



TABERU

fusion experience

食へる

# MENÙ CENA

## ALL YOU CAN EAT

Lun-Ven  
25.90€

Weekend e festivo  
26.90€

I bambini sotto 1.20 m pagano metà prezzo.

(escluso bevande, dolce e coperto)

Possibilità di ordinare due volte per ogni pietanza sul menù

Coperto 1,00€

## 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.

Allergeni presenti



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta  
a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride solforosa  
e solfiti



Lupini



Molluschi

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il personale in caso di allergie o intolleranze alimentari. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo e/o soia.

Gentili clienti vi chiediamo di ordinare con moderazione, per gustare al meglio i nostri piatti. Le portate non consumate verranno addebitate interamente.

### Prodotti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un "\*" 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.

# ANTIPASTI

## 1. EDAMAME



baccelli di soia al vapore

€3.50

## 2. STICK DI GAMBERI



€4.00

## 5. INVOLTINI PRIMAVERA

€3.50

## 6. NUVOLETTE DI DRAGO



€3.00

## 7. GOMA WAKAME



€3.50

## 8. WAKAME SU



€3.00

## 9. TAKOYAKI



polpette di farina con polipo

€3.50

## 10. RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE



€4,00

## 11. RAVIOLI AI GAMBERI



€5,00

## 12. RAVIOLI DI POLLO E VERDURE



€4.00

## 13. SHAOMAI DI GAMBERI



€5,00

## 16. RAVIOLI ALLA GRIGLIA

€5,00

## 17. TU BAO



€4,00



# Zuppa



18. ZUPPA DI MISO

€3.00 



20. ZUPPA AGROPICCANTE

€3.50  

## PRIMI

21



21. RISO SALTATO  
ALLA CANTONESE

€4.00  

23



22. RISO SALTATO CON  
GAMBERETTI E VERDURE

€5.00   

23. RISO SALTATO CON  
SALMONE E ANANAS

€6,00   

24



24. RISO AL VAPORE CON  
POLLO E CURRY

€5,00



29

25. SPAGHETTI DI SOIA SALTATO CON VERDURE €5.00

26. SPAGHETTI DI SOIA SALTATO CON GAMBERI E SURIMI 🍤

27. SPAGHETTI DI RISO 🍤🍳 €6.00 SALTATO CON GAMBERI

28. SPAGHETTI DI RISO 🍳 €5.00 SALTATO CON CARNE

29. GNOCCHI DI RISO €5,00 CON VERDURE MISTE



31

30. GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI 🍤

31. UDON SALTATO CON GAMBERI E SURIMI 🍤🍳 €6,00

32. UDON SALTATO CON POLLO E VERDURE 🍳 €5,00

33. YAKISOBA CON SALMONE E GAMBERI 🍤🍳 €6,00

34. YAKISOBA CON POLLO E VERDURE 🍳 €5,00



32

35. RAMEN CON TEMPURA DI GAMBERI 🍤🍳 €8,00

36. RISO BIANCO AL VAPORE €2,00

# CHIRASHI



## 38. CHIRASHI SALMONE

sashimi di salmone su un letto di riso bianco con avocado e sesamo  
€10.00



## 39. CHIRASHI TONNO

sashimi di tonno su un letto di riso con avocado e sesamo  
€12.00



## 40. CHIRASHI MISTO

sashimi misto su un letto di ris con avocado e sesamo  
€12,00



## 41. CHIRASHI SPECIAL

sashimi misto su un letto di riso venere con avocado e sesamo  
€13,00



# TEMAKI

## 42. TEMAKI EBI

cono di alga con riso, gambero cotto, avocado e maionese

€4.00



## 43. TEMAKI CALIFORNIA

cono di alga con riso, polpa di surimi speziato, salmone, avocado e maionese

€3.50



## 44. TEMAKI TONNO

cono di alga con riso, tonno e avocado

€4.50



## 45. TEMAKI SALMONE

cono di alga con riso, salmone e avocado.

€4.00



## 46. TEMAKI SPICY SALMONE 47. TEMAKI SPICY TONNO 48. TEMAKI EBITEN

cono di alga con riso, tartare di salmone piccante, tobiko ed erba cipollina

€4.00



cono di alga con riso, tartare di tonno piccante, tobiko ed erba cipollina

€4.00



cono di alga con riso, tartare di tonno piccante, tobiko ed erba cipollina

€4,00



## 49. TEMAKI VEGETARIANO

cono di alga con riso, insalata, avocado, cetriolo e Philadelphia.

