

WU ristorante
giapponese
saronno

MENÙ SERALE

WU ristorante
giapponese
saronno

ALL YOU CAN EAT € 25,00

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori, e le richieste fuori lista

Bambini altezza di inferiore
ai 120 cm. € 14,00

**MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO**

**NON SPRECARRE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!**

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato



01

€ 5,00

Edamame *fagioli novelli di soia lessati



02

€ 1,50



Harumaki vegetariano croccante involtino fritto, farcito con verdure e semi di soia tostati



03

€ 1,00



Harumaki involtino fritto con carne e verdure



04 ●

€ 6,00



Kibun takabue involtino giapponese fritto, con ripieno di *gamberi



05 ●

€ 8,00



Ebi stick involtino fritto, con *gambero ed edamame



06

€ 8,00

Takoyaki morbide polpettine di *polpo fritte, condite con maionese e teriyaki, guarnite con katsuobushi



07

€ 8,00

Fiori di zucca con ripieno di *gamberetti e verdure



08

€ 3,00

Nuvolette di gamberi leggere e croccanti cips di farina gamberi



09

€ 5,00

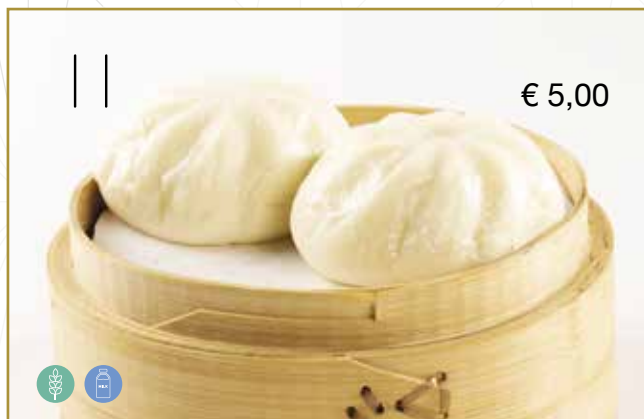
Crocchette di patate
dorate e croccanti polpettine di patate



10

€ 3,00

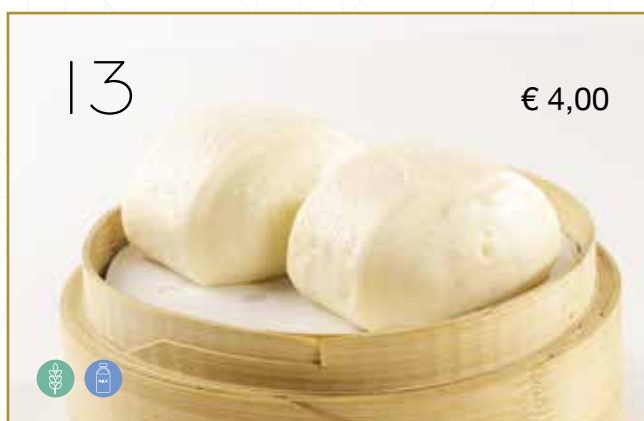
***Patatine fritte** croccanti patatine fritte



Bao zi *pane con ripieno di carne, cotto al vapore



Pane dolce pane cinese dolce, cotto al vapore



Pane orientale pane cinese cotto al vapore



Pane fritto pane cinese fritto



Gyoza ravioli con ripieno di carne di maiale cotti al vapore



Ebi shumai ravioli con ripieno di *gamberi e carne di maiale

n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra i 6 dim sum proposti



17

€ 8,00



*Ravioli di polpo con ripieno di polpo con sfoglia allo zafferano 3 pz.



18

€ 8,00



*Ravioli di seppia con ripieno di seppia con sfoglia al nero di seppia 3 pz.



19

€ 7,00



*Ravioli di verdure con ripieno di verdure miste e porcini con sfoglia agli spinaci 3 pz.



20

€ 7,50



Ravioli *Edamame con ripieno di edamame, olio al tartufo e burro 3 pz.



21

€ 8,00



*Ravioli con ripieno di branzino con sfoglia alla barbabietola 3 pz.



