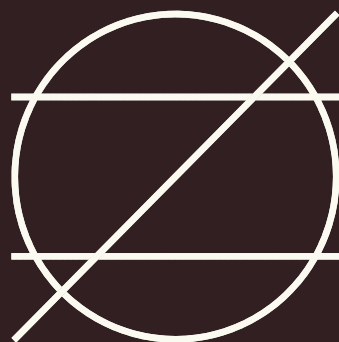




ZENZERO
FUSION RESTAURANT

MENU'



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€ |



ZENZERO

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€
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€
32. Tempura di gamberi e verdure	10,00€
33. Calamari fritti al pepe nero e lime	10,00€



ZENZERO

SUSHI

35. Nighiri misto	10,00€
36. Sushi Mono	12,00€
37. Sake Mono	12,00€
38. Sushi sashimi	15,00€
40. Tartare di salmone	8,00€
41. Tartare di tonno	8,00€

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€
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 e salone cotto esterno con piccante</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€
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</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 cin 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 copolle 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€



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

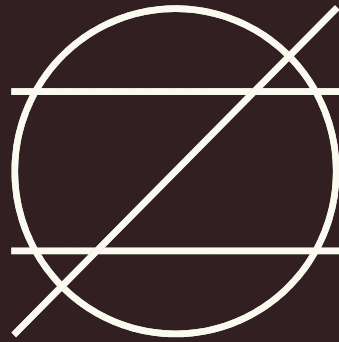
Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presente nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. GLUTINE	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 distillati alcolici etilici di origine agricola.
2. CROSTACEI	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. UOVA	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. PESCE	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. ARACHIDI	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. SOIA	Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso a base di soia rafinato; b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo 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. LATTE	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) latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. FRUTTA A GUSCIO	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 distillati alcolici di origine agricola.
9. SEDANO	Sedano e prodotti a base di sedano.
10. SENAPE	Senape e prodotti a base di senape.
11. SESAMO	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. SOLFITI	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13. LUPINI	Lupini e prodotti a base di lupini.
14. MOLLUSCHI	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

MENU'