gunkan tobiko (2 pz.)** 5,50 €
Bocconcini di riso avvolti con alga nori,
uova di pesce volante



147 **Gunkan zucchine (2 pz.)** 5,50 €
Bocconcini di riso avvolti con zucchine,
tartare di gamberetti, granchio e
maionese



148 **Gunkan zucchine
papaya (2 pz.)** 7,00 €
Zucchina esterna con philadelphia e
papaya



149 **Gunkan amaebi (2 pz.)** 7,00 €
Bocconcini di riso avvolti con zucchine,
tartare di gambero dolce e salsa ponzu



150 Gunkan seared tuna (2 pz.) 5,00 €
 Gunkan avvolto da una fetta di tonno, guarnito con tartare di tonno piccante, scottato con salsa teriyaki, spicy maionese, erba cipollina



151 Gunkan seared salmon 5,00 €
 Gunkan avvolto da una fetta di salmone, guarnito con tartare di salmone piccante, scottato con salsa teriyaki, spicy maionese, erba cipollina



152 Tacos tonno 5,50 €
 Tonno cotto con maionese, pomodorini, avocado, tobiko, con salsa tacos e salsa yogurt



153 Tacos salmon 5,00 €
 Salmone tritato con salsa spicy, pomodorini, avocado, tobiko, salsa tacos e salsa yogurt



154 **Gohan**
Riso bianco cotto al vapore

2,00 €



155 **Riso venere**
Riso venere saltato con verdure e
gamberi

6,00 €



156 **Riso alla cantonese**
Riso con piselli, prosciutto e uovo

5,00 €



157 **Riso con gamberi**
Riso saltato con gamberi e verdure

6,00 €



158 **Riso pesce misto** 7,00 €
Riso saltato con pesce misto e verdure



159 **Udon con pollo** 7,00 €
Udon saltati con pollo e verdure



160 **Udon con gamberetti** 7,00 €
Udon saltati con gamberetti e verdure



161 **Ramen ai frutti di mare** 8,00 €
Ramen saltati con frutti di mare e verdure



162 Ramen con manzo 7,00 €
Ramen saltati con manzo e verdure



163 Soba 7,00 €
Pasta di grano saraceno con gamberetti e verdure



164 Spaghetti di soia misto mare 6,50 €



165 Spaghetti di soia piccanti 6,00 €
Spaghetti di soia saltati con carne di maiale, cipolle, peperoni piccanti



166 Spaghetti di soia
con verdure 6,00 €



167 Spaghetti di soia
con gamberi e verdure 6,00 €



168 Spaghetti di riso
con verdure 5,00 €



169 Spaghetti di riso
con gamberi e verdure 6,00 €



170 Ramen carne 7,00 €

Ramen in brodo con pancetta, alghe, uovo, erba cipollina, pak choi, funghi



171 Gnocchi 5,50 €

Gnocchi di riso con gamberetti e verdure



172 Ramen mare 7,00 €

Pasta giapponese in brodo ai frutti di mare, alghe, pak choi, funghi e uovo



173 Spaghetti frutti di mare 8,50 €





174 Penne al pomodoro 6,00 €



175 Penne all'arrabbiata 6,00 €



176 Gamberoni
alla griglia 9,00 €



177 Salmone
Salmone alla griglia 6,50 €



178 **Orata**
Orata alla griglia 6,50 €



179 **Spiedini di gamberetti**
Gustosi spiedini di gamberetti 7,00 €



180 **Seppia alla griglia**
Spiedini di seppia alla griglia 8,00 €



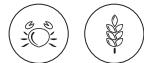
181 **Tempura mista**
Tempura di gamberoni e verdure miste 10,00 €



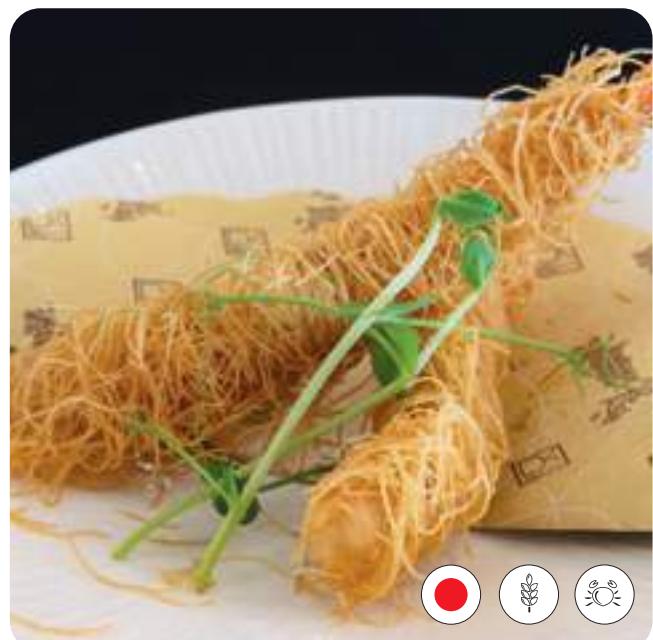
182 Kariage
Verdure miste fritte e gamberi 9,00 €



183 Tempura di mare
Pesce misto fritto 11,00 €



184 Ebi tempura
Tempura di gamberoni 10,00 €



185 Ebi kataifi
Gamberi avvolti in pasta kataifi e fritti 8,00 €



186 **Maebi stick**
Gamberoni impanati con riso croccante fritto 7,50 €



187 **Tonkatsu**
Cotoletta di maiale fritta 7,50 €



188 **Gamberetti con sale e pepe** 6,50 €



189 **Gamberetti con salsa piccante** 6,50 €



190 Gamberi in agrodolce
Gamberi con salsa agrodolce

7,50 €



191 Gamberetti alle verdure

6,00 €



192 Calamari fritti

7,50 €



193 Ebi karokke (3 pz.) 5,00 €
Morbide e saporite polpettine di gambero impanate



194 Pepite di pollo fritto 5,50 €



195 Polpette di polpo (3 pz.) 3,00 €



196 Pollo teriyaki 7,00 €
Pollo in salsa teriyaki



197 **Yaki tori** 7,00 €
Spiedini di pollo con salsa teriyaki



198 **Pollo alle mandorle** 5,50 €
Pollo saltato con bambù e mandorle



199 **Pollo con patate** 5,50 € 200 **Pollo funghi bambù** 7,50 €



201 Pollo al curry

6,00 €



202 Manzo con patate

6,50 €



203 Manzo con
funghi e bambù

6,50 €



204 Manzo piccante
Manzo con peperoni, peperoncini e salsa
piccante

7,00 €



205

Anatra sale e pepe

8,00 €



206

Misto di verdure saltate 4,00 €

Verdure saltate con germogli di soia
e funghi

207

Germogli di soia saltati

4,00 €





208 **Piccola padella con calamari** 9,00 €
Calamari, verdure miste (leggermente piccante)



209 **Piccola padella con gamberi** 9,00 €
Gamberi, verdure miste (leggermente piccante)



210 **Piccola padella con pollo** 9,00 €
Pollo, verdure miste (leggermente piccante)



211 **Piccola padella** 8,00 €
Manzo, verdure miste (leggermente piccante)



212 **Piccola padella con cavolfiore** 9,00 €
Cavolfiore, peperoni (leggermente piccante)



BOLLICINE E CHAMPAGNE

FRANCIA

CUVEE PRESTICE - Tattinger

Uno Champagne elegante e raffinato, ottimo per accompagnare momenti di festa e occasioni importanti. Giallo paglierino carico, dal naso ricco e complesso.

€ 75,00



BOLLINGER SPECIAL CUVEE - Bollinger

Bollicene finissime e persistenti; fresco ed elegante con note fruttate. Sapore armonico, vellutato con una buona sapidità e finale asciutto. Un grande Champagne a tutto pasto.

€ 85,00



VENETO

ETICHETTA NERA PROSECCO DOC EXTRA DRY - Valdo

Al naso esprime note delicatamente fruttate che ricordano la mela verde. Al palato è armonico, caratterizzato da piacevoli richiami fruttati, fresco.

€ 18,00



PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG - Bernardi

Al naso richiama note floreali di rosa, agrumi, acacia. In bocca risulta saporito e asciutto. È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati.

€ 23,00



BLU MILLESIMATO VALDOBBIADENE DOCG - Val d'Oca

All'assaggio è di corpo leggero, fresco e scorrevole, beverino, con un sorso saporito che si sviluppa con un'ottima armonia.

€ 24,00



LOMBARDIA

CUVEE DEI FRATI BRUT METODO CLASSICO - Ca dei frati

Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.

€ 28,00



BERLUCCHI FRANCIACORTA SATEN '61 DOCG - Berlucchi

In bocca è equilibrato, coinvolgente, caratterizzato da una spicata acidità ed un'ottima freschezza che ben contrastano la sua naturale morbidezza. Chiude con un bellissimo finale, di ottima persistenza.

€ 36,00



CA DEL BOSCO CUVEE PRESTIGE DOCG - Ca del Bosco

Fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Un simbolo della franciacorta.

€ 48,00



VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

448 GIRLAN - Girlan

Profumi di frutta bianca matura, fiori, pesca e albicocca si susseguono e accompagnano un sorso morbido, asciutto ed elegante

€ 22,00



GEWURZTRAMINER DOC BIO - Toblino

Trasparente e limpido. All'olfatto gli aromi sono intensi e netti è il sentore di mela Golden.

Lieve l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa.

€ 23,00



MULLER THURGAU DOC - Pravis

Profumo aromatico con note di noce moscata, erbe aromatiche e melissa.

Il sapore è morbido ed elegantemente aromatico con un fresco tono acidulo ben strutturato.

€ 20,00



PINOT GRIGIO DOC - Kurtatsh

Al naso si apre con profumi di mandarino e pesca gialla, arricchiti da piacevoli sentori di uva spina e mele fresche. Al palato risulta succoso e piacevolmente corposo.

€ 23,00



FRIULI

SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT - Tramont

Al naso si esprime con note di pompelmo e frutto della passione. Al palato risulta avere una piacevole boccata vegetale ed un ottimo grado di acidità. Lunga persistenza aromatica.

€ 19,00



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC - Zuffi

Al naso è caratteristico l agrume, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e saporito, sulla vena acida senza mai perdere l equilibrio.

€ 22,00



PIEMONTE

CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - La Smilla

Vino bianco frizzante dal sapore fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco.

€ 17,00



LANGHE ARNEIS BLANGE' DOC BIO - Ceretto

Al naso si esprime con netti sentori fruttati, di mela e di pera in particolare. Il sapore è fragrante, saporito, secco e piacevolissimo. Chiude con un finale decisamente fresco.

€ 31,00



biologico

LOMBARDIA

LUGANA DOC - Ottella

E'un vino bianco morbido e fruttato, dallo spettro aromatico ricco di frutta esotica, agrumi, frutta candita e richiami minerali e salini.

Al palato è rotondo, vellutato, succoso e rinfrescante.

€ 25,00



CORTE DEL LUPO BIANCO DOC - Ca del Bosco

Questo eccezionale vino si caratterizza per un profilo olfattivo piacevole e intenso, di frutta tropicale e agrumi; il sorso è pieno, avvolgente e asciutto, con contorni minerali.

€ 29,00



PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC - Giorgi

Il sorso è elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, coerente con il naso, di medio corpo, scorrevole e persistente.

€ 20,00



MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC - Vicari

Elegante il sentore di agrumi, frutti tropicali e fiori di campo. Dal sapore secco, morbido con un ottimo equilibrio gustativo e retrogusto gradevolmente amarognolo.

€ 21,00



PECORINO DI OFFIDA DOCC BIO VEGANO - Offida

Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

€ 21,00



CAMPANIA

FALANGHINA DEL TABURNO DOP - Fontanavecchia

Vino di cui le componenti principali sono in equilibrio fra loro e dove le durezze del vino sono in equilibrio con le parti morbide.

Freschezza gustativa dovuta ad una gradevole acidità.

€ 23,00



GRECO DI TUFO DOCG - Terre del Sole

Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di frutta. Gusto secco con spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo.