22

€ 8,00



*Ravioli di carne con ripieno di carne di manzo e olio di tartufo 3 pz.



Crispi miura croccanti stick di sfoglia, farciti con °salmonc cotto, guarniti con philadelphia e croccanti di pistacchio



Crispi salmon croccanti stick di sfoglia, farciti con tartare di ° salmone piccante, guarniti con tobiko rosso, tobiko nero e croccanti di mandorle



Taco croccante tortila farcita con °salmone piccante, lattuga e tobiko



Taco tartare croccante tortila farcita con °salmone tritato al coltello, avocado e pomodorini, conditi con guacamole e salsa rosa



Millefoglie tartare sottili sfoglie croccanti con tartare di °salmone e salsa teriyaki



Wakame alghe condite con salsa di sesamo



Goma wakame insalata di alghe piccanti



Yasai salad insalata mista



Insalata di mare con fettine di °sal-mone, *polpo e *surimi, con insalata mista



Insalata con sashimi insalata con fettine di °pesce misto



Tako salad carpaccio di *polpo e cetrioli, con semi di sesamo



Sunomono insalata di °pesce e verdure condita con aceto di riso

35

€ 2,50



Miso shiru zuppa di miso

36

€ 5,00



Zuppa mais zuppa di pollo con mais e uova

37

€ 5,00



Zuppa pechinese zuppa di verdure con tofu e uova,
in salsa agropiccante

38

€ 5,00



Wanton soup zuppa di verdure con pasta ripiena
di *gamberi e carne

n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra i 6 scottati proposti



Carpaccio di manzo *carpaccio di manzo scottato, con semi di sesamo e salsa ponzu*



Sake tataki *°salmonde scottato, con semi di sesamo*



Maguro tataki *°tonno scottato, con semi di sesamo*



Shime saba *°sgombro marinato, con semi di sesamo*



Scalioni di pesce *fettine di °pesce misto marinate, con semi di sesamo e salsa di soia*



Salmon almond *°salmonde scottato, condito con salsa alle mandorle, guarnito con granelle di pistacchi*

nb. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra le 6 tartare proposte



Maguro ponzu tartare di °tonno tagliata al coltello, con cipollotti condita con salsa ponzu



Sake ponzu tartare di °salmone tagliata al coltello, con cipollotti condita con salsa ponzu



Tartare exsotic tartare di °salmone tagliata al coltello, con avocado e pomodorini, condita con salsa mango



Shichiria tartare tartare di *gamberi di Mazara del Vallo e mango, guarniti con tobiko rosso e salsa di frutti della passione



Mix tartare tartare di °tonno, °branzino e °salmone, guarniti con kataifi e salsa wasabi



Tartare salmone e avocado tartare di °salmone e avocado, con philadelphia, tobiko rosso e salsa teriyaki

nb. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra i 6 sashimi proposti



Sashimi sake *fettine di °salmone crudo*



Sashimi misto *fettine di °pesce misto crudo*



Sashimi suzuki *fettine di °branzino crudo*



Sashimi maguro *fettine di °tonno crudo*



Sashimi misto plus *fettine di °pesce misto crudo*



Sushi e sashimi *fettine di °pesce misto crudo, nigiri misti e hosomaki*

57

€ 13,00



Chirashi sake *riso bianco con fettine di °salmone crudo*

58

€ 13,00



Chirashi misto *riso bianco con fettine di °pesce crudo misto*

59

€ 12,00



Sushi misto *nigiri misti e hosomaki*

60

€ 8,00



Nigiri scottati *bocconcini di °pesce misto scottato guarniti con philadelphia e granelle di mandorle conditi con salsa teriyaki*

61

€ 10,00



Nigiri mix *bocconcini di riso con °salmone e °tonno, guarniti con salsa zafferano e granelle di pistacchio*



