

# NIPPON

# STREET

JAPANESE STREET FOOD



# Menù

# ALLERGENI - ALLERGENS

Regolamento CE 1169/2011

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo locale



1) GLUTINE  
GLUTEN



2) CROSTACEI  
CRUSTACEANS



3) UOVA  
EGGS



4) PESCE  
FISH



5) ARACHIDI  
PEANUTS



6) SOIA  
SOYBEANS



7) LATTE  
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO  
NUTS



9) SEDANO  
CELERY



10) SENAPE  
MUSTARD



11) SEMI DI  
SESAMO  
SESAME SEEDS



12) ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
DIOXIDE SULPHUR



13) LUPINI  
LUPIN



14) MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni allo staff.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

If you have food allergies and/or intolerances ask the staff for information.

We are prepared to advise you in the best way.

## INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

I piatti che prevedono l'utilizzo di pesce crudo, come branzino salmone, sono realizzati con pesce fresco e come prevede la normativa europea (Reg. 853/2004), abbattuti a -20 gradi per 24 ore.

I piatti che prevedono l'utilizzo di altri prodotti della pesca, sono surgelati all'origine. Altri prodotti contrassegnati con asterisco\* sono surgelati all'origine

\*TOBIKO ROSSO: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

## INDICATIONS FOR OUR GUESTS

Dishes that include the use of raw fish, such sea-bass, salmon, amberjack are made with fresh fish and, as required by European legislation (Reg. 853/2004), blast chilled at -20 degrees for 24 hours.

Dishes that involve the use of other fishery products are frozen at the origin. Other products marked with an asterisk\* are frozen at origin.

\*RED TOBIKO: may have an adverse effect on activity and attention in children

**COPERTO – COVER CHARGE € 1,50**

Le immagini sono a scopo illustrativo – Photos have illustrative purpose only

# BEVANDE

Bibita lattina

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tè al limone o pesca)

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lemon or peach tea)

€ 2,50

Acqua – Water 1/2 lt.

€ 1,50

Birra Moretti 33 cl.

€ 2,50

Birra Sapore 50 cl.

€ 4,50

Birra Cinese 50 cl.

€ 4,50

Kawaii Sakè 18 cl.

€ 8,50



## MOGUMOGU

(Bevanda fruttata con gelatina)

(fruits flavoured drink with jelly)

Cocco – Mango – Lychee – Fragola

€ 2,50



# CHIRASHI POKÈ

## POKÈ SMALL

750ml € 8,90

3 ingredienti + 1 proteina



Riso bianco – white rice



Carote – carrots



Cipolla rossa – red onion



Cetrioli – cucumber



Insalata – salad



Radicchio – red lettuce



Mais – corn



Germogli di soia  
soy sprouts

Crudo – raw:



Salmone – salmon

Cotto – cooked:



Salmone – salmon

Maionese – Mayo

Spicy Mayo

Mayo Mojito

Yogurt

Soia – soy

Tobiko

Zenzero – ginger

Sesamo – sesame



Riso venere – black rice



Pomodorini – cherry tomatoes



Edamame



Asparagi lessati – boiled asparagus



Tofu



Uovo sodo – boiled egg



Uovo sodo marinato nella soia  
boiled egg marinated in soy sauce

## PROTEINE

Extra + € 2,50



Tonno – tuna



Gambero – shrimp



Branzino – Sea-bass



Pollo – chicken

## SALSE

SCEGLI (Choose) 2 SALSE – Extra + € 0,50

Miso

Mango

Sesamo

Agro piccante

Spicy sour

Sale – salt

Olio – oil

Aceto balsamico

balsamic vinegar

## TOPPING

SCEGLI (Choose) 2 TOPPING – Extra + € 0,50

Scaglie di mandorle – almonds

Cipolla croccante – crispy onion

Granella di pistacchio – pistachio



Insalata mista – mixed salad

Extra + € 0,80



Ananas – pineapple



Mango



Avocado



Alghe wakame



Ceci – chickpeas



Surimi di granchio  
crab surimi

# DA STUZZICARE

## 01) HARUMAKI<sup>1,2</sup> – 2 pezzi – 2 pieces

Involtini primavera ripieni di verza e carote

Spring rolls filled with cabbage and carrots

€ 3,00

## 02) KARAAGE CLASSIC<sup>1,3</sup>

Alette di pollo fritte

Fried chicken wings

€ 5,00

## 03) KARAAGE SPICY<sup>1,3,11</sup>

Alette di pollo fritte piccanti, sesamo e cipollotto

Spicy fried chicken wings, sesame and spring onion

€ 5,50

## 04) PATATINE FRITTE<sup>\*,1</sup>

French Fries

€ 4,00



# DA STUZZICARE

## 05) ALGHE WAKAME<sup>\*.11</sup>

Leggermente piccanti

Wakame seaweed – slightly spicy

€ 5,00

## 06) EDAMAME<sup>\*.6,</sup>

Fagioli di soia bolliti

Boiled soybeans

€ 5,00

## 07) EDAMAME SPICY<sup>\*.6,</sup>

Fagioli di soia bolliti con salsa piccante

Boiled soybeans with spicy sauce

€ 5,50

## 08) BAO<sup>\*.1,6,7,14</sup> (1 PEZZO – 1 PIECE)

Pane al vapore, ripieno di  
stufato di manzo e cipollotto

Steamed bread, stuffed with stew  
beef and spring onion

€ 5,00



# RAVIOLI AL VAPORE

5 PEZZI – 5 PIECES

## 09) RAVIOLI DI CARNE <sup>\*1,6,14</sup>

Ravioli fatti in casa ripieni di suino, verza, cipollotto, al vapore  
Homemade ravioli stuffed with pork, cabbage spring onion, steamed

€ 5,00

## 10) RAVIOLI DI MANZO <sup>\*1,6,14</sup>

Ravioli fatti in casa ripieni di manzo, verza, cipollotto, al vapore  
Home-made ravioli stuffed with beef, cabbage, spring onion, steamed

€ 6,00

## 11) RAVIOLI DI POLLO <sup>\*1,6,14</sup>

Ravioli ripieni di pollo e verdure, al vapore  
Ravioli filled with chicken and vegetables, steamed

€ 5,00

● GRIGLIATI – Grilled  
+ € 1,00



# RAVIOLI AL VAPORE

5 PEZZI – 5 PIECES

## 12) RAVIOLI DI GAMBERI <sup>\*.1,2,6,11,14</sup>

Ravioli fatti in casa ripieni di gamberi, verza, cipollotto, al vapore  
Home-made ravioli stuffed with prawns, cabbage, spring onion, steamed

€ 6,00

## 13) RAVIOLI DI VERDURE <sup>\*.1</sup>

Ravioli ripieni verdure miste, al vapore  
Ravioli stuffed with mixed vegetables, steamed

€ 4,50

## 14) RAVIOLI MISTI <sup>\*.1,2,6,11,14,</sup>

Suino, manzo, pollo, verdure e gamberi, al vapore  
Pork, beef, chicken, vegetables and shrimp, steamed

€ 6,50

● GRIGLIATI – Grilled  
+ € 1,00





# RAMEN

## 15) TONKATSU RAMEN<sup>\*,1,3,6,14</sup>

Pasta fresca in brodo di carne, guarnita con chashu di suino  
verdure pak-choi, germogli di soia, bambù  
uovo sodo marinato nella soia e cipollotto  
Fresh pasta in meat broth, garnished with pork chashu, pak-choi vegetables  
bean sprouts, bamboo, boiled egg marinated in soy and spring onion

€ 12,00

## 16) GYUNIKU RAMEN<sup>\*,1,3,6,14</sup>

Pasta fresca in brodo di carne guarnita con manzo stufato  
verdure pak-choi, germogli di soia, bambù  
uovo sodo marinato nella soia e cipollotto  
Fresh pasta in meat broth, garnished with stewed beef pak-choi vegetables  
bean sprouts, bamboo, boiled egg marinated in soy and spring onion

