

RESTAURANT KIOTO

"ALL YOU CAN EAT"

Con la formula ALL YOU CAN EAT
potete mangiare quanto volete
a prezzo fisso (escluso dessert e bevanda)

€19,90

I Bambini MENO di 120 cm pagano la meta'



SASHIMI: MASSIMO 15 PEZZI A PERSONA

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA:

Si prega di non sprecare il cibo, eventuale eccessi verranno conteggiati a parte, da €5 a €20.

le persone che hanno allergie alimentari o intolleranze alimentari devono chiedere informazione sull'eventuale presenza di allergeni nei piatti somministrati dal nostro personale in conformita al regolamento ue 1169/2011.

Tutti i piatti sono preparati al momento, per alcuni piatti ci vuole piu tempo.

Coperto €1,6 (solo per chi consuma alla carta).



PER INIZIARE



1. Zuppa Miso

Zuppa servita con erba cipollina, alghe e tofu (formaggio di soia).

€ 3.00



2. Insalata mista con pesce

Insalata con lattuga, rapa Daikon, carote, fettine di pesce misto e tipico condimento allo Zenzero.

€ 6.50



3. Crocchette di granchio fritto

4 pezzi.

€ 5.00



4. Patate fritte

€ 3.80



5. Insalata Oriente

Insalata con lattuga, rapa Daikon, carote, tipico condimento allo Zenzero.

€ 4.50



6. Nuovle di gamberi

€ 2.80



7. Alge Wakame

Alge giapponesi

€ 5.00



8. Alge Wakame con tartare

Alge giapponesi con tartar di slamone o tonno.

€ 8.00



9. Involentino geisha

2 involtini di riso caldo con verdure.

€ 4.50



10. Involentino Harumaki

2 involtini primavera vegetariano.

€ 4.00



11. Involentino Speciale

2 involtini con salmone o tonno.

€ 4.50



12. Ravioli di carne

4 ravioli.

€ 4.00



13. Ravioli di carne alla griglia

4 ravioli.



14. Ebi Gyoza

4 Ravioli di gamberi.



15. Edamame

Fagioli di soia lessati e saltati.



16. Pane speciale con crema

PASTA E RISO



17. Riso con verdure

Riso saltato alla piastra con verdure miste e uovo condita con salsa.

€ 4.50



18. Riso Oriente al curry

€ 5.00



19. Riso al vapore

Ciotolina di riso bianco al vapore.

€ 2.00



20. Riso con verdure e gamberi

Riso saltato alla piastra con verdure miste, gamberi e uovo con salsa.

€ 5.80



21. Tagliatelle di frumento con Manzo e Funghi

€ 8.50



22. Spaghetti di Riso con verdure

€ 5.80



23. Ramen

Zuppa con tagliatelle di frumento, verdure, funghi e gamberi.

€ 7.50



24. Tagliatelle di frumento con Gamberi e Zucchine

€ 8.80



25. Spaghetti di Soia con verdure e gamberi

€ 7.50

26. Riso alla cantonese

€ 4.50

27. Riso Sushi

€ 3.00

Ciotolina di riso sushi al vapore.

28. Tagliatelle di frumento Vegetariano

€ 6.00

29. Tagliatelle d'frumento con pollo e verdure

€ 8.20

30. Spaghetti di Riso con verdure e gamberi

€ 7.50

31. Spaghetti di Riso con frutti di mare

€ 8.50

32. Spaghetti di Soia con verdure

€ 5.80

33. Spaghetti di Soia con frutti di mare

€ 8.50

SPECIALITA' ALLA PIASTRA

34. Ponzu

€ 8.80

Trancio di salmone marinato con salsa delicata a base di sake con verdure.

35. Gamberi grigliati con sale e pepe

€ 8.80



36. Sapore di Hokkaido

€ 13.50

Branzino (spinato-pulito) alla piastra.

37. Trancio di tonno alla piastra con verdure

€ 13.50

38. Misto di pesce alla piastra

€ 15.00

Gamberi,salmone,tonno,seppie, polpetta di pesce con verdure.