Suzuki bocconcini di riso guarniti con °branzino



Amaebi bocconcini di riso guarniti con *gambero crudo



Sake bocconcini di riso guarniti con °salmone



Maguro bocconcini di riso guarniti con °tonno



Tako bocconcini di riso guarniti con *polpo



Kani bocconcini di riso guarniti con *surimi

68

€ 5,00



Ebi bocconcini di riso guarniti con *gambero cotto

69 ●

€ 7,00



Unagi bocconcini di riso guarniti con *anguilla

70

€ 5,00



Spicy sake bocconcini di riso guarniti con °salmon
scottato, guarniti con salsa allo zafferano e mandorle
tostate

71

€ 6,00



Maguro bocconcini di riso guarniti con °tonno, salsa rosa,
salsa teriyaki e granelle di pistacchio

72 ●

€ 7,00



Mazara bocconcini di riso guarniti con *gambero rosso

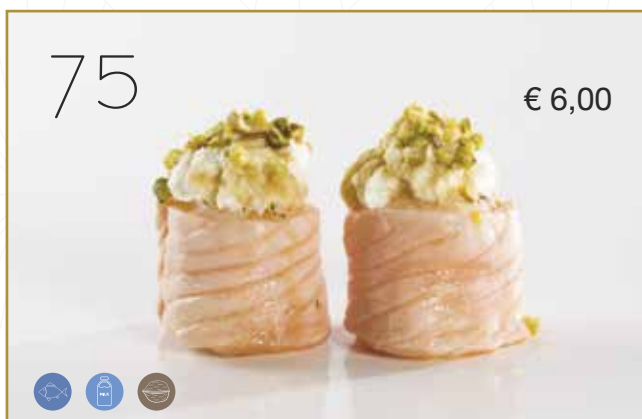
n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra i 9 gunkan proposti



Spicy sake bocconcini di riso avvolti con °salmone guarniti con °salmone piccante e pasta kataifi, conditi con salsa teriyaki



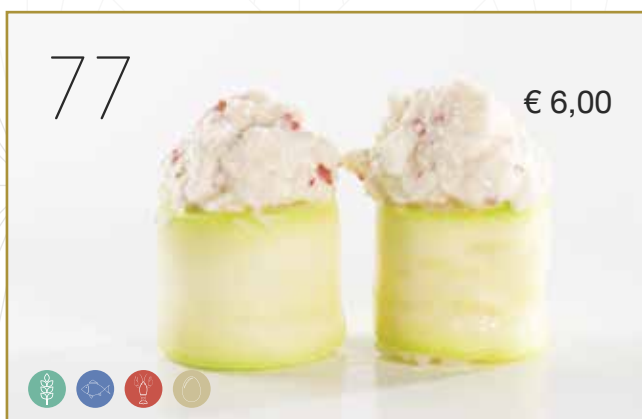
Spicy maguro bocconcini di riso avvolti con °tonno, guarniti con °tonno piccante



Salmon flambè bocconcini di riso avvolti con °salmone scottato, guarniti con philadelphia e granelle di pistacchio



Sake ikura bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con philadelphia e ikura



Zucchina bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con *surimi



Quail egg bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con uova di quaglia e tobiko, conditi con olio aromatizzato al tartufo, serviti con salsa di soia



Salmon ebi bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con tartare di *gambero, tobiko e salsa allo zafferano



Salmon soft bocconcini di riso avvolti con °salmone guarniti con philadelphia



Suzuki bocconcini di riso avvolti con °branzino, guarniti con °branzino cotto, conditi con salsa teriyaki



Spicy sake bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmona piccante



Spicy maguro bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno piccante



Sake bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmona



Maguro bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno



Tobiko bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con * tobiko



Wakame bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con alga wakame

temaki alga nori 1pz.



Sake avocado cono di alga nori farcito con °salmon e avocado



Tonno avocado cono di alga nori farcito con °tonno e avocado



Spicy sake cono di alga nori farcito con °salmon piccante e erba cipollina



Spicy maguro cono di alga nori farcito con ° tonno piccante e erba cipollina



California cono di alga nori farcito con *surimi e avocado

93

€ 4,50



Pink spicy salmon riso viola, lattuga, fiori zucca fritti, °salmonc piccante e salsa zafferano

94

€ 4,50



Pink spicy maguro riso viola, lattuga, fiori di zucca fritti, °tonno piccante e salsa rucola

95

€ 3,00



Pink maguro riso venere, °tonno e avocado

96

€ 3,00



Pink sake riso venere, °salmonc e avocado

97

€ 4,00



Pink miura riso viola, °salmonc cotto, philadelphia e lattuga salsa zafferano

temaki carta di riso 1pz.

