WU ristorante giapponese carlo dolce

ALL YOU CAN EAT

giorni feriali € 15,00

sabato e giorni festivi MENU SERALE € 25,00

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori, e le richieste fuori lista

Bambini altezza di inferiore
ai 120 cm. metà prezzo

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO

NON SPRECARE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino

e non potrà essere asportato

antipasti

Edamame **fagioli di soia lessati*

Harumaki *involtino fritto con carne e verdure*

Gyoza *ravioli con ripieno di carne cotti al vapore*

Ebi shumai *ravioli con ripieno di *gamberi*

Nuvolette di gamberi *leggere e croccanti cips di farina gamberi*

Bao *pane cinese cotto al vapore*

antipasti e insalate

WU ristorante giapponese carlo dolce

***Patatine fritte** *croccanti patatine fritte*

BAO ZI **Pane con ripieno di carne, cotto al vapore*

Crocchette di patate
dorate e croccanti polpettine di patate

Wakame *alghe condite con salsa di sesamo*

Goma wakame *insalata di alghe piccanti*

Yasai salad *insalata mista*

zuppe

13 € 2,50

Miso shiru *zuppa di miso*

14 € 4,00

Zuppa mais *zuppa di pollo con mais e uova*

15 € 4,00

Zuppa pechinese *zuppa di verdure con tofu e uova, in salsa agropiccante*

16 € 5,00

Wanton soup *zuppa di verdure con pasta ripiena di *gamberi e carne*

n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra le 2 proposte elencate

17 € 13,00

Sake tataki *°salmone scottato, con semi di sesamo*

18 € 12,00

Shime saba *°sgombro marinato, con semi di sesamo*

chirashi

Chirashi sake *riso bianco con fettine di °salmone crudo*

Chirashi misto *riso bianco con fettine di °pesce crudo misto*

sushi e sahimi

n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra le 3 proposte elencate

Sushi e sashimi *fettine di °pesce misto crudo, nigiri misti e hosomaki*

Sashimi sake *fettine di °salmone crudo*

Sashimi misto *fettine di °pesce misto crudo*

24 € 12,00

Sushi misto *nigiri misti e hosomaki*

25 € 5,00

Suzuki *bocconcini di riso guarniti con °branzino*

26 € 5,00

Ebi *bocconcini di riso guarniti con *gambero cotto*

27 € 4,00

Sake *bocconcini di riso guarniti con °salmone*

28 € 5,00

Maguro *bocconcini di riso guarniti con °tonno*

29 € 4,00

Tako *bocconcini di riso guarniti con *polpo*

gunkan 2pz.

n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra le 2 proposte elencate

30 € 6,00

Spicy sake *bocconcini di riso avvolti con °salmone guarniti con °salmone piccante e pasta kataifi, conditi con salsa teriyaki*

31 € 6,00

Salmone flambè *bocconcini di riso avvolti con °salmone scottato, guarniti con philadelphia e granelle di pistacchio*

gunkan nori 2pz.

WU ristorante giapponese carlo dolce

32 € 5,00

Spicy sake *bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmone piccante*

33 € 5,00

Spicy maguro *bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno piccante*

34 € 5,00

Sake *bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmone*

35 € 5,00

Maguro *bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno*

temaki alga nori 1pz.

Sake avocado *cono di alga nori farcito con °salmone e avocado*

Tonno avocado *cono di alga nori farcito con °tonno e avocado*

Spicy sake *cono di alga nori farcito con °salmone piccante e erba cipollina*

Spicy maguro *cono di alga nori farcito con ° tonno piccante e erba cipollina*

Wakame california *cono di alga nori farcito con *surimi e avocado*

Sake *piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga nori*

Maguro *piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga nori*

Avocado *piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga nori*

Cetrioli *piccoli roll di riso farciti con cetrioli, avvolti con alga nori*

Strawberry *piccoli roll di riso avvolti con alga nori, fritti e guarniti con philadelphia e fragole fresche*

uramaki

46 € 6,00

Sake avocado *roll di riso farciti con °salmone e avocado, guarniti con semi di soia*

