禅

ZEN

JAPANESE
RESTAURANT

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 acolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacar - dium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (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 fabricazione 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 il prodotti di base da cui sono derivati.

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.*

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 acolici distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lattiolo.

8. Nuts , namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan (Carya illinoinensis (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 inclu - ding 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 pro - ducts 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 un - dergone 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.

JAPANESE
RESTAURANT

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 INFORMATIONS 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.

JAPANESE
RESTAURANT

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.

JAPANESE
RESTAURANT

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 esse re 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 tem - perature 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

27,90 €	Menù CENA *LUNCH Menu*
15,90 €	BAMBINI CON ALTEZZA INFERIORE A 120 cm *CHILDREN UNDER 120CM*
GRATIS	BAMBINI CON ETA' INFERIORE A 3 ANNI *CHILDREN UNDER THE AGE OF 3*

Special

Ogni persona può ordinare al massimo n°5 piatti fra i PIATTI SPECIALI.

Each person can order a maximum of 5 dishes from SPECIAL DISHES.

COPERTO | *COVER CHARGE* 2,00€
BEVANDE E DOLCI ESCLUSI
DRINKS AND DESSERTS ARE NOT INCLUDED

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 Saten	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
SALMONE,
TONNO, BRANZINO,
SCAMPI, SALSA

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

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

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

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

605. King prawn roll
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)

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

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

616. Millefoglie di salmone
SALMONE, PHILADELPHIA, PASTA SFOGLIA

617. Nigiri Zen Special 8pz

GAMBERO IN TEMPURA AVVOLTO DA SALMONE E WASABI FRESCO, TOBIKO E SALSA TERIYAKI*

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

Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona

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

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

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

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

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

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

Piatti Speciali

Max n°5 piatti per ogni persona

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

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

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

ANTIPASTI

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

2. Nuvole

3. Edamame
Baccelli di soia*

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

5. Wakame salad*

6. Sunomono
ALGHE CON PESCE MISTO*

ANTIPASTI

7. Insalata mista
INSALATA VERDE MISTA

8. Ebi salad
INSALATA CON GAMBERI
E SALSA CHEF*

9. Zen salad
INSALATA CON SALMONE,
AVOCADO E MANGO

10. Chicken salad
INSALATA CON
COTOLETTA DI POLLO*

11. Sashimi salad
INSALATA CON PESCE MISTO

ANTIPASTI

13. Harumaki
GAMBERI, ZUCCHINE, CAROTE*

14. Harumaki sake
SALMONE, SALSA PICCANTE, CIPOLLA*

16. Involtini primavera
CAROTE, CAPPUCCIO BIANCO, CIPOLLA*

17. Onigiri Black sandwich
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA

18. Onigiri Zen
SALMONE COTTO
E PHILADELPHIA

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

ZUPPE

30. Zuppa agropiccante
ZUPPA CON TOFU, FUNGHI, UOVA

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

POKE’

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

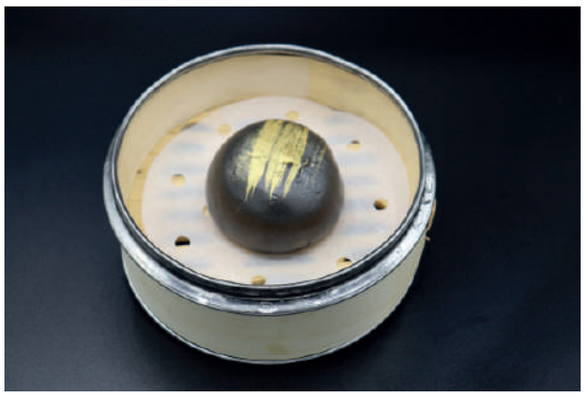
41. Pokè Tonno
RISO, TONNO, AVOCADO,
EDAMAME, MANGO