WU ristorante
giapponese
saronno

98

€ 4,50



Sake cono di soia farcito con riso, *gambero in tempura, tartare di °salmone, lattuga, philadelphia e granelle di mandorle

99

€ 4,00



Fior di zucca cono di soia farcito con riso, fiori di zucca in tempura, tartare di °salmone piccante e lattuga

100

€ 6,00



Sake piccoli roll di riso farciti con °salmon, avvolti con alga nori

101

€ 6,00



Maguro piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga nori

102

€ 5,00



Avocado piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga nori

103

€ 4,00



Cetrioli piccoli roll di riso farciti con cetrioli, avvolti con alga nori

104

€ 8,00



Hoso venere piccoli roll di riso venere avvolti con croccante pasta sfoglia fritta, farciti con avocado e guarniti con °salmonc cotto, kataifi e guacamole

105

€ 8,00



Hoso yellow piccoli roll di riso giallo farciti con avocado, guarniti con tartare di °tonno e salsa zafferano

106

€ 8,00



107

€ 8,00



Kataifi piccoli roll di riso avvolti con alga nori, fritti e guarniti con tartare di °salmon e pasta kataifi

Strawberry piccoli roll di riso avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia e fragole fresche

108

€ 8,00



Mango piccoli roll di riso avvolti con alga nori, fritti e farciti con °salmon, guarniti con philadelphia e mango

109

€ 6,00



Futomaki fritto grandi roll di riso farciti con °salmon, avocado e tobiko, avvolti con alga nori e fritti

110

€ 6,00



Futomaki grandi roll di riso farciti con °salmon e avocado avvolti con alga nori



Sake avocado roll di riso farciti con °salmon e avocado, guarniti con semi di soia



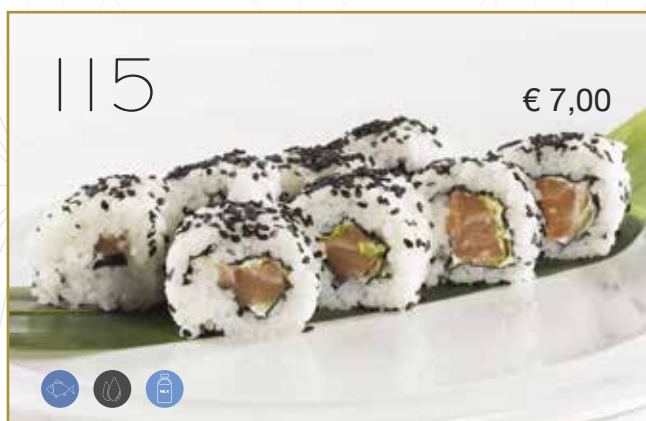
Maguro avocado roll di riso farciti con °tonno e avocado, guarniti con semi di sesamo



Spicy sake roll di riso farciti con °salmon piccante, guarniti con semi di sesamo



Spicy maguro roll di riso farciti con °tonno piccante, guarniti con semi di sesamo



Sake roll di riso farciti con °salmon, philadelphia e lattuga guarniti con semi di sesamo



California roll di riso farciti con *surimi e avocado, guarniti con semi di sasamo



Miura maki roll di riso farciti con °salmonc cotto, philadelphia e lattuga, guarniti con semi di sesamo e salsa teriyaki



Uramaki tempura roll di riso farciti con *gamberone fritto, mandorle e salsa teriyaki



Ebiten special roll di riso farciti con *gamberoni in tempura, philadelphia e lattuga, guarniti con pasta kataifi, scaglie di mandorle e conditi con salsa teriyaki



Genji roll di riso farciti con °tonno piccante, guarniti con °salmone



Ebi arcobaleno roll di riso farciti con *gamberi in tempura e avocado, guarniti con °salmone e salsa teriyaki