47 € 7,00

Maguro avocado *roll di riso farciti con °tonno e avocado, guarniti con semi di sesamo*

48 € 7,00

Spicy sake *roll di riso farciti con °salmone piccante, guarniti con semi di sesamo*

49 € 8,00

Spicy maguro *roll di riso farciti con °tonno piccante, guarniti con semi di sesamo*

50 € 7,00

Sake *roll di riso farciti con °salmone, philadelphia e lattuga guarniti con semi di sesamo*

51 € 6,00

California *roll di riso farciti con *surimi e avocado, guarniti con semi di sasamo*

52 € 7,00

Miura maki *roll di riso farciti con °salmone cotto, guarniti con semi di sesamo*

53 € 14,00

Ebiten special *roll di riso farciti con *gamberoni in tempura, philadelphia e lattuga,guarniti con pasta kataifi, scaglie di mandorle e conditi con salsa teriyaki*

54 € 14,00

Jenji *roll di riso farciti con °tonno piccante, guarniti con °salmone*

55 € 15,00

Ebi arcobaleno *roll di riso farciti con *gamberi in tempura e avocado, guarniti con °salmone*

56 € 12,00

Spring *roll di riso farciti con *gamberi cotti, conditi salsa dolce e piccante*

57 € 13,00

Sake *roll di riso, farciti con °salmone cotto, guarniti con goma wakame e granelle di mandorle, conditi con salsa agrodolce e piccante*

n.b. il pallino rosso in corrispondenza del numero, indica che il piatto può essere ordinato una sola volta

maki

Arcobaleno *roll di riso farciti con avocado e uova di lompo, guarniti con sottili fettine di °pesce misto*

New california roll *roll di riso farciti con°salmone, philadelphia,croccante di tempura, guarniti con fettine di avocado e salsa teriyaki*

Yellow *riso allo zafferano farciti con fiori di zucca,*surimi e philadelphia, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki*

Sparrow grass *roll di riso venere farciti con asparagi, °salmone piccante, condito con salsa allo zafferano*

Tasty roll *roll di riso venere farciti con *gamberone fritto e avocado, guarniti con philadelphia, granelle di pistacchio e salsa allo zafferano*

Gohan *riso bianco cotto al vapore*

Black rice *riso venere saltato con verdure miste*

Riso alla cantonese *riso saltato con verdure e uova*

Chuka don *scodella di riso con *gamberetti e verdure*

Riso *saltato con *gamberetti e verdure*

Kakiage don **gamberetti e verdure fritti, serviti con riso bianco*

69 € 6,00

a) Spaghetti di riso *saltati con *gamberetti e verdure*
b) Spaghetti di riso *saltati con verdure*

70 € 6,00

a) Spaghetti di soia *saltati con *gamberetti e verdure*
b) Spaghetti di soia *saltati con verdure*

71 € 8,00

a) Pasta thai *saltati con *gamberetti e verdure*
b) Pasta thai *saltati con verdure*

72 € 7,00

a) Yaki udon *saltati con *gamberetti e verdure*
b) Yaki udon *saltati con verdure*

73 € 7,00

a) Yaki soba *saltati con *gamberetti e verdure*
a) Yaki soba *saltati con verdure*

74 € 6,00

Gnocchi di riso *saltati con verdure*

75 € 8,00

Beef ramen *ramen in brodo con manzo e verdure*

76 € 8,00

Wanton ramen *pasta ripiena con *gamberetti e carne, con verdure in brodo con verdure*

fritto e gamberi

Yasai tempura *verdure miste in tempura*

Tempura moriawase **gamberi e verdure miste in tempura*

Tonkatsu *cotoletta di maiale fritta*

Kakiage **gamberetti e verdure in frittura*

***Gamberetti** *saltati con verdure*

***Gamberetti imperiali** *saltati con verdure e arachidi*

gamberi, pollo e manzo

WU ristorante giapponese carlo dolce

***Gamberetti** *saltati con ananas in salsa agrodolce*

Pollo al curry

Pollo alle mandorle

Pollo saltato *con verdure*

Yakitori *bocconcini di pollo con salsa teriyaki*

Spiedini di *gamberi

griglia

n.b. è possibile ordinare un solo piatto e una sola volta fra le 2 proposte elencate

