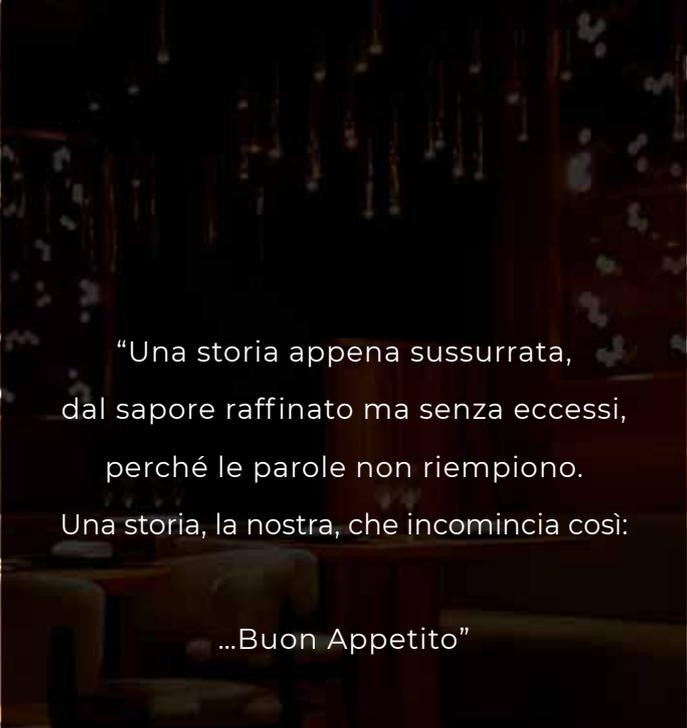




MANGA  
japanese robata & sushi

MENÙ



“Una storia appena sussurrata,  
dal sapore raffinato ma senza eccessi,  
perché le parole non riempiono.  
Una storia, la nostra, che incomincia così:

...Buon Appetito”



Ricetta Vegetariana



Senza Glutine



Allo scopo di garantire la massima  
qualità delle migliori materie prime,  
alcuni prodotti vengono abbattuti  
o conservati a -18° dall'origine.

Invitiamo tutti i clienti che sono soggetti ad allergie  
e/o intolleranze a segnalarle al personale.

Prima di ordinare informiamo la gentile clientela  
che tutti i piatti ove non sia segnalata la presenza di  
glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma  
non possiamo garantirne la completa assenza.

In cassa sono consultabili le tabelle informative  
sulla presenza di allergeni all'interno dei nostri piatti.

Coperto 3 €

MANGA

*Menu degustazione composto da selezione  
delle nostre preparazioni contemporanee di sushi.*