Spring roll di riso farciti con *gamberi cotti, conditi salsa dolce e piccante



Capesante roll di riso farciti con *capesante, guarniti con *gamberetti e mandorle conditi con salsa dolce e piccante



Sake roll di riso, farciti con °salmone cotto, guarniti con goma wakame e granelle di mandorle, conditi con salsa agrodolce e piccante



Big roll di riso farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone e alghe goma wakame



Tiger roll di riso farciti con °pesce bianco cotto, guarniti con *tobiko e erba cipollina e maionese



Special maki roll di riso farciti con °salmone scottato e *gamberone fritto, guarniti con croccante di tempura e salsa teriyaki



Maki roll di riso farciti con *gambero in tempura e insalata, guarniti con °salmone e fettine di avocado e salsa teriyaki



Edamame roll di riso farciti con edamame, guarniti con croccante di patate e maionese



California roll di riso farciti con *surimi e avocado, guarniti con sottili fettine di avocado



Verdure roll farciti con edamame, croccante di tempura, philadelphia, guarniti con lattuga, conditi con salsa alle mandorle



Arcobaleno roll di riso farciti con avocado e uova di lompo, guarniti con sottili fettine di °pesce misto



New california roll di riso farciti con °salmone, philadelphia, croccante di tempura, guarniti con fettine di avocado e salsa teriyaki



Orange roll di riso farciti con *gamberone fritto e edamame, guarniti con °salmone fritto e edamame



Exotic roll di riso farciti con °salmone, mango e philadelphia, guarniti con °salmone e mango, conditi con crema di mango



Scampi roll di riso farciti con *scampi crudi, guarniti con avocado e tobiko rosso



Special roll di riso farciti con avocado, philadelphia e croccante di tempura, guarniti con tartare di °pesce misto e salsa allo zafferano e tobiko



Ebi flower roll di riso farciti con *gamberoni fritti, guarniti con °salmone piccante, fiori di zucca ikura e salsa teriyaki



Pistacchio roll di riso farciti con °salmone cotto, cetriolo guarniti con °salmone crudo, granelle di pistacchi, wasabi e salsa rosa



Yellow roll di riso allo zafferano farciti con fiori di zucca, *surimi e philadelphia, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki



Zaffy roll riso allo zafferano farciti con °salmone piccante, mozzarella, lattuga e croccante di tempura, guarniti con salsa allo zafferano



Soy roll di riso allo zafferano farciti con *gamberone fritto, philadelphia e lattuga, avvolti con sfoglia di soia, guarniti con tartare di *surimi, tobiko e salsa rucola



Kakeage roll riso allo zafferano farciti con frittura di kakeage e philadelphia, guarniti °pesce crudo misto, avocado, salsa rucola e salsa teriyaki



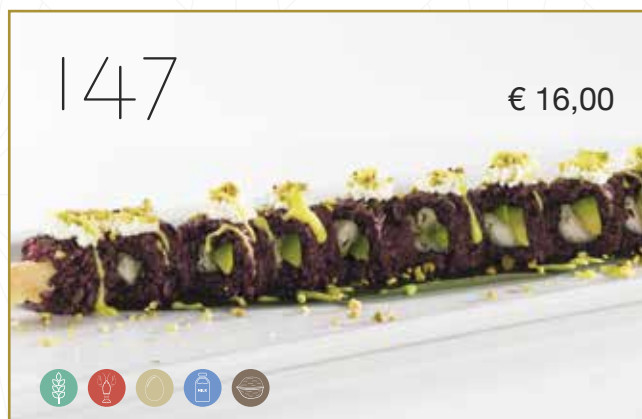
Violet roll di riso aromatizzato, farciti con avocado e philadelphia, guarniti con fiori di zucca, °salmone piccante, tobiko nero e salsa teriyaki



Pink venus roll di riso venere, farciti con avocado e mandorle, avvolti con sfoglia di soia e guarniti con guacamole e olive



Sparrow grass roll di riso venere farciti con asparagi, °salmone piccante, condito con salsa allo zafferano



