



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

LISTA ALLERGENI | ALLERGENS

ALLEGATO 2 AL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

-  **1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut 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) olii vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere distarolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
-  **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)**, tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolio.
-  **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 / lt 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 i prodotti di base da cui sono derivati.

ANNEX 2 EU REGULATION 1169/2011 SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

-  **1. Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrups made from wheat, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1);
c) glucose syrups based on barley;
d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
-  **2. Crustaceans and products based on shellfish.**
-  **3. Eggs and egg-based products.**
-  **4. Fish and products based on fish**, except:
a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
-  **5. peanuts and peanut-based products.**
-  **6. Soybeans and soy products**, except:
a) oil and fat raffinato[1] soybean;
b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural natural D-alpha tocopherol succinate natural D-alpha soy;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soy bean sources;
d) foreign plant distarolo produced from vegetable oil sterols from
-  **7. Milk and milk-based products (including lactose)**, except: whey used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lattiolio.
-  **8. Nuts , namely: almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for the fabrication of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
-  **9. Celery and products containing celery.**
-  **10. Mustard and products containing mustard.**
-  **11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.**
-  **12. Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter in terms of the total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers instructions.
-  **13. Lupin and products based on lupins.**
-  **14. Molluscs and products based on shellfish.**
[1] And the products thereof in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic products from which they are derived.

UNDERLINED PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENS.

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA / Customers with a celiac disease:
Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati. Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

INFORMAZIONI
RELATIVE AGLI ALLERGENI

Gentile Cliente,
in caso di allergie e/o intolleranze le chiediamo gentilmente di avvisare
il cameriere per evitarLe spiacevoli disagi.
GRAZIE

INFORMATION
REGARDING ALLERGENS

Dear Customer,
in case of allergies and / or intolerances we kindly ask you to notify
the waiter to avoid unpleasant inconveniences.
THANK YOU

INFORMAZIONI GENERALI SU ALCUNI PIATTI

La nostra tartare di salmone è a base di: maionese, cetrioli, salsa piccante

GENERAL INFORMATION ABOUT SOME DISHES

Our salmon tartare is based on: mayonnaise, cucumbers, spicy sauce



Piatto Vegetariano | Vegetarian Dish



Piatto Piccante | Spicy Dish

IL CIBO È VITA, NON SPRECARLO.

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. I piatti hanno un valore compreso tra € 5 e € 20.

FOOD IS LIFE, DO NOT WASTE.

The course ordered and not consumed will be quantified separately. The courses have a value between € 5 and € 20.



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

Per evitare equivoci e disservizi “Zen” adotta delle semplici regole:

Le bevande e i dessert non sono inclusi nel menù a prezzo fisso;

Chi avanza cibo in eccesso sarà tenuto a pagarlo con supplementi che vanno dai 5 ai 20€;

Per motivi di reperibilità sul mercato e di tutela alimentare, alcuni prodotti sono congelati o surgelati; tali prodotti sono contrassegnati con il simbolo asterisco (*);

“Zen” garantisce di consumare pesce crudo accuratamente selezionato e abbattuto secondo i termini imposti dalla legge;

I piatti contrassegnati con il simbolo  sono ordinabili 1 porzione per persona;

I piatti contrassegnati con il simbolo  non fanno parte del menù All you can eat.

To avoid misunderstandings and disservices, “Zen” adopts simple rules:

Drinks and desserts are not included in the fixed price menu;

Anyone who has excess food will be required to pay for it with supplements ranging from 5 to 20€;

For reasons of availability on the market and food protection, some products are frozen or deep-frozen; these products are marked with the asterisk symbol (*);

“Zen” guarantees to consume raw fish carefully selected and slaughtered according to the law terms;

Dishes marked with the symbol  can be ordered 1 portion per person;

Dishes marked with the symbol  are not included into All you can eat menu.



J A P A N E S E
R E S T A U R A N T

INFORMAZIONI
RELATIVE AGLI ALLERGENI

A tutela dei nostri clienti informiamo che i prodotti somministrati/venduti in questo ristorante possono contenere come ingredienti le seguenti sostanze o loro prodotti derivanti: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, ecc.), crostacei, pesce, molluschi, soia, uova, latte (compreso lattosio), frutta secca, anidride solforosa, solfiti, ecc... Se avete problemi alimentari quali allergie o intolleranze, siete pregati di segnalarlo al nostro personale, consultando la tabella qui a fianco. Grazie!

PRODOTTI FRESCHI ABBATTUTI DA
QUESTO ESERCIZIO:

Per abbattimento si intende quel processo che porta la temperatura al cuore di un prodotto crudo da +65°C a +3°C nel minor tempo possibile e secondo le normative igieniche Haccp.

La legge italiana obbliga chi somministra prodotti ittici crudi a usare pesce congelato o a congelarlo per 24 ore a -20°C. Solo dopo questo trattamento può essere servito. L'abbattitore è adottato in Giappone già da moltissimi anni.

Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da regolamento CE 853/04

INFORMATION
REGARDING ALLERGENS

To protect our customers informed that the products given / sold in this restaurant may contain ingredients such as the substances or their products arising: grains containing gluten (wheat, rye, barley, etc.), shellfish, fish, shellfish, soy, eggs, milk (including lactose), nuts, sulfur dioxide, sulfites, etc If you have food problems such as allergies or intolerances, please report it to our staff and consulting the table on the right. Thank you!

FRESH PRODUCTS KILLING
FROM THIS YEAR:

For abatement is the process that brings the core temperature of a raw product from + 65 ° C to + 3 ° C in the shortest time possible and in accordance with the HAC - CP hygiene regulations.

The Italian law requires the person administering raw seafood to use frozen fish or freeze it for 24 hours at -20 ° C. Only after this treatment can be served. The scrubber is already adopted in Japan for many years. The raw fish was submitted a treatment for cleaning prior how to regulation EC 853/04.



JAPANESE
RESTAURANT

MENU' D'ASPORTO

Take Away Menù

20% DI SCONTO SUL MENU' ALLA CARTA

20% DISCOUNT on A' La Carte Menu

Se vieni tu a ritirare

If you come to take away



Bevande e Caffetteria

Drinks & Coffee

BEVANDE

Drinks

- Acqua (naturale/frizzante) | *Water (still/sparkling)* 75cl € 3,00
- Bibite in lattina | *Soft drinks in can* 33cl € 3,00
- The verde o al gelsomino in teiera | *Green or jasmine tea in a teapot* € 4,00

APERITIVI | Aperitifs

- Spritz Aperol € 6,00
- Spritz Campari € 6,00
- Crodino analcolico € 4,00
- Calice Prosecco € 4,00
- Calice Bianco € 4,00
- Calice Rosso € 4,00
- Calice Franciacorta € 6,00

BIRRE | Beers

- Asahi 50cl | Kirin 50cl | Sapporo 50cl € 5,00

BEVANDE GIAPPONESI E DIGESTIVI

Japanese Drinks and Digestives



- Sake freddo | *Cold Sake* 180ml € 8,00
- Sake freddo | *Cold Sake* 300ml € 12,00
- Sake piccolo | *Small Sake* € 4,00
- Sake medio | *Medium Sake* € 6,00
- Plum (liquore alla prugna | *Plum liqueur*) € 4,00
- Liquori, amari, grappe | *Liqueurs, bitters, grappas* € 4,00
- Whiskey € 5,00

CAFFETTERIA

Coffee

- Espresso € 1,50
- Decaffeinato € 2,00
- Caffè d'orzo o al Ginseng € 2,00
- Caffè corretto € 2,00

Carta dei Vini

Wines Menu

SPUMANTI METODO CHARMAT (0,75 Lt)

Sparkling Wines Charmat Method (0,75 Lts)

• Metodo Charmat Sebastian Brut	Ca' Maiol	Lombardia	€ 19,00
• Metodo Charmat Sebastian Brut rosé	Ca' Maiol	Lombardia	€ 19,00
• Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut	Sutto	Veneto	€ 19,00
• Prosecco di Valdobbiadene Docg Extra Dry	Sutto	Veneto	€ 19,00
• Prosecco superiore Brut Merotto Valdobbiadene	Merotto	Veneto	€ 21,00
• Prosecco Valdobbiadene	Col Vetoraz	Veneto	€ 23,00

SPUMANTI METODO CLASSICO (0,75 Lt)

Sparkling Wines Classic Method (0,75 Lts)

• Franciacorta Docg Alma Gran Cuvee brut	Bellavista	Lombardia	€ 45,00
• Franciacorta Docg Sansevé Brut Satèn	Monterossa	Lombardia	€ 36,00
• Franciacorta Docg Non Dosato	San Cristoforo	Lombardia	€ 34,00
• Franciacorta Docg Brut	San Cristoforo	Lombardia	€ 34,00
• Franciacorta Docg Prestige Brut	Ca' del Bosco	Lombardia	€ 55,00
• Le Marchesine Franciacorta Satèn	Le Marchesine	Lombardia	€ 43,00

CHAMPAGNE (0,75 Lt)

Champagne (0,75 Lts)

• Drappier Cart D'Or Brut	Drappier	Francia	€ 46,00
• Drappier Champagne Brut Premiere Cru	Drappier	Francia	€ 66,00

VINI BIANCHI (0,75 Lt)

White Wines (0,75 Lts)

• A.A. Gewurztraminer Doc	Kossler	Alto Adige	€ 22,00
• A.A. Sauvignon Doc	Kossler	Alto Adige	€ 24,00
• Lugana Doc Brolettino	Ca' dei Frati	Lombardia	€ 28,00
• Lugana Doc I Frati	Ca' dei Frati	Lombardia	€ 23,00
• Lugana Classico Doc	Tenuta Roveglia	Lombardia	€ 20,00
• Lugana Classico Doc Vigne di Catullo	Tenuta Roveglia	Lombardia	€ 26,00
• Pecorino Doc Vellodoro	Umani Ronchi	Marche	€ 18,00
• Passerina	Umani Ronchi	Marche	€ 18,00
• Falanghina del Beneventano Igt	De Falco	Campania	€ 19,00
• Greco di Tufo Docg	De Falco	Campania	€ 21,00
• Vermentino di Sardegna Doc	Audarya	Sardegna	€ 19,00

