



HOKKAIDO



Menù pranzo
All You Can Eat

RESTAURANT



北海道



La raffinatezza e l'eleganza dei nostri piatti sono parte integrante della preparazione, i giapponesi sostengono che "si mangia prima con gli occhi e poi con la bocca".

I nostri ingredienti principali, tra i quali risulta di primaria importanza il pesce, devono essere freschissimi. È così che vogliamo presentarvi ai nostri clienti, con pietanze di qualità e l'intenzione di presentarvi al meglio la terra del Sol Levante.

HOKKAIDO

**Menù All You Can Eat
a prezzo Fisso di € 12,90**

COMPRESO: coperto e 1/2 acqua

ATTENZIONE!

**Non bisogna sprecare,
La portata non finita dovrà essere
pagata a prezzo pieno**

** I PIATTI PRESENTATI NEL SEGUENTE MENÙ POSSONO CONTENERE GLI ALLERGENI ELENCATI NELLA SCHEDA ALLEGATA NELL'ULTIMA PAGINA

* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

Extra Menù

**ARRICCHISCI IL TUO MENÙ
ALL YOU CAN EAT!
CON SOLO 1€ IN PIÙ A PORTATA
POTRAI ASSAGGIARE
ANCHE A PRANZO
ALTRE NOSTRE
SPECIALITÀ PROPOSTE:**



