



# MENÙ PRANZO

## ALL YOU CAN EAT

---

€ 12,90 a persona

I BAMBINI FINO A 120 CM PAGANO LA METÀ



**VEGETARIANO**



**PICCANTE**

IL PREZZO NON COMPRENDE € 1,00 DI  
COPERTO. DESSERT E BIBITE SONO ESCLUSI

---

LE IMMAGINI CONTENUTE SONO ESCLUSIVAMENTE A SCOPO DIMOSTRATIVO

## **Attenzione!**

I piatti contrassegnati con \* contengono ingredienti surgelati  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto al trattamento di bonifica  
(abbattimento a -20°)

## **Regolamento:**

Il cibo è un bene prezioso perciò per evitare sprechi si consiglia di ordinare  
un po' per volta, per i piatti "non consumati" verrà conteggiato il valore intero  
del piatto dal suo prezzo di listino.

**LE PERSONE AVENTI PARTICOLARI ALLERGIE SU ALCUNI INGREDIENTI SONO PREGATE DI AVVISARE IN ANTICIPO.**

# ALLERGENI

Secondo il regolamento UE 1169/2011 relativo all'informazione sugli alimenti si elencano i seguenti prodotti alimentari usati dal ristorante che potrebbe provocare allergie o intolleranza:

## **CEREALI**

*contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivanti e i prodotti derivati*

## **CROSTACEI**

*e prodotti a base di crostacei*

## **UOVA**

*e prodotti a base di uova*

## **PESCE**

*e prodotti a base di pesce*

## **ARACHIDI**

*e prodotti a base di arachidi*

## **SOIA**

*e prodotti a base di soia*

## **LATTE**

*e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*

## **FRUTTA A GUSCIO**

*come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti*

## **SEDANO**

*e prodotti a base di sedano*

## **SENAPE**

*e prodotti a base di senape*

## **SEMI DI SESAMO**

*e prodotti a base di semi di sesamo*

## **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

*in concentrazione superiori a 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale*

