

saporiko
LOVELY FOOD

MENU PRANZO

FERIALI

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"*

	1	Glutine cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		9	Sedano e prodotti a base di sedano
	3	Uova e prodotti a base di uova		10	Senape e prodotti a base di senape
	4	Pesce e prodotti a base di pesce		11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6	Soia e prodotti a base di soia		13	Lupini e prodotti a base di lupini
	7	Latte e prodotti a base di latte		14	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. I prodotti surgelati sono contrassegnati con un asterisco (*).

Formula All You Can Eat

MENÙ PRANZO

Dal Lunedì al Venerdì
(escluso festivi)

15^{,00} €

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

Tutti i piatti del menù sono ordinabili 2 porzioni a persona

LEGENDA

I piatti contrassegnati con il simbolo del peperoncino  sono piccanti.

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.

Per qualsiasi intolleranza o allergia siete pregati di avvisare il nostro personale di sala prima dell'ordinazione.

BAMBINI

I bambini fino a 140cm.:

Pranzo feriali pagano 10,00€

ANTIPASTI SUSHI



1 CARPACCIO SALMONE

Salmone crudo tagliato a fette sottili
con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: 4, 6, 11



9 TARTARE SALMONE

Salmone tagliato in cubetti
Con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: 4, 6, 11



4 SALMONE MANGO

Mango avvolto da
salmone e salsa mango

Allergeni: 4

5 SALMONE TEMPURA

Tempura di gamberi e
philadelphia avvolti da
salmone, con salsa teriyaki

Allergeni 1, 2, 4, 6, 7



19 ONIGIRI SPICY SAKE

 Piramide di riso ripiena con
salmone piccante

Allergeni: 4



8 CRISPY SPICY SAKE

 Chips, salmone piccante

Allergeni : 1, 4



22 SASHIMI SAKE

Fette di salmone crudo

Allergeni:4



16 SAUDATE SPICY SCOTTATO

Riso con salmone scottato, salsa maionese piccante e peperoncino sopra

Allergeni:1,3,4,7



14 RISO BLACK SAKE TARTARE

Riso venere, salmone tritato con salsa teriyaki e mandorle

Allergeni:4,8,6



154 CRUNCHY SALMONE



Cornetto fritto con salmone spicy, kataifi, philadelphia ripieno e salsa teriyaki sopra