Carta dei Vini

Wines Menu

VINI ROSATI (0,75 Lt)

Rosè Wines (0,75 Lts)

- | | | | |
|--------------------------------|---------------|-----------|---------|
| • Chiaretto Doc Rosa dei Frati | Ca' dei Frati | Lombardia | € 23,00 |
| • Chiaretto Garda Classico Doc | Colli Vaibò | Lombardia | € 18,00 |

VINI ROSSI (0,75 Lt)

Red Wines (0,75 Lts)

- | | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| • Amarone della Valpolicella Cl. Docg
"Crosara delle Strie" | Corte Rugolin | Veneto | € 50,00 |
| • Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc | Corte Rugolin | Veneto | € 24,00 |
| • Primitivo Igt Imprint | A Mano | Puglia | € 19,00 |
| • Noventa Botticino DOC "Colle degli Ulivi" | Noventa | Lombardia | € 25,00 |

VINI DOLCI (0,75 Lt)

Sweet Wines (0,75 Lts)

- | | | | |
|---------------------------------|---------------|----------|---------|
| • Moscato d'asti Docg Giostrina | Gianni Doglia | Piemonte | € 19,00 |
|---------------------------------|---------------|----------|---------|

SALSE

WASABI
ZENZERO
TERIYAKI
AGRODOLCE
AGRODOLCE PICCANTE
PICCANTE
SOIA SENZA GLUTINE
SOIA MENO SALE
SALE
PEPE
OLIO D'OLIVA

Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



600. Speciale burrata 15€
SALMONE,
TONNO, BRANZINO,
SCAMPI, SALSA



601. Anguilla Roll 15€
ANGUILLA ARROSTO,
AVOCADO, SALMONE, SALSA DI MISO,
TERIYAKI*



602. Salmone Chef 12€
SALMONE SCOTTATO,
PASTA DI INVOLTINO, SALSA (zucca, S3)



603. Tartar Sake 10€
SALMONE,
MANGO, KATAIFI, SALSE (T1)



604. Scampi Roll 14€
SCAMPO CRUDO , ASPARAGI E
VERDURE IN TEMPURA , AVOCADO ,
PHILADELPHIA*



605. King prawn roll 14€
GAMBERONI, KADAIFI, TARTARA DI
SALMONE, TERIYAKI, BRICIOLE DI
TEMPURA*



Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



606. Tartare Branzino 10€     
BRANZINO, KATAIFI, WAKAME,
PREZZEMOLO, SALSA



607. Tartare di tonno 12€   
TONNO, KATAIFI, AVOCADO,
SALSA



608. Salmone Ju 10€      
SALMONE,
SALSE (JU, TERIYAKI)



609. Speciale Zucca 15€       
SALMONE SCOTTATO, TEMPURA GAMBERI,
SALSE (JU, TERIYAKI)



610. Speciale Tataki Tonno 12€  
TONNO, RUCOLA FRITTA,
SALSE



611. Gamberi rossi* 7€ 

Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



612. Scampi* (2pz) 7€



613. Capasanta con tartufo 8€
BOCCONCINI DI PESCE CON
PHILADELPHIA E TERIYAKI*



614. Capasanta grigliata 10€
CAPESANTE GRIGLIATE,
TARTUFO, SALSE (ZUCCA)



616. Millefoglie di salmone 10€
SALMONE, PHILADELPHIA,
PASTA SFOGLIA



617. Nigiri Zen Special 8pz 10€
GAMBERO IN TEMPURA AVVOLTO DA
SALMONE E WASABI FRESCO, TOBIKO
E SALSA TERIYAKI*



618. Salmone Speciale 12€
SALMONE, RUCOLA FRITTA,
SALSE (A1,LM1)



Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



620. Tartar Gambero Rosso 15€
GAMBEI ROSSI, CAPESANTE,
KATAIFI, SALSE (A1,LM1,LE1)



622. Sandwich Salmone 10 €
FRAGOLA, AVOCADO, MANGO,
SALMONE, SANDWICH,
SALSE (M1, LM1)



623. Sandwich Tonno 10€ 
FRAGOLA, AVOCADO, MANGO, TONNO,
SANDWICH, SALSE (A1, LM1)



625. Basil roll 3pz 12€ 
SALMONE, PHILADELPHIA, GAMBERO
DOLCE, BASILICO, SALE, PEPE E OLIO
D'OLIVA*



626. Carpaccio Branzino 12€ 
BRANZINO, MANGO ,SEMI DI CHIA,
MIGLIO SOFFIATO, SALSE (Y3)



627. Carpaccio Branzino Scottato 12€ 
BRANZINO SCOTTATO, FRUTTA,
PESCE SECCO, SALSE (C2)

Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona



628. Carpaccio Speciale misto 12€
SALMONE, TONNO, BRANZINO,
FRUTTI, SALSE (LM1,LE1)



629. Carpaccio Speciale Salmone 12€
SALMONE, CIPOLLA FRITTA,
FRUTTI, SALSE (C1)



630. Carpaccio Speciale Tonno 12€
TONNO, RUCOLA FRITTA,
AVOCADO, MANDORLE,
SALSE (S3)



ANTIPASTI



1. Antipasto Zen 8€
PURE DI PATATE , SALMONE ,
ASPARAGI, SALSA TERIYAKI



2. Nuvole 3€



3. Edamame 3€
Baccelli di soia*



4. Frutti di mare misti 6€
GAMBERI , POLIPO, CALAMARO*



5. Wakame salad* 3€



6. Sunomono 6€
ALGHE CON PESCE MISTO*



ANTIPASTI



7. Insalata mista 5€
INSALATA VERDE MISTA



8. Ebi salad 7€
INSALATA CON GAMBERI
E SALSA CHEF*



9. Zen salad 9€
INSALATA CON SALMONE,
AVOCADO E MANGO



10. Chicken salad 8€
INSALATA CON
COTOLETTA DI POLLO*



11. Sashimi salad 9€
INSALATA CON PESCE MISTO



ANTIPASTI



13. Harumaki 4€
GAMBERI, ZUCCHINE, CAROTE*



14. Harumaki sake 3€
SALMONE, SALSA PICCANTE,
CIPOLLA*



16. Involtini primavera 3€
CAROTE, CAPPUCCIO BIANCO,
CIPOLLA*



17. Onigiri Black sandwich 6€
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA



18. Onigiri Zen 6€
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA



21. Nuvole di drago 10€
NUVOLA, TARTARA SALMONE,
AVOCADO, TARTUFO, KATAIFI,
TERIYAKI



ZUPPE



30. Zuppa agropiccante 3€
ZUPPA CON TOFU, FUNGHI, UOVA



31. Zuppa di miso 3€
ZUPPA CON ALGHE, TOFU E MISO



POKE'



