ALL YOU CAN EAT

16,80€

Dal lunedì al venerdì, a pranzo
inclusi acqua · coperto

20,80€

Il weekend, a pranzo
inclusi acqua · coperto

Per un miglior servizio, si prega di ordinare **5 porzioni a persona ad ogni ordine**.

Le pietanze contrassegnate con il seguente simbolo possono essere ordinate **una volta sola**.

Gli **sprechi verranno addebitati** al **prezzo del piatto**, si prega di ordinare senza esagerare.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**Si avvisa la gentile clientela che per motivi stagionali alcuni prodotti possono essere congelati.*

Elenco Allergeni

1 **Cereali** con glutine
Cereals containing gluten

2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and product thereof

3 **Uova** e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof

4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

5 **Arachidi** e prodotti a base di arachini
Peanuts and products thereof

6 **Soia** e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof

7 **Latte** e prodotti a base di latte
Milk and products thereof, lactose

8 **Frutta in guscio** e prodotti derivati
Nuts and products thereof

9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

10 **Senape** e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof

12 **Solfiti**
Sulphites and sulphur dioxide

13 **Lupino** e prodotti a base di lupino
Lupin seeds and products thereof

14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi
Molluscs seeds and products thereof

Antipasti

1 Crispy tuna 7,00€

Sfoglia di riso croccante/tonno marinato/spicy/ teriyaki/philadelphia/{1,3,4,6,7}

2 Crispy truffle 8,00€

Sfoglia di alga nori/philadelphia/salmone marinato/ tartufo/teriyaki/mix sakura/{1,4,6,7}

Galateo del sushi

Se ci si serve da un piatto comune o si vuole dare un boccone di sushi a qualcuno, è consigliabile usare l'estremità opposta e pulita delle bacchette.

20 Cevice suzuki 10,00€

Pesce bianco/avocado/salsa al passion fruit/{4,8}

Tartare

22 Tartare salmone 12,00€

Salsa ponzu/arachidi/arancia/avocado/{1,4,5,6}

Cevice

18 Cevice salmone 10,00€

Salsa ponzu/granella d'arachide/avocado/frutta di stagione/{1,4,5,6}

19 Cevice maguro 12,00€

Salsa ponzu/granella d'arachide/avocado/frutta di stagione/{1,4,5,6}

Gunkan

46 Gunkan sake 4,00€

Salmone/{4}

47 Gunkan maguro 5,00€

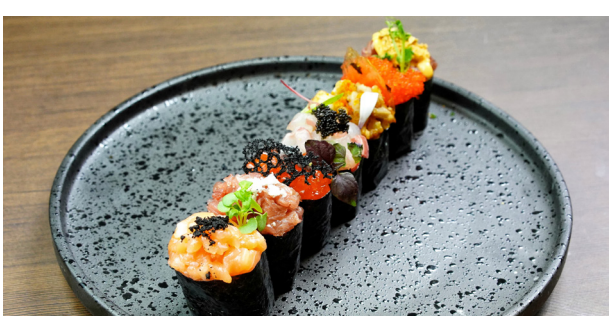
Tonno/{4}

48 Gunkan california 4,00€

Surimi/{2,4}

49 Gunkan tobico 4,00€

Uova di pesce volante/{4}



Nigiri

27 Nigiri sake 4,00€
Salmone/{4}

28 Nigiri maguro 5,00€
Tonno/{4}

29 Nigiri suzuki 4,00€
Branzino/{4}

30 Nigiri unaghi * 4,50€
Anguilla/{4}

31 Nigiri tako 4,00€
Polpo/{14}

32 Nigiri ebi * 4,00€
Gambero/{2,12}

Scottati

39 Nigiri beef 7,00€
Manzo

42 Nigiri sake flambé 6,00€
Salmone/spicy/mandorle/erba cipollina/{3,4,5}

43 Nigiri maguro flambé 6,00€
Tonno/spicy/mandorle/erba cipollina/{3,4,5}

44 Nigiri passion flambé 7,00€
Salmone scottato/salsa al passion fruit/{4}

44b Nigiri green flambé 6,00€
Salmone scottato/salsa alla rucola/{4}

45 Nigiri ebi flambé * 7,00€
Gamberi/maionese/tobiko/lime/{2,3,4,5,12}

Galateo del sushi

La salsa di soia è usata in genere per intingere solo la parte del pesce e non la parte del riso.