Allergeni:1,4,6,7



17 SAUDATE SAKE



Riso con salmone piccante, salsa teriyaki e pasta kataifi sopra

Allergeni:1,4,6



12 RISO SAKE TARTARE

Riso, salmone tritato con salsa teriyaki e pasta kataifi sopra

Allergeni:1,4,6

NIGIRI



26 NIGIRI SAKE

Riso con salmone

Allergeni:4



27 NIGIRI TUNA

Riso con tonno

Allergeni:4



27B NIGIRI FLAMBÉ

Riso con salmone scottato,
philadelphia,mandorle e teriyaki

Allergeni:4,6,7,8



28 NIGIRI EBI

Riso con gambero cotto

Allergeni:2



29 NIGIRI SUZUKI

Riso con branzino

Allergeni:4



32 NIGIRI MANGO

Riso con mango e
salsa mango

Allergeni:7

I GUNKAN



40 GUNKAN SAKE OUT

Avvolti da salmone con tartare di salmone sopra

Allergeni: 4, 11



41 GUNKAN PHILADELPHIA

Avvolti da salmone con philadelphia, kataifi e salsa teriyaki sopra

Allergeni: 1, 3, 4, 6



36 GUNKAN SAKE



Avvolti dall'alga con salmone piccante e maionese sopra

Allergeni 3, 4, 11



37 GUNKAN TUNA



Avvolti dall'alga con tonno piccante e maionese sopra

Allergeni 3, 4, 11



38 BLACK SNOWBALL

Riso venere con philadelphia e salsa teriyaki sopra

Allergeni: 3, 6, 7



39 SNOWBALL

Riso bianco con philadelphia e salsa teriyaki sopra

Allergeni: 3, 6, 7

TEMAKI

46 TEMAKI TUNA

Insalata, tonno,
avocado

Allergeni: 4

47 TEMAKI EBI

Insalata, gambero cotto,
avocado

Allergeni: 2

48 TEMAKI CALIFORNIA

Salmone, avocado,
surimi, maionese

Allergeni: 2

45 TEMAKI SAKE

Insalata, salmone,
avocado

Allergeni: 4

52 TEMAKI EBITEN

Insalata, gambero fritto,
maionese

Allergeni: 1, 2, 3, 6

51 TEMAKI SPICY SAKE

Insalata, tartar di
salmone piccante

Allergeni: 4

50 TEMAKI SPICY MAGURO

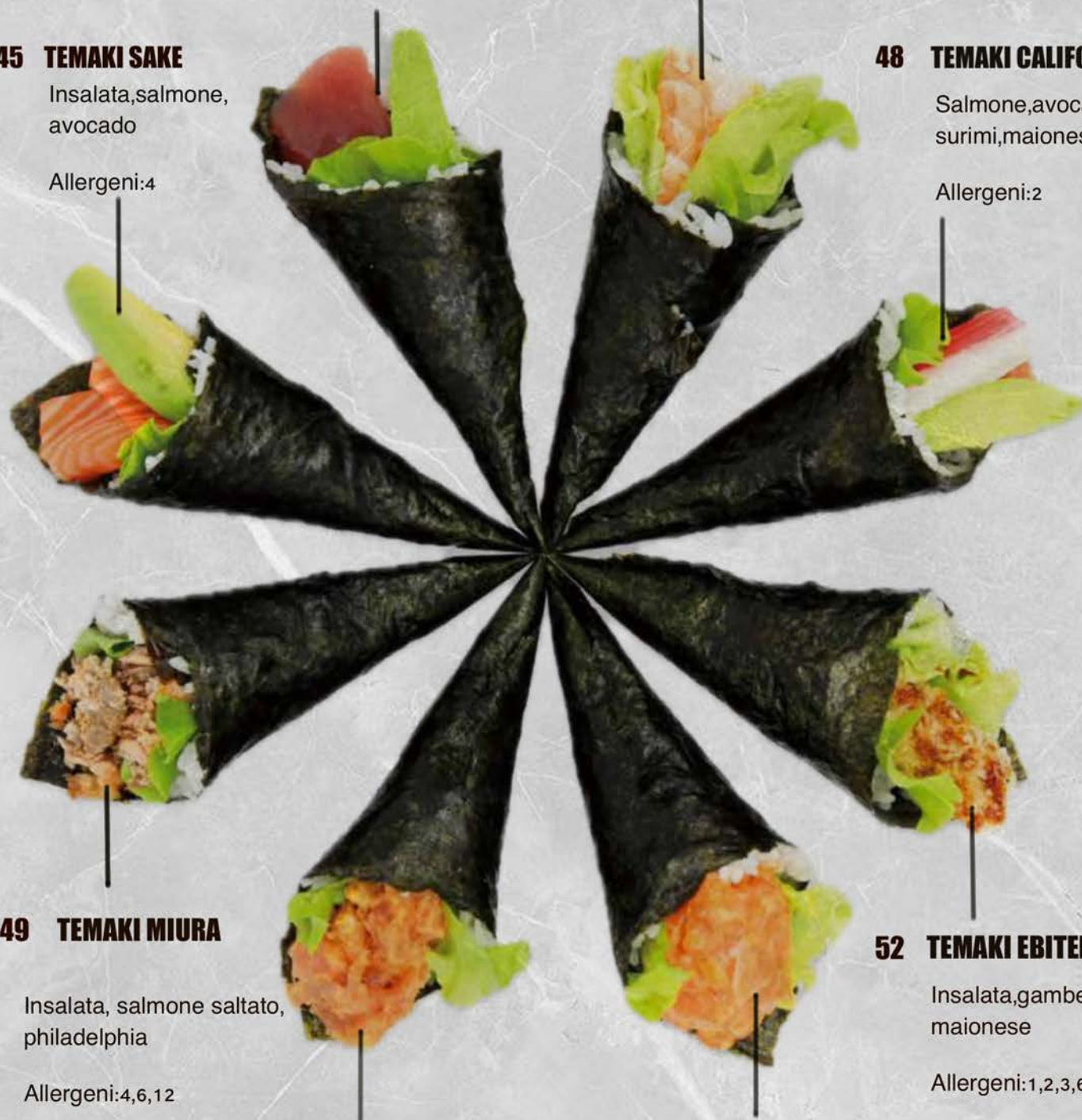
Insalata, tartar di
tonno piccante

Allergeni: 4

49 TEMAKI MIURA

Insalata, salmone saltato,
philadelphia

Allergeni: 4, 6, 12





HOSOMAKI (4pz)

54 HOSO FRITTO

Salmone saltato, philadelphia e
salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7



55 HOSO SAKE

Salmone

Allergeni: 4



56 HOSO EBI

Gambero cotto

Allergeni: 2