40. Pokè Salmone 12€
RISO, SALMONE, AVOCADO,
EDAMAME, POMODORINI, MANGO



41. Pokè Tonno 12€
RISO, TONNO, AVOCADO,
EDAMAME, MANGO



42. Pokè vegetariano 10€
RISO , AVOCADO, EDAMAME,
WAKAME, MANGO, POMODORO,
CIPOLLA FRITTA



GYOZA E BAO



50. Bao al vapore* 3€



51. Bao dolce* 3€



52. Bao black 3€

Pane dolce al vapore con salsa crema



53. Dim sum mix € 8 4pz*



54. Bao con fagioli 3€

Pane dolce con fagioli rossi



55. Bao al vapore ripieno 3€

Bao al vapore ripieno
con carne di maiale*



GYOZA



56. Gyoza di carne 5€
RAVIOLI DI CARNE*



57. Shaomai 5€
RAVIOLI DI GAMBERI
E PANCETTA*



58. Vegetal Gyoza 6€
RAVIOLI DI VERDURE*



59. Suzuki Gyoza 6€
RAVIOLI DI MERLUZZO*



60. Gyoza mix 6€
RAVIOLI MISTI*



61. Ebi Gyoza 6€
RAVIOLI DI GAMBERI*



GYOZA E BAO



62. Gyoza di pollo 5€
RAVIOLI DI POLLO
ALLA PIASTRA*



63. Niku Gyoza 6€
RAVIOLI DI CARNE
ALLA PIASTRA*



65. Bao fritto* 3€



CARPACCI E TARTARE



70. Carpaccio di salmone 10€    
SALMONE SOTTILE
CON SALSA E SESAMO



71. Carpaccio di salmone e mango 10€ 
SALMONE CON SALSA MANGO



72. Carpaccio misto 10€     
SALMONE, TONNO,
BRANZINO, GAMBERI,
CON SALSA E SESAMO



73. Carpaccio misto scottato 12€     
SALMONE, TONNO,
BRANZINO, GAMBERI,
SCOTTATI CON SALSA E SESAMO



74. Carpaccio di polipo 12€   
POLIPO SOTTILE E LIME
CON SALSA*

CARPACCI E TARTARE



75. Sake Tataki 10€
SALMONE SCOTTATO
IN CROSTA DI SESAMO



76. Tuna tataki 12€
TONNO SCOTTATO
IN CROSTA DI SESAMO



77. Tartare di salmone 9€
SALMONE, MANDORLE A SCAGLIE,
AVOCADO E SALSA FRUTTO DELLA
PASSIONE



78. Tartare mista 10€
SALMONE, TONNO, GAMBERI,
SALSA



79. Chirashi al salmone 10€
TORTINO DI RISO CON
TARTARA DI SALMONE, AVOCADO,
TERIYAKI, MANDORLE



80. Chirashi di tonno 12€
TORTINO DI RISO CON TARTARA
DI TONNO, AVOCADO, TERIYAKI,
MANDORLE



CARPACCI E TARTARE



82. Chirashi Venus 12€
TORTINO DI RISO VENERE
CON TARTARA DI SALMONE,
AVOCADO, PHILADELPHIA E TERIYAKI,
PISTACCHIO



83. Tartare exotic 9€
TARTARA DI SALMONE CON FRUTTA
ESOTICA E MAYONESE AL MANGO



SUSHI E SASHIMI



90. Sashimi di salmone 12€