YAKIMONO

PIATTI ALLA PIASTRA CON RISO

39. Manzo

€ 9.50

40. Pollo

€ 9.00

41. Gamberi

€ 9.50

42. Salmone

€ 9.80

43. Spiedini di calamari

€ 9.80

44. Spiedini di pollo Yaki Tori

€ 9.00

45. Spiedini di gamberi

€ 9.80

46. Verdure msite alla pistra

€ 5.80

47. Gamberi in salsa agro-dolce

€ 9.50

48. Pollo al curry

€ 8.50

49. Pollo in salsa agro-dolce

€ 8.50

50. Pollo con mandorle

€ 8.50

51. Piccolo Samurai

€ 6.00



Pollo o manzo servito con riso al vapore

SUSHI - NIGIRI

*Piccoli pezzetti di pesce crudo (e non solo) con blocchi di riso
(cotto con aceto di riso, zucchero e sale),
da inzuppare nella salsa di soia, nella quale e' stata
stemperata una piccolissima dose di wasabi.*

52. Sushi Gamberi

53. Sushi Branzino

54. Sushi Salmone

55. Sushi Polipo

56. Sushi Tonno

57. Sushi Misto



4 pezzi

8 pezzi

€ 5.90

€ 10.50

€ 5.90

€ 10.50

€ 5.90

€ 10.50

€ 5.90

€ 10.50

€ 6.80

€ 12.50

€ 5.90

€ 11.00

東京



MIX DI TAGLIERE

58. Tagliere piccolo

€ 9.50

5 pezzi di sushi + 3 pezzi di Maki

59. Tagliere medio

€ 11.50

7 pezzi di sushi + 3 pezzi di Maki

60. Tagliere grande

€ 13.50

9 pezzi di sushi + 3 pezzi di Maki





URAMAKI

*Polpetta cilindrica di dimensioni medie con due o piu' ripieni.
L'Uramaki differisce da altri maki perche' il riso e' all'esterno ed l'alga nori all'interno. Il ripieno e' al centro circondato da un foglio di alga nori, quindi uno strato di riso ed una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di sesamo tostati.*

	4pezzi	8pezzi
61. UraMaki California	€ 5.00	€ 10.00
Ripieno con avocado, polpa di granchio e cetrioli		
62. UraMaki salmone	€ 5.50	€ 10.00
con salmone e avocado		
63. UraMaki salmone Ikura	€ 5.90	€ 11.00
con salmone e ikura		
64. UraMaki tonno	€ 5.50	€ 10.00
con tonno e avocado		
65. UraMaki tonno Ikura	€ 5.90	€ 11.00
con tonno e ikura		
66. UraMaki misto	€ 6.00	€ 11.00
67. UraMaki misto fritto	€ 6.00	€ 11.00
68. Maki Arcobaleno		€ 13.00
con tempura di gamberi, maionese e pesce misto		
69. UraMaki Philadelphia		€ 10.00
con Philadelphia e salmone		
70. UraMaki Ebiten		€ 10.00
con tempura di gamberi e maionese		
71. UraMaki Ebiten Ikura		€ 13.00
con tempura di gamberi, maionese, ikura e salsa teriyaki		
72. Wasabi Maki		€ 11.50
con pesce misto, avocado e ikura, salsa piccante.		
73. Spicy salmone		€ 11.00
ripieno salmone, salsa piccante		
74. Spicy tonno		€ 11.00
ripieno tonno, salsa piccante		
75. Uramaki speciale tokio		€ 13.50
ripieno salmone e avocado, esterno salmone e ikura, salsa teryaki.		
76. Tiger Maki		€ 13.50
con tempura di gamberi, salmone e ikura		
77. Tiger Maki Tuna		€ 13.80
con tempura di gamberi, tonno e ikura		

TEMAKI

*Polpetta a forma di cono, con il alga nori all'esterno
e gli ingredienti che sporgono dall'estremità larga.
Tradizionalmente lungo dieci centimetri,
va mangiato tenendolo con le dita,
perché sarebbe troppo difficile da sollevare con i bastoncini.*