## KAIGI

Edamame al vapore con sale alle erbe  
e chips croccanti

Tartare di Hamaki maionese d'agrumi jalapenos

Nigiri Ama Ebi

Nigiri Mediterraneo

Gunkan Tonno gambero rosso  
pasta kataifi salsa ponzu

Brodo di crostacei con bocconcini  
di maiale alla menta

Uramaki Yakibuta

Uramaki Manga Home

Uramaki Manga Chef

Gelato mantecato alla vaniglia servito  
con trito di noci pecan

55,00 €

## TANOSHIMA

Edamame al vapore con sale alle erbe  
e chips croccanti

Zuppa di miso con alghe wakame e tofu

Nigiri Aburi Hotate

Gunkan Ricciola, scampo avocado  
maionese piccante tobiko

Uramaki Aka Ebi

Uramaki Sake ChOri \*\*\*

Noodles serviti freddi in zuppetta di molluschi

Tempura gamberi e verdure

Polpo in ceviche

Cheese cake allo yuzu

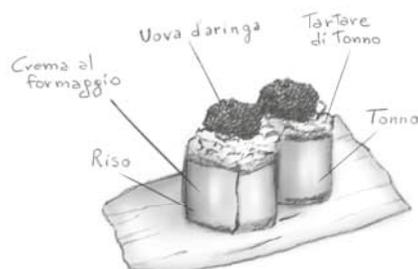
60,00 €



## NIGIRI

Polpettine di riso servite con pesce o crostacei e alghe 3 pz

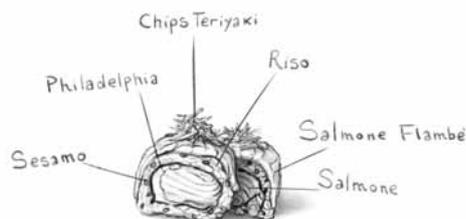
- ⊗ **Maguro** Tonno, riso \*\*\* 12 €
- ⊗ **Sake** Salmone, riso \*\*\* 12 €
- Sake Flambe** Salmone, riso, ponzu \*\*\* 12 €
- ⊗ **Suzuki** Branzino, riso \*\*\* 12 €
- ⊗ **Amaebi** Gambero rosso, riso \*\*\* 15 €
- ⊗ **Hotate** Capasanta, riso \*\*\* 15 €
- ⊗ **Mediterraneo** \*\*\* 9 €  
Alici, basilico, pomodoro, riso
- ⊗ **Toro** \*\*\* 15 €  
Tonno e alga, tobiko, riso
- ⊗ **Aburi Hotate** \*\*\* 10 €  
Capasanta arrosto, maionese piccante, riso, scorza limone
- ⊗ **Sake Chef** \*\*\* 10 €  
Salmone marinato e le sue uova, riso
- Wagyu** \*\*\* 20 €  
Wagyu, cipollotto, teriyaki, riso
- Unagi** \*\*\* 9 €  
Anguilla, alloro, cipolle caramellate, riso
- ⊗ **Aburi Tako** \*\*\* 10 €  
Polpo, riso, tamari, cipollotto
- Ebi Chori** \*\*\* 15 €  
Gambero rosso, riso, ponzu, kataifi



## GUNKAN

Pesce e crostacei sfilettati avvolti e farciti di polpettina di riso 2 Pz

- ⊗ **Salmone, formaggio, scampi** \*\*\* 13 €  
Salmone, tartare scampo, crema formaggio, riso
- ⊗ **Tonno, Philadelphia, tartare tonno e uova di aringa** \*\*\* 12 €  
Tonno, tartare tonno, crema al formaggio, uova di aringa, riso
- ⊗ **Ventresca di tonno Flambè e Caviale** \*\*\* 20 €  
Ventresca di tonno flambata, tartare tonno, caviale, riso
- ⊗ **Zucchini, salmone, tartare salmone, uova di salmone** \*\*\* 8 €  
Zucchini, tartare di salmone, uova di salmone, riso
- Zucchini, riso, melanzane, asparagi tempura** ✓ 8 €  
Zucchini, melanzane e asparagi in tempura, riso
- ⊗ **Ricciola, scampo avocado maionese piccante tobiko** \*\*\* 12 €  
Ricciola, tartare di scampo, avocado, salsa spicy, uova, tobiko, wasabi, riso
- Tonno gambero rosso pasta Katifi salsa ponzu** \*\*\* 14 €  
Tonno, tartare gambero rosso, salsa ponzu, pasta kataifi frita, riso



## URAMAKI

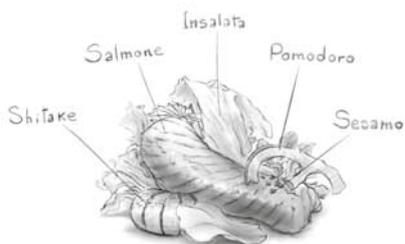
⊗ California ***	14 €	Made in Italy 	14 €
Crema di tonno, avocado, gambero cotto		Melanzana frita, pomodoro confit, mozzarella, pesto	
California Veg. *** 	14 €	Pinku	20 €
Avocado, crema di zucchine, maionese, saké, teriyaki, sesamo		Gambero rosa, crema salmone, gambero gobbetti, arance	
Manga Chef	15 €	Lobster	28 €
Gambero in tempura, maionese con sopra fette di avocado, chips, teriyaki		Astice, oliva, maionese e tartare astice, uova d'aringa, cipolla croccante	
Manga Home	14 €	Special Sake	15 €
Pollo marinato, salsa yuzu, teriyaki e cavolo viola		Salmone, avocado, maionese, limone, chips	
Manga Ale	15 €	⊗ Kyabia ***	40 €
Gambero alle mandorle, cipolla croccante e salsa Manga		Crema di formaggio, tonno e caviale aquavirgus	
⊗ Doppio Salmone ***	15 €	Special Yasai	15 €
Tartare salmone spicy con sopra tartare salmone spicy		Carote in tempura, cavolo viola, crema di formaggio, mandorle tostate, salsa lemon	
⊗ Doppio Tonno ***	18 €	Yakibuta	15 €
Tartare tonno spicy con sopra tartare tonno spicy		Pancia di suino, cipolla caramellata, arance, noci, chips di patate, ponzu	
⊗ Spicy Tonno ***	18 €	Ikafurai	15 €
Tonno, tobiko, wasabi, sriracha		Calamaro, crema al formaggio, pomodori confit, cucunci, peperoncino	
Flambè Sake	15 €		
Salmone, crema al formaggio, salmone flambè e chips teriyaki			
Flambè Maguro	18 €		
Tonno, crema al formaggio, tonno flambè e chips teriyaki			
Sake ChOri ***	15 €		
Salmone cotto, crema al formaggio, avocado e teriyaki			
Aka Ebi	18 €		
Gambero rosso, avocado, gambero spicy e maionese piccante			



## SUSHI CREATIVE MIX

*I nostri sushi saranno accompagnati da salsa di soia, salsa ponzu, zenzero e wasabi. Sugeriamo la versione Manga Chef per poter conoscere la nostra cucina. Secondo il mercato del giorno e la creatività dello Chef.*

<b>Sushi Manga Chef</b>	18 pz	40 €
8 Uramaki 4 Sashimi 4 Nigiri 2 Gunkan (crostacei, pesci, vegetali, solo crudi)		
<b>Sushi Manga Classic</b>	9 pz	20 €
2 Nigiri 4 Uramaki 3 Sashimi (tonno, salmone, ricciola)		
<b>Manga LoRo style</b>	18 pz	55 €
2 Nigiri Toro 2 Nigiri Mediterraneo 4 Basashi Wagyu 4 Uramaki Pinku 4 Uramaki Made in Italy 2 Gunkan Caviale		
<b>Manga Creative</b>	9 pz	20 €
3 Gunkan 2 Nigiri 4 Uramaki (crostacei, pesci, vegetali, crudi e cotti)		
<b>Sashimi Maguro Tonno ***</b>	4 pz	15 €
<b>Sashimi Sake Salmone ***</b>	4 pz	15 €
<b>Sashimi Hamachi ricciola Ricciola ***</b>	4 pz	15 €
<b>Sashimi Hotate Capasanta ***</b>	4 pz	15 €
<b>Sashimi Ama Ebi Gambero rosso ***</b>	4 pz	20 €
<b>Nigiri Nachutaru</b>	12 pz	25 €
6 esecuzioni di purezza (tonno, salmone, branzino, capasanta, gambero rosso, anguilla) 2 pz Nigiri Tonno, 2 pz Nigiri Salmone, 2 pz Nigiri Suzuki, 2 pz Nigiri Hotate, 2 pz Nigiri Amaebi, 2 pz Nigiri Unagi		
<b>Nigiri Yasai </b>	8 pz	20 €
8 esecuzioni vegetali (Taccole con salsa piccante, carota alla menta, pannocchia al rosmarino, cipolla caramellata con crema di formaggio, indivia al miele e mandorle tostate, porro brasato, peperone pequillo, zucchina marinata)		