502. **NIGIRI TEKKA** 4 PEZZI
TONNO



504. **NIGIRI SUZUKI** 4
PEZZI
BRANZINO



505. **NIGIRI EBI** 4 PEZZI
GAMBERI

* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

Extra Menù



803. **SASHIMI MISTO**
8 PEZZI



803. **SASHIMI SALMONE**
8 PEZZI



133. **TARTARE DI SALMONE**



688. **CARPACCIO MISTO O SOLO SALMONE**



440. **SALMONE TATAKI**



441. **TONNO TATAKI**



442. **TONNO SCOTTATO CON SESAMO**

* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

TEMAKI 1 PEZZO
CONO D'ALGA RIPIENA



101. **TEMAKI SALMON
AVOCADO**
SALMONE E AVOCADO



102. **TEMAKI TUNA
AVOCADO**
TONNO E AVOCADO



103. **TEMAKI SPICY
SALMON**
SALMONE, CETRIOLI
E SALSA SPICY



104. **TEMAKI SPICY TUNA**
TONNO, CETRIOLI
E SALSA SPICY



106. **TEMAKI EBITEM**
TEMPURA DI GAMBERI*,
INSALATA E SALSA TERIYAKI



109. **TEMAKI
PHILADELPHIA**
SALMONE COTTO O CRUDO
E PHILADELPHIA



111. **TEMAKI TUNA
SPECIAL**
TONNO COTTO E INSALATA



112. **TEMAKI FRIED
CHICKEN**
POLLO* FRITTO, INSALATA
E SALSA TERIYAKI

* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

HOSO MAKI 6 PEZZI

ROLLS DI RISO DI PICCOLE DIMENSIONI AVVOLTI DA ALGA NORI



201. **HOSO MAKI SAKE**
SALMONE



202. **HOSO MAKI TEKKA**
TONNO



203. **HOSO MAKI**
AVOCADO
AVOCADO



204. **HOSO MAKI KAPPA**
CETRIOLI



206. **HOSO MAKI**
TEMPURA
TEMPURA DI SALMONE



208. **HOSO MAKI**
TAKUAN
RAPA GIAPPONESE



209. **HOSO MAKI SAKE**
FRITTO
SALMONE, PHILADELPHIA
E SALSA TERIYAKI



211. **HOSO MAKI**
KARA-AGE
POLLO* FRITTO,
E SALSA TERIYAKI



212. **HOSO MAKI KANI**
SURIMI*

* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

URA MAKI 8 PEZZI
ROLL DI RISO CON ALGA NORI ALL'INTERNO



301. **URA MAKI SALMON
AVOCADO**
SALMONE E AVOCADO



302. **URA MAKI TUNA
AVOCADO**
TONNO E AVOCADO



303. **URA MAKI SPICY
SALMON**
SALMONE, CETRIOLI
E SALSA SPICY



304. **URA MAKI SPICY
TUNA**
TONNO, CETRIOLI
E SALSA SPICY



306. **URA MAKI EBITEM**
TEMPURA DI GAMBERI*,
INSALATA, PASTA KATAIFI*
E SALSA TERIYAKI



308. **URA MAKI
CALIFORNIA SPECIAL**
TONNO COTTO, SURIMI*
E AVOCADO



309. **URA MAKI
PHILADELPHIA**
SALMONE COTTO O CRUDO
E PHILADELPHIA



316. **URA MAKI
TRAMEZZINO** 2 PEZZI
SALMONE, SCAGLIE DI TEMPURA,
AVOCADO E SALSA PICCANTE



320. **CHICKEN ROLL**
POLLO*, INSALATA, PASTA
KATAIFI* E SALSA TERIYAKI

* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

URA MAKI 8 PEZZI
ROLL DI RISO CON ALGA NORI ALL'INTERNO



322. URA MAKI VEGETARIANO
CETRIOLI, INSALATA,
AVOCADO E MAIONESE



323. SURIMI SPECIAL ROLL
SURIMI*, PHILADELPHIA,
AVOCADO, CIPOLLA FRITTA,
SALSA SPICY E TERIYAKI



334. FLOWER ROLL
RISO AL NERO DI SEPPIA,
TEMPURA DI FIORI DI
ZUCCA, TEMPURA DI PATATE
AMERICANE, SALMONE
SCOTTATO, TOBIKO*
E SALSA TERIYAKI



335. TROPICAL MAKI
MANGO, GAMBERO* COTTO,
MANDORLE A FETTE E SALSA
DI MANGO ALL'ESTERNO



* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

FUTO MAKI 8 PEZZI

ROLL DI RISO DI DIMENSIONI MAGGIORI AVVOLTI DA ALGA NORI



401. **FUTO SALMON**
SALMONE E AVOCADO



405. **FUTO MAKI**
VEGETARIANO
TEMPURA DI VERDURE
E SALSA TERIYAKI



406. **FUTO MAKI EBITEM**
INSALATA, TEMPURA DI
GAMBERI*, PHILADELPHIA
E SALSA TERIYAKI



407. **FUTO CALIFORNIA**
GAMBERO* COTTO, SURIMI*,
INSALATA E AVOCADO



410. **MEDITERRANEO**
MAKI
GAMBERO* COTTO, OLIVE
NERE, SCAGLIE DI GRANA
PADANO E SALSA TERIYAKI



* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

SUSHI



501. **NIGIRI SAKE** 4 PEZZI
SALMONE



514. **NIGIRI MISTO** 4 PEZZI
SALMONE, BRANZINO,
TONNO E SURIMI*



702. **SUSHI MISTO
PICCOLO**
2 URA MAKI E 4 NIGIRI



709. **CHIRASHI SALMONE**
CIOTOLA DI RISO
CON FETTE DI SALMONE



712. **CHIRASHI MIX**
CIOTOLA DI RISO CON FETTE
DI SALMONE, TEMPURA DI
VERDURE E SALSA TERIYAKI



* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

ANTIPASTI

- 1 **INVOLTINI DI POLLO*** 4 PEZZI
- 2 **INVOLTINI DI PESCE*** 4 PEZZI
- 4 **GYOZA*** 3 PEZZI
RAVIOLI DI GAMBERI O CARNE AL VAPORE
CON SESAMO E SALSA
- 5 **INSALATA GIAPPONESE**
- 6 **INSALATA DI SURIMI***
- 9 **GOMAWAKAME***
ALGHE VERDI GIAPPONESI IN SALSA DI SESAMO
- 10 **HIYAYAKO**
TOU FU GIAPPONESE
- 12 **EDAMAME***
FAGIOLINI DI SOIA
- 17 **MISO SHIRU**
ZUPPA DI SOIA CON ALGHE, TOU FU E ERBA CIPOLLINA
- 60 **KOROKKE***
CROCCHETTE DI PATATE