## **LUPINI**

*e prodotti a base di lupini*

## **MOLLUSCHI**

*e prodotti a base di molluschi*

# ANTIPASTI



**001 Involtni primavera**   
Involtni di verdure miste



**002 Nuvolette Gamberi**  
Nuvolette di Gamberi



**003 Edamame**   
Fagiolini di soia bolliti



**004 Gomma Wakame**   
Alghe con sesamo



**005 Alghe**   
Alghe cinesi



**006 Gyoza**  
Ravioli di carne di maiale e verdure



**007 Yasai gyoza**   
Ravioli di verdure miste



**008 Gyoza di gamberi**  
Ravioli di gamberi e verdure



**009 Tost gamberi**  
Tost di gamberi

# ZUPPE

---

---



**010 Zuppa di Miso**

Zuppa con alghe, tofu ed erba cipollina



**011 Zuppa Agroppicante** 🌶️

Zuppa con uova, tofu e verdure miste



**013 Zuppa Pollo e Mais**

Zuppa con pollo e mais

# INSALATE

---

---



**014 Insalata Kani**

Polpa di granchio e salsa Xiao



**015 Insalata Xiao**

Gamberi, polpa di granchio, polipo, sedano e salsa Xiao

# TEPPANYAKI

---

---



**086 Yaki Tori**

Spiedini di pollo alla piastra in salsa teriyaki



**087 Yaki Ebi**

Spiedino di gamberi alla piastra in salsa teriyaki

# PRIMI PIATTI



**018**  
**Udon Verdures** 🌿

Spaghetti udon con verdure miste



**019**  
**Udon Manzo**

Spaghetti udon con manzo e verdure miste



**021**  
**Ramen manzo**

Ramen in brodo con carne di manzo



**023**  
**Soba Verdures** 🌿

Spaghetti di grano saraceno con verdure miste



**026**  
**S. di riso con verdure** 🌿

Spaghetti con verdure miste



**027**  
**S. di riso con Carne**

Spaghetti con carne e verdure miste



**030**  
**S. di soia con verdure** 🌿

Spaghetti con verdure miste



**031**  
**S. di soia con Carne**

Spaghetti con carne e verdure miste



**033**  
**S. di soia Piccanti** 🌶️

Spaghetti con carne e verdure miste



**034**  
**Tagliat. Verdures** 🌿

Tagliatelle con verdure miste



**036**  
**Gnocchi Verdures** 🌿

Gnocchi di riso con verdure miste



**038**  
**Gohan**

Riso bianco



**039**  
**Riso Cantonese**

Riso con prosciutto, piselli e uova



**040**  
**Riso al Curry**

Riso con carne e curry



**041**  
**Riso e Verdures** 🌿

Riso con verdure miste



**043**  
**Riso con Manzo**

Riso con manzo e verdure miste



**046**  
**Riso Piccante** 🌶️

Riso con verdure miste e salsa piccante

# SECONDI PIATTI

---



**047 Gamberi sale e pepe**



**049 Gamberi e sedano**



**054 Pollo e mandorle**



**057 Pollo al curry**



**059 Pollo piccante** 🌶️



**061 Maiale agrodolce**



**063 Maiale in salsa piccante** 🌶️



**065 Manzo al curry**



**067 Manzo piccante** 🌶️



**069 Bambù e funghi** 🌿



**070 Verdure Miste** 🌿

# AGEMONO

---



**074 Tori Furai**  
Pollo fritto



**075 Ebi Furai**  
Gamberetti fritti



**076 Ika Furai**  
Calamari fritti



**077 Crocchette Patate**   
Crocchette di patate



**078 Patate fritte** 



**079 Chele di Granchio**  
Chele di granchio  
fritto



**080 Surimi**  
Surimi di gambero

# SASHIMI

---



## 093 Sake sashimi

Fettine di salmone crudo  
(Massimo 1 porzione a persona)