57 HOSO EBITEN

Gambero* fritto,
salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6



58 HOSO MIURA

Salmone cotto,
salsa teriyaki

Allergeni: 4,6

FUTOMAKI (6pz)



61

FUTO SAKE

Salmone e avocado

Allergeni:4

62

FUTO EBITEN

Gambero fritto,insalata

Allergeni:1,2



63

FUTO FRITTO

Rotolo fritto con salmone saltato, philadelphia e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7

TACOS (2PZ)



99

TACOS SPICY



Con spicy salmone ,
maionese e avocado

Allergeni: 4



100

TACOS CHICKEN



Con pollo fritto,insalata e
maionese piccante

Allergeni:1,3

VEGETARIAN SERIES



65 GUNKAN ZUCCHINE

Avvolti da zuccina con philadelphia e avocado sopra

Allergeni: 7



66 NIGIRI AVOCADO

Riso con avocado



67 HOSO CETRIOLI

Cetrioli



68 HOSO AVOCADO

Avocado



69 VEGETARIAN ROLL

Con avocado, cetrioli, insalata e salsa maionese rucola sopra

Allergeni: 3, 7, 11



69A URA YASAI TEMPURA

Con tempura di verdure, philadelphia salsa teriyaki e kataifi sopra

Allergeni: 1, 6, 7, 11

URAMAKI (4pz)



70

URA SAKE AVOCADO

Con salmone, avocado, sesamo

Allergeni: 4,11



71

URA SAKE PHILA

Con salmone, avocado, philadelphia, sesamo

Allergeni: 4.7.11



72

URA CALIFORNIA

Con surimi di granchio, avocado, maionese e sesamo

Allergeni: 2.3.4,11



73

URA SPICY SAKE

 Con tartare di salmone, maionese, salsa piccante, tobiko e sesamo

Allergeni: 3.4.11



78

URA EBITEN

Con gambero* fritto, insalata, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6



79

URA TIGER

Con gambero* fritto, insalata, maionese, salmone all'esterno e salsa teriyaki

Allergeni: 1.2.3.4.6



80

URA EBI

Con gamberi cotti, avocado e philadelphia

Allergeni: 2.7



81

URA CHIKEN

Con pollo* fritto, cipolla fritta e maionese piccante

Allergeni:1,3.



83

URA MIURA

Con salmone grigliato, sesamo, philadelphia e salsa teriyaki

Allergeni: 4,6,7,11



87

URA BLACK EBITEN

Rotolo di riso venere con gambero fritto, insalata, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,6



