



TOKYÔ

ALL YOU CAN EAT

MANGIA QUELLO CHE VUOI A PREZZO FISSO

Pranzo **11.90 €** a Persona

Dal lunedì al venerdì (escluso bevande e dolce)

Pranzo **12.90 €** a Persona

Sabato - domenica - festivi (escluso bevande e dolce)

I bambini sotto 1 metro non pagano.

I bambini sopra 1 metro fino 1,20 cm pagano la metà.

Chi è intollerante a un determinato cibo è pregato di comunicarlo prima dell'ordinazione.

Si avvisa la gentile clientela di ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato.
Eventuali pietanze avanzate comportano una maggiorazione su conto finale.

* Per motivi stagionali i prodotti contrassegnati possono essere surgelati.

ANTIPASTI

1. GOMMAWAKAME *	€ 4.00
(alghe verdi giapponese)	
2. WAKAMESU	€ 4.50
(alghe in aceto di riso con cetrioli)	
4. EDAMAME *	€ 5.00
(fagiolini di soia lessi e sale)	
5. NIKU GYOZA * 3 pz	€ 4.50
(ravioli di carne al vapore)	
6. EBI GYOZA 3 pz	€ 6.00
(ravioli di gamberi al vapore)	
7. VEGETAL GYOZA * 3 pz	€ 4.50
(ravioli di verdure)	
10. HARUMAKI CURRY * 2 pz	€ 4.00
(involtini con carne, cipollina, patate e curry)	
12. INVOLTINO PRIMAVERA 2 pz	€ 3.00
(verdure miste)	

SALAD (insalata con salsa speciale dello chef)

13. INSALATA DI VERDURA	€ 5.00
14. INSALATA DI POLLO	€ 7.00
16. INSALATA DI GRANCHIO	€ 6.00

TEMAKI (cono con foglio d'alga)

22. TEMAKI SALMONE AVOCADO Δ	€ 3.50
23. TEMAKI CALIFORNIA *	€ 3.50
(surimi di granchio, cetrioli)	
24. TEMAKI TONNO AVOCADO Δ	€ 4.00
25. TEMAKI EBITEN *	€ 4.00
(tempura di gamberone)	
26. TEMAKI SPICY SALMON Δ	€ 3.50
(salmone, cipollina, tabasco, tobiko, cetrioli)	
27. TEMAKI SPICY TUNA Δ	€ 4.50
(tonno, cipollina, tabasco, tobiko, cetrioli)	

HOSO MAKI (rotolini con alga esterna 8 pz)

32.SAKE MAKI Δ (rotolino con salmone)	€ 4.50
33. HOSO MAKI SUZIKI Δ (rotolino con branzino)	€ 4.50
34. MAGURO MAKI Δ (rotolino con tonno)	€ 5.50
35.KAPPA MAKI (rotolino con cetriolo)	€ 3.50
38.HOSO MAKI CALIFORNIA (rotolino con surimi di granchio)	€ 4.50

URAMAKI CLASSICI (rotolo medio con riso e sesamo all'esterno 8 pz)

39. URAMAKI JUST VEGETAL (verdure mix,avocado)	€ 7.00
40.URAMAKI CALIFORNIA * (surimi di granchio,tobiko,cetrioli,avocado)	€ 7.50
41.URAMAKI SALMONE AVOCADO Δ (salmone,avocado)	€ 7.50
42.URAMAKI TONNO AVOCADO Δ (tonno,avocado)	€ 8.50
43.URAMAKI EBITEN* (gamberone in tempura,scaglie di tempura)	€ 9.00
45.URAMAKI SPICY TUNA Δ (tobiko,tonno,tabasco,cipollina,cetriolo)	€ 10.00
46.URAMAKI PHILADELPHIA Δ (salmone,philadelphia,insalata)	€ 9.00
47.URAMAKI MIURA (salmone cotto,philadelphia,salsa teriyaki)	€ 9.50

URAMAKI SPECIALI (rotolo creativo dello chef 8 pz)

49.FEVER Δ (philadelphia,salmone,scaglie di tempura,avocado,pasta kataifi, salsa teriyaki)	€ 10.00
57.MIURA PLUS Δ (salmone fritto,philadelphia,tartare di salmone,salsa teriyaki)	€ 11.00

FUTOMAKI (rotolo grande con alga esterna 8pz)

60.FUTOMAKI CALIFORNIA Δ € 7.50
(surimi di granchio, tobiko, gamberi cotti, salmone, salsa giapponese)

61.FUTOMAKI FRITTO* € 11.50
(gamberoni in tempura, avocado, philadelphia, salsa teriyaki)

NIGHIRI (boccocini di riso con pesce sopra 2 pz)

62.SALMONE Δ € 3.00

63.TONNO Δ € 4.00

64.BRANZINO Δ € 3.50

65.GAMBERI COTTI* € 3.00

GUNKAN (sushi bigne con alga esterna 2 pz)

73.GUNKAN EBI* € 3.00
(gambero cotto)

