



HANABI

MENÙ EXPERIENCE

Da Hanabi

Potrai vivere l'esperienza di un viaggio
attraverso i "Mille sapori d'Oriente".

Come in un sentiero attraverso una foresta, i nostri chef ti
condurranno nella degustazione dei piatti unici
ed esclusivi del nostro menù

IL MENÙ EXPERIENCE prevede la possibilità di degustare più
volte i piatti a listino,

QUELLI CONTRASSEGNA TI DAL QUADRATINO ROSSO "◆" INVECE
POSSONO ESSERE ORDINATI UNA VOLTA SOLA

Vivrai un'esperienza irripetibile,

come ciascuno dei passi di una passeggiata nella foresta,
dove un raggio di sole o un pezzo di corteccia intersecano
la tua attenzione creando un momento della
Vita diverso da tutti gli altri.

Che l'avventura nella foresta dei "Mille sapori d'Oriente" inizi!!
17,00 euro a persona (escluso bevande e i dolci, coperto)

I bambini di altezza inferiore a 1,20 m hanno il prezzo
ridotto del 50%

Per evitare sprechi preghiamo la gentile clientela di
ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato

COPERTO € 1,50



Informazioni relative agli allergeni: a tutela dei nostri clienti vi informiamo che i prodotti somministrati / venduti in questo ristorante possono contenere come ingrediente o in tracce le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali, crostacei, pesce, molluschi, arachidi, soia, lupino, uova, latte (compreso lattosio), frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/ kg (espressi in So₂).

Gentile cliente, la avvisiamo che gli alimenti, le bevande e le salse preparate potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. La preghiamo di avvisare il personale.



I PRODOTTI ITTICI SERVITI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI
A TRATTAMENTO DI BONIFICA AI SENSI DEL REG. CE853/204

Gli altri prodotti sono surgelati, esempio:

gamberi, polipo, granchio, seppie

* A seconda della stagione alcuni prodotti possono essere congelati

DIMSUM

- 6. NIKU GYOZA *
ravioli di carne
meat ravioli
- 7. SIU MAI *
ravioli di gamberi e lonza di maiale
ravioli with prawns and pork loin



ANTIPASTI

- 8. GAMBERI* IN SALSA PRUGNA
shrimps* in plum sauce
- 10. INVOLTINO PRIMAVERA *
croccante involtino di pasta
ripieno di verdure e gamberi
crispy roll of pasta stuffed with
vegetables and prawns
- 11. INVOLTINO DI GAMBERI *
croccante involtino di pasta ripieno di gamberi
crispy pastry roll filled with shrimp
- 13. STILE VIETNAMITA
croccante involtino di pasta ripieno
di spaghetti di soya, funghi, carne
crunchy pastry roll stuffed with soy
noodles, mushrooms, meat



- 14. NUVOLE DI GAMBERI
Shrimp clouds

- 15. EDAMAME *
baccelli di soia
soy pods

- 16. TAKO YAKI *
polpette di patate con polpo
potato balls with octopus

- 17. NAMBAN ZUKI
salmone fritto, marinato con aceto di riso
sauced fried salmon, marinated with rice vinegar



- ◆ 18. SAKE IN PASSION FRUIT
salmone con succo del frutto
della passione
salmon with passion fruit juice

- 19A. PANE CINESE 2 PZ
Steamed Chinese bread 2 pcs

- 19B. TACOS
Steamed Chinese bread 2 pcs
Steamed Chinese bread 2 pcs

- 19D. CHELE DI GRANCHIO FRITTO 2 PZ
Fried crab claws 2 pcs



INSALATE / ALGHE

- 22. GOMA WAKAME
alghe agrodolci, piccante
sweet and sour seaweed, spicy
- 23. WAKAME
alghe giapponese - Japanese seaweed
- 24. INSALATA CON AVOCADO
Salad with avocado
- 25. INSALATA CON SALMONE
Salmon salad
- 26. INSALATA CON SASHIMI MISTO
Salad with mixed sashimi
- 27. INSALATA CON AVOCADO E SALMONE
IN SALSA SESAMO
salad with avocado and salmon in sesame sauce
- 28. INSALATA CON AVOCADO E POLPO
IN SALSA SESAMO
salad, octopus, avocado special sesame sauce



ZUPPE

- 29. ZUPPA DI SOIA
zuppa di miso con alghe e erba cipollina
miso soup with seaweed and chives



TEMAKI

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGHE
1 PEZZO A PORZIONE

- 32. TEMAKI SALMON
salmone avocado
salmon avocado
- 33. TEMAKI TUNA
tonno avocado
tuna avocado
- 34. TEMAKI ANAGO
anguilla, insalata, e tobiko
con alga di soia
eel, salad, and tobiko
with soy seaweed
- 35. TEMAKI SPICY SALMON
salmone piccante e maionese
spicy salmon and mayonnaise
- 36. TEMAKI SPICY TUNA
tonno piccante a maionese
spicy tuna with mayonnaise
- 37. TEMAKI TEMPURA*
tempura, avocado e mandorle
tempura, avocado and almonds