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

GYOZA E BAO

50. Bao al vapore*

51. Bao dolce*



52. Bao black
Pane dolce al vapore con salsa crema

53. Dim sum mix 4pz *

54. Bao con fagioli
Pane dolce con fagioli rossi

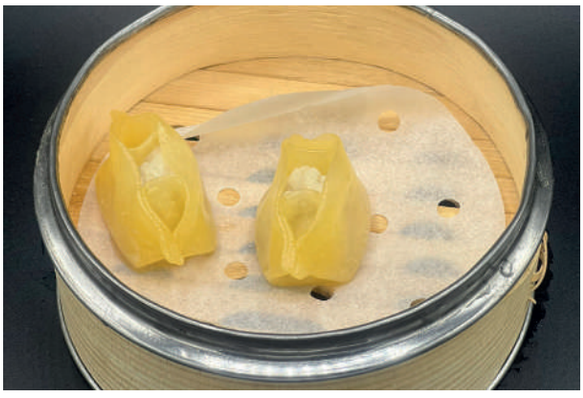
55. Bao al vapore ripieno
Bao al vapore ripieno
con carne di maiale*

GYOZA

56. Gyoza di carne
RAVIOLI DI CARNE*

57. Shaomai
RAVIOLI DI GAMBERI
E PANCETTA*

58. Vegetal Gyoza
RAVIOLI DI VERDURE*



59. Suzuki Gyoza
RAVIOLI DI MERLUZZO*

60. Gyoza mix
RAVIOLI MISTI*

61. Ebi Gyoza
RAVIOLI DI GAMBERI*

GYOZA E BAO

62. Gyoza di pollo
RAVIOLI DI POLLO
ALLA PIASTRA*

63. Niku Gyoza
RAVIOLI DI CARNE
ALLA PIASTRA*

65. Bao fritto*

CARPACCI E TARTARE

70. Carpaccio di salmone
SALMONE SOTTILE
CON SALSA E SESAMO

71. Carpaccio di salmone e mango
SALMONE CON SALSA MANGO

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

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

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

CARPACCI E TARTARE

75. Sake Tataki
SALMONE SCOTTATO
IN CROSTA DI SESAMO

76. Tuna tataki
TONNO SCOTTATO
IN CROSTA DI SESAMO

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

78. Tartare mista
SALMONE, TONNO, GAMBERI,
SALSA

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

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

CARPACCI E TARTARE

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

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

SUSHI E SASHIMI

90. Sashimi di salmone

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

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

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

SUSHI E SASHIMI

94. Susa misto
7 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hossomaki

95. Susa salmone
4 sashimi, 5 nigiri, 2 uramaki,
2 hossomaki

96. Gunkan e sashimi misto
7 sashimi, 1 scampo, 4 gunkan mix

NIGIRI E GUNKAN

100. Nigiri Salmone 3pz

101. Nigiri tonno 3pz

102. Nigiri Branzino 3pz

103. Nigiri Ebi* 3pz

104. Nigiri avocado 3pz

NIGIRI E GUNKAN

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

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

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

109. Nigiri tako 3pz
POLIPO, SALSA TERIYAKI*

110. Nigiri anguilla 3pz
ANGUILLA, SALSA TERIYAKI*

NIGIRI E GUNKAN

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

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

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

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

NIGIRI E GUNKAN

115. Gunkan tuna out 3pz

116. Gunkan Rosè 3pz

117. Salmone out philadelphia 3pz

118. Gunkan zucchine 3pz
MAIONESE, ZUCCHINE,
GAMBERI, SURIMI, TOBIKO

119. Gunkan ikura 3pz
SALMONE E IKURA

120. Gunkan spicy salmone 3pz

NIGIRI E GUNKAN

121. Gunkan tobiko 3pz

122. Gunkan salmone out 3pz

123. Mango sake 3pz
SALMONE, MANGO,
PHILADELPHIA, SALSA MANGO

124. Orange sake 3pz
SALMONE, ARANCIA,
PHILADELPHIA

125. Salmone flower 3pz
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA,
SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA,
SALSA SPICY MAYO