Tasty roll di riso venere farciti con *gamberone fritto e avocado, guarniti con philadelphia, granelle di pistacchio e salsa allo zafferano



Venere roll di riso venere, farciti con °salmone, avocado e philadelphia, guarniti con pasta kataifi e teriyaki



Miura venere roll di riso venere farciti con °salmone cotto e philadelphia, guarniti con salsa rucola e kataifi



Gohan *riso bianco cotto al vapore*



Riso alla cantonese *riso saltato con verdure e uova*



Riso e gamberi *riso saltato con *gamberetti e verdure*



Riso al curry *riso saltato con verdure e curry*



Riso con pollo *riso saltato con pollo, verdure e curry*



Riso con salmone *riso saltato con °salmone, verdure*

156

€ 5,00



Riso e verdure *riso saltato con verdure*

157

€ 7,00



Riso con frutti di mare

158

€ 7,00



Riso e salmone *riso venere saltato con °salmone e verdure*

159

€ 6,00



Riso con verdure *riso venere saltato con verdure*

160

€ 9,00



Cyuka don *scodella di riso con *gamberetti e verdure*

161

€ 9,00



Kakiage don **gamberetti e verdure fritti, serviti con riso bianco*



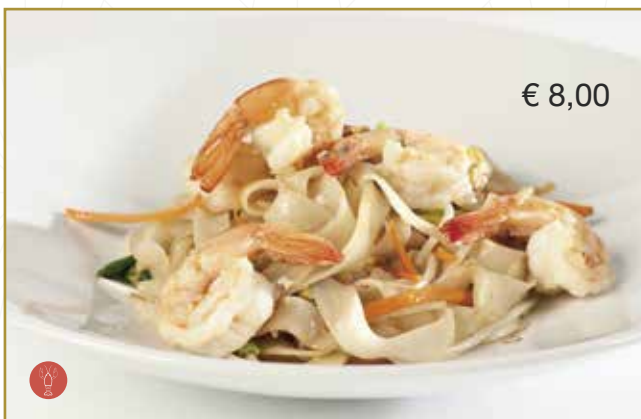
€ 6,00

162) Spaghetti di riso saltati con *gamberetti e verdure
163) Spaghetti di riso saltati con verdure



€ 6,00

164) Spaghetti di soia saltati con *gamberetti e verdure
165) Spaghetti di soia saltati con verdure



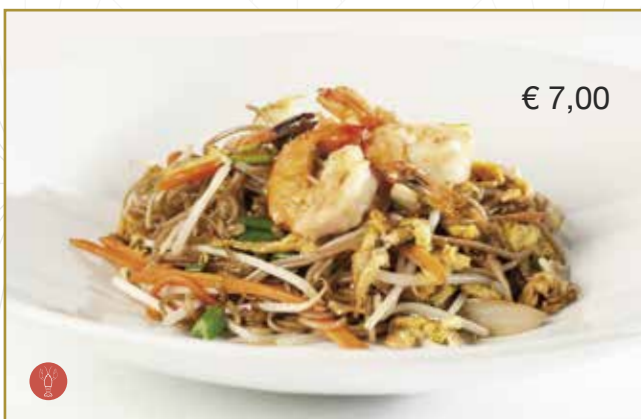
€ 8,00

166) Pasta thai saltati con *gamberetti e verdure
167) Pasta thai saltati con verdure



€ 7,00

168) Yaki udon saltati con *gamberetti e verdure
169) Yaki udon saltati con verdure



€ 7,00

170) Yaki soba saltati con *gamberetti e verdure
171) Yaki soba saltati con verdure



€ 6,00

Gnocchi di riso saltati con verdure

173

€ 8,00



Soba al the verde spaghetti di grano saraceno al the verde saltati con °salmone, germogli di soia e verdure

174

€ 8,00



Beef ramen ramen in brodo con manzo e verdure

175

€ 10,00



Wonton ramen pasta ripiena con *gamberetti e carne, con verdure in brodo con verdure

