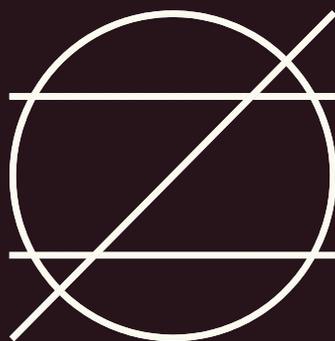


ZENZERO  
FUSION RESTAURANT

MENÙ



ZENZERO  
FUSION RESTAURANT

## ETERNITY MENÙ

Pranzo 14,90€  
Cena 24,90€  
bevande e dolci esclusi

---



ZENZERO

## ANTIPASTI

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Involtini primavera con salsa al vinsanto   | 3,00€ |
| 2. Involtini di gamberi  | 3,50€ |
| 3. Edamame al sale rosmarino   | 4,00€ |
| 4. Wakame in agrodolce   | 6,00€ |
| 5. Insalata di gamberi   | 8,00€ |
| 6. Insalata di pesce misto   | 8,00€ |
| 7. Ravioli al vapore con polvere di cavolo nero  | 5,00€ |
| 8. Ravioli misti - <i>raviolo cantonese, raviolo di verdure, raviolo al vapore e raviolo di pesce al nero di pesce</i> - | 8,00€ |
| 9. Panini cinese - <i>al vapore con maiale alle spezie di San Giovanni Valdarno</i> -                                    | 8,00€ |

## ZUPPE

- |                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 10. Zuppa miso                     | 4,00€ |
| 11. Zuppa miso mare                | 5,00€ |
| 12. Zuppa miso con farro e fagioli | 5,00€ |

## PRIMI

- |  |       |
|--|-------|
| 13. Riso alla Viareggina - <i>Ginger e lemon grass</i> - | 7,00€ |
| 14. Riso cantonese                                       | 5,00€ |
| 15. Spaghetti di soia con verdure                        | 5,00€ |
| 16. Spaghetti di soia con raggù di Chianina              | 7,00€ |
| 17. Spaghetti di soia con gamberi alla livornese         | 8,00€ |



ZENZERO

18. Udon con verdure	7,00€
19. Udon aglione e zenzero	8,00€
20. Udon con frutti di mare alla livornese	8,00€
21. Soba con verdure	7,00€
22. Soba pasta freddo	8,00€

## SECONDI

23. Gamberi sale e pepe	8,00€
24. Pak choi al burro e mandorle tostate	8,00€
25. Spiedini di pollo	6,00€
26. Spiedini di gamberi	7,00€
27. Gambero con aglio burro e ginger	8,00€
28. Trancio di filetto di salmone cottura bifase - <i>prima cottura a bassa temperatura, seconda alla griglia -</i>	10,00€
29. Tranci di filetto di tonno alla griglia - <i>prima cottura a bassa temperatura, seconda alla griglia -</i>	10,00€
30. Tataki salmone	10,00€
31. Tataki tonno	10,00€
32. Tempura di gamberi e verdure	10,00€
33. Calamari fritti al pepe nero e lime	10,00€
34. Merluzzo marinato e cipolla	10,00€



ZENZERO

## SUSHI

35. Nighiri misto	10,00€
36. Sushi Mono	12,00€
37. Sake Mono	12,00€
38. Sushi sashimi	15,00€
39. Sushi misto	15,00€
40. Tartare di Salmone	8,00€
41. Tartare di tonno	8,00€
42. Involtini di salmone marinato*	10,00€
42a. Yakinori Sandoitchi - Alga frita con ripieno di tartare di salmone, cema di tartufo e teriyaki -*	8,00€
43. Nighiri di ventresca di tonno 2pz*	10,00€
44. Sake arancini*	10,00€
45. Sake tempura*	10,00€

\*possono essere ordinati solo una volta

## NIGHIRI 2pz

46. Salmone	4,00€
47. Salmone cotto	4,00€
48. Salmone affumicato	4,00€
49. Branzino	4,00€
50. Tonno	4,00€
51. Calamari	4,00€
52. Aiwashi	4,00€
53. Gambero cotto	4,00€
54. Gambero real*	10,00€
55. Polpo	4,00€
56. Anago	4,00€



ZENZERO

## GUNKAN 2pz

57. Salmone	5,00€
58. Salmone out	5,00€
59. Salmone ikura	5,00€
60. Tonno	5,00€
61. Ikura	5,00€

## HOSOMAKI 6pz

62. Salmone	4,00€
63. Tonno	4,00€
64. Gamberi	4,00€
65. Avocado	4,00€
66. Cetrioli	4,00€

## CHIRASHI

67. Salmone	12,00€
68. Pesce misto	14,00€

## URAMAKI 8pz

69. Sake - <i>salmone e avocado</i> -	6,00€
70. Spicy salmon - <i>salmone piccante</i> -	6,00€
71. Salmone affumicato - <i>salmone affumicato in salsa piccante e cips di patate</i> -	10,00€
72. Salmon out - <i>salmone, avocado e salmone esterno</i> -	10,00€
73. Tartar roll - <i>salmone, tartare du salmone esterno</i> -	10,00€
74. Cheese roll - <i>salmone e avocado dentro, salmone esterno con formaggio</i> -	8,00€
75. Crazy salmone - <i>tartare di salmone dentro e salmone cotto esterno con piccante</i> -	10,00€
76. Philadelphia e gamberi cotti	6,00€