91. Sashimi misto 15€
SALMONE, TONNO, BRANZINO,
SCAMPO, FOSOLARO HOKKIGAI



92. Sushi misto 15€
5 nigiri, 2 uramaki, 2 hossomaki



93. Sushi di salmone 15€
5 nigiri, 2 uramaki, 2 hossomaki



SUSHI E SASHIMI



94. Susa misto 15€

7 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hossomaki



95. Susa salmone 15€

4 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hossomaki



96. Gunkan e sashimi misto 20€

7 sashimi, 1 scampo, 4 gunkan mix



NIGIRI E GUNKAN



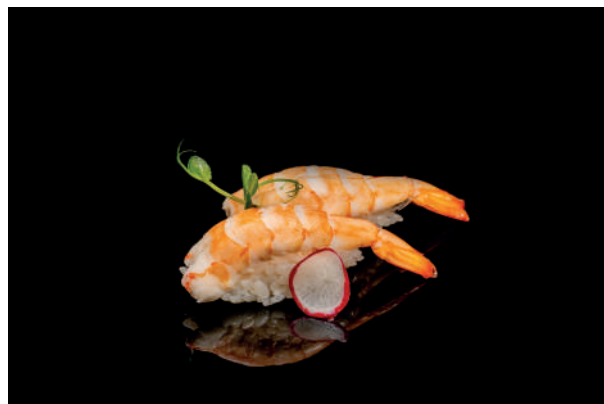
100. Nigiri Salmone 3pz 3€



101. Nigiri tonno 3pz 4€



102. Nigiri Branzino 3pz 3€



103. Nigiri Ebi* 3pz 3€



104. Nigiri avocado 3pz 3€



NIGIRI E GUNKAN



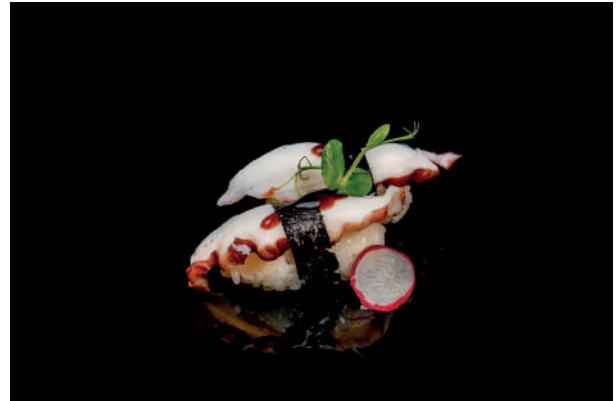
106. Nigiri sake burn 3pz 3€
SALMONE, SALSA TERIYAKI,
SESAMO



107. Nigiri maguro burn 3pz 4€
TONNO, SALSA TERIYAKI,
SESAMO



108. Nigiri suzuki burn 3pz 4€
BRANZINO, SALSA TERIYAKI,
SESAMO



109. Nigiri tako 3pz 4€
POLIPO, SALSA TERIYAKI*



110. Nigiri anguilla 3pz 4€
ANGUILLA, SALSA TERIYAKI*



NIGIRI E GUNKAN



111. Nigiri special burn 10€
SALMONE, TONNO, BRANZINO
SCOTTATI, TOBIKO, SESAMO, SALSA
MISO E TERIYAKI



112. Gunkan con salsa di miso 10€
SALMONE SCOTTATO,
PISTACCHIO, SALSA MISO
E TERIYAKI



113. Crunchy ricciola 6€
RICCIOLA, VERDURA MISTA IN
TEMPURA, SALSA SPICY MAYO



114. Gunkan delicious flambè 6€
SALMONE, CAPASANTA,
TARTUFO, SALSA PASSION FRUIT



NIGIRI E GUNKAN



115. Gunkan tuna out 3pz 5€



116. Gunkan Rosè 3pz 5€



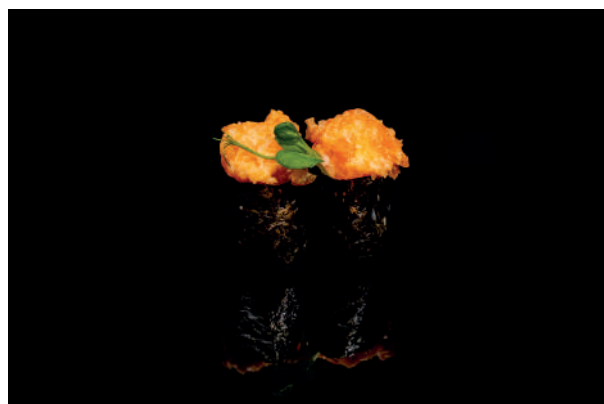
117. Salmone out philadelphia 3pz 5€



118. Gunkan zucchini 3pz 5€
MAIONESE, ZUCCHINE,
GAMBERI, SURIMI, TOBIKO



119. Gunkan ikura 3pz 5€
SALMONE E IKURA



120. Gunkan spicy salmon 3pz 5€



NIGIRI E GUNKAN



121. Gunkan tobiko 3pz 5€



122. Gunkan salmone out 3pz 5€



123. Mango sake 3pz 6€

SALMONE, MANGO,
PHILADELPHIA, SALSA MANGO



124. Orange sake 3pz 6€

SALMONE, ARANCIA,
PHILADELPHIA



125. Salmone flower 3pz 6€

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA,
SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA,
SALSA SPICY MAYO