176

€ 8,00



*Gamberi e verdure cotti e serviti nella tradizionale pentola

177

€ 8,00



Manzo e verdure cotti e serviti nella tradizionale pentola

178

€ 6,00



Cavolfiori e verdure cotto e servito nella tradizionale pentola

179

€ 6,00



Pollo e verdure cotto e servito nella tradizionale pentola

180

€ 8,00



Seppie cotte e servite nella tradizionale pentola

181

€ 6,00



Verze cotte e servite nella tradizionale pentola



Ebi tempura *gamberi in tempura



Yasai tempura verdure miste in tempura



Tempura moriawase *gamberi e verdure miste in tempura



Pollo fritto fettine di pollo in una croccante panatura



Tonkatsu cotoletta di maiale frita



Kakiage *gamberetti e verdure in frittura



Polpette fritte di *gamberetti e patate



*Gamberetti saltati con verdure



*Gamberetti imperiali saltati con verdure e arachidi



*Gamberetti saltati con sale e pepe



*Gamberetti saltati con ananas in salsa agrodolce



*Gamberetti alla piastra verdure



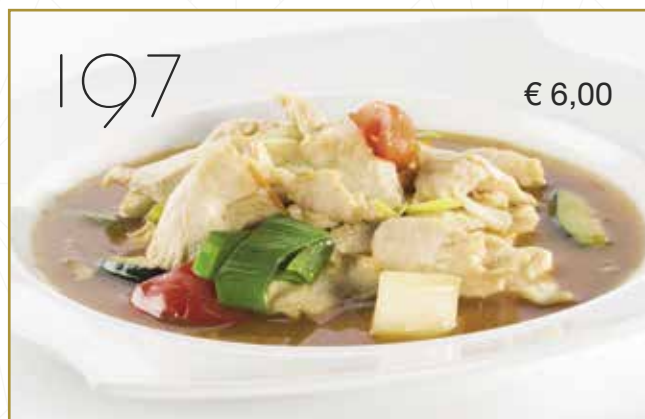
Spiedini di *gamberi



Pollo al curry



Pollo alle mandorle



Pollo saltato con verdure



Pollo al limone

199

€ 7,00



Pollo alla pistra con verdure

200

€ 6,00



Pollo saltato con bambù e funghi

201

€ 8,00



Yakitori *bocconcini di pollo con salsa teriyaki*

202

€ 6,00



Pollo in salsa agrodolce

203

€ 8,00



Manzo saltato con funghi e bambù

204

€ 8,00



Manzo al curry

205

€ 8,00



Manzo alla piastra

206

€ 8,00



Manzo con verdure

207

€ 7,00



Maiale in salsa agrodolce

n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra le 4 proposte elencate

208

€ 13,00



°Branzino alla griglia

209

€ 12,00



Sake filetto di °salmone con salsa teriyaki

210

€ 12,00



°Salmone alla griglia

211

€ 13,00



* Gamberoni alla griglia

212

€ 8,00



Cozze



213

€ 6,00

Patate saltate



214

€ 5,00

Verdure miste saltate



215

€ 5,00

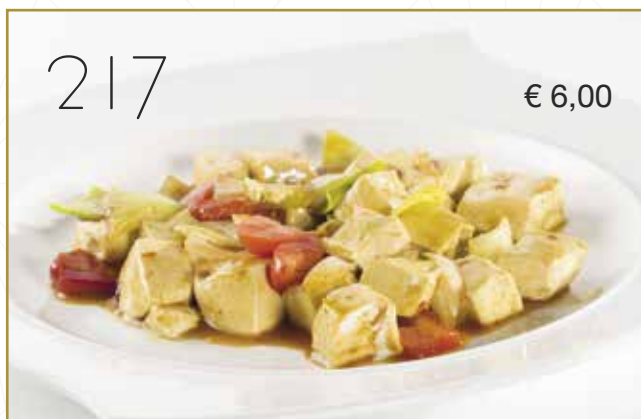
Funghi e bambù saltati



216

€ 5,00

Germogli di soia



217

€ 6,00

Tofu saltato con verdure



218

€ 7,00

Tofu alla piastra

Vini al calice

Bollicine	Blanc de Blanc Brut	€ 3,00
Bianchi	Pinot grigio	€ 2,50
Rossi	Cabernet Couvee'	€ 3,00

