

TOKYO

taste japanese cuisine

**Menù Pranzo**

---

**TOKYO**

taste japanese cuisine

# ALL YOU CAN EAT

**Pranzo feriale | €14,90**

**Pranzo sabato e festivi | €15,90**

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori e le richieste fuori lista

**Bambini sotto i 120 cm. metà prezzo  
sotto i 3 anni gratis**

**MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI  
AD UN PREZZO UNICO  
CON SERVIZIO AL TAVOLO**

**NON SPRECARE IL CIBO !!!  
DO NOT WASTE FOOD !!!**

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino  
e non potrà essere asportato



# 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

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)



**1 Glutine cereali** contengono glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)



**2 Crostacei** e prodotti a base di crostacei



**3 Uova** e prodotti a base di uova



**4 Pesce** e prodotti a base di pesce



**5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi



**6 Soia** e prodotti a base di soia



**7 Latte** e prodotti a base di latte



## Uova di pesce

Ingredienti non inseriti nell'elenco degli allergeni

**Ikura:** uova di salmone

**Tobiko:** uova di pesce volante possono essere nere, rosse, arancioni o verdi.



**8 Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)



**9 Sedano** e prodotti a base di sedano



**10 Senape** e prodotti a base di senape



**11 Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo



**12 Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



**13 Lupini** e prodotti a base di lupini



**14 Molluschi** e prodotti a base di molluschi

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.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

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 CONGELATI

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

\* **Prodotto congelato:** Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (\*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

# **Prodotti lavorati e congelati:** i prodotti contrassegnati con il simbolo (#) sono lavorati e congelati all'origine.

# ANTIPASTI



7/ **Goma wakame**  
insalata di alghe  
wakame marinate  
**€5,00**



9/ **Nuvolette di gamberi**  
leggere e croccanti  
chips di gamberi  
**€3,00**



11/ **\*Involtini primavera**  
croccanti involtini di pasta  
con ripieno di verdure  
**€4,00**



8/ **Edamame**  
\*fagiolini di soia  
**€4,00**



10/ **\*Patatine fritte**  
**€2,50**



12/ **Ebi stick**  
croccanti involtini di pasta con  
ripieno di \*gamberi  
**€5,00**



13/ **\*Chele di granchio**  
chele di granchio  
impanate e fritte  
**€5,00**



# RAVIOLI

## 16/ Shao Mai

ravioli con ripieno  
di \*gamberi e carne,  
cotti al vapore

€4,50



## 17/ Gyoza

ravioli con ripieno  
di carne e verdure,  
cotti al vapore

€4,50



## 19/ Dimsum Veg

ravioli con ripieno  
di verdure  
cotti al vapore

€4,50



## 20/ Pane cinese

al latte cotto  
al vapore

€3,50



# ZUPPA



22/ **Miso shiru**  
zuppa di miso con tofu e alghe  
€3,00



23/ **Osumashi zuppa**  
con \*gamberi, \*surimi e alghe  
€3,00



24/ **Zuppa agropiccante**  
zuppa di verdure con uova,  
bambù e pollo  
€3,00



# INSALATA

## 25/ Tokyo Salad

insalata mista con fettine di °  
salmone, mango, condita  
con salsa thailandese

€6,00



## 26/ Insalata di Polpo

● insalata di rucola con polpo  
condita con salsa di sesamo

€6,00



## 27/ Insalata Thai

insalata mista con \*  
gamberetti, condita con  
salsa thailandese

€6,00



## 28/ Mikkusu salad

insalata mista con pomodorini  
e mais condita con salsa  
thailandese

€5,00



● N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

# TARTARE



32/ **Tartare salmone**  
° salmone finemente tritato condito  
con avocado e salsa di sesamo

€7,00



33/ **Tartar venere**  
° salmone tritato adagiato su riso venere  
con avocado, cipolle croccanti e salsa  
al mango

€6,00



## CARPACCIO

- 36/ **Carpaccio passion fruit**  
● fettine di salmone con salsa  
passion fruit  
€9,00



## TATAKI E SASHIMI



- 38/ **Sashimi di salmone**  
● fettine di °salmone crudo  
€13,00



● N.B. i piatti contrassegnati possono essere ordinati una sola volta

# SUSHI MISTO



41/ **Sushi Light** 10pz  
4 uramaki, 4 nigiri,  
2 hosomaki  
**€10,00**



42/ **Sushi Middle** 15pz  
6 uramaki, 6 nigiri,  
3 hosomaki  
**€16,00**



44/ **Nigiri sake** 8 pz  
nigiri con °salmone  
**€10,00**



# CHIRASHI



45/ **Chirashi flambe**  
con °salmone scottato,  
salsa teriyaki e mandorle  
**€15,00**