€3,50



## 50. TEMAKI CROCCANTE CON SALMONE

cono croccante, Salmone tritato, maionese, tobiko, erba cipollina e salsa piccante

€5.00



# INSALATA

51

## 51. INSALATA MISTO MARE

insalata fresca, pesce misto crudo  
e salsa alla senape e miele

€6.50



## 52. INSALATA THAIANDESE

insalata fresca, gamberi cotti, mango,  
arachide sbriciolato e salsa alle arachidi

€6.00



# ANTIPASTI SPECIALI

## 53. CHIPS CROCCANTE CON SALMONE

sfoglia di riso con tartar di salmone piccante,  
tobiko, profumato all'olio di tartufo su una  
base di Philadelphia

€6.00



## 54. CHIPS CROCCANTE CON TONNO

sfoglia di riso con tartare di tonno piccante,  
tobiko, profumato all'olio di tartufo su una  
base di Philadelphia

€7.00



# CARPACCIO

## 55. Carpaccio di Salmone

salmone crudo, pistacchio sbriciolato, sesamo e salsa dello chef

€12,00



55

## 56. Carpaccio di Tonno

tonno crudo, pistacchio sbriciolato, sesamo e salsa dello chef

€15,00



56

## 57. Carpaccio Misto

salmone crudo, pistacchio sbriciolato, sesamo, cipollo di tropea marinata in salsa ogrodolce e salsa dello chef

€15,00



57

## 58. Carpaccio flambe

salmone scottato, pistacchio sbriciolato, salsa dello chef

€17,00



58

# TARTARE

## 59. Tartare Salmone

salmone tritato, caviale di tobiko, erba cipollina e salsa dello chef

€12,00



## 60. Tartare Tonno

tonno tritato, caviale di tobiko, erba cipollina e salsa dello chef

€15,00



## 61. Tartare Misto

salmone, tonno, branzino tritato, caviale di tobiko, erba cipollina e salsa dello chef

€15,00



62

## 62. Tartare Amaebi

(piatto a pagamento €5)

gambero dolce crudo, caviale di tobiko, avocado, succo di lime

€13,00



# TATAKI

## 64. Tataki di salmone

trancio di salmone tagliato e scottato con semi di sesamo, salsa ponzu e salsa teriyaki

€4.50



## 65. Tataki di Tonno

trancio di tonno tagliato e scottato con semi di sesamo, salsa ponzu e salsa teriyaki

€5.50



# GUNKAN (2 pezzi)

## 66. Gunkan Spicy salmone

riso bianco avvolto nell'alga nori con sopra salmone tritato, tabasco, maionese, caviale di tobiko ed erba cipollina

€3.50



## 67. Gunkan Spicy tonno

riso bianco avvolto nell'alga nori con sopra tonno tritato, tabasco, maionese, caviale di tobiko ed erba cipollina

€4.50



## 68. Gunkan Tobiko

riso bianco avvolto nell'alga nori con sopra caviale di tobiko

€4.00



# GUNKAN GIO' (2 pezzi)

## 69. Gunkan Gio spicy salmone

riso bianco avvolto nel salmone con sopra salmone tritato, salsa piccante, tobiko ed erba cipollina

€5,00



## 70. Gunkan Gio spicy tonno

riso bianco avvolto nel tonno con sopra tonno tritato, salsa piccante, tobiko ed erba cipollina

€5,00



### 71. Gunkan Gio stracciatella

riso bianco avvolto nel salmone con sopra stracciatella di Bufalo e cipolla di tropea marinata

€5,00



### 72. Gunkan Gio mandorle

riso bianco avvolto nel salmone con sopra Philadelphia, mandorle testate e salsa teriyaki

€5,50



### 73. Gunkan Gio Philadelphia

riso bianco avvolto nel salmone con sopra Philadelphia e tobiko

€5,00



# NIGIRI (2 pezzi)

## 75. Nigiri salmone

€3,00



## 76. Nigiri tonno

€4,00



## 77. Nigiri branzino

€3,50



## 78. Nigiri ebi

€3,00



## 79. Nigiri polipo

€3,50



## 80. Nigiri avocado

€2,50



## 81. Nigiri anguilla

€4,00





84



86

**74. Nigiri cetriolo**

€2,50

**83. Nigiri tempura di gamberi**  

€3,50

**85. Nigiri Salmone philadelphia**  

€3,50

**130. Nigiri misto fresh selection**

scelte e obbinamenti fatti con cura  
sull'onda della freschezza e delle migliori  
materie prime di stagione