Temaki

65 Temaki salmone 5,00€
Salmone/avocado/{4}

66 Temaki maguro 5,00€
Tonno/cipollotto/{4}

67 Temaki tuna cetriolo 5,00€
Tonno/cetriolo/{4}

68 Temaki ebiten * 5,00€
Gambero/{2,12}

69 Temaki california 5,00€
Surimi/maionese al mango/{2,4}

70 Temaki spicy sake 5,00€
Salmone/spicy/{4}

71 Temaki spicy maguro 5,00€
Tonno/spicy/{4}

72 Temaki yasai evergreen 4,00€
Frutta e verdura di stagione

Hosomaki

78 Hoso sake 5,00€
Salmone/{4}

79 Hoso maguro 6,00€
Tonno/{4}

80 Hoso suzuki 5,00€
Branzino/{4}

81 Hoso avocado 4,00€
Avocado

82 Hoso ebi * 5,00€
Gambero cotto/{2,12}

83 Hoso california 5,00€
Surimi/{2,4}

84 Hoso tuna cetriolo 5,00€
Tonno/cetriolo/{4}

86 Hoso fritto kiwi 6,00€
Salmone/philadelphia/kiwi/{1,4,7}

Futo Maki

73 Futo mix omakase 14,00€
Salmone/philadelphia/avocado/omakase di pesce/{4}

74 Futo fritto omakase 16,00€
Salmone/philadelphia/avocado/omakase di pesce/{4}

75 Futo yasai evergreen 10,00€
Frutta e verdura di stagione

77 Futo miura gold 13,00€
Salmone cotto/{4}

Galateo del sushi

Lo zenzero si accompagna a piccole dosi tra una varietà e un'altra di sushi, infatti serve a rinfrescare il palato dal gusto del primo boccone in modo da apprezzarne meglio il successivo.
Anche se non esiste una vera regola, in genere il sushi viene degustato cominciando dai sapori più delicati per finire con quelli più intensi.

Poke

90 Poke mix 13,00€
Avocado/4 tipi di pesce/{4,11}

91 Poke omakase 15,00€
Scelta dello chef/{4,11}

92 Poke chicken 11,00€
Piccante/dolce/aspro/{1,11}

Sashimi

93 Sake 12,00€
Salmone/{4}

96 Mix 15,00€
Salmone/tonno/branzino/{4}

Uramaki

99 Sake avocado 10,00€
Salmone/avocado/{4,11}

100 Maguro avocado 12,00€
Tonno/avocado/{4,11}

101 Golden miura 10,00€
Salmone alla griglia/{4,11}

102 Tuna cetriolo 10,00€
Tonno cotto/{4,11}

103 Ebiten * 10,00€
Tempura di gamberi/{1,2,11,12}

104 Tiger * 12,00€
Tempura di gamberi/salmone/{1,2,4,11,12}

106 Rainbow * 14,00€
Tempura di gamberi/mix di pesce/{1,2,4,11,12}

108 Philadelphia sake 11,00€
Salmone/philadelphia/{4,7,11}

109 Tori 10,00€
Pollo/{1,11}

111 Yasai vegan 9,00€
Verdure di stagione/{11}

112 Spicy sake 14,00€
Salmone piccante/{4,11}

113 Spicy maguro 14,00€
Tonno piccante/{4,11}

114 California 12,00€
Surimi/avocado/{2,4,11}

Galateo del sushi

Il sushi può essere portato alla bocca sia con le bacchette sia con le dita, di norma si mangia in un solo boccone. Non si scompongono le creazioni mangiando prima il pesce e poi il resto, sarebbe un'offesa allo chef che ha elaborato la sua creazione. Inoltre, di qualsiasi bevanda si tratti, non ci si versa da bere da soli, al contrario, bisogna servire i commensali ed aspettare che qualcuno di loro ricambi.

Uramaki Black

119 Patata viola 10,00€
Riso venere/salmone/crema alle patate viola/{1,4}

Uramaki Special

120 Ura lime schiuma 13,00€
Avocado/salmone/schiuma al lime/{4}

Galateo del sushi

È un grande segno di rispetto non lasciare nemmeno un chicco di riso nel proprio piatto.

Tempura e Fritti

131 Tempura di gamberi * 13,00€
Tempura di gamberi/{1,2,12}

132 Tempura di verdure 9,00€
Tempura di verdure di stagione/{1}

133 Tempura mista * 12,00€
Tempura di gamberi e verdure di stagione/{1,2,12}

134 Korokke * 8,00€
Una crocchetta di patate con carne macinata e una con besciamella e gamberi/{1,2,7}

135 Tori no kaarage * 8,00€
Pollo fritto in pastella giapponese/{1,5}

136 Ebi fry * 12,00€
Gamberi/{1,2,12}

Cucina Orientale

Antipasti

137 Involtini vietnamiti 3,50€
Germogli di soia/carne di maiale macinata/{1,6}

138 Involtini primavera 1,50€
Verdure miste/{1}

139 Ravioli al vapore 3,50€
Carne di maiale macinata/{1}

140 Ravioli alla griglia 4,00€
Carne di maiale macinata/{1}

141 Ravioli gamberi e uova * 5,00€
Gamberi/uova/erba cipollina/{1,2,3,12}

142 Ravioli gamberi vapore * 4,00€
Gamberi/{1,2,12}

143 Ravioli gamberi e carne * 4,50€
Gamberi/carne di maiale macinata/{1,2,12}

144 Ravioli di verdure 3,50€
Verdura di stagione/{1}

145 Insalata alghe wakame * 5,00€
Alghe wakame/{11}

146 Goma wakame * 5,00€
Goma wakame/{11}

146a Edamame * 5,00€
Edamame/{6}

146b Zuppa di miso 4,00€
Miso/{1,6}

Primi

147 Spaghetti di soia saltati 5,00€
Spaghetti di soia/verdure di stagione/{6}

148 Riso saltato cantonese 4,00€
Riso/uova/piselli/prosciutto cotto/{3}

149 Riso saltato e gamberi *4,00€
Gamberi/riso/uova/{2,3,12}

150 Spaghetti salsa pechinese 8,00€
Spaghetti/salsa pechinese/{1}

151 Spaghetti in salsa aglio 7,00€
Spaghetti/salsa all'aglio/{1}

151a Spaghetti di riso saltati *5,00€
Spaghetti di riso/gamberi/uova/verdure/{2,3,5,12}

151b Riso bianco 2,00€

152 Katsudon 8,00€
Cotoletta di maiale con uova/cipolla/riso bianco/{1,3}

153 Spaghetti udon in brodo 6,00€
Spaghetti udon/uova/{1,3}

154 Tempura udon in brodo 8,00€
Spaghetti udon/gamberi/soia/{1,2,6,12}

155 Spaghetti udon saltati * 5,50€
Spaghetti udon/gamberi/uova/{1,2,3,12}

Secondi

156 Okonomiyaki 9,00€
Verza asiatica/igname cinese/salsa okonomi

157 Okonomiyaki pancetta 10,00€
Verza asiatica/igname cinese/pancetta/tonno secco/ maionese giapponese/{4}

158 Salsiccia alla griglia * 7,00€
Salsiccia giapponese alla griglia

159 Tonkatsu 8,00€
Cotoletta di maiale fritta/{1}

160 Cosce di pollo fritte 7,00€
Pollo/{1}

161 Salmone salsa teriyaki 10,00€
Salmone/salsa teriyaki/{4,6}

162 Branzino salsa teriyaki 10,00€
Branzino/salsa teriyaki/{4,6}

163 Yakitori * 8,00€
Spiedini di pollo in salsa teriyaki/{6}

164 Spiedini di gamberi * 7,00€
Gamberi/{2,12}

165 Ali di pollo fritte 6,00€
Pollo/{1}

166 Manzo zenzero e porri 6,50€

Manzo/zenzero/porri

167 Maiale salsa agrodolce 7,00€

Maiale/salsa agrodolce/{1}

168 Pancetta al forno * 10,00€

Maiale/{1}

169 Puntine di maiale 7,00€

Maiale/sale/pepe

170 Anatra arrosto * 7,50€

Anatra arrosto croccante

171 Anatra all'arancia * 7,50€

Anatra

173 Manzo al pepe nero 6,50€

Manzo/pepe nero

174 Pollo fritto al limone 6,00€

Pollo/salsa al limone/{1}

175 Gamberi al limone * 7,00€

Gamberi/salsa al limone/{2,12}

176 Gamberi gongbao * 7,00€

Gamberi/{2,12}

177 Gamberi sale e pepe * 7,00€

Gamberi/sale/pepe/{2,12}

180 Branzino al vapore 10,00€

Branzino al vapore/salsa con cipollotti/{4,6}

181 Verdure di stagione 5,00€

Verdure di stagione

182 Wagyu alla griglia 50,00€

Escluso dal menù all you can eat (80gr)

Galateo Orientale

Quando ci si serve dalla ciotola, questa deve essere portata verso la bocca. Il movimento contrario è considerato poco educato.

Pertanto la coppa non deve essere lasciata sul lavolo cosicché non ci si chini in avanti per mangiare.

Questa abitudine, infatti, tende a non contrarre lo stomaco e a favorire la digestione.

BEVANDE

Coca-Cola	33cl	**3,00€**
Fanta	33cl	**3,00€**
Sprite	33cl	**3,00€**
Tè alla pesca	33cl	**3,00€**
Tè al limone	33cl	**3,00€**
Vino della casa {12}	1/4l	**3,00€**
Vino della casa {12}	1/2l	**5,00€**
Vino della casa {12}	1l	**9,00€**

Birre {1}

Sapporo	66cl	**6,00€**
Asahi	50cl	**5,00€**
Kirin	50cl	**5,00€**
Mori 1984 Pale Ale	31cl	**6,00€**
Tsingtao	65cl	**5,00€**
Tsingtao scura	33cl	**3,00€**
Tsingtao pure Draft	33cl	**3,00€**
Tsingtao IPA	33cl	**3,50€**
Alla spina piccola	20cl	**3,00€**
Alla spina media	40cl	**5,00€**

Caffè e Digestivi

Sakè piccolo	**3,00€**
Sakè grande	**5,00€**
Tè cinese	**2,00€**
Caffè	**1,50€**
Caffè corretto	**2,50€**
Amaro	**4,50€**
Distillati	**4,50€**
Distillati cinesi	**3,50€**
Liquore cinese	**3,50€**

fusion restaurant

REIWA

令和

Via Rutilia, 16 - ang. Via Ripamonti - Milano