- | | | |
|---|--|--------|
| 78. Temaki con salmone, avocado e cetrioli |  | € 4.00 |
| 79. Temaki con tonno, avocado e cetrioli | | € 4.00 |
| 80. Temaki con tempura di gamberi e verdure | | € 4.00 |
| 81. Temaki con salmone, ikura, avocado e cetrioli | | € 4.50 |
| 82. Temaki con tonno, ikura, avocado e cetrioli | | € 4.50 |

HOSOMAKI

*Polpettina cilindrica con il alga nori all'esterno.
Tipicamente è spessa circa due centimetri e larga due centimetri.
Generalmente ha un solo tipo di ripieno, per il semplice
motivo che non ce ne può stare di più.*

- | | | | |
|-----------------------|---|---------|---------|
| |  | 4 pezzi | 8 pezzi |
| 83. Maki Tonno | | € 4.00 | € 7.50 |
| Tekka maki |  | € 4.00 | € 7.50 |
| 84. Maki Salmone | | | |
| Sake maki |  | € 3.80 | € 7.20 |
| 85. Maki con cetrioli | | € 3.80 | € 7.20 |
| 86. Maki con avocado | | € 4.50 | € 8.00 |
| 87. Maki misto |  | € 4.80 | € 8.50 |
| 88. Maki misto fritto | | € 6.80 | € 11.50 |
| 89. FutoMaki | | | |

Rotolo grande con alga esterna

CARPACCI

90. Carpaccio di Salmone

€ 9.00

91. Carpaccio di Tonno

€ 10.00

92. Carpaccio misto

€ 9.00



CIRASHI - JU MONO

Vari tipi di pesce crudo serviti con riso di sushi.



93. Cirashi misto

€ 12.00

Ciotola di riso con pesce crudo

94. Cirashi Tonno

€ 12.00

95. Cirashi Salmone

€ 11.50

96. Sakedon

€ 13.50

Salmone con riso sushi

97. Tekkadon

€ 13.80

tonno con riso sushi



SASHIMI

Il sashimi e' il pesce crudo, Senza nient'altro.

Ma la vera arte e' la filettatura,

avvero il modo in cui viene tagliato.

8 pezzi

16 pezzi

98. Sashimi misto

€ 9.00

€ 17.00

99. Sashimi Branzino

€ 9.00

€ 17.00

100. Sashimi Tonno

€ 10.00

€ 18.00

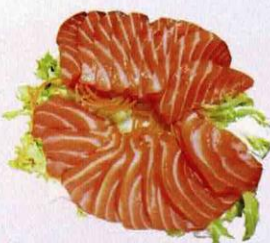
101. Sashimi Salmone

€ 9.50

€ 17.00

102. Uova di pesce (gunkan ikura) porzioni da 2 pezzi

€ 5.00



BARCHE

- 103. Maki + Sashimi
- 104. Sushi misto
- 105. Sushi + Maki
- 106. Sushi + Sashimi + Maki
- 107. Sushi + Sashimi



16 pezzi	30 pezzi
€ 17.00	€ 32.00
€ 18.00	€ 34.00
€ 16.00	€ 30.00
€ 16.00	€ 30.00
€ 18.00	€ 34.00

TEMPURA

- 108. Tempura di verdure

Tempura di verdure miste.

- 109. Tempura misto

Tempura di verdure miste con gamberi.

