

*Menu degustazione minimo 2 persone, include acqua e caffè
Solo a tavolo completo*

KAIGI

Edamame al vapore con sale alle erbe
e Chips Croccanti

Nigiri Sake

Uramaki Manga Home

Uramaki Manga Chef

Tempura di verdure

Ravioli ai crostacei, con infuso allo zenzero

Yakitori Salmone e scaglie di sale

Tiramisù al te verde

40,00 €

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

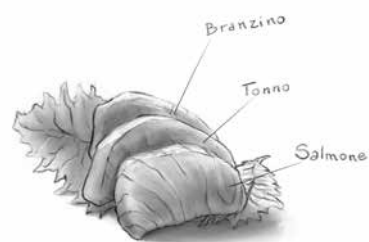
50,00 €



SUSHI E SASHIMI

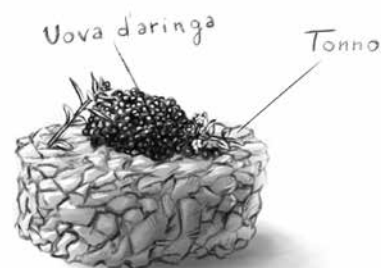
I nostri sushi saranno accompagnati da salsa di Soia, Salsa Ponzu, Zenzero e Wasabi. Sugeriamo la versione Manga Chef per poter conoscere la nostra cucina. Secondo il mercato del giorno e la creatività dello Chef.

Sushi Manga Chef	18 pz	36 €
8 uramaki 4 sashimi 4 Nigiri 2 Gunkan (crostacei, pesci, vegetali, solo crudi)		
Sushi Manga Classic	9 pz	22 €
2 Nigiri 4 Uramaki 3 sashimi (tonno, salmone, ricciola)		
Manga LoRo style	18 pz	50 €
2 Nigiri Toro 2 Nigiri Mediterraneo 4 Basashi Wagyu 4 uramaki Pinku 4 Uramaki Made in Italy 2 Gunkan Caviale		
Manga Creative	9 pz	18 €
3 Gunkan 2 Nigiri 4 Uramaki (crostacei, pesci, vegetali, crudi e cotti)		





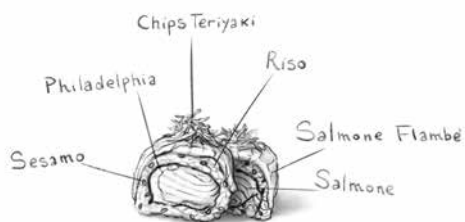
SASHIMI

Sashimi Chef	4 pz	28 €
Selezione di pesce crudo in purezza (tonno, salmone, branzino, capasanta, gambero rosso, scampo)		
<i>3 pz Sashimi Maguro, 4 pz Sashimi Sake, 3 pz Sashimi Suzuki, 3 pz Sashimi Hotate, 1 pz Sashimi Amaebi, 1 pz Sashimi Scampo</i>		
Maguro Tonno ***	4 pz	14 €
Sake Salmone ***	4 pz	11 €
Hamachi ricciola Ricciola ***	4 pz	12 €
Hotate Capassanta ***	4 pz	14 €
Ama Ebi Gambero rosso ***	4 pz	18 €



TARTARE E CARPACCI

• 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 €
 • Basashi di Wagyu aromatizzato alla menta e cipollotto ***	40 €



URAMAKI

Arrotolato con alga all'interno e riso all'esterno.
Solitamente serviti con semi di sesamo o tobiko. 8 pz.

- ⊗ **California ****** 13 €
Crema di tonno, avocado, gambero cotto
- ⊗ **California 2.0 ****** 12 €
Crema di tonno, gambero crudo, avocado, olio peperoncino
- California Veg. **** V** 11 €
Avocado, crema di zucchine, maionese, saké, teriyaki, sesamo
- Manga Chef** 14 €
Gambero in tempura, maionese con sopra fette di avocado, chips, teriyaki
- Manga Home** 11 €
Pollo marinato, salsa yuzu, teriyaki e cavolo viola
- Manga Ale** 14 €
Gambero alle mandorle, cipolla croccante e salsa Manga
- ⊗ **Doppio Salmone ****** 15 €
Tartare salmone spicy, con sopra tartare salmone spicy
- ⊗ **Doppio Tonno ****** 18 €
Tartare tonno spicy, con sopra tartare tonno spicy
- ⊗ **Spyce Tonno ****** 20 €
Tonno, tobiko, wasabi, sriracha
- Flambè Sake** 14 €
Salmone, crema al formaggio, salmone flambè e chips teriyaki
- Flambè Maguro** 16 €
Tonno, crema al formaggio, tonno flambè e chips teriyaki
- Sake ChOri ***** 12 €
Salmone cotto, crema al formaggio, avocado e teriyaki
- Aka Ebi** 16 €
Gambero rosso, avocado, gambero spicy e maionese piccante