€ 13,00

## 17) POOKU RAMEN<sup>\*,1,3,6,14</sup>

Pasta fresca in brodo di carne, guarnita con ragù di suino  
verdure pak-choi, germogli di soia, bambù  
uovo sodo marinato nella soia e cipollotto  
Fresh pasta in meat broth, garnished with pork ragout  
pak-choi vegetables, bean sprouts, bamboo  
boiled egg marinated in soy and spring onion

€ 12,00

## 18) VEGAN MISO RAMEN<sup>\*,1,6</sup>

Pasta fresca in brodo di miso, guarnita con verdure pak-choi,  
germogli di soia, tofu, bambù, cipollotto e mais  
Fresh pasta in miso broth, garnished with pak-choi vegetables,  
bean sprouts, tofu, bamboo, spring onion and corn

€ 10,00



# RAMEN

## 19) EBI MISO RAMEN<sup>\*.1,2,3,6</sup>

Pasta fresca in brodo di crostacei guarnita con gamberi e gamberoni, verdure pak-choi, germogli di soia, bambù, uovo sodo marinato nella soia, cipollotto e miso, surimi naruto

Fresh pasta in shellfish broth, garnished with prawns and king prawns pak-choi, naruto surimi vegetables, bean sprouts, bamboo, boiled egg marinated in soy, spring onion and miso

€ 14,00

## 20) GYOZA RAMEN<sup>\*.1,6,14</sup>

Ravioli freschi fatti in casa ripieni di suino, in brodo di carne, guarniti con verdure pak-choi, germogli di soia, alghe e cipollotto

Fresh homemade ravioli, stuffed with pork, in meat broth, garnished with pak-choi vegetables, soya sprouts, seaweed and spring onion

€ 10,00

## 21) NATSU RAMEN<sup>\*.1,6,10,14</sup> (PIATTO FREDDO – COLD DISH)

Pasta fresca condita con ragù di suino, verdure pak-choi, germogli di soia, bambù, verdura di senape marinata, uovo sodo marinato nella soia e cipollotto

Fresh pasta topped with pork ragout, pak-choi vegetables, bean sprouts, bamboo, marinated mustard greens, boiled egg marinated in soy and spring onion

€ 8,00



# GYUDON

## 22) TONKATSU GYUDON<sup>1,3,6,14</sup>

Riso bianco al vapore con chashu di suino verdure pak-choi, germogli di soia, uovo all'occhio di bue e cipollotto  
Steamed white rice with pork chashu, pak-choi vegetables, bean sprouts, pan egg and spring onion

€ 8,00

## 23) POKU GYUDON<sup>1,3,6,14</sup>

Riso bianco al vapore con ragù di suino verdure pak-choi, germogli di soia, uovo all'occhio di bue e cipollotto  
Steamed white rice with pork ragout pak-choi vegetables, bean sprouts, pan egg and spring onion

€ 8,00

## 24) GYUNIKU GYUDON<sup>1,3,6,14</sup> (PICCANTE – SPICY)

Riso bianco al vapore con manzo stufato, cipolla, peperoni, pomodori, uovo all'occhio di bue e cipollotto  
Steamed white rice with stewed beef, onion, peppers, tomatoes, pan egg and spring onion

€ 8,50

## 25) EBI CURRY GYUDON<sup>2,3,6,14</sup>

Riso bianco al vapore gamberi al curry, piselli cipolla, carota, uovo all'occhio di bue e cipollotto  
Steamed white rice prawn curry onion, carrot, pan egg, peas and spring onion

€ 8,50



# YAKITORI

3 PEZZI – 3 PIECES

## 26) YAKITORI DI POLLO<sup>\*1,6,11</sup>

Spiedini di pollo con salsa teriyaki e sesamo  
Chicken skewers with teriyaki sauce and sesame