RISO E PASTA

- 18 **RISO BIANCO GIAPPONESE**
- 19 **RISO CON VERDURE ALLA PIASTRA**
- 20 **RISO CON CARNE E VERDURA
ALLA PIASTRA**
- 21 **RISO CON PESCE MISTO E VERDURA
ALLA PIASTRA**
- 25 **SOBA CON VERDURA ALLA PIASTRA**
PASTA GIAPPONESE AI CEREALI
- 26 **SOBA CON CARNE E VERDURA
ALLA PIASTRA**
PASTA GIAPPONESE AI CEREALI
- 27 **SOBA CON PESCE MISTO E VERDURA
ALLA PIASTRA**
PASTA GIAPPONESE AI CEREALI



28 UDON CON VERDURA ALLA PIASTRA

PASTA GIAPPONESE DI RISO E GRANO

**29 UDON CON CARNE E VERDURA
ALLA PIASTRA**

PASTA GIAPPONESE DI RISO E GRANO

**30 UDON CON PESCE MISTO E VERDURA
ALLA PIASTRA**

PASTA GIAPPONESE DI RISO E GRANO

32 RAMEN IN BRODO

PESCE, CARNE E VERDURA



CARNE E PESCE

33 POLLO* IN SALSA TERIYAKI

34 POLLO* TONKATSU

36 MAIALE* IN SALSA YAKINIKU

47 YAKI SAKE

SALMONE ALLA GRIGLIA

38/1 MAIALE* TONKATSU

51 SPIEDINI DI GAMBERI*

53 YAKI TORI

SPIEDINI DI POLLO*

64 GAMBERI* IN SALE E PEPE



TEMPURA

54 TEMPURA DI VERDURE

56 TEMPURA DI CALAMARI*



* PRODOTTI CONGELATI, SURGELATI O CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA

BEVANDE

ACQUA NATURALE 1 LT

€ 2,50

ACQUA NATURALE ½ LT

€ 1,50

ACQUA FRIZZANTE 1LT

€ 2,50

ACQUA FRIZZANTE ½ LT

€ 1,50

BIBITE IN LATTINA

(COCA COLA, FANTA, SPRITE, THÈ LIMONE E PESCA)

€ 2,50

THÈ VERDE CALDO

€ 2,50

THÈ VERDE FREDDO (IN LATTINA)

€ 2,50

BIRRE

BIRRA ASAHI SUPER DRY 300 ML

€ 3,00

BIRRA ASAHI SUPER DRY 500 ML

€ 5,00

BIRRA KIRIN ICHIBAN 300 ML

€ 3,00

BIRRA KIRIN ICHIBAN 500 ML

€ 5,00

BIRRA SAPPORO 500 ML

€ 5,00

BIRRA SAPPORO 650 ML

€ 7,00

DIGESTIVI

CAFFÈ

€ 1,00

CAFFÈ CORRETTO

€ 1,50

CAFFÈ DECAFFEINATO / CAFFÈ D'ORZO

€ 1,00

CAFFÈ AL JINSENG

€ 1,20

CAFFÈ AMERICANO

€ 1,20

CAPPUCCINO

€ 1,50

AMARO

€ 3,00

COGNAC/WHISKY

€ 3,50

VODKA

€ 3,00

GRAPPA

€ 3,00

SAKÈ PICCOLO NORMALE O ALLA PRUGNA (CALDO O FREDDO)

€ 4,00

SAKÈ GRANDE NORMALE O ALLA PRUGNA (CALDO O FREDDO)