€ 21,00



SICILIA

ANTHILIA SICILIA DOC - Donnafugata

Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (mela) unite a sentori di fiori di campo. In bocca spicca una nota fruttata, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude una buona persistenza.

€ 24,00



SARDEGNA

VERMENTINO FUNTANALIRAS ORO DOCG - Monti

In bocca è un vino di pronta beva, fresco e di gradevole sapidità, dalla struttura poco pronunciata ma nel complesso equilibrato e dagli aromi fini.

€ 23,00



VINI ROSATI

FRANCIA

MOET & CHANDON CHAMPAGNE BRUT "ROSE IMPERIAL" - Moet Rosa

con riflessi ambrati e perlage persistente. Ha un bouquet olfattivo affascinante, composto da sentori floreali, profumi di fragole, lamponi e ciliegie, e sfumature speziate di pepe.

€ 70,00



VENETO

CHIARETTO DOC - Tenuta la presa

Rosa antico luminoso, fiori rosa e piccoli frutti rossi e note agrumate di pompelmo rosa. Note iodate e di erbette aromatiche. Rinfrescante e sapido, con un piacevole finale agrumato.

€ 23,00



TOSCANA

ALIE' ROSATO IGT - Frescobaldi

All'olfatto estremamente suadente, fine ed elegante. Al palato tornano le note fruttate e si aggiungono accattivanti sensazioni agrumate, quali il pompelmo rosa.

€ 23,00



SARDEGNA

NIEDDERA ROSE' IGT- Contini

Si presenta nel calice con una stupenda veste rosa cerasuolo, limpida e luminosa, particolarmente vivace, al naso esprime profumi freschi e delicati che ricordano le fragoline di bosco

€ 21,00



VINI ROSSI

FRIULI

CABERNET SAUVIGNON- Zuffi

Profumo intenso dove una confettura di frutti di bosco si stende su un fondo vanigliato. Corposo e aromatico, asciutto e persistente.

€ 23,00



VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - Salgari

All'olfatto regala profumi complessi confermati al gusto da note persistenti di frutta matura, tabacco, spezie e leggera vaniglia. Caldo, morbido e avvolgente con tannini eleganti, ha un livello di alcol ben bilanciato dalla struttura del vino.

€ 23,00



TOSCANA

CHIANTI TRADIZIONE DOCG - San Benedetto

Abbastanza corposo e morbido; note di freschezza, armonioso e saporito.

Di facile beva, fruttato ed elegante.

€ 19,00



CALABRIA

CIRÓ ROSSO DOC- Tenuta Iuzzolini

Il profilo olfattivo è piacevole, delicato, e al palato risulta secco, di corpo, caldo, armonico.

€ 21,00



VINI 375 ML

Roero Arneis DOCG - Destefanis	€ 12,00
PIEMONTE	

Falanghina taburno DOP - Fontanavecchia	€ 13,00
CAMPANIA	

Chianti DOCG - San Benedetto	€ 10,00
TOSCANA	

Morellino di scansano roggiano docg	€13,00
TOSCANA	

Vermentino Funtanaliras Oro DOCG - Monti	€13,00
SARDEGNA	

VINI AL CALICE

Muller Thurgau DOC - Meran	€ 5,50
ALTO ADIGE	

Falanghina del taburno DOP - Fontanavecchia	€ 5,50
CAMPANIA	

Prosecco	€5,50
VENETO	

VINI ALLA SPINA

Ristino bianco frizzante 1 L	€ 12,00
------------------------------	---------

Ristino bianco frizzante 1/2 L	€ 7,00
Ristino bianco frizzante 1/4 L	€ 4,00
Ristino rosso 1 L	€ 12,00
Ristino rosso 1/2 L	€ 7,00
Ristino rosso 1/4 L	€ 4,00

BIRRE

Birra alla spina media VIKINGEN CHIARA - 40 CL	€ 4,50
Birra alla spina piccola VIKINGEN CHIARA - 25 CL	€ 2,80
Birra alla spina media FALKENTRUM BOCK ROSSA - 40 CL	€ 5,00
Birra alla spina piccola FALKENTRUM BOCK ROSSA - 25 CL	€ 3,00
Birra KIRIN - 50 CL	€ 5,50
Birra ASAHI - 50 CL	€ 5,50
Birra SAPPORO - 66 CL	€ 6,50
Birra TSINGTAO - 66 CL	€ 6,00
Birra HEINEKEN - 66 CL	€ 6,00
Birra PANACHE MEDIA - 66 CL	€ 5,50