ZENZERO

77. Philadelphia - <i>salmone crudo</i> -	6,00€
78. Miura - <i>salmone cotto</i> -	6,00€
79. Lemon fresh - <i>salmone e avocado interno e salmone esterno con fette di limone e nuvola di limone sopra</i> -	10,00€
80. Tekka - <i>tonno e avocado</i> -	6,00€
81. Spicy tonno - <i>tonno piccante</i> -	6,00€
82. Vegetariano	6,00€
83. California - <i>granchio, avocado e maionese</i> -	6,00€
84. Ebi - <i>gamberi e avocado</i> -	6,00€
85. Ebiten - <i>gambero fritto</i> -	8,00€
86. Tiger roll - <i>gambero fritto e salmone esterno con kadaifi sopra</i> -	10,00€
87. Rainbow - <i>salmone e avocado interno e pesci vari esterno</i> -	10,00€
88. Oni roll - <i>salmone cotto, philadelphia e cipolle fritte esterno</i> -	10,00€
89. Riso nero salmone e avocado	10,00€
90. Riso nero Ebiten	10,00€
91. Maki fritto mini	8,00€
92. Maki fritto	10,00€
93. Futomaki	10,00€

## CARPACCIO

94. Salmone	8,00€
95. Tonno	8,00€
96. Misto	12,00€
97. Ricciola	15,00€

## SASHIMI

98. Salmone x9	10,00€
99. Tonno x9	10,00€
100. Misto x11 - 3 pz di salmone, 3 pz branzino, 3pz tonno, 1 pz gamberi rosso e 1 pz scampo -	15,00€



ZENZERO

## BEVANDE

Acqua naturale San Felice 0,5l	1,50€
Acqua frizzante San Felice 0,5l	1,50€
Acqua naturale San Felice 0,75l	2,50€
Acqua frizzante San Felice 0,75l	2,50€
Lattine 330 ml	2,50€
Coca cola in bottiglia 250ml	2,50€
Coca cola zero in bottiglia 250ml	2,50€
Te caldo	4,00€
Mei jiu artigianale un bicchiere	6,00€
Sakè caldo , 1 boccetta per una persona	5,00€

## BIRRE

Ashai in bottiglia 0,5l	4,00€
Ashai alla spina piccola	3,00€
Ashai alla spina media	5,00€
Birra cinese	4,00€
Birra italiana	4,00€
Sapporo 650ml	6,50€



ZENZERO

## AMARI E WHISKEY

Amari	2,50€
Whiskey	4,00€
Whiskey invecchiato	8,00€
Caffè	1,00€

**DOLCE SETTIMANALE** 5,00€



ZENZERO

## TABELLA ALLERGENI

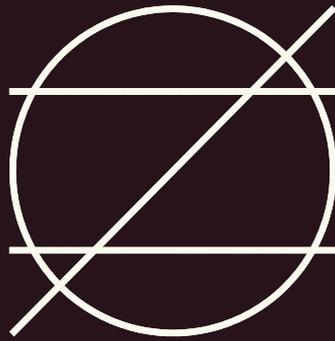
Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presente nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. <b>GLUTINE</b>	Cereali contenenti glutine (cioè 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) Malto destrine a base di grano; c) Sciroppi di glucosio a base di orzo; d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, inclusi di alcol etilico origine agricola.
2. <b>CROSTACEI</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. <b>UOVA</b>	Uova e prodotti a base di uova ( sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari ).
4. <b>PESCE</b>	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.
5. <b>ARACHIDI</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. <b>SOIA</b>	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso a base di soia raffinato; b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocofero D-alpha naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) Oli vegetali derivanti da fitosteroli e fitosteroli a base di soia; d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
7. <b>LATTE</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati al incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. ( sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. <b>FRUTTA A GUSCIO</b>	Frutta a guscio vale a dire: MANDORLE (Amigdalus communis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIÙ (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN [Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa), PISTACCHI (Pistacia vera), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifoliae) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, inclusi di alcol etilico agricola.
9. <b>SEDANO</b>	Sedano e prodotti a base di sedano.
10. <b>SENAPE</b>	Senape e prodotti a base di senape.
11. <b>SESAMO</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. <b>SOLFITI</b>	Anidride solforosa e solfiti in concetrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
13. <b>LUPINI</b>	Lupini e prodotti a base di lupini.
14. <b>MOLLUSCHI</b>	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.**



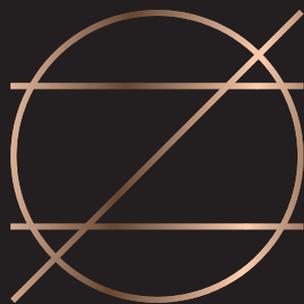
ZENZERO



ZENZERO  
FUSION RESTAURANT



ZENZERO



ZENZERO  
FUSION RESTAURANT

MENÙ