URAMAKI

130. Salmone roll 8pz
SALMONE AVOCADO, SESAMO

131. Tuna roll 8pz
TONNO AVOCADO, SESAMO

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

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

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

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

URAMAKI

136. Rainbow roll 8pz
PESCE MISTO E AVOCADO

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

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

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

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

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

URAMAKI

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

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

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

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

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

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

URAMAKI

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

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

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

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

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

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

URAMAKI

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

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

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

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

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

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

URAMAKI

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

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

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

URAMAKI VENUS

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

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

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

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

169. Rainbow venus 8pz
PESCE MISTO E AVOCADO

170. Salmon venus 8pz
SALMONE AVOCADO, PHILADELPHIA

URAMAKI VENUS

171. Tuna venus 8pz
TONNO, AVOCADO,
PHILADELPHIA

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

HOSOMAKI E TEMAKI

180. Sake maki 8pz
SALMONE

181. Tekka maki 8pz
TONNO

182. Kappa maki 8pz
CETRIOLI

183. Avocado maki 8pz
AVOCADO

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

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

HOSOMAKI E TEMAKI

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

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

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

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

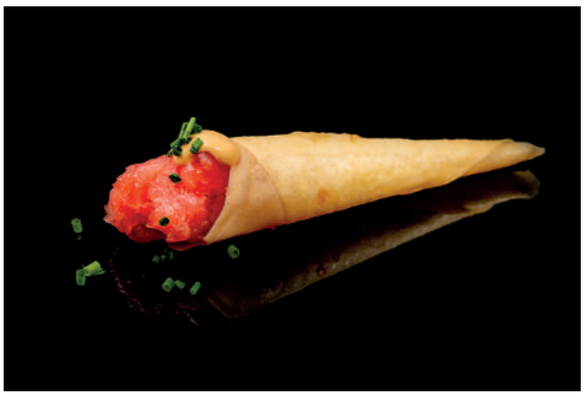
190. Sake maki mango 8pz
SALMONE, PHILADELPHIA, MANGO

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

HOSOMAKI E TEMAKI

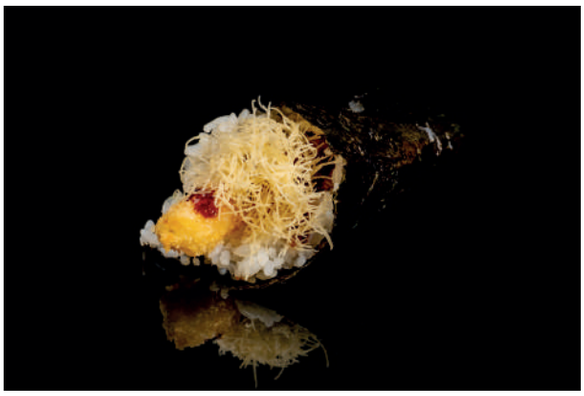
193. Cono ebi
GAMBERO IN TEMPURA
E TERIYAKI*