BEVANDE

Acqua Alisea deluxe naturale o frizzante 75 CL	€ 2,90
Bibite bottiglia di vetro (coca cola, fanta, sprite, coca zero) 33 CL	€ 3,30
Bibite bottiglia di vetro (coca cola, fanta, sprite, coca zero) 33 CL	€ 3,30
Estathe lattina pesca o limone 33 CL	€ 3,00
The caldo giapponese	€ 4,50
The verde o gelsomino	€ 3,50
Sake caldo o freddo piccolo	€ 3,50
Sake caldo o freddo medio	€ 6,50
Amari - Whisky - Grappa	€ 4,00
Whisky giapponese	€ 5,00
Limoncello - Mirto - Liquirizia	€ 2,80
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè Hag - Orzo - Ginseng	€ 2,00



6,00 €

Piramide al cioccolato

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



5,00 €

Cocco Nocciola

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapè



6,00 €

Meringa

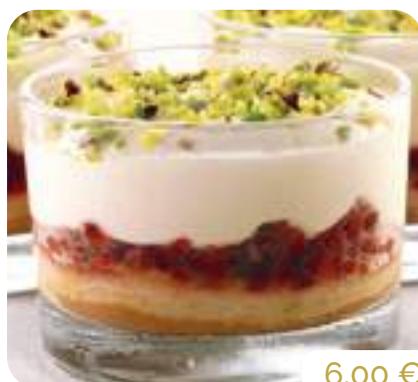
Meringa farcita con crema al gusto di vaniglia



5,00 €

Coppa Tiramisù

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



6,00 €

Coppa Mascarpone e lamponi

Pan di Spagna con crema al mascarpone, lamponi e decorata con granella di pistacchio



6,00 €

Soufflè al cioccolato

Soufflè con cuore di cioccolato fuso



6,00 €

Tartufo bianco

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



6,00 €

Tartufo classico

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



5,00 €

Profiterol scuro

Bignè ripieni di crema al gusto di vaniglia, avvolti in crema al cioccolato



6,00 €

Semifreddo al torroncino

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate



6,00 €

Cocco ripieno

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco



6,00 €

Limone ripieno

Frutto ripieno con sorbetto di limone



4,00 €

Sorbetto al limone o mango

Sorbetto da bere al limone o mango



6,00 €

Coppa crema e pistacchio

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati



6,00 €

Coppa Yogurt e frutti di bosco

Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorato con mirtilli e ribes



6,00 €

Mochi ice cream - 3 pz.

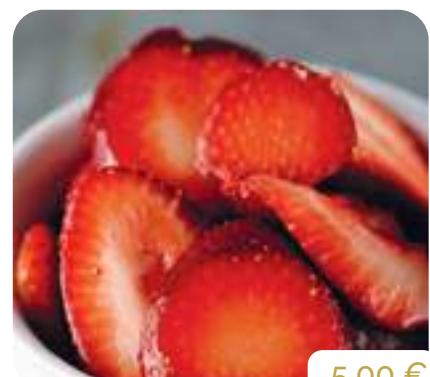
Mochi con ripieno di gelato ai gusti: fragola, cioccolato, cocco, the verde, vaniglia, passion fruit, mango



5,00 €

Ananas

Ananas fresco



5,00 €

Fragole

Macedonia di fragole



5,00 €

Pan Dan

Con gelato al gusto di vaniglia



5,00 €

Lady

Con gelato alla fragola



5,00 €

Twitty

Con gelato al fiordilatte



5,00 €

Cip Ciok

Con gelato al cioccolato

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"

	Glutine cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciola, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		Sedano e prodotti a base di sedano
	Uova e prodotti a base di uova		Senape e prodotti a base di senape
	Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	Soia e prodotti a base di soia		Lupini e prodotti a base di lupini
	Latte e prodotti a base di latte		Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

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.

MURA