Sake *filetto di °salmone con salsa teriyaki*

°Salmone alla griglia

Patate saltate

Verdure miste saltate

Funghi e bambù saltati

Tofu saltato con verdure

Germogli di soia

Vini al calice

Bollicine	Blanc de Blanc Brut	€ 3,00
Bianchi	Pinot grigio	€ 2,50
Rossi	Cabernet Couvee'	€ 3,00

Vino in caraffa

Vino bianco	25 cl.	€ 4,00
Vino rosso	25 cl.	€ 5,00
Vino bianco	50 cl.	€ 6,00
Vino rosso	50 cl.	€ 7,00
Vino bianco	100 cl	€ 12,00
Vino rosso	100 cl.	€ 14,00

Rossi

Chianti classico D.O.C.G.	Tenimenti Ruffino	37 cl.	€ 12,00

Acqua

Acqua purificata	Idrolife	50 cl.	€ 1,00
Acqua purificata	Idrolife	75 cl.	€ 2,00
Acqua minerale	Idrolife	50 cl.	€ 1,00
Acqua minerale	Idrolife	75 cl.	€ 2,00

Bibite

Coca Cola	lattina	33 cl.	€ 2,50
Coca Cola light	lattina	33 cl.	€ 2,50
Coca Cola zero	lattina	33 cl.	€ 2,50
Sprite	lattina	33 cl.	€ 2,50
Fanta	lattina	33 cl.	€ 2,50
The limone/pesca	lattina	33 cl.	€ 2,50

Birre

Heineken	bottiglia	66 cl.	€ 5,00
Asahi	bottiglia	50 cl.	€ 5,00
Kirin	bottiglia	50 cl.	€ 5,00
Sapporo	lattina	65 cl.	€ 6,00
Cinese	bottiglia	66 cl.	€ 5,00
Zipfer	alla spina	piccola	€ 3,50
Zipfer	alla spina	grande	€ 5.00

Caffe'

Caffe' espresso	€ 1,00
Caffe' decaffeinato	€ 1,50
Caffe' macchiato	€ 1,50
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 2,00

The

Matcha the verde in polvere Giapponese	€ 2,50
The Cinese al Jelsomino	€ 2,50

alcolici e digestivi

Grappe nazionali

Grappa Nonnino	€ 3,50
Grappa Piave	€ 3,50
Grappa Dolce vite “barricata”	€ 3,50
Grappa di moscato	€ 3,50

Distillati

Vecchia romagna brandy	€ 4,50
J&b whiskey	€ 4,50
Glen grant whiskey	€ 4,50
Ballantines whiskey	€ 4,50
Johnnie walker red label whiskey	€ 4,50

Liquori dolci

Sambuca	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Di Saronno	€ 4,00

Digestivi

Montenegro	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Lucano	€ 4,00
Branca menta	€ 4,00
branca	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,00

alcolici asiatici

Grappe asiatiche

Grappa di rose	€ 3,50
Grappa di riso	€ 3,50
Grappa di bambu	€ 3,50
Grappa di ginseng	€ 3,50
Grappa alla prugna	€ 3,50

Sake

Geikkikkan piccolo	€ 4,00
Geikkikkan grande	€ 7,50

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"
All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

Cereali contenenti glutine
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
b) maltodestrine a base di grano
c) sciroppi di glucosio a base di orzo
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Frutta a guscio
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Crostacei
e prodotti a base di crostacei

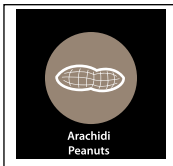
Sedano
e prodotti a base di sedano

Uova
e prodotti a base di uova

Senape
e prodotti a base di senape

Pesce e prodotti a base di pesce
tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

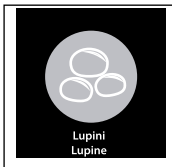
Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo



Arachidi
e prodotti a base di arachidi

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Soia e prodotti a base di soia
tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia



Lupini
e prodotti a base di lupini

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
b) lattiolo

Molluschi
e prodotti a base di molluschi

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(°) Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(°) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.