URAMAKI



130. Salmone roll 8pz 8€
SALMONE AVOCADO, SESAMO



131. Tuna roll 8pz 9€
TONNO AVOCADO, SESAMO



132. California roll 8pz 8€
SURIMI DI GRANCHIO,
AVOCADO, TOBIKO, MAIONESE,
SESAMO*



133. Chicken roll 8pz 8€
POLLO FRITTO, MAIONESE,
INSALATA, SESAMO, TERIYAKI*



134. Miura roll 8pz 8€
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA E TERIYAKI,
SESAMO



135. Tuna philadelphia 8pz 9€
TONNO COTTO,
PHILADELPHIA, TERIYAKI,
SESAMO



URAMAKI



136. Rainbow roll 8pz 12€
PESCE MISTO E AVOCADO



137. Spicy salmon roll 8pz 10€
TARTARA DI SALMONE SPICY,
SESAMO, SALSA SPICY MAYO



138. Spicy tuna roll 8pz 10€
TARTARA DI TONNO SPICY,
SESAMO, SALSA SPICY MAYO



139. Ebiten roll 8pz 9€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, KADAIFI
E TERIYAKI (1-2-3-6)*



140. Tiger roll 8pz 12€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE ,SALMONE, TERIYAKI*



141. Dragon roll 8pz 12€
GAMBERO IN TEMPURA,
SURIMI DI GRANCHIO, AVOCADO,
PHILADELPHIA, TERIYAKI*



URAMAKI



142. Ebi flower 8pz 14€    
GAMBERO FRITTO, AVOCADO,
SALMONE, FIORI DI ZUCCA FRITTI E
TERIYAKI (1-2-4-6)*



143. Onion roll 8pz 12€   
SURIMI DI GRANCHIO,
CETRIOLO, MAIONESE PICCANTE,
CIPOLLA FRITTA*



144. Mango roll 8pz 12€  
MANGO, AVOCADO, SALMONE,
PHILADELPHIA, SALSA MANGO



145. Mexican roll 8pz 10€ 
TARTARA DI SALMONE SPICY,
NACHOS, SALSA SRIRACHA



146. Avocado roll special 8pz 12€    
SALMONE, PHILADELPHIA,
AVOCADO, KADAIFI, SALSA
GUACAMOLE



147. Special ebi 8pz 12€    
GAMBERO COTTO, INSALATA,
MAIONESE, TARTARA DI SALMONE,
KADAIFI, TERIYAKI*

URAMAKI



148. Philadelphia special 8pz 12€    
SALMONE COTTO,
PHILADELPHIA, AVOCADO,
MANDORLE, TERIYAKI



149. Manzo roll 8pz 13€  
ASPARAGO FRITTO, AVOCADO,
MANZO SCOTTATO, CIPOLLA FRITTA,
SALSA SPICY MAIO E TERIYAKI*



150. Salmon roll special 8pz 12€  
SALMONE AVOCADO, TARTARA DI
SALMONE, BRICIOLE DI TEMPURA,
TERIYAKI



151. Rosso siciliano 8pz 14€   
GAMBERO COTTO, SURIMI DI
GRANCHIO, AVOCADO, GAMBERO
ROSSO, SALMONE, TOBIKO,
MAIONESE*



152. Ricciola e tartufo 8pz 14€    
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, AVOCADO, RICCIOLA,
WASABI E TARTUFO, TERIYAKI



153. Miura plus 8pz 14pz     
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA, TARTARA DI TONNO,
MAIONESE SPICY, KADAIFI E TERIYAKI

URAMAKI



154. Pistacchio sake 8pz 12€   
SALMONE COTTO, AVOCADO,
PHILADELPHIA, PISTACCHIO E SALSA
MANGO



156. Zen roll special 8pz 14€     
SALMONE COTTO,
PHILADELPHIA, SALSA DI MISO,
TERIYAKI E PISTACCHIO, SESAMO



157. Saudate 8pz 10€   
SALMONE, AVOCADO,
KADAIFI, TERIYAKI, SENZA ALGA



158. Tuna plus 8pz 12€   
TONNO AVOCADO , TARTARA DI
TONNO SPICY , BRICIOLE TEMPURA E
MAIONESE SPICY, TERIYAKI



159. Uramaki flambe 8pz 12€  
TARTA DI SALMONE, CETRIOLI,
SALMONE SCOTTATO, PISTACCHIO,
SALSA MANGO



161. Dragon special 8pz 14€     
GAMBERO IN TEMPURA,
PHILADELPHIA, AVOCADO, SPICY
SALMONE, BRICIOLE TEMPURA E
SALSA GUACAMOLE*