€9,00



**82. Nigiri amaebi** 

€4,00

**84. Nigiri Salmone flambe**  
( maionese e salsa teriyaki)

€4,00



**86. Nigiri misto**

€8,00



# SASHIMI



**87. Sashimi Salmone**

€4.00



**88. Sashimi Tonno**

€5.00



**89. Sashimi Misto**

€12.00



# COMBINAZIONE DI SUSHI

**90. Shushi degustazione**

6pz nighiri, 4pz uramaki,  
3Pz hosomaki

€12.00



**91. Sushi Romantica**

6 sashimi, 6 nighiri, 4 uramaki,  
3 hosomaki

€18.00



**93. Barca family**

30pz fra nighiri, uramaki,  
hosomaki e sashimi

€30.00



**94. Barca party**

45pz fra nighiri, uramaki,  
hosomaki e sashimi

€45.00



# HOSOMAKI (6 pezzi)

**95. Hosomaki con polpa di surimi speziato**

€4.00



**96. Hosomaki cetriolo**

€3.00

**97. Hosomaki cetriolo**

€3.00

**98. Hosomaki anguilla**

€5.00



**99. Hosomaki salmone**

€4,00



**100. Hosomaki ebi**

€4,50



**101. Hosomaki tonno**

€5,00



**102. Hosomaki fritto**

€6,00



# URAMAKI CLASSICI (8 pezzi)



## 103. Salmone maki

Salmone crudo, avocado, pistacchio sbriciolato e semi di sesamo

€7,50



## 104. Philadelphia maki

Salmone crudo, Philadelphia, tobiko e semi di sesamo

€8,00



## 105. Tonno maki

Tonno crudo, avocado e semi di sesamo

€8,00



## 106. Tartufo roll

tempura di gamberi, maionese ricoperto di tonno crudo e pate di tartufo

€12,00



## 107. Spicy salmone maki

salmone crudo, philadelphia, tobiko, semi di sesamo e salsa piccante.

€8,50



## 108. Spicy tonno maki

tonno crudo, philadelphia, tobiko, semi di sesamo e salsa piccante

€8,50





### 109. California maki

polpa di surimi speziato, avocado, maionese, cetriolo e semi di sesamo

€7,50



### 110. Maki vegetariano

cetriolo, insalata, avocado, philadelphia e semi di sesamo

€7,50



### 111. Ebiten maki

Tempura di gamberi, maionese, all'esterno kataifi, semi di sesamo e salsa teriyaki

€8,50



### 112. Miura maki\*

salmone grigliato, maionese, caviale di tobiko, erba cipollina, semi di sesamo e salsa teriyaki.

€7,50





**113. Oshizushi salmone maki**  
rettangoli di riso con tartare di salmone  
crudo, avocado, salsa teriyaki e  
semi di sesamo

€10.00



**114. Tonno cotto maki**  
Tonno cotto, salsa piccante, maionese,  
philadelphia, semi di sesamo e  
pistacchio sbriciolato

€8.50



# URAMAKI SPECIAL (8 pezzi)



**115. Rainbow roll**  
Salmone crudo, avocado, Philadelphia,  
ricoperto di pesce misto crudo  
€12.00



**116. Tiger roll**  
Tempura di gamberi, maionese, ricoperto di  
salmone crudo e salsa teriyaki  
€12.00



**117. Mandorle roll**  
Salmone crudo, Philadelphia  
ricoperto di tartare di salmone,  
mandorle tostate e salsa teriyaki  
€12.00



**118. Dragon roll** •  
Tempura di gamberi, maionese, avocado,  
briciole di tempura, tobiko e salsa teriyaki  
€12.00



**119. Anago** •  
Anguilla, avocado, semi di  
sesamo e salsa teriyaki  
€13.00



**120. Ebiten plus roll** •  
Tempura di gamberi, maionese, avvolto nel  
salmone crudo, tobiko, briciole di tempura  
salsa teriyaki  
€13.00





### 121. Taberu roll

Tempura di asparagi, gambero cotto, Philadelphia avvolto nel salmone scottato, pistacchio sbriciolato e salsa teriyaki

€13.00



### 123. Mango roll •

Salmone crudo, avocado, mango, tobiko, salsa mango e arachidi sbriciolato

€12.00



### 126. Onion tonno roll

Tartare di tonno, cipolla croccante, salsa teriyaki, salsa piccante, maionese ed erba cipollina.

€13.00



### 122. Chicken roll

Tempuro di pollo, maionese, insalata, sottiletto d formaggio, salsa piccante e semi di sesamo

€11.00



### 124. Venere roll •

Riso nero venere, Philadelphia, salmone crudo, fettine di lime

€12.00



### 125. Onion salmone roll

Salmone crudo, avocado, ricoperto di tartare di salmone, cipolla croccante, salsa teriyaki, salsa piccante, maionese, erba cipollina.

€12.00



### 127. Black tiger roll

Riso nero venere, tempura di gamberi, ricoperto di salmone crudo, tobiko, rucola e salsa piccante.