74.GUNKAN SALMONE Δ € 3.00

75.GUNKAN TONNO Δ € 4.00

77.GUNKAN SPICY TUNA Δ € 4.00
(tobiko, tonno, tabasco, cetriolo)

SASHIMI (Max 1 porzione)

81.SASHIMI SALMONE Δ € 11.00

84.SASHIMI DI SALMONE OPPURE MISTO Δ € 13.00
(10 fette di pesce)

CIRASHI (fettine di pesce crudo su letto di riso del sushi)

90.CIRASHI POLLO € 6.00

91.CIRASHI SALMONE Δ € 8.00

92.CIRASHI TONNO Δ € 10.00

ZUPPE

94.MISO SOUP € 3.00
(zuppa di soia con alghe, tofu e cipollina)

95.ZUPPA AGRO PICCANTE € 4.00

SPAGHETTI GIAPPONESI

97.YAKI UDON € 5.00
(spaghetti saltati con verdure)

98.EBI YAKI UDON € 6.00
(spaghetti saltati con gamberi e verdure)

SPAGHETTI ORIENTALI

105.SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON VERDURE € 5.00

107.SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON UOVO E VERDURE € 5.00

109.GNOCCHI DI RISO SALTATI CON VERDURE MISTE € 5.00

110.GNOCCHI DI RISO SALTATI CON GAMBERETTI* € 6.00

RISO GIAPPONESE

111.RISO BIANCO € 2.00
(riso saltato con sesamo)

112.YAKI MESHI € 4.50
(riso saltato con gamberi e verdure)

113.YAKI MESHI EBI* € 6.00
(riso saltato con salmone verdure)

RISO ORIENTALE

116.RISO SALTATO ALLA CANTONESE € 4.50

117.RISO SALTATO AI FRUTTI DI MARE € 6.00

118.RISO SALTATO CON CURRY € 5.00

I SECONDI PIATTI DI CUCINA ORIENTALE

119.VERDURE MISTE SALTATE € 4.00

120.BAMBU E FUNGHI SALTATI € 4.00

121.MAIALE BAMBU E FUNGHI SALTATI € 5.00

122.POLLO CON MANDORLE € 5.50

124.POLLO CON BAMBU E FUNGHI	€ 5.50
125.POLLO IN SALSA AGRO DOLCE	€ 5.50
126.POLLO ALLA PIASTRA	€ 5.50
128.MANZO CON VERDURE ALLA PIASTRA	€ 6.00
129.MANZO SALTATO CON SALSA PICCANTE	€ 6.00
132.GAMBERI IN SALSA AGRO DOLCE	€ 7.50
133.GAMBERI IN SALSA CHILI*	€ 7.00
135.GAMBERI CON SALE E PEPE*	€ 7.00

FRITTURE LEGGERE

137.IKA TEMPURA (tempura di calamari)	€ 8.00
139.TONKATSU (cotoletta di maiale)	€ 5.00
140.TASAI TEMPURA (verdure miste fritte)	€ 5.00
142.TEMPURA MISTA* (gamberoni e verdure)	€ 10.00

TEPPANYAKI (griglia)

144.TORI TATAKI (pollo alla griglia)	€ 6.00
145.GYU TATAKI (manzo alla griglia)	€ 6.50
146.SALMON TATAKI (salmone scottato con sesamo)	€ 6.00
148.TORI TERIYAKI (pollo griglia con salsa teriyaki)	€ 6.50
149.YAKI TORI (spiedini di pollo con salsa teriyaki)	€ 6.50
150.EBI KUSHI YAKI (spiedini di gamberi)	€ 7.50

BEVANDE

ACQUA MINERALE/FRIZZANTE 75 CL	€ 2.00
BIBITE	€ 2.50
SAKE	€ 4.50
BIRRA KIRIN 50 CL	€ 5.00
ASAHI 50 CL	€ 5.00
SAPPORO 50 CL	€ 5.00
TSINGTAO 65 CL	€ 5.00

SELEZIONE DI THE

THE VERDE	AL BICCHIERE € 2.00 - TEIERA € 3.50
THE JASMINE	AL BICCHIERE € 2.50 - TEIERA € 4.00
THE GELSOMINO	AL BICCHIERE € 2.50 - TEIERA € 4.00

VINO AL CALICE

ROSSO	€ 3.50
CHARDONNAY	€ 3.50
PINOT BIANCO	€ 3.50
PROSECCO DOC	€ 4.00

DESSERT

ANANAS FRESCO	€ 4.00
MACEDONIA FRESCA	€ 4.50
MOCHI GIAPPONESE	€ 2.00

DIGESTIVI

LIMONCELLO DI SORRENTO	€ 2.50
AMARI	€ 2.50
GRAPPE	€ 2.50
GRAPPA GIAPPONESE	€ 3.00
GRAPPA ORIENTALE	€ 3.00

CAFFÈ

CAFFÈ	€ 1.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1.50
CAFFÈ D'ORZO	€ 1.50
CAFFÈ GINSENG	€ 1.50



Regolamento CE 1169/2011 - Allegato II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO