

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

Manga Chef 8 Uramaki 4 Sashimi 4 Nigiri 2 Gunkan (crostacei, pesci, vegetale, solo crudi)	18 pz	30 €
Manga Classic 2 Nigiri 4 Uramaki 3 Sashimi (tonno, salmone, ricciola)	9 pz	16 €
Manga LoRo Style 2 Nigiri Toro 2 Nigiri Mediterraneo 4 Basashi Waygun 4 Uramaki Pinku 4 Uramaki Made in Italy 2 Gunkan Caviale	18 pz	50 €
Manga Creative 3 Gunkan 2 Nigiri 4 Uramaki (crostacei, pesci, vegetale, crudi e cotti)	9 pz	18 €
Nigiri Nachutaru 6 esecuzioni di purezza (salmone, tonno, branzino, capasanta, gambero rosso, anguilla)	12 pz	25 €





Sashimi

Pesce al naturale	4 pz	
Maguro Tonno		12 €
Sake Salmone		11 €
Suzuki Branzino		11 €
Hamachi Ricciola		12 €
Hotate Capasanta		14 €
Amaebi Gambero Rosso		16 €

Nigiri

Polpettine di riso servite con pesce o crostacei, alghe e wasabi

NIGIRI CLASSICI		
Maguro Tonno		12 €
Sake Salmone		11 €
Suzuki Branzino		11 €
Hamachi Ricciola		12 €
Hotate Capasanta		14 €
Amaebi Gambero Rosso		16 €






NIGIRI CHEF		
 Aburi hotate Capasanta arrosto, maionese piccante e limone		14 €
 Mediterraneo Alici, basilico, pomodoro		8 €
Unagi Anguilla, alloro, cipolle		8 €
Wagyu Wagyu cipollotto, teriyaki		28 €
 Toro Tonno e alga, tobiko		8 €
 Sake Chef Salmone marinato e le sue uova		12 €

Uramaki

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

 California Crema di tonno, avocado, gambero cotto		13 €
 California 2.0 Crema di tonno, gambero crudo, avocado, olio peperoncino		12 €
 California Veg. Avocado, crema di zucchine, maionese, saké, teriyaki, sesamo		8 €
Manga Chef Gambero croccante, maionese con sopra fette di avocado, chips, teriyaki		12 €
Manga Home Pollo marinato, salsa yuzu, teriyaki e cavolo viola		11 €
Manga Ale Gambero alle mandorle, cipolla croccante e salsa Manga		14 €
 Doppio Salmone Salmone spicy, con sopra tartare salmone spicy		17 €
 Doppio Tonno Tonno spicy, con sopra tartare tonno spicy		18 €
Flambè Sake Salmone, Philadelphia, salmone flambè e chips, teriyaki		14 €
Flambè Maguro Tonno scottato, Philadelphia, chips teriyaki		16 €
Sake ChOri Salmone cotto, Philadelphia, avocado e teriyaki		12 €
Aka Ebi Gambero rosso, avocado, gambero spicy e maionese piccante		16 €
URAMAKI MANGA		
 Pinku Gambero rosa, crema salmone, gambero gobbetti, arance		20 €
Lobster Astice, oliva, maionese e tartare astice		28 €
Made in Italy Melanzane fritte, pomodoro confit, mozzarella, pesto		12 €
Special Sake Salmone, avocado, maionese, limone, chips		12 €
 Kyabia Crema di formaggio, avocado, tonno, caviale		38 €

Gunkan


Pesce e crostacei sfilettati avvolti e farciti di polpettina di riso	4 pz	
 Salmone, formaggio, scampi		12 €
 Tonno, Philadelphia, tartare tonno e uova di aringa		12 €
 Zucchina, salmone, tartare salmone, uova		12 €
Zucchina, riso, melanzane, asparagi tempura		9 €
 Ricciola, scampo, avocado, tobiko, maionese piccante		12 €
 Ventresca di tonno, caviale Prunier		40 €
Tonno, gambero rosso, pasta kataifi, salsa ponzu		18 €

Robata/Yakitori

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
Controfiletto Wagyu Grado 5*** peso indicativo 150 g

 **I Vegetali**
Patate, pomodori, peperoni, mix vegetale e zucchina

YAKITORI		
Spiedini cotti alla robata Accompagnati da salsa teriyaki (contiene glutine)	2 pz	
Pollo e peperone		10 €
Salmone e scaglie di sale		12 €
Gambero Mazzancolla		12 €
Calamaro alle erbe		14 €
Capasanta e indivia		20 €
Anguilla all'alloro e scalogno		14 €


Tartare e Carpacci

Tartare di Tonno uova d'aringa salsa ponzu		18 €
Tartare di Salmone e uova di Balik e crema di sesamo		15 €
 Tartare di ricciola maionese d'agrumi Jalapeño		15 €
 Basashi di wagyu aromatizzato alla menta e cipollotto	100 g	40 €




Tempura

Verranno serviti in pastella e fritti		
Tempura Code di Gamberi		16 €
Tempura di Verdure miste		11 €
Gamberoni avvolti in Kataifi		12 €
Coperto		2 €

Specialità Manga

 Polpo in Ceviche		12 €
Kaisen insalata, pesce misto, crema sesamo		10 €
Noodles serviti freddi in zuppeta di molluschi		14 €
Noodles in brodo vegetale e uovo crudo		10 €




RAVIOLI
Ravioli al vapore ripieni di crostacei infuso di zenzero

Ravioli al vapore, con carne e cipollotto		10 €
Zuppa di miso con alghe wakame e tofu		6 €
 Chirashi di pesce e crostacei cotti a vapore		10 €
 Edamame al vapore con sale alle erbe		4 €
 Gohan riso al vapore e sesamo		3 €

Salse

Salse (contengono glutine)		
Ponzu		2 €
Teriyaki		2 €
Salse alla soia (senza glutine)		
Yuzu		2 €
Tamari		2 €
Maionese al sesamo / al peperoncino e zenzero / wasabi		2 €

Dessert

Dessert *		
Tiramisù tè verde (bavarese al tè matcha e biscotto croccante)		7 €
Bavarese al mango con gelee al passion fruit		7 €
Cheesecake moderna (al formaggio fresco e gelatina allo yuzu)		7 €
 Macarons tè verde	3 pz	6 €
 Macarons Frutti rossi	3 pz	6 €
 Composta di Frutta Fresca di Stagione		12 €
Sorbetti: Limone, Frutto della passione		6 €
Gelati: Fior di latte, Vaniglia, Cioccolato		6 €

* I nostri dessert potrebbero contenere glutine, latticini e frutta secca

INFORMAZIONI SUI PRODOTTI

 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.

Iniziamo 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.