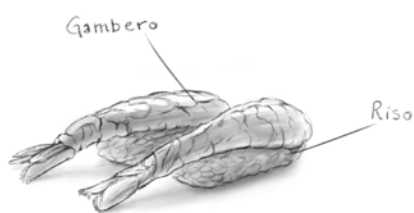
SPECIAL URAMAKI

- Made in Italy V** 12 €
Melanzana frita pomodoro confit mozzarella pesto
- Pinku** 8 pz 20 €
Gambero rosa, crema salmone, gambero gobbetti, arance
- Lobster** 28 €
Astice, oliva, maionese e tartare astice, uova d'aringa, cipolla croccante
- Special Sake** 12 €
Salmone, avocado, maionese, limone, chips
- ⊗ **Kyabia ****** 40 €
Crema di formaggio tonno e caviale aquavirgus
- Special Yasai** 15 €
Carote in tempura, cavolo viola, crema di formaggio, mandorle tostate, salsa lemon
- Yakibuta** 18 €
Pancia di suino, cipolla caramellata, arance, noci, chips di patate, ponzu
- Ikafurai** 13 €
Calamaro, crema al formaggio, pomodori confit, cucunci, peperoncino

GUNKAN

Pesce e crostacei sfilettati avvolti e farciti di polpettina di riso 4 Pz

- ⊗ **Salmone, formaggio, scampi ****** 24 €
4 pz Salmone, tartare scampo, crema formaggio, riso
- ⊗ **Tonno, Philadelphia, tartare tonno e uova di aringa ****** 20 €
4 pz Tonno, tartare tonno, crema al formaggio, uova di aringa, riso
- ⊗ **Ventresca di tonno Flambè e Caviale ****** 36 €
4 pz Ventresca di tonno flambata, tartare tonno, caviale, riso
- ⊗ **Zucchina, salmone, tartare salmone, uova di salmone ****** 12 €
4 pz Zucchina, tartare di salmone, uova di salmone, riso
- Zucchina, riso, melanzane, asparagi tempura V** 10 €
4 pz Zucchina, melanzane e asparagi in tempura, riso
- ⊗ **Ricciola, scampo avocado maionese piccante tobiko ****** 18 €
4 pz Ricciola, tartare di scampo, avocado, dsaldsa spicy, uova tobiko wasabi, riso
- Tonno gambero rosso pasta Katifi salsa ponzu ****** 22 €
4 pz Tonno, tartare gambero rosso, salsa ponzu, pasta kataifi frita, riso



NIGIRI CLASSICI

Polpettine di riso servite con pesce o crostacei e alghe 4 pz





Nigiri Nachutaru 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

Nigiri Yasai  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)

-  **Maguro** Tonno, riso **** 12 €
-  **Sake** Salmone, riso **** 12 €
- Sake Flambe** Salmone, riso, ponzu **** 12 €
-  **Suzuki** Branzino, riso **** 12 €
-  **Amaebi** Gambero Rosso, riso **** 16 €
-  **Hotate** Capasanta, riso **** 12 €

NIGIRI CHEF

-  **Mediterraneo** **** 10 €
4 pz Alici, basilico, pomodoro, riso
-  **Toro** **** 18 €
4 pz Tonno e alga, tobiko, riso
-  **Aburi Hotate** **** 12 €
4 pz Capasanta arrosto, maionese piccante, riso, scorza limone
-  **Sake Chef** **** 12 €
4 pz Salmone marinato e le sue uova, riso
- Wagyu** **** 30 €
4 pz Wagyu, cipollotto, teriyaki, riso
- Unagi** **** 11 €
4 pz Anguilla, alloro, cipolle caramellate, riso
-  **Aburi Tako** **** 12 €
Polpo, riso, tamari, cipollotto
- Ebi Chori** **** 18 €
Gambero Rosso, riso, ponzu, kataifi



YAKITORI

Yakitori pollo e peperone 12 €

spiedino di pollo, peperone, salsa teriyaki e sale, pomodoro ramato, zucchine

Yakitori Salmone, scaglie di sale e cipollotto 12 €

spiedino di Salmone, cipollotto, salsa teriyaki e fiocchi di sale, indivia, pomodoro ramato

Yakitori Gambero Mazzancolle e cipollotto 25 €

spiedino di Gambero, cipollotto e salsa teriyaki, indivia, pomodoro ramato

Yakitori di calamari alle erbe 12 €

spiedino di calamaro, erbe e salsa teriyaki, indivia, pomodoro ramato

Yakitori capasanta e indivia 15 €

spiedino di capasanta, indivia e salsa teriyaki, indivia, pomodoro ramato

Yakitori anguilla, alloro e scalogno 15 €

spiedino di anguilla, alloro, scalogno, indivia, pomodoro ramato

Yakitori di pancetta e porro 12 €

spiedino di pancia di mailae, porro e semi di sesamo

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)

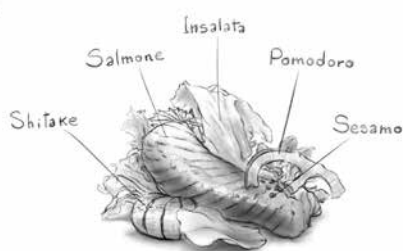
I Pesci

- Mazzancolle del Mediterraneo 20 €
- Scampi 25 €
- Aragostella in salsa al peperoncino 35 €
- Polpo 14 €
- Le Carni** 60 €

Controfiletto Wagyu Grado 5*** peso indicativo 150 g

I Vegetali 4 €

Patate, pomodori, peperoni, mix vegetale e zucchina



SPECIALITÀ MANGA

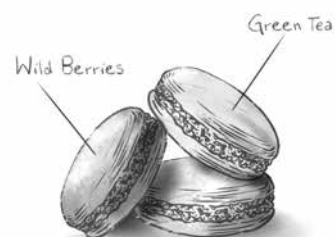
- ⊗ Polpo in Ceviche *** 14 €
polpo marinato, insalata e vegetali crudi
- Kaisen insalata, pesce misto, crema sesamo 14 €
2 pz salmone, 2 pz tonno, 2 pz branzino, insalata, vegetali crudi
- Kai Sarada 18 €
Insalata di crostacei marinati e carapace croccante
2 pz gambero rosso, 2 pz scampi, 6 pz gambero gobbetti, carapace fritto, insalate, vegetali crudi
- Noodles serviti freddi in zuppetta di molluschi 12 €
Noodles, molluschi, brodo di molluschi, cipollotto
- Noodles 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
- Zuppa di miso con alghe wakame e tofu 5 €
Brodo dashi, alga wakame, vegetali, cipollotto, tofu
- ⊗ Chirashi di pesce e crostacei cotti a vapore *** 12 €
2 pz salmone, 2 pz tonno, 2 pz branzino, 2 gamberi grigi, vegetali, insalata, riso, semi di sesamo
- Chirashi di pollo con verdure di stagione e salsa teriyaki 10 €
100 gr bocconcini pollo, vegetali, insalata, riso, teriyaki, semi di sesamo
- Chirashi di verdure con tofu croccante ✓ 8 €
100 gr tofu, vegetali, insalata, riso, teriyaki, semi di sesamo
- ⊗ Edamame al vapore con sale alle erbe ✓ 4 €



TEMPURA

Verranno serviti in pastella e fritti

- Tempura di Code di Gamberi 20 €
- Tempura di Verdure ✓ 12 €
- Gamberoni avvolti in kataifi 15 €



DESSERT

- Tiramisù al tè verde 6 €
- Millefoglie ai Lamponi e vaniglia 7 €
- Cheese cake allo yozu 6 €
- Composta Frutta Fresca *** 15 €
- Macaron ai frutti rossi 3 pezzi 6 €
- Macaron al tè verde 3 pezzi 6 €
- Sorbetto al limone 5 €
- Zuppetta di fragole e gelato vaniglia 6 €