46/ **Chirashi sake**  
di °salmone  
**€14,00**



# ONIGIRI



47/ **Onigiri miura**  
piramide di riso bianco con  
ripieno di °salmone grigliato  
€4,00



48/ **Onigiri sake**  
piramide di riso bianco con  
ripieno di °salmone e pihiladelphia  
€4,00



49/ **Onigiri venere**  
piramide di riso venere con  
ripieno di °salmone grigliato  
€4,00



# NIGIRI



50/ **Sake**  
bocconcini di  
riso con \*salmone  
**€3,00**  




51/ **Maguro**  
bocconcini di riso  
con \*tonno  
**€4,00**  




52/ **Suzuki**  
bocconcini di riso  
con \*branzino  
**€3,00**  




53/ **Ebi**  
bocconcini di riso  
con \*gamberetti cotti  
**€3,00**  




54/ **Tako**  
bocconcini di riso  
con \*polpo  
**€3,00**  


# NIGIRI



## 56/ Nigiri flambé

bocconcini di riso con °salmone scottato, maionese, kataifi e salsa teriyaki

€3,50



## 57/ Suzuki flambé

bocconcini di riso con °branzino scottato, maionese, kataifi e salsa teriyaki

€3,50



## 58/ Black flambé

bocconcini di riso verene con °salmone scottato, maionese, kataifi e salsa teriyaki

€3,50



# GUNKAN



61/Ebi

bocconcini di riso avvolti con cetriolo, guarniti con tartare di \*gambero cotto

€4,00



63/Surimi

bocconcini di riso avvolti °salmone, guarniti con tartare di \*surimi e maionese

€5,00



# TEMAKI



- 67/ **California** €4,00  
\*granchio, avocado, cetrioli maionese 🍣 🍷
- 68/ **Spicy salmon** €4,00  
°salmone, lattuga, salsa spicy 🍣
- 69/ **Ebiten** €4,00  
\*gambero fritto, maionese kataifi e salsa teriyaki 🍣 🍷 🌿
- 70/ **Sake avocado** €4,00  
salmone e avocado 🍣
- 71/ **Spicy tuna** €5,00  
tonno, lattuga, salsa spicy 🍣
- 72/ **Maguro avocado** €5,00  
tonno, avocado 🍣
- 73/ **Spicy miura** €4,00  
°salmone grigliato kataifi, salsa spicy 🍣 🌿
- 74/ **Philadelphia** €4,00  
°salmone crudo e philadelphia 🍣 🍷
- 75/ **Black & White** €5,00  
avvolto con foglia di soia, farcita con riso venere, tartare di °salmone piccante e mandorle 🍣 🍷 🌿

## HOSOMAKI 8PZ



76/ **Sake**  
farciti con °salmone  
€6,00



77/ **Ebi**  
\*gambero cotto  
€5,00



78/ **Tekka**  
farciti con °tonno  
€6,00



79/ **Kappa**  
farciti con cetrioli  
€4,00



80/ **Suzuki**  
farciti con °branzino  
€6,00



81/ **Avocado**  
farciti con avocado  
€5,00

## HOSOMAKI FRITTI 6PZ

82/ **Hosomaki Fragola**  
farciti con °salmone e  
fritti, guarniti con  
philadelphia, fragola  
e salsa teriyaki

€7,00



83/ **Hosomaki Mango**  
farciti con °salmone e fritti,  
guarniti con mango,  
philadelphia e salsa mango

€7,00



# FUTOMAKI 5PZ

85/ **California**  
farciti con \*surimi,  
avocado, cetrioli e maionese  
**€8,00**



86/ **Agemaki**  
farciti con °salmone e avocado,  
avvolto con alga nori e fritto  
**€10,00**



# URAMAKI 8PZ



87/ **Miura maki**  
roll di riso farciti con °salmone  
grigliato, philadelphia, guarnito con  
salsa teriyaki  
**€8,00**  
🐟 🧀 🌿



88/ **Philadelphia maki**  
roll di riso farciti con °salmone  
e philadelphia  
**€8,00**  
🐟 🧀 🌿



89/ **California**  
roll di riso farciti con \*granchio,  
avocado, cetrioli e maionese  
**€7,00**  
🦀 🥑 🥒 🍷



90/ **Spicy tuna**  
roll di riso farciti con °tonno, lattuga,  
maionese, tobiko e tabasco  
**€9,00**  
🐟 🥒 🌶️ 🍷



91/ **Salmon roll**  
roll di riso farciti con °salmone  
e avocado  
**€8,00**  
🐟 🥑



92/ **Maguro roll**  
roll di riso farciti con  
°tonno, avocado  
**€9,00**  
🐟 🥑

## URAMAKI 8PZ



93/ **Spicy salmon**  
roll di riso farciti con \*salmone,  
lattuga, tobiko e tabasco  
**€8,00**  
🐟 🍴