HOSOMAKI

ROTOLO CON ALGHE ESTERNO
6 PZ A PORZIONE

38. SAKE MAKI

salmone

salmon

39. TEKKA MAKI

tonno

tuna fish

40. AVOCADO / CETRIOLO MAKI

Avocado / cucumber maki

41. EBI MAKI *

gamberi cotti

cooked shrimp



CHIRASHI IN JUMBO

CIOTOLA DI RISO CON PESCE MISTO

42. CHIRASHI MIX

salmone, tonno, branzino

e avocado

salmon, tuna, sea bream,

shrimp and ikura

43. SAKE DON

salmone / salmon



SASHIMI

◆ 45. SASHIMI SAKE

sashimi di salmone

salmon sashimi

◆ 46. SASHIMI MIX

sashimi



URAMAKI

ROTOLO MEDIO CON RISO ALL'ESTERNO
8 PEZZI A PORZIONE

48. URA SAKE

salmone e avocado
salmon and avocado

49. URA MAGURO

tonno e avocado
tuna and avocado

50. URA VEGETARIANO

avocado, cetriolo e maionese
avocado, cucumber and mayonnaise

51. URA PHILADELPHIA

salmone griglia e philadelphia
grilled salmon and philadelphia

◆ 52. MIURA ROLL

salmone griglia, philadelphia, salmone scottato
esterno e salsa di tartufo nero
grilled salmon, philadelphia, seared salmon
exterior and black truffle sauce

53. URA CALIFORNIA

surimi, avocado, cetriolo e maionese
surimi, avocado, cucumber and mayonnaise

57. MANGO ROLL

salmone crudo, philadelphia e mango esterno
raw salmon, philadelphia and mango outside

59. TIGER ROLL*

tempura, philadelphia e
salmone scottato esterno
tempura, philadelphia and external
skinned salmon

60. URA SALMONE CRUDO

salmone crudo e philadelphia
raw salmon and philadelphia

62. HANABI ROLL*

tempura e philadelphia
tempura and philadelphia



YELLOW ROLL MAKI CON RISO ZAFFERANO

64A. YELLOW ROLL SALMON

salmone e avocado
avocado, salmon

64B. YELLOW ROLL EBITEN *

tempura, avocado, e kadaifi fritti
tempura, avocado, and fried kadaifi



SOY ROLL SFOGLIA DI SOIA

65. SOY ROLL SALMON
salmone, avocado e cetriolo
salmon, avocado and cucumber

67. HOSO FRITTO
surimi e philadelphia, frutta mista
surimi and philadelphia, mixed fruit



BLACK RICE RISO VENERE 8 PZ

70. BLACK ROLL SALMON
salmone e avocado
raw salmon and avocado

71. BLACK ROLL EBITEN*
tempura, avocado
tempura, avocado

72. BLACK ROLL SPICY
salmone piccante
spicy salmon



TARTARE

75. TARTARE SAKE
tartare di salmone
salmon tartare

77. TARTARE MIX



ONIGIRI 1 pz POLPETTA DI RISO RIPIENO

78. MAGURO ONIGIRI
tonno cotto con maionese
cooked tuna with mayonnaise

79. MIURA ONIGIRI
salmone griglia e philadelphia
grilled salmon and philadelphia



SUSHI

PALLINA DI RISO CON FILETTO DI PESCE

81. SUSHI SAKE
8 pezzi nigiri salmone
8 pieces nigiri salmon

82. SUSHI MIX
4 pezzi uramaki, 6 pz nigiri mix
4 pieces uramaki, 6 pz nigiri mix



GUNKAN 2 pz

85. GUNKAN SALMON OUT SPICY SALMON
87. GUNKAN SALMON OUT PHILADELPHIA

SPAGHETTI DI UDON / SOBA

90. YAKI UDON

pasta giapponese, farina di frumento
saltato con gamberi e verdure
Japanese noodles, wheat flour sauteed
with shrimp and vegetables



91. YAKI SOBA

pasta giapponese, di grano saraceno
saltato con gamberi e verdure
Japanese pasta, made from buckwheat sauteed
with shrimp and vegetables



92. SAKE YAKI SOBA

pasta giapponese di grano saraceno
saltato con verdure e salmone
Japanese buckwheat noodlessauteed
with vegetables and salmon

93. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE E GAMBERI*

Soy noodles with vegetables and shrimp



94. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE PICCANTE

Soy noodles with spicy vegetables

94A. SPAGHETTI DI RISO SALTATO CON GAMBERI* E VERDURE

Rice noodles sauteed shrimp and vegetables

RAMEN IN BRODO

95. ZAZAM RAMEN

ramen in brodo con verdure e manzo
ramen in broth with vegetables and beef



RISO

100. RISO SALTATO ALLA CANTONESE

Cantonese-style sauteed rice

101. RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE

sauteed rice with shrimp and vegetables

102. RISO BIANCO

White rice

103. YAKITORI DON

104. RISO VENERE SALTATO CON SALMONE E VERDURE

Venus rice sautéed with salmon and vegetables

105. RISO VENERE SALTATO CON GAMBERI E VERDURE

Venus rice sautéed with shrimps and vegetables



TEMPURA E GRIGLIATA

106. TEMPURA MORIAWASE
gamberi* e verdure fritte
shrimp and fried vegetables

107. YASAI TEMPURA
verdure fritte
fried vegetables

108. EBI TEMPURA
gamberi* fritti
fried shrimps

109. TEMPURA DI POLLO
pollo fritto
chicken tempura

110. TEMPURA DI PESCE
salmone fritto
fried salmon



ASIAN FOOD

- ◆ 112. SAKE TERIYAKI
salmone alla griglia con salsa teriyaki
grilled salmon with teriyaki sauce

- ◆ 113. PESCE MIX GRIGLIA
salmone e pesce bianco griglia
grilled salmon and white fish

114. SPIEDINI DI GAMBERI *
shrimp skewers *

115. SPIEDINI DI SALMONE
salmon skewers

117. SPIEDINI DI POLLO
chicken skewers

- 🌶️ 118. GAMBERI SICHUAN
gamberi, peperoni, cipolla, sale e spicy
shrimp, peppers, onion, salt and spicy

- 🌶️ 120. GAMBERI SALE PEPE *
gamberi, peperoni, cipolla, sale e pepe
shrimp, peppers, onion, salt and pepper

122. POLLO ALLA GONGBAO
pollo, peperoni, carota, cipolla e arachidi
chicken, peppers, carrot, onion and peanut

123. POLLO ALLE MANDORLE
almond chicken

- 🌶️ 125. POLLO SICHUAN
pollo, peperoni, cipolla, sale e spicy
chicken, peppers, onion, salt and spicy

126. VERDURE MIX SALTATO
sauteed mix vegetables



BEVANDE / DRINKS

ACQUA	piccola	€ 1,50
ACQUA	grande	€ 3,00
THE VERDE GREEN TEA		€ 1,50
JASMINE TEA		€ 1,50
BIBITE IN LATTINA (coca, fanta, sprite ecc...)		€ 2,50

BIRRE / BEER

BIRRA (Asahi, Kirin, Sapporo)	500 ML	€ 5,00
BIRRA CINESE TSING TAO		€ 5,00
BIRRA (Kirin)	330 ML	€ 3,50
BIRRA (Heineken)	330 ML	€ 3,50
BIRRA (Heineken)	660 ML	€ 5,00

LIQUORE - GRAPPA - AMARO - WHISKY - CAFFÈ

LIQUORE: (sambuca, limoncello, mirto)		€ 3,00
GRAPPA: (nonino, bambù, rosa)		€ 3,00 - € 5,00
WHISKY: (jack daniels, J&b, glengrant)		€ 4,00
AMARO: (jagermeister, montenegro, averna, braulio, branca menta, felsina ramazzotti)		€ 3,00 - € 4,00
SAKE	bocc. piccola	€ 4,00
SAKE	bocc. grande	€ 7,00
VINO DI PRUGNA		€ 3,00
CAFFÈ (ristretto, macchiato)		€ 1,50
CAFFÈ (decaffeinato, orzo, americano)		€ 1,50
CAFFÈ		€ 2,00
(ginseng, doppio, corretto, amari, cappuccino, marocchino)		

VINI BIANCHI 0,75 L / WINE WHITE 0,75 L

PINOT GRIGIO	€ 17,00
RIESLING	€ 15,00
CHARDONNAY	€ 15,00
CHARDONNAY FRIZZANTE	€ 15,00
PINOT NERO FRIZZANTE	€ 15,00
FALANGHINA	€ 17,00
VERMENTINO	€ 19,00
GRECO DI TUFO	€ 20,00
MULLER THURGAU	€ 18,00
GEWURZTRAMINER	€ 22,00
SAUVIGNON	€ 18,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE	€ 20,00
RIBOLLA GIALLA	€ 19,00
PECORINO	€ 20,00
BERLUCCHI	€ 32,00

VINI BIANCHI 0,375 L / WINE WHITE 0,375 L

VERMENTINO	€ 9,00
FALANGHINA	€ 9,00
CALICE VINO BIANCO	€ 3,50
PROSECCO 0,375 L	€ 9,00

VINI ROSSI 0,75 L / WINE RED 0,75 L

CABERNET	€ 13,00
DOLCETTO D'ALBA	€ 18,00
NERO D' AVOLA	€ 14,00
CHIANTI	€ 19,00

VINI ROSSI 0,375 L / WINE RED 0,375 L

CHIANTI	€ 9,00
MORELLINO DI SCANSANO	€ 9,00
CALICE DI VINO	€ 3,50