- 110. Tempura di gamberi

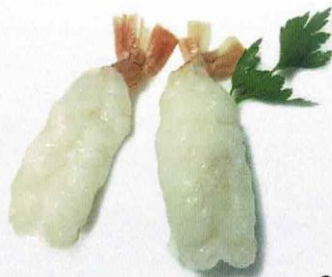
- 111. Tempura misto mare

- 112. Tempura di pollo



€ 6.50
€ 9.00
€ 9.80
€ 9.00
€ 7.50

FUORI MENÙ ALL YOU CAN EAT



- 113. Una Ju (fuori menu)

Anguilla, riso e salsa teriyaki

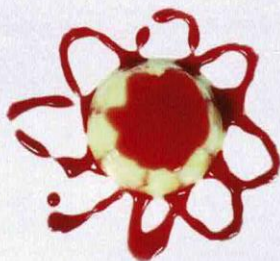
- 114. Anguilla (sushi anago) porzioni da 2 pezzi

- 115. Gamberi crudo (sushi amaebi) porzioni da 2 pezzi

€ 13.00
€ 3.80
€ 3.80

DESSERT

- | | |
|--|--------|
| 116. Mousse al cioccolato | € 3.80 |
| 117. Mousse alla frutta | € 3.80 |
| 118. Dolce di riso ripieno di sesamo | € 4.00 |
| 119. Gelato (gusti : Panna o Crema o Vaniglia) | € 3.50 |
| 120. Gelato limoe | € 3.50 |
| 121. Gelato cocco | € 3.50 |
| 122. Gelato al The verde | € 3.80 |
| 123. Gelato di riso | € 3.80 |
| 124. Gelato alla fiamma | € 4.00 |
| 125. Tempura di frutta mista | € 4.00 |
| 126. Tiramisu' | € 3.80 |
| 127. Ananas fresco | € 4.00 |
| 128. Dessert sushi 4U (4 tipi di semifreddo) | € 4.00 |
| 129. Nutella frita | € 3.80 |
| 130. Cocco ripieno | € 4.00 |
| 131. Limone ripieno | € 4.00 |



SAKE

Sake, e' un particolare vino di riso. Normalmente viene servito freddo come aperitivo oppure caldo a fine pasto in piccole tazze di porcellana. E' una bevanda leggermente dolce che proviene dalla distillazione del riso e non subisce invecchiamenti.

Quando si beve il sake e qualcuno offre la bevanda dalla caraffa, bisogna prima finire quanto rimane nella propria tazza e poi accettarne dell'altro. Da provare!

- | | |
|------------------|--------|
| 132. Sake caldo | € 4.50 |
| 133. Sake freddo | € 4.50 |
| 134. Sake dolce | € 4.50 |



BIBITE

Coca-Cola / Coca Light / Coca Zero / Sprite / Fanta	€ 2.50
Acqua minerale bottiglia da cl.50	€ 1.50
Acqua minerale bottiglia da cl.75	€ 2.80
The	€ 2.50
The verde caldo	€ 2.50
The Genmaicha	€ 2.50
Caffe'	€ 1.00
Grappa	€ 2.50
Grappa <i>Barrique</i>	€ 4.00
Amari	€ 3.00

BIRRE GIAPPONESI

Asahi	bottiglia da cl.50	€ 4.90
Kirin	bottiglia da cl.50	€ 4.90
Sapporo	lattina da cl.50	€ 4.90
Sapporo	lattina da cl.65	€ 7.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Becks	bottiglia da cl.33	€ 3.00
Becks	bottiglia da cl.66	€ 5.00
Heineken	bottiglia da cl.33	€ 3.00
Heineken	bottiglia da cl.66	€ 5.00
Birra cinese	bottiglia da cl.64	€ 4.50

VINO ROSSO BOTTIGLIA

Chianti	€ 14.00
Morellino di Scansano	€ 14.00
Merlot	€ 14.00
Sangiovese di Romagna	€ 14.00
Lambrusco	€ 14.00

VINO BIANCO BOTTIGLIA

Oroya speciale per Sushi	€ 15.00
Pignoletto	€ 14.00
Prosecco	€ 14.00
Chardonnay	€ 14.00
Greco	€ 14.00
Pinot grigio	€ 14.00
Müller Thurgau	€ 14.00
Falanghina	€ 14.00
Gewürstraminer	€ 18.00
Bianco sfuso cl.50	€ 5.00
Servizio e coperto	€ 1.60



Alcuni prodotti potrebbero essere congelati (e alcuni stagionali)