88

URA BLACK PHILADELPHIA

Rotolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia

Allergeni: 4.7

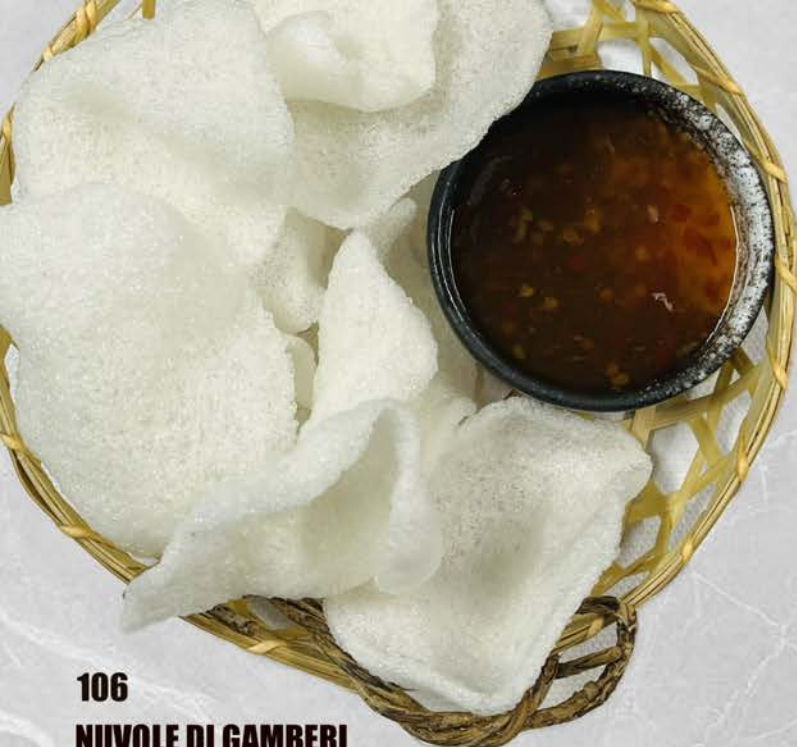


89

URA BLACK MIURA

Rotolo di riso venere con salmone alla griglia, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

Allergeni: 4.6,7,11



106
NUVOLE DI GAMBERI

Allergeni:1,2



101 INVOLTINI PRIMAVERA
Involtino con verdure miste

Allergeni:1



156 PANE FRITTO
Allergeni:1,7

ANTIPASTI CINESI



103 EDAMAME
Fagioli di soia al vapore
con sale

Allergeni:6



104 GOMA WAKAME
Alghe chiare marinate in salsa
dolce-piccante e sesamo

Allergeni: 11



138 INSALATA SAKE
Insalata con pomodoro, salmone,
condita con salsa sesamo

Allergeni: 4,11



107 PANE AL VAPORE

Allergeni: 1,7

108 TUZI BAO

Pane coniglio con crema
uova dolce

Allergeni: 1,3,7



109 BAO SAKE

Bao con salmone alla griglia,
insalata, pomodoro e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7



110 BAO CHICKEN

Bao con cotoletta di pollo, insalata,
pomodoro e salsa teriyaki

Allergeni: 1,6,7



111 ZUPPA DI MISO

Zuppa di miso con alghe
e erba cipollina

Allergen: 6

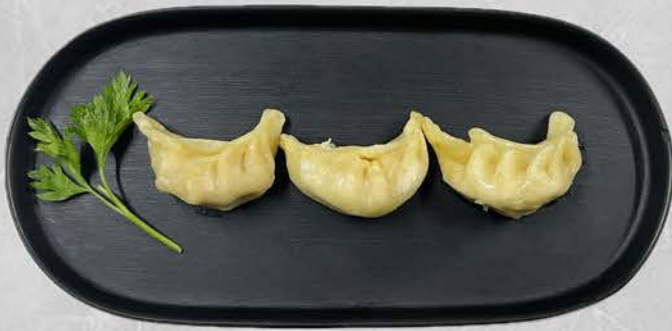


112 ZUPPA FRUTTI DI MARE

Zuppa con granchio, salmone,
pepe, uova e asparagi

Allergeni: 1,2,3,4,6

VAPORE (3pz)



113

RAVIOLI CARNE

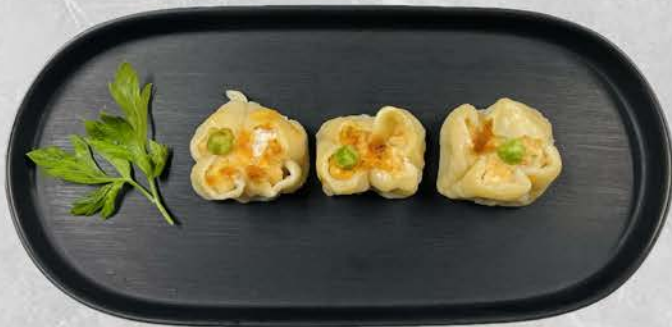
Ravioli al vapore ripieni di carne e verdure

Allergeni: 1

114

RAVIOLI VERDURE

Allergeni: 1



115

RAVIOLI GAMBERI

Ravioli al vapore ripieni di gamberi e carne

Allergeni: 1,2

117

RAVIOLI CARNE BRASATI

Ravioli al vapore ripieni di carne e verdure, brasati

Allergeni: 1



PRIMI



119 RISO BIANCO



122 RISO THAIANDESE

Riso con verdure ,gamberi
,uova , salsa thailandese

Allergeni: 2,3,6



121 RISO VERDURE

Riso con verdure
e uova

Allergeni: 3,6



120 RISO CANTONESE

Riso con uova, piselli,
prosciutto

Allergeni: 3,6



125 GNOCCHI DI RISO

Gnocchi saltati con gamberi
e verdure

Allergeni: 1,2,6



124 RISO VENERE VERDURE

Riso venere con verdure
e uova

Allergeni:1,3,6



SPAGHETTI



126 UDON VERDURE

Spaghetti di riso grossi con verdure

Allergeni: 1,6



128 RAMEN SALTATO CON GAMBERI

Ramen saltati con gamberi, verdure e uova

Allergeni: 1,2,3,6



131 SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE

 Spaghetti di soia saltati con salsa al peperoncino, carne e peperoni

Allergeni: 6



130 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI

Spaghetti di soia, verdure di stagione, gamberi*

Allergeni: 2,6



129 SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI

Spaghetti di riso saltati con verdure e gamberi*

Allergeni: 2,3,6

TEPPANYAKI

(alla piastra)



140 VERDURE ALLA GRIGLIA

Zucchini e peperoni alla griglia



145 YAKI TORI (2PZ)

Spiedini di pollo



144 YAKI EBI (2pz)

Spiedini di gamberi

Allergeni: 2



147 TATAKI SAKE

Salmone scottato in crosta di sesamo con salsa ponzu

Allergeni: 4.6.11



142 SAKE TEPPANYAKI

Salmone alla griglia

Allergeni: 4

SECONDI



167A

GAMBERI IN PADELLA

Mini wok di gamberi e verdure
leggermente piccanti
Allergeni: 2,6



165

POLLO PICCANTE

Allergeni: 6



164

POLLO MANDORLE

Allergeni: 6,8



173

GERMOGLI DI SOIA



171

VERDURE SALDATE

Zucchini, baicai e carote saltate



168

GAMBERI SALE PEPE

Con cipolla

Allergeni: 2,6



174

TEMPURA MORIAWASE

Tempura di verdure di stagione e gamberi

Allergeni:1,2



175

EBI TEMPURA

Tempura di gamberi

Allergeni:1,2



176

TEMPURA YASAI

Zucchini,carote,patate

Allergeni:

FRITTI



149 POLLO FRITTO

Allergeni:1



152 PATATINE FRITTE

Allergeni:1



153 CHELE DI GRANCHIO

Allergeni:1,2



177 POLPETTE DI POLIPO

Allergeni:1,2,3

LISTA BEVANDE

Bevande

Acqua 75cl gas/nat.	3€
Coca Cola/coca zero/Fanta/sprite	3,5€
Thè limone/Thè pesca (33cl)	3,5€
Thè Verde caldo	4€
Thè al gelsomino	5€

Birre

Asahi (50cl.)	5,5€
Sapporo (50cl.)	5,5€
Tsingtao (66cl.)	6€
Moretti (66cl.)	5,5€

Vino alla spina

Vino bianco frizzante ¼	3,5€
Vino bianco frizzante ½	6,5€
Vino bianco frizzante 1L.	12€

Vino in calice

Calice di Arneis	5€
Calice di prosecco di Valdobbiadene	5€
Calice di vino rosso Chianti	6€

Caffetteria

Caffè/macchiato	1,5€
Caffè decaffeinato	2€
Caffè orzo	2€
Caffè ginseng	2€
Caffè corretto	2€