96/ **Tiger roll**  
roll di riso farciti con \*gambero fritto e  
maionese, guarniti con \*salmone  
e salsa teriyaki  
**€11,00**  
🐟 🍴 🌿



97/ **Veg roll**  
roll di riso farciti con  
avocado, lattuga e cetriolo  
**€8,00**  
🌿



98/ **Ebiten**  
roll di riso farciti con \*gambero fritto  
e maionese guarniti con kataifi  
e salsa teriyaki  
**€8,00**  
🐟 🍴 🌿 🌿



101/ **Golden shrimp**  
roll di riso farciti con gambero  
fritto, philadelphia e avocado,  
guarniti con surimi di granchio,  
mandorle e salsa teriyaki  
**€12,00**  
🍴 🐟 🍴 🌿

## URAMAKI 8PZ

### 104/ Creamy roll

roll di riso farciti con salmone, sottilette scottate, croccante di cipolla e salsa crema latte

€11,00



## BLACK URAMAKI 8PZ



### 107/ Crab miura

roll di riso venere farciti con salmone grigliato, philadelphia guarniti con surimi di granchio, croccante di tempura e salsa teriyaki

€12,00



### 110/ Black salmon

roll di riso venere farciti con °salmone crudo e philadelphia

€9,00



## FRITTURE



111/ **\*Calamari fritti**  
anelli di calamari fritti  
€8,00



112/ **Toki karage**  
bocconcini di pollo fritti  
€7,00



114/ **Chicken furai**  
cotoletta di pollo  
€7,00



## TEMPURA



115/ **Tempura moriawase**  
tempura mista di  
\*gamberoni e verdure  
€10,00



116/ **Yasai tempura**  
tempura di verdure  
€7,00



# GRIGLIA



119/ **Spiedini di ebi**  
spiedini di \*gamberi alla griglia  
**€7,00**



121/ **Spiedini di pollo**  
spiedini di pollo griglia e sesamo  
**€6,00**



# CUCINA ASIATICA - RISO



124/ **Riso cantonese**  
riso saltato con piselli, prosciutto  
cotto e uova  
**€6,00**



125/ **Riso al curry**  
riso saltato con pollo,  
verdure e curry  
**€6,00**



126/ **Riso verdure**  
riso saltato con verdure miste  
e uova  
**€5,00**



127/ **Riso gamberi e verdure**  
riso saltato con gamberi  
e verdure  
**€7,00**



128/ **Riso tokyo style**  
riso saltato con manzo, verdure  
e sate in polvere  
**€7,00**



129/ **Gohan**  
riso bianco  
**€2,50**



# CUCINA ASIATICA - PASTA



**130/ Yaki udon gamberi verdure**

spaghetti di grano  
tenero saltati con  
gamberi e verdure

**€8,00**



**131/ Yaki udon verdure**

spaghetti di grano tenero  
saltati con verdure

**€7,00**



**132/ Yaki soba gamberi verdure**

spaghetti di grano saraceno  
con \*gamberi e verdure

**€8,00**



**133/ Yaki soba verdure**

spaghetti di grano  
saraceno con verdure

**€7,00**



# CUCINA ASIATICA - PASTA

---



134/ **Spaghetti di riso gamberi verdure**  
saltati con \*gamberi, verdure  
e uova  
**€7,00**



135/ **Spaghetti di riso verdure**  
saltati con verdure miste  
**€6,00**



136/ **Spaghetti di soia gamberi verdure**  
con gamberi e verdure  
**€7,00**



137/ **Spaghetti di soia verdure**  
saltati con verdure miste  
**€6,00**



138/ **Spaghetti di soia piccanti**  
saltati con carne di maiale  
e peperoni  
**€6,00**



139/ **Gnocchi di riso**  
saltati con gamberi  
e verdure  
**€7,00**



# CUCINA ASIATICA - GAMBERI



140/ **\*Gamberi sale pepe**  
gamberi saltati con sale e pepe  
**€7,00**



141/ **\*Gamberi funghi e bambù**  
gamberi saltati con funghi e bambù  
**€7,00**



142/ **\*Gamberi al limone**  
gamberi saltati con salsa al limone  
**€7,00**



143/ **\*Gamberi in salsa piccante**  
gamberi saltati con verdure  
miste e salsa piccante  
**€7,00**



## CUCINA ASIATICA - POLLO



145/ **Pollo mandorle**  
pollo saltato con mandorle,  
carote, bambù

€6,00



146/ **Pollo al curry**  
pollo saltato in salsa curry

€6,00

148/ **Pollo al limone**  
pollo saltato con  
salsa al limone

€6,00



149/ **Pollo in salsa piccante**  
pollo saltato con verdure miste e  
salsa piccante