## DALLA NOSTRA CUCINA

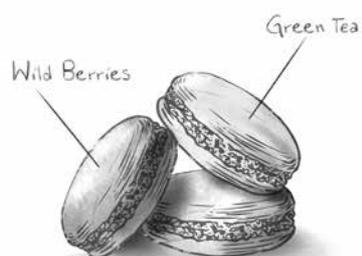
- ⊗ Edamame al vapore con sale alle erbe 4 €
- Zuppa di miso con alghe wakame e tofu 5 €  
Brodo dashi, alga wakame, vegetali, cipollotto, tofu
- Tartare
  - Tartare di tonno, uova d'aringa, salsa ponzu 18 €
  - Tartare di salmone, uova di balik e crema di sesamo 15 €
  - ⊗ · Tartare di ricciola, maionese d'agrumi, jalapenos \*\*\* 15 €
  - ⊗ · Carpaccio di Wagyu aromatizzato alla menta e cipollotto \*\*\* 40 €
  - ⊗ Polpo in Ceviche \*\*\* 14 €  
Polpo marinato, insalata e vegetali crudi
- Noodles serviti freddi in zuppeta di molluschi 12 €  
Noodles, molluschi, brodo di molluschi, cipollotto
- Noddles in brodo vegetale e uovo crudo ✓ 10 €  
Noodles, vegetali, tofu, alga wakame, brodo vegetale, uovo crudo
- Ravioli ai crostacei, con infuso allo zenzero 11 €  
6 pz ravioli crostacei, cipollotto, brodo di crostacei e zenzero
- Ravioli al vapore con carne e cipollotto 11 €  
6 pz ravioli di carne, salsa ponzu, cipollotto
- Tempura di code di gamberi 20 €
- Tempura di verdure ✓ 12 €
- Gamberoni avvolti in kataifi 3 pz 15 €  
*Verranno serviti in pastella e fritti*



## ROBATA ⊗

*La parola "Robata" si traduce come cottura al fuoco vivo. Uno stile giapponese di grigliatura delle pietanze. Perfetto connubio tra cibi cotti e crudi. Accompagnati da salsa teriyaki (contiene glutine)*

- Pollo e peperone 15 €  
Pollo, peperone, salsa teriyaki e sale, pomodoro ramato, zucchine
- Salmone, scaglie di sale e cipollotto 15 €  
Salmone, cipollotto, salsa teriyaki e fiocchi di sale, indivia, pomodoro ramato
- Gambero mazzancolle e cipollotto 25 €  
Gambero, cipollotto e salsa teriyaki, indivia, pomodoro ramato
- Calamari alle erbe 15 €  
Calamaro, erbe e salsa teriyaki, indivia, pomodoro ramato
- Capasanta e indivia 15 €  
Capasanta, indivia e salsa teriyaki, pomodoro ramato
- Pancetta e porro 15 €  
Pancia di maiale, porro e semi di sesamo
- I pesci in purezza Grigliati
  - Mazzancolle del Mediterraneo 20 €
  - Scampi 25 €
  - Aragostella in salsa al peperoncino 35 €
  - Polpo 18 €
- Le Carni in Plancia
  - Controfiletto Wagyu grado 5\*\*\* 60 €  
peso indicativo 150 g
  - Filetto di Fassona 22 €  
peso indicativo 180 g
  - Filetto di Black Angus 25 €  
peso indicativo 180 g
  - I Vegetali 4 €  
Patate, pomodori, peperoni, mix vegetale e zuccina



## DESSERT

---

Tiramisù al tè verde	7 €
Millefoglie ai Lamponi e vaniglia	7 €
Cheese cake allo yuzu	7 €
Macaron 3 pezzi	7 €
Il nostro Sorbetto	5 €
Il Gelato...	6 €
Zuppetta di fragole e gelato vaniglia	7 €

MANGA  
japanese robata & sushi