194. Cono salmone
SALMONE, PHILADELPHIA,
KADAIFI



195. Cono tonno
TONNO,
MAIONESE SPICY

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



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

198. Temaki salmone avocado
SALMONE, AVOCADO

TEMAKI

199. Temaki tonno avocado
TONNO AVOCADO

200. Temaki spicy tuna
TARTARA DI TONNO SPICY

201. Temaki spicy salmone
TARTARA DI SALMONE SPICY

202. Temaki vegetariano
AVOCADO INSALATA CETRIOLI

RISO E SPAGHETTI

210. Riso bianco

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

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

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

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

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

RISO E SPAGHETTI

216. Riso con frutti di mare*

217. Riso con manzo e verdure
RISO, MANZO, VERDURE, SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI

218. Curry Gohan*

219. Zen don
RISO, POLLO, GAMBERI, VERDURE, SESAMO, ARACHIDI, SALSA MISO, TERIYAKI*

220. Gnocchi di riso con gamberi*

221. Gnocchi di riso con verdure

RISO E SPAGHETTI

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

223. Ramen in zuppa con frutti di mare

224. Spaghetti allo scoglio*

225. Spaghetti di riso con verdure

226. Spaghetti di riso con gamberi*

227. Spaghetti di riso con frutti di mare*

RISO E SPAGHETTI

228. Udon con verdure
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE

229. Yaki udon
ARACHIDI, SESAMO,
TONKATSU SAUCE*

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

231. Yaki soba
ARACHIDI, SESAMO,
TERIYAKI*

232. Spaghetti di soia con verdure

233. Spaghetti di soia con gamberi*

RISO E SPAGHETTI

234. Spaghetti di soia piccanti*

235. Spaghetti di grano con verdure

236. Spaghetti di grano con gamberi e verdure

237. Spaghetti di grano con frutti di mare e verdure

TEMPURA E FRITTURE

240. Yasay tempura
TEMPURA DI VERDURE

241. Ebi tempura
TEMPURA DI GAMBERI*

242. Tempura mix
TEMPURA GAMBERI
E VERDURE*

243. Samurai stick
INVOLTINI CON PESCE
E GAMBERI*

244. Alette di pollo

245. Chele di granchio*

TEMPURA E FRITTURE

246. Chicken Katsu
COTOLETTA DI POLLO*

247. Hana ebi
FIORE DI ZUCCA RIPIENO
CON GAMBERO*

248. Ika furai
CALAMARI FRITTI*

249. Korokke patate
CROCCHETTE CON MAIS
E PATATE*

250. Korokke sake
CROCCHETTE CON
SALMONE E RISO*

251. Suzuki Fry
COTOLETTA DI PESCE BIANCO*

TEMPURA E FRITTURE

252. Takoyaki di polpo*

253. Patatine fritte*

254. Tori no kaarage
PEPITE DI POLLO FRITTE*

255. Gamberi Kataifi
GAMBERI IMPANATI
CON PASTA KATAIFI

ALLA PIASTRA

260. Salmone alla piastra
SALMONE E TERIYAKI*

261. Tonno alla piastra
TONNO E TERIYAKI*

262. Cozze alla piastra
COZZE E TERIYAKI*

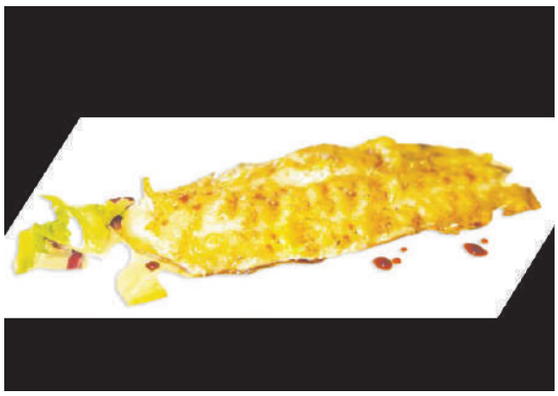
263. Gamberoni alla piastra
GAMBERI E TERIYAKI*

264. Spiedini di seppia
SEPPIE E TERIYAKI*

265. Yakitori ebi
GAMBERI E TERIYAKI*

ALLA PIASTRA

266. Braciola alla piastra*



267. Pangasio alla piastra*

268. Branzino alla piastra*

269. Sogliola alla piastra*

270. Manzo alla piastra*

271. Pollo alla piastra
POLLO E TERIYAKI*

ALLA PIASTRA

272. Spiedini di pollo
POLLO E TERIYAKI*

273. Verdure alla piastra

PIATTI CALDI

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

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

PIATTI CALDI

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

285. Pollo bambù e funghi*

286. Pollo con mandorle*

287. Pollo in agrodolce*

289. Gamberi sale e pepe*

PIATTI CALDI

290. Pesce bianco al vapore*

292. Capesante al vapore

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

PIATTI CALDI

294. Bambù e funghi

295. Germogli di soia

296. Verdure miste saltate

LE BARCHE

300. Piccola 20pz

301. Media 30pz

302 Grande 40pz

303. Family 60pz

Project and print F-ICO www.f-ico.it

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

zensushidesenzano

Sushi Zen Desenzano