# CHIRASHI

---



## 088 Sakedon

Ciotola di riso con  
salmone



## 089 Misto Crudo

Ciotola di riso con  
salmone, branzino  
e tonno



## 092 Pollo

Ciotola di riso con pollo

# ONIGIRI

---



## 152 Sake

Tartare di salmone



## 153 Maguro

Tartare di tonno

# TEMAKI

---



**103 Sake**  
Salmone, avocado



**104 Spicy Salmone** 🌶️  
Salmone, avocado  
in salsa piccante



**105 Maguro**  
Tonno, avocado



**106 Spicy Tuna** 🌶️  
Tonno, avocado  
in salsa piccante



**107 California**  
Surimi di granchio\*,  
avocado, maionese



**108 Ebiten**  
Gamberoni tempura\*,  
avocado, salsa teriyaki



**110 Vegetariano** 🌿  
Kappa, avocado,  
insalata

# NIGIRI E MIX

---



**117 Nigiri Sake**  
Salmone



**120 Nigiri Ebi**  
Gambero cotto



**119 Nigiri Suzuki**  
Branzino



**121 Nigiri Kani**  
Granchio



**124 Sake Maruyaki** 🌶️  
Salmone scottato  
con sesamo, tobiko,  
salsa piccante



**114 Sushi Piccolo**  
4 nigiri, 4 uramaki e  
2 hosomaki



**116 Sushi Sake**  
6 nigiri, 4 uramaki e  
2 hosomaki

# FUTOMAKI

---



**132 Vegetariano**   
Avocado, cetriolo, mango  
e Philadelphia



**133 Fritto**  
Salmone, granchio, tobiko,  
Philadelphia, avocado e  
salsa teriyaki



**131 Fusion**  
Salmone, granchio,  
avocado, Philadelphia  
e tobiko

# HOSOMAKI

---



**134 Sake**  
Hosomaki con  
salmone



**135 Maguro**  
Hosomaki con  
tonno



**136 Ebi**  
Hosomaki con  
gamberi



**137 California**  
Hosomaki con  
polpa granchio



**139 Black Sake**  
Hosomaki con riso  
venere e salmone



**140 Avocado**   
Hosomaki con  
avocado



**141 Kappa**   
Hosomaki con  
cetriolo



**142 Fritto**  
Hosomaki fritto  
con salmone e  
Philadelphia

# URAMAKI

---



**155 Ura Sake**  
Salmone e avocado



**156 Ura Maguro**  
Tonno e avocado



**157 Ura Philadelphia**  
Salmone, avocado, tobiko e Philadelphia



**158 Ura Miuramaki**  
Salmone cotto, maionese e salsa teriyaki



**159 Ura Vegetariano**   
Cetriolo, avocado e Philadelphia



**160 Ura California**  
Granchio, avocado e maionese

# URAMAKI



**161 Ura Spicy Salmon** 🌶️  
Salmone, avocado, cipolla fritta e salsa piccante



**162 Ura Spicy Tuna** 🌶️  
Tonno, avocado, cipolla fritta e salsa piccante



**163 Ura Ebiten**  
Gamberoni fritti, chips di patate, Philadelphia e salsa teriyaki



**164 Ura Chicken**  
Pollo fritto, avocado e salsa teriyaki



**165 Black California**  
Involtini di riso venere, surimi di granchio, avocado e maionese



**166 Black Philadelphia**  
Involtini di riso venere, Philadelphia, avocado e salmone



**168 Black Tempura**  
Involtini di riso venere, Philadelphia e tempura di gamberoni

# BIBITE

---

---

<b>Acqua naturale</b> (750ml)	€ 2,50
<b>Acqua frizzante</b> (750ml)	€ 2,50
<b>Coca / Coca zero</b>	€ 2,50
<b>Fanta</b> (330ml)	€ 2,50
<b>Sprite</b> (330ml)	€ 2,50
<b>Tè al limone / pesca</b> (330ml)	€ 2,50
<b>Tè verde / gelsomino</b>	€ 3,00
<b>Sake</b> (bevanda tipica giapponese)	€ 4,00
<b>Birra alla spina</b> (piccola)	€ 2,50
<b>Birra alla spina</b> (media)	€ 3,50
<b>Birra Ashai</b> (33cl)	€ 3,50
<b>Birra Ashai</b> (50cl)	€ 5,00
<b>Birra Kirin lager</b> (50cl)	€ 5,00
<b>Birra Sapporo</b> (65cl)	€ 6,50
<b>Calice Vino</b> (rosso, bianco, friz.)	€ 2,00
<b>1/4 Vino</b> (rosso, bianco, friz.)	€ 2,50
<b>1/2 Vino</b> (rosso, bianco, friz.)	€ 4,50
<b>1 L Vino</b> (rosso, bianco, friz.)	€ 8,00
<b>Caffè</b>	€ 1,50
<b>Caffè corretto, decaffeinato, orzo e ginseng</b>	€ 2,00
<b>Amari e Grappe</b>	€ 3,00

# DOLCI



€ 4,00

## Fruita Caramellata

Fruita a pezzettini  
caramellata



€ 3,00

## Gelato Fritto

Gelato assortito fritto



€ 4,00

## Tartufo Bianco

Tartufo di cioccolato  
bianco, cuore nocciola



€ 4,00

## Tartufo Classico

Tartufo cioccolato con  
cuore panna



€ 4,00

## Tartufo Nocciola

Tartufo nocciola con  
cuore panna



€ 6,00

## Tortino al Cioccolato

Tortino al cioccolato con  
gelato al tè verde



€ 4,00

## Profiterole Nero

Bigné ripieno di crema e  
ricoperto con cioccolato



€ 5,00

## Tiramisù

Semifreddo con lampone e  
yogurt bianco croccante al  
cocco

# DOLCI



€ 4,00

## Cheesecake Monterosa

Pan di Spagna, morbida ricotta e fragole



€ 6,00

## Xiao soft cream

Crema al mascarpone, cioccolato liquido, biscotti



€ 6,00

## Semifreddo al lampone

Semifreddo con lampone e yogurt bianco croccante al cocco



€ 6,00

## Mochi

Palline di riso con ripieno gelato di cacao, tè verde, pistacchio, mango, fragola



€ 4,50

## Cocco Ripieno

Mousse al gusto cocco



€ 6,00

## Primavera

Leggera mousse al mascarpone e vaniglia, gelee di fragole e rabarbaro su sottile pan di Spagna, streusel arancio



€ 6,00

## Preziosa

Mousse leggera miele d'arancio e gelee lamponi su sottile pan di Spagna, fondo di biscotto morbido al pistacchio



€ 6,00

## Angelina

Crema alle mandorle tostate, biscotto morbido nocciola profumato al maraschino, corccante pralinato su fondo friabile di frolla alle mandorle



**XIAO RESTAURANT**

Via Luigi Pastro, 12, 31044 Montebelluna (TV)