€6,00



150/ **Pollo funghi e bambù**  
saltato con funghi e bambù

€6,00

## CUCINA ASIATICA - MANZO



151/ **Manzo piccante**  
manzo saltato con  
verdure e salsa  
agropiccante  
**€8,00**



153/ **Manzo funghi e bambù**  
saltato con funghi  
e bambù  
**€8,00**

## CUCINA ASIATICA - VERDURE



154/ **Verdure miste**  
verdure miste saltate  
**€5,00**



155/ **Funghi e bambù**  
Funghi e bambù saltati  
**€5,00**

# Bevande

## BEVANDE

Acqua 75 cl.	€2,50
Bibite lattina	€2,50
<b>Thè verde giapponese teiera</b>	€2,50
Conosciuto come il the' dell'ospitalità, e' ricco di vitamina C, dal gusto fresco, carattere dolce e pieno.	
<b>Thè banca</b>	€3,50
Basso contenuto di teina, infusione dorato e delicata	
<b>Thè al gelsomino</b>	€2,50

## BIRRE

Tsigtao 66cl	€4,50
Asahi 50cl	€5,00
Kirin 50cl	€5,00
Sapporo 66cl	€6,50

## CAFFETTERIA

Caffè	€1,10
Decaffeinato	€1,20
Caffè corretto	€1,50
Orzo	€1,20
GINSENG	€1,50

## LIQUORI

Grappe	€4,00
Whisky	€4,00
Liquore Giapponese di prugne	€3,00
Sake piccolo	€3,00
Sake grande	€5,00
Digestivi	€3,00

# Carta Vini

## BOLLICINE



Lombardia	Le Marchesine		
<b>FRANCIACORTA</b>	<i>Brut</i>		€ 25,00
Veneto	Adami		
<b>CARTIZZE</b>	<i>Valdobbiadene Superiore Dry</i>		€ 27,00
Veneto	Zardetto		
<b>PROSECCO</b>	<i>Valdobbiadene Extra Dry</i>	€ 3,50	€ 16,00
Toscana	Tenuta Casenuove		
<b>ZIHK</b>	<i>Rosè</i>		€ 22,00
Friuli	Collavini		
<b>RIBOLLA GIALLA</b>	<i>Spumante Brut</i>		€ 34,00
Puglia	Masseria Altemura		
<b>ROSAMARO</b>	<i>Spumante Rosato Brut</i>		€ 18,00

## CHAMPAGNE



	Charles Gouthiere & Fils		
<b>CUVÉE DE RÉSERVE</b>	<i>Brut</i>		€ 36,00

## BIANCHI



Valtellina	Sertoli Salis		
<b>TORRE DELLA SIRENA</b>			€ 18,00
Piemonte	Deltetto		
<b>SAN MICHELE</b>	<i>Roero Arneis</i>		€ 18,00
Lombardia	Antica Casa Visconti		
<b>ANTICA CASA</b>	<i>Lugana</i>		€ 16,00
Trentino	Cembra		
<b>RIESLING</b>			€ 16,00
Trentino	Endrizzi		
<b>MÜLLER THURGAU</b>			€ 18,00
Alto Adige	Cembra		
<b>GEWÜRZTRAMINER</b>		€ 5,00	€ 21,00

## BIANCHI



Friuli	Cà Bolani		
<b>RIBOLLA GIALLA</b>		€20,00	
Friuli	Ca' Bolani		
<b>PINOT GRIGIO</b>		€18,00	
Abruzzo	Velenosi		
<b>PASSERINA "Prope"</b>		€17,00	
Toscana	Vigne Storte	€4,00	€17,00
<b>CALASOLE Vermentino</b>			
Campania	Vigne Storte	€3,00	€15,00
<b>FALA' Falanghina</b>			
Campania	Di Meo		
<b>FALANGHINA (bottiglia da 0,375lt)</b>		€11,00	
Puglia	Masseria Altemura		
<b>FIANO</b>		€14,00	
Sicilia	Judeka		
<b>GRILLO</b>		€16,00	
Sardegna	Contini		
<b>PARIGLIA Vermentino</b>		€18,00	

## ROSSI



Valtellina	Pietro Triacca		
<b>GRUMELLO</b>		€16,00	
<b>SASSELLA (bottiglia da 0,375lt)</b>		€10,00	
Valtellina	Balgera		
<b>SASSELLA</b>		€28,00	
<b>MAFERINT Valgella</b>		€26,00	
Veneto	Tommasi		
<b>TERRA DEI CILIEGI</b>		€18,00	
Veneto	Monte del Frà		
<b>RIPASSO</b>		€30,00	
Toscana	Castello di Albola	€5,00	€21,00
<b>CHIANTI CLASSICO</b>			