€ 7,00

FRUTTA e DOLCI

ESCLUSI DAL MENÙ "ALL YOU CAN EAT"



**PLUMKAKE
AL THÈ VERDE**
€ 3,50



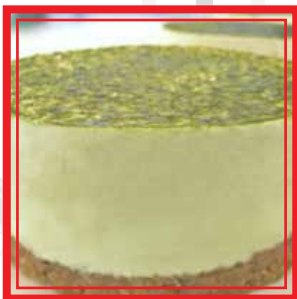
DORAYAKI € 3,50
DOLCE FARCITO CON
MARMELLATA DI FAGIOLI
ROSSI



TORTA AL THÈ VERDE
€ 3,50



**CHEESECAK
ALLO YUZU**
€ 4,00



**CHEESECAKE
AL THÈ VERDE**
€ 4,00



SUSHI DESSERT
€ 5,50



MIX MOCHI GELATO
€ 5,50
3 PEZZI



MIX MOCHI DI RISO
€ 5,50
4 PEZZI



SORBETTO AL LIMONE
€ 3,50

FRUTTA e DOLCI

ESCLUSI DAL MENÙ "ALL YOU CAN EAT"



PROFITEROLES
€ 3,50



TORTA MERINGATA
€ 4,00
CON CIOCCOLATO O SENZA



TIRAMISÙ FRESCO
AL THÈ VERDE
€ 3,50



PANNA COTTA FRESCA
€ 3,50



MACEDONIA FRESCA
CON GELATO € 4,00



ANANAS FRESCO
€ 3,00



GELATO MISTO € 4,50

FAGIOLO ROSSO, ZENZERO, WASABI, THÈ VERDE, RISO, LATTE DI COCCO, SESAMO NERO, SORBETTO AL LIME CON ZENZERO CANDITO, PRUGNA, CIOCCO MISO, LIMONE E CREMA

**REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011**

**ALLEGATO II:
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

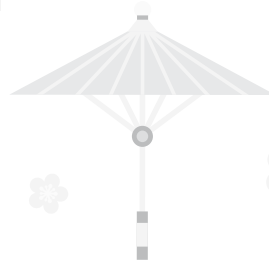
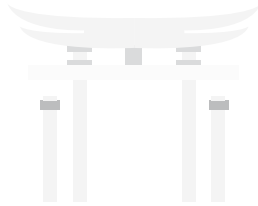
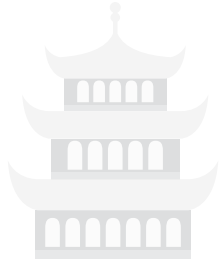
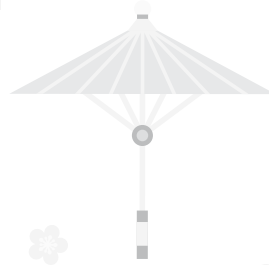
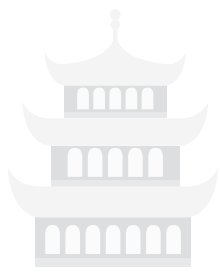
Si avvisa la gentile clientela, che negli alimenti somministrati,
sono contenuti i seguenti ingredienti considerati allergeni, secondo il RE (EU) 1169/2011:

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo e poichè ci teniamo alla salute del consumatore, La mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di "addetto agli allergeni", ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirle le necessarie informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppo di glucosio a base di orzo; 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: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; 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: olio e grasso di soiaraffinato; tocoferoidi misti naturali (E306), tocoferolo Dalfa naturale, tocoferoloacetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato Dalfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia; estere di stagnolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola: lattio.
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 sesano e prodotti derivati a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori 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



**CORSO DE GASPERI 52/BIS TORINO
(ZONA GROGETTA)
TEL. 0115363411**

www.ristorantegiapponesehokkaido.com