



JAPANESE  
RESTAURANT

...the first of these is the fact that the ...

...the second of these is the fact that the ...

...the third of these is the fact that the ...

...the fourth of these is the fact that the ...

...the fifth of these is the fact that the ...

...the sixth of these is the fact that the ...

...the seventh of these is the fact that the ...

...the eighth of these is the fact that the ...

...the ninth of these is the fact that the ...

...the tenth of these is the fact that the ...

...the eleventh of these is the fact that the ...

...the twelfth of these is the fact that the ...

...the thirteenth of these is the fact that the ...

...the fourteenth of these is the fact that the ...

...the fifteenth of these is the fact that the ...

...the sixteenth of these is the fact that the ...

...the seventeenth of these is the fact that the ...

...the eighteenth of these is the fact that the ...

















# 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) oli 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) latticolo.
-  **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 SO<sub>2</sub> 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.

## 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) latticolo.
-  **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 SO<sub>2</sub> 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.



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.



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

29,90 €

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



# 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



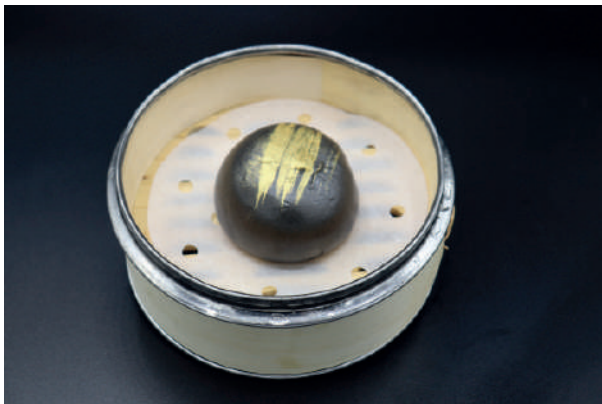
# GYOZA E BAO



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



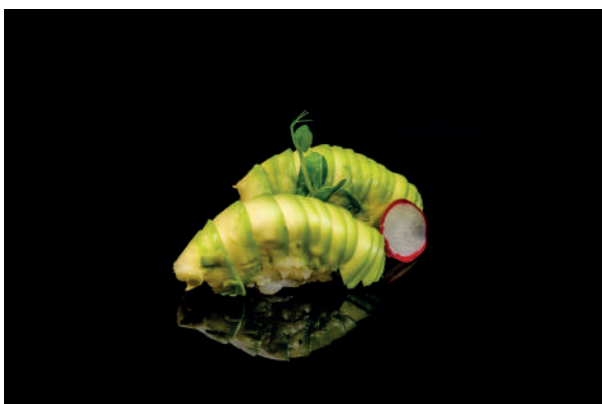
101. Nigiri tonno 3pz



102. Nigiri Branzino 3pz



103. Nigiri Ebi\* 3pz



104. Nigiri avocado 3pz



## NIGIRI E GUNKAN



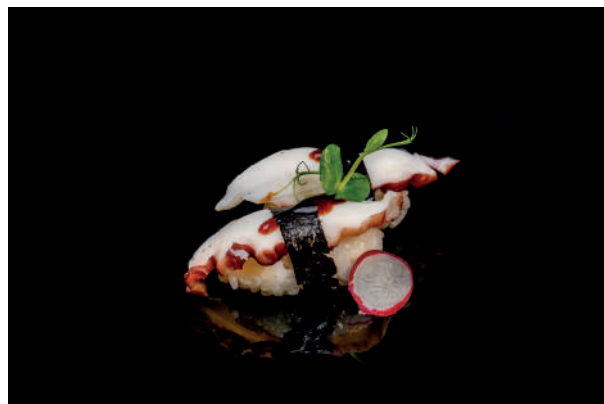
**106. Nigiri sake burn 3pz**  
SALMONE, SALSA TERIYAKI,  
SESAMO



**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**  
CROCHETTE CON MAIS  
E PATATE\*



**250. Korokke sake**  
CROCHETTE 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  
SEPIE E TERIYAKI\*



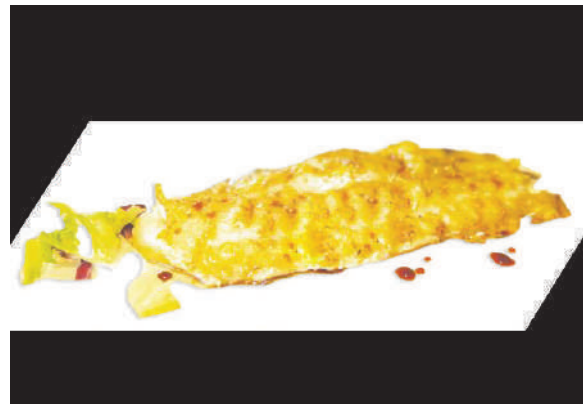
265. Yakitori ebi  
GAMBERI E TERIYAKI\*



# 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





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



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



Sushi Zen Desenzano