URAMAKI



162. Vegetarian roll 8pz 10€
ASPARAGO FRITTO, CETRIOLI,
AVOCADO, POMODORINI, SALSA
RUCOLA (1-15)



163. Caterpillar plus 8pz 10€
SALMONE AFFUMICATO,
ASPARAGI IN TEMPURA, RUCOLA,
PHILADELPHIA



164. Uramaki
Philadelphia 8pz 12€
SALMONE COTTO, PHILADELPHIA,
SALSA TERIYAKI



URAMAKI VENUS



165. Black crazy 8pz 12€   
TEMPURA DI VERDURE MISTE,
PHILADELPHIA, SPICY SALMONE,
SALSA RUCOLA, KADAIFI



166. Miura black 8pz 10€    
SALMONE COTTO,
PHILADELPHIA, RUCOLA FRITTA E
TERIYAKI



167. Black Pistacchio 8pz 12€  
TARTARA DI SALMONE, CETRIOLI,
SALMONE SCOTTATO, PISTACCHIO,
SALSA MANGO



168. Miura plus venus 8pz 14€     
SALMONE FRITTO,
PHILADELPHIA, TARTARA DI TONNO,
MAIONESE SPICY, KADAIFI E TERIYAKI



169. Rainbow venus 8pz 12€  
PESCE MISTO E AVOCADO



170. Salmon venus 8pz 10€  
SALMONE AVOCADO,
PHILADELPHIA

URAMAKI VENUS



171. Tuna venus 8pz 11€
TONNO, AVOCADO,
PHILADELPHIA



172. Vegetarian venus 8pz 10€
ASPARAGO FRITTO, CETRIOLO,
POMODORINI, AVOCADO, SALSA
RUCOLA (1-15)



HOSOMAKI E TEMAKI



180. Sake maki 8pz 4€
SALMONE



181. Tekka maki 8pz 4€
TONNO



182. Kappa maki 8pz 4€
CETRIOLI



183. Avocado maki 8pz 4€
AVOCADO



184. Ebiten Maki 8pz 4€
GAMBERO IN TEMPURA
E TERIYAKI*



185. Futomaki 8pz 12€
SALMONE, AVOCADO,
SURIMI, CETRIOLI, TOBIKO
PHILADELPHIA, INSALATA*



HOSOMAKI E TEMAKI



186. Futomaki fritto 8pz 12€
SALMONE, AVOCADO, POMODORINI
RUCOLA, BRICIOLE DI TEMPURA,
TERIYAKI, MAIONESE SPICY



187. Fritto maki 8pz 12€
GAMBERO IN TEMPURA,
AVOCADO, MAIONESE, SALSA
TERIYAKI*



188. Sake maki ananas 8pz 10€
SALMONE, PHILADELPHIA,
ANANAS



189. Sake maki ichigo 8pz 10€
SALMONE, PHILADELPHIA,
FRAGOLE



190. Sake maki mango 8pz 10€
SALMONE, PHILADELPHIA,
MANGO



191. Zen roll fry 8pz 12€
SALMONE, AVOCADO,
PHILADELPHIA, SALMONE SPICY,
TERIYAKI, KADAIFI (1-4-6-7)



HOSOMAKI E TEMAKI



193. Cono ebi 5€
GAMBERO IN TEMPURA
E TERIYAKI*



194. Cono salmone 5€
SALMONE, PHILADELPHIA,
KADAIFI



195. Cono tonno 5€
TONNO,
MAIONESE SPICY



196. Temaki california 5€
SURIMI DI GRANCHIO,
AVOCADO, MAIONESE, TOBIKO*



197. Temaki ebiten 5€
GAMBERO IN TEMPURA,
MAIONESE, KADAIFY,
TERIYAKI*



198. Temaki salmone avocado 5€
SALMONE, AVOCADO



TEMAKI



199. Temaki tonno avocado 5€
TONNO AVOCADO



200. Temaki spicy tuna 5€
TARTARA DI TONNO SPICY



201. Temaki spicy salmone 5€
TARTARA DI SALMONE SPICY



202. Temaki vegetariano 5€
AVOCADO INSALATA CETRIOLI



RISO E SPAGHETTI



210. Riso bianco 3€



211. Riso cantonese 8€
UOVA, PISELLI, MAIS,
PROSCIUTTO COTTO*



212. Riso con verdure 7€
RISO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI



**213. Riso con gamberi
e verdure 8€**
RISO, GAMBERI, VERDURE,
SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI*



**214. Riso con salmone
e verdure 8€**
RISO, SALMONE, VERDURE,
SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO,
TERIYAKI



**215. Riso con pollo
e verdure 8€**
RISO, POLLO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI*



RISO E SPAGHETTI



216. Riso con frutti
di mare* 9€



217. Riso con manzo
e verdure 8€

RISO, MANZO, VERDURE, SESAMO,
ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI



218. Curry Gohan* 8€



219. Zen don 10€

RISO, POLLO, GAMBERI,
VERDURE, SESAMO, ARACHIDI,
SALSA MISO, TERIYAKI*



220. Gnocchi di riso con gamberi* 9€



221. Gnocchi di riso con verdure 9€



RISO E SPAGHETTI



**222. Ramen in zuppa
con cotoletta di pollo 12€**
ALGHE, UOVA, POLLO FRITTO*



**223. Ramen in zuppa
con frutti di mare 12€**



224. Spaghetti allo scoglio* 12€



**225. Spaghetti di riso
con verdure 7€**



**226. Spaghetti di riso
con gamberi* 8€**



**227. Spaghetti di riso
con frutti di mare* 9€**



RISO E SPAGHETTI



228. Udon con verdure 7€
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE



229. Yaki udon 9€
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE*



230. Soba con pollo e verdure 9€
ARACHIDI, SESAMO,
TERIYAKI*



231. Yaki soba 9€
ARACHIDI, SESAMO,
TERIYAKI*



232. Spaghetti di soia con verdure 7€



233. Spaghetti di soia con gamberi* 8€



RISO E SPAGHETTI



234. Spaghetti di soia piccanti* 8€



235. Spaghetti di grano con verdure 7€



236. Spaghetti di grano con gamberi e verdure 8€



237. Spaghetti di grano con frutti di mare e verdure 8€



TEMPURA E FRITTURE



240. Yasay tempura 6€
TEMPURA DI VERDURE



241. Ebi tempura 10€
TEMPURA DI GAMBERI*



242. Tempura mix 10€
TEMPURA GAMBERI
E VERDURE*



243. Samurai stick 5€
INVOLTINI CON PESCE
E GAMBERI*



244. Alette di pollo 5€



245. Chele di granchio* 5€



TEMPURA E FRITTURE



246. Chicken Katsu 6€
COTOLETTA DI POLLO*



247. Hana ebi 6€
FIORE DI ZUCCA RIPIENO
CON GAMBERO*



248. Ika furai 7€
CALAMARI FRITTI*



249. Korokke patate 6€
CROCHETTE CON MAIS
E PATATE*



250. Korokke sake 6€
CROCHETTE CON
SALMONE E RISO*



251. Suzuki Fry 5€
COTOLETTA DI PESCE BIANCO*



TEMPURA E FRITTURE



252. Takoyaki di polpo* 6€



253. Patatine fritte* 3€



254. Tori no kaarage 6€
PEPITE DI POLLO FRITTE*



255. Gamberi Kataifi 8€
GAMBERI IMPANATI
CON PASTA KATAIFI



ALLA PIASTRA



260. Salmone alla piastra 9€
SALMONE E TERIYAKI*



261. Tonno alla piastra 10€
TONNO E TERIYAKI*



262. Cozze alla piastra 8€
COZZE E TERIYAKI*



263. Gamberoni alla piastra 10€
GAMBERI E TERIYAKI*



264. Spiedini di seppia 10€
SEPPIE E TERIYAKI*



265. Yakitori ebi 10€
GAMBERI E TERIYAKI*



ALLA PIASTRA



266. Braciola alla piastra* 8€



267. Pangasio alla piastra* 10€   




268. Branzino alla piastra* 10€   



269. Sogliola alla piastra* 11€   



270. Manzo alla piastra* 5€



271. Pollo alla piastra 7€  
POLLO E TERIYAKI*

ALLA PIASTRA



272. Spiedini di pollo 7€
POLLO E TERIYAKI*



273. Verdure alla piastra 5€



PIATTI CALDI



280. Scodella di gamberi 10€
GAMBERI, FUNGHI, CAROTE,
ZUCCHINE, PEPERONCINO*



281. Scodella di pollo 10€
POLLO, FUNGHI, CAROTE,
ZUCCHINE, PEPERONCINO*



PIATTI CALDI



284. Pollo al curry 7€
POLLO, PATATE,
CIPOLLE AL CURRY*



285. Pollo bambù e funghi* 7€



286. Pollo con mandorle* 8€



287. Pollo in agrodolce* 7€



289. Gamberi sale e pepe* 8€



PIATTI CALDI



290. Pesce bianco al vapore* 8€



292. Capesante al vapore 12€



CAPESANTE AL VAPORE CON SALSA DI
SOIA E ACETO, ERBA CIPOLLINA

PIATTI CALDI



294. Bambù e funghi 5€



295. Germogli di soia 5€



296. Verdure miste saltate 5€



LE BARCHE

300. Piccola 20pz € 25,00

301. Media 30pz € 35,00

302. Grande 40pz € 45,00

303. Family 60pz € 65,00





SUSHI ZEN
DESENZANO DEL GARDA (Brescia)
Viale Tommaso dal Molin, 39
25015 Desenzano del Garda BS
Tel. 030 999 1579 - sushizen@libero.it



[zensushidesenzano](https://www.instagram.com/zensushidesenzano)



Sushi Zen Desenzano