€13.00





**128. Black rainbow roll**  
 Riso nero venere, salmone grigliato, avocado, philadelphia, pesce crudo esterno e salsa teriyaki



**129. Black salmone** •  
 riso nero venere, salmone crudo, avocado e semi di sesamo



**138. Gamberoni Argentina roll** •  
 Gamberoni in tempura, maionese, all'esterno polpa di surimi speziato e salsa teriyaki



**139. Arachide roll** •  
 Tempura di gamberi, maionese ricoperto di gambero cotto, arachide sbriciolato e salsa teriyaki



**163. Astice roll**  
 (piatto a pagamento + €10)

astice intero cotto al vapore, avocado avvolto nel salmone crudo, maionese, mandorle tostate ed erba cipollina



# ONIGIRI

**134. Onigiri spicy salmone**  
salmone piccante, salse piccanti, semi di sesamo e kataifi

€3,50



**135. Onigiri spicy tonno**  
tonno piccante, salse piccanti, semi di sesamo e kataifi

€4,00



# FUTOMAKI



**136. Futomaki salmone**  
Salmone, avocado, polpo di surimi speziato e insalata

€8,00



**137. Futomaki ebiten**  
Gambero fritto, avocado, maionese, kataifi e salsa teriyaki

€8,00



141

**140. Futomaki fritto special**  
Gambero fritto, Philadelphia, avocado, salsa teriyaki, maionese, salsa piccante

€10,00



**141. Futomaki fritto**  
Salmone, avocado, Philadelphia, salsa teriyaki

€9,00



# SECONDI DI CARNE

**142. Pollo alle mondorle**  
€6,00



**143. Pollo in salsa piccante**  
€6.00



**144. Pollo fritto al limone**  
€7.00



**145. Spiedini di pollo alla piastra**  
€4,00

**146. Tempura di pollo**  
€6.00

**147. Manzo con bambu e funghi**  
€6.50

**148. Manzo in salsa piccante**  
€6,50

**149. Manzo al curry**  
€6.00

**150. Manzo con patate**  
€6.50

**151. Manzo al sale e pepe**  
€7,00



# SECONDI DI PESCE

**152. Gamberi in salsa piccante**  
€6,00

152



**153. Gamberi con verdure**  
€6.00

154



**154. Gamberi in salsa agrodolce**  
€6.00

155



**155. Gamberi sale e pepe**  
€6,00

157



**157. Spiedini di gamberi  
alla piastra**  
€4.00

158

**158. Gamberi con bambu e funghi**  
€6,00





**159. Tempura di gamberi**  
€8.00



**160 . Calamari in salsa piccante**  
€6.00



**162 Trancio di salmone alla piastra**  
€3.60



**161**

**161 .Spiedini di calamari alla piastra**  
€3,50

# CONTORNI

**164. Germogli di soia saltato**  
€4.00

**166. Tofu in salsa piccante**  
€3.50

**167. Tofu con verdure**  
€3.50

**168. Tempura di verdure miste**  
€6.00

**169. Patate in salsa piccante**  
€5.00

**170 Patatine fritte**  
€4.00

**171 Cavolfiore in salsa piccante**  
€6.00



# BEVANDE

175. Acqua Gassata	€2,80
176. Acqua Naturale	€2,80
177. Coca Cola IL	€7,00
178. Coca Cola 33d	€3,30
179. Coca Cola Zero 33 cl	€3,30
180. Fanta 35cl	€3,30
181. Sprite 35cl	€3,30
182. The alla Pesca	€3,30
183. The al Limone	€3,30

# BIRRE

186. Kirin Ichiban 50cl	€5,00
sapore ricco di malto, aroma di frumento tostato con un finale morbido. Gradazione alcolica 5%	
187. Asahi Dry 50cl	€5,00
colore giallo oro, gusto pieno e fresco. Gradazione alcolica 5%	
188. Asahi Long Neck 33cl	€3,50
colore giollo oro, gusto pieno e fresco	
189. Sapporo 50cl	€5,00
sapore leggermente amarognolo, aroma di mandorla e cereali. Gradazione alcolica 4.7%	
190. Sapporo 65cl	€6,00
sapore leggermente amarognolo, aroma di mandorla e cereali. Gradazione alcolica 4.7%	
191. Tsingtao 64cl	€5,00
colore biondo cristallino, aroma fresco e floreale di luppolo. Gradazione alcolica 4.7%	
192. Ichnusa Non Filtrata	€5,00
193. Franziskaner birra	€5,00
255. Amaro	€4,00
256. Grappa	€4,00
257. Sake	€5,00
258. Whisky A Partire Da	€4,00
259. Rum A Partire Da	€4,00
260. Caffè	€1,50

# DOLCE



**Tiramisù savoiardi** €6.00

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.



**Red velvet** €6.00

Morbidi strati di Pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di Pan di Spagna



**Crocante all'amarena** €6.00

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.



**Crocante alle mandorle** €6.00

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.



**Cremoso al pistacchio** €6.00

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.



**Cocco nocciola** €6.00

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



Mochi cocco

€4.00



Mochi mango

€4.00



Mochi cioccolato

€4.00



Mochi lampone

€4.00



Sorbetto limone

€3.00