Vino in caraffa

Vino bianco	25 cl.	€ 4,00
Vino rosso	25 cl.	€ 5,00
Vino bianco	50 cl.	€ 6,00
Vino rosso	50 cl.	€ 7,00
Vino bianco	100 cl.	€ 12,00
Vino rosso	100 cl.	€ 14,00

Rossi			
Chianti classico D.O.C.G.	Tenimenti Ruffino	37 cl.	€ 12,00

Acqua

Acqua purificata	Idrolife	50 cl.	€ 2,00
Acqua purificata	Idrolife	75 cl.	€ 2,50
Acqua minerale	Idrolife	50 cl.	€ 2,00
Acqua minerale	Idrolife	75 cl.	€ 2,50

Bibite

Coca Cola	lattina	33 cl.	€ 3,00
Coca Cola light	lattina	33 cl.	€ 3,00
Coca Cola zero	lattina	33 cl.	€ 3,00
Sprite	lattina	33 cl.	€ 3,00
Fanta	lattina	33 cl.	€ 3,00
The limone/pesca	lattina	33 cl.	€ 3,00

Birre

Heineken	bottiglia	66 cl.	€ 5,00
Asahi	bottiglia	50 cl.	€ 6,00
Kirin	bottiglia	50 cl.	€ 6,00
Sapporo	lattina	65 cl.	€ 7,00
Cinese	bottiglia	66 cl.	€ 5,00
Zipfer	alla spina	piccola	€ 3,50
Zipfer	alla spina	grande	€ 5,00

Caffe'

Caffe' espresso			€ 1,50
Caffe' decaffeinato			€ 1,50
Caffe' corretto			€ 2,00
Orzo			€ 1,50
Ginseng			€ 2,00

The

Matcha the verde in polvere Giapponese			€ 3,00
The Cinese al Jelsomino			€ 3,00

Grappe nazionali

Grappa Nonnino	€ 3,50
Grappa Piave	€ 3,50
Grappa Dolce vite "barricata"	€ 3,50
Grappa di moscato	€ 3,50

Distillati

Vecchia romagna brandy	€ 4,50
J&b whiskey	€ 4,50
Glen grant whiskey	€ 4,50
Ballantines whiskey	€ 4,50
Johnnie walker red label whiskey	€ 4,50

Liquori dolci

Sambuca	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Di Saronno	€ 4,00

Digestivi

Montenegro	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Lucano	€ 4,00
Branca menta	€ 4,00
branca	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,00

Grappe asiatiche

Grappa di rose	€ 3,50
Grappa di riso	€ 3,50
Grappa di bambu	€ 3,50
Grappa di ginseng	€ 3,50
Grappa alla prugna	€ 3,50

Sake

Geikkikkan piccolo	€ 4,00
Geikkikkan grande	€ 7,50

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p>	<p>Cereali contenenti glutine <i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</i> a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p>	<p>Frutta a guscio <i>mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i></p>
 <p>Crostacei Crustaceans</p>	<p>Crostacei <i>e prodotti a base di crostacei</i></p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p>Sedano <i>e prodotti a base di sedano</i></p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p>Uova <i>e prodotti a base di uova</i></p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p>Senape <i>e prodotti a base di senape</i></p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce <i>tranne:</i> 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</p>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p>	<p>Semi di sesamo <i>e prodotti a base di semi di sesamo</i></p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p>Arachidi <i>e prodotti a base di arachidi</i></p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro <i>in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</i></p>
 <p>Soia Soy</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia <i>tranne:</i> 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</p>	 <p>Lupini Lupine</p>	<p>Lupini <i>e prodotti a base di lupini</i></p>
 <p>Latte e lattosio Milk and lactose</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>tranne:</i> a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattolo</p>	 <p>Molluschi Molluscs</p>	<p>Molluschi <i>e prodotti a base di molluschi</i></p>

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.