€ 5,00

## 27) YAKITORI DI MANZO<sup>\*1,6,11</sup>

Spiedini di manzo speziato  
Spiced beef skewers

€ 6,00

## 28) YAKITORI DI GAMBERI<sup>\*1,2,6,11</sup>

Spiedini di gamberi con salsa teriyaki e sesamo  
Shrimp skewers with teriyaki sauce and sesame

€ 6,00

## 29) YAKITORI DI GAMBERONI<sup>1,2</sup>

Spiedino di gamberoni grigliati con cipollotto e salsa piccante  
Grilled prawn skewer with spicy sauce and spring onion

€ 7,00



# URAMAKI

8 PEZZI – 8 PIECES

## 30) SALMONE AVOCADO<sup>4,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone crudo, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, filled with raw salmon, avocado and sesame seeds  
€ 7,00

## 31) TONNO AVOCADO<sup>4,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tonno crudo, avocado e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, filled with raw tuna, avocado and sesame seeds  
€ 7,50

## 32) CALIFORNIA<sup>\*,1,2,3,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di surimi di granchio, avocado, maionese e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, filled with crab surimi, avocado, mayonnaise and sesame seeds  
€ 6,50

## 33) PHILADELPHIA SALMON<sup>4,7,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone crudo, avocado, Philadelphia e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, filling of raw salmon, avocado, Philadelphia and sesame seeds  
€ 7,50

## 34) SPICY SALMON<sup>3,4,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di salmone crudo, salsa piccante e semi di sesamo  
Rice roll with nori seaweed, filled of raw salmon tartare, spicy sauce and sesame seeds  
€ 7,00



# URAMAKI

8 PEZZI – 8 PIECES

## 35) SPICY TUNA <sup>3,4,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di tonno crudo, salsa piccante e semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, filled with raw tuna tartare, spicy sauce and sesame seeds

€ 7,50

## 36) TARTARE ROLL <sup>4,7,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di tartare di salmone crudo e semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, filled with raw salmon tartare and sesame seeds

€ 7,00

## 37) MIURA MAKI <sup>\*1,4,6,7,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di salmone cotto, Philadelphia, insalata, pasta kataifi, salsa teriyaki e semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, filling of cooked salmon, Philadelphia, salad, kataifi pasta, teriyaki sauce and sesame seeds

€ 7,00

## 38) EBITEN <sup>\*1,2,3,6,11</sup>

Rotolo di riso con alghe nori, ripieno di gambero fritto, maionese, pasta kataifi, salsa teriyaki e semi di sesamo

Rice roll with nori seaweed, stuffed with fried prawn, mayo, kataifi paste, teriyaki sauce and sesame seeds

€ 7,00



# HOSSOMAKI

6 PEZZI – 6 PIECES

## 39) SAKE<sup>4</sup>

Rotolino di riso avvolto da alga nori, ripieno di salmone crudo  
Rice roll wrapped in nori seaweed, filled with raw salmon

€ 4,00

## 40) TEKKA<sup>4</sup>

Rotolino di riso avvolto da alga nori, ripieno di tonno crudo  
Rice roll wrapped in nori seaweed, filled with raw tuna

€ 4,50

## 41) AVOCADO

Rotolino di riso avvolto da alga nori, ripieno di avocado  
Rice roll wrapped in nori seaweed, filled with avocado

€ 4,00

## 42) HOSSO FRITTO<sup>\*,1,4,6,7</sup>

Rotolino di riso avvolto da alga nori, ripieno di salmone,  
philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki

Rice roll wrapped in nori seaweed, stuffed with salmon,  
philadelphia, kataifi pasta and teriyaki sauce

€ 5,00

## 43) PHILADELPHIA<sup>7</sup>

Rotolino di riso avvolto da alga nori,  
ripieno di Philadelphia

Rice roll wrapped by nori seaweed,  
filled with Philadelphia

€ 4,00



# NIPPON STREET

JAPANESE STREET FOOD