Sakè

Riso caldo	4€
Prugna caldo	4€
Freddo (bicchiere piccolo)	4€

Grappe Cinesi

Grappa Rosa	4€
Grappa Bambù	4€
Grappa Ginseng	4€

Digestivi

Amaro del capo	3,5€
Montenegro	3,5€
Averna	3,5€
Ramazzotti	3,5€
Jagermeister	3,5€
Disaronno	3,5€
Fernet Branca	3,5€
Branca Menta	3,5€
Sambuca	3,5€
Limoncello	3,5€
Melloncello	3,5€
Mirto	3,5€
Liquirizia	3,5€
Baileys	3,5€

Cocktail

Aperol Spritz	5€
Campari Spritz	6€

Carta dei Vini

Vini Bianchi



20,00€



MULLER THURMAN DOC

Delicati sentori floreali e di frutta bianca.
Regione: ALTO ADIGE
Produttore: ZEMMER



26,00€



GEWURZTRAMINER DOC

Sapore pieno, gradevolmente aromatico.
Regione: ALTO ADIGE
Produttore: ZEMMER



25,00€



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Profumi intensi di fiori di acacia con
ricordi di tiglio e foglie di castagno.
Regione: FRIULI
Produttore: FORMENTINI



25,00€



LUGANA DOC

Fragranti sentori agrumati e floreali.
Regione: LOMBARDIA
Produttore: SANTI



16,00€



SOAVE DOC LAMBERTI

Al naso esprime profumi di fiori di campo,
mentre al palato è fresco ed aromatico.
Regione: VENETO
Produttore: LAMBERTI



16,00€



PINOT GRIGIO DOC LAMBERTI

Profumi floreali e di frutta matura. In bocca
regala sensazioni di frutta estiva,
in particolare di pesca e pera.
Regione: VENETO
Produttore: LAMBERTI



ARNEIS ROERO DOCG

Profumi di fiori di acacia, pesca e agrumi.
Regione:PIEMONTE
Produttore:CA' BIANCA

5,00€



21,00€



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Profumo fine ed elegante con sentori di frutta gialla.
Regione:SARDEGNA
Produttore:PARPINELLO

21,00€

GRECO DI TUFO DOCG

Al naso esprime sentori fruttati di albicocca,pesca,cedro,impreziosito da Leggere sfumature di salvia.
Regione: CAMPANIA
Produttore:MASTROBERARDINO

20,00€

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali,pesca e banana.
Regione: CAMPANIA
Produttore:MASTROBERARDINO

20,00€

Vini Rossi e Rosati



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Profumo fruttato con sentori speziato e ricordi di frutta rossa matura.
Regione:TOSCANA
Produttore:MELINI

20,00€



CHIANTI CLASSICO DOCG GRANAIO

Il profumo è intenso,ricco di aromi fruttato tra cui spiccano sentori di ciliegia e note di moda.
Regione:TOSCANA
Produttore:MELINI

6,00€



20,00€



KREOS

Profumi persistenti di fiori,ciliegia, piccoli frutti rossi. Sapore vellutato, pieno,con un'inebriante freschezza.
Regione:PUGLIA
Produttore:CASTELLO MONACI

20,00€

Bollicine



PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.

Al naso note di pesca bianca e profumi
Di glicine.
Regione: VENETO
Produttore: SANTI

5,00€



20,00€



PROSECCO ROSÈ BOLLA

All'olfatto spiccano sentori fruttati di
pesca. Bianca, agrumi e fragoline di
bosco. Al gusto, fresco e delicato.
Regione: VENETO
Produttore: BOLLA

19,00€



BRUT SPUMANTE BOLLA

Un vino gioviale e versatile, spicca
in bocca per la piacevole acidità e la
freschezza aromatica.
Regione: VENETO
Produttore: BOLLA

16,00€



RIBOLLA GIALLA BRUT

Caratterizzato da piacevoli note
olfattive di fiori e frutta. Dal fusto fine
e morbido.
Regione: FRIULI
Produttore: LE CONTESSE

26,00€

*“ C'è saggezza
nel vino ”*