

HANABI

Informazioni relative agli ALLERGENI: a tutela dei nostri clienti vi informiamo che i prodotti somministrati / venduti in questo ristorante possono contenere come ingrediente o in tracce le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali, crostacei, pesce, molluschi, arachidi, soia, lupino, uova, latte (compreso lattosio), frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (espressi in SO<sub>2</sub>).

Gentile cliente, la avvisiamo che gli alimenti, le bevande e le salse preparate potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

La preghiamo di avvisare il personale.

I PRODOTTI ITTICI SERVITI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI  
A TRATTAMENTO DI BONIFICA AI SENSI DEL REG. CE 853/2004

Gli altri prodotti sono surgelati, esempio:

gamberi, polipo, granchio, seppie

\*A seconda della stagione alcuni prodotti possono essere congelati



piccante

# HANABI

Genuine Asian Food

## MENU EXPERIENCE

Da **HANABI**

potrai vivere l'esperienza unica di un viaggio attraverso i "Mille sapori d'Oriente".

Come in un sentiero attraverso una foresta, i nostri chef ti condurranno nella degustazione dei piatti unici ed esclusivi del nostro menù

**Il MENU EXPERIENCE** prevede la possibilità di degustare più volte i piatti a listino.

**QUELLI CONTRASSEGNA TI DAL QUADRATINO ROSSO ◆ INVECE POSSONO ESSERE ORDINATI UNA VOLTA SOLA**

Vivrai un'esperienza irripetibile, come ciascuno dei passi di una passeggiata nella foresta, dove un raggio di sole o un pezzo di corteccia intersecano la tua attenzione creando un momento della vita diverso da tutti gli altri.

Che l'avventura nella foresta dei "Mille sapori d'Oriente" inizi!!

**26,90 euro a persona (escluse le bevande e i dolci)**

I bambini di altezza inferiore a 1,20m hanno il prezzo ridotto del 50%

Per evitare sprechi preghiamo la gentile clientela di ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato.

Coperto €2,00

## DIMSUM\*

EURO

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 1.  | DIMSUM VEGETARIANA 4PZ<br>sfoglia agli spinaci con le verdure                 | 5.00 |
| 2.  | DIMSUM DI GAMBERI<br>ravioli con gamberi e filetto di pesce                   | 6.00 |
| 3.  | DIMSUM DI CALAMARO<br>sfoglia al nero di seppia con calamaro                  | 6.00 |
| 4.  | DIMSUM DI TOTANO<br>sfoglia allo zafferano con totano                         | 6.00 |
| 5.  | DIMSUM DI VITELLO<br>sfoglia alla barbabietola con vitello                    | 6.00 |
| 6.  | DIMSUM EDAMAME<br>ravioli con l'edamame                                       | 6.00 |
| 7.  | DIMSUM COMPOSTA<br>dimsum di gamberi, totano, calamaro<br>vegetariana e carne | 8.00 |
| 8.  | NIKU GYOZA<br>ravioli di carne  | 4.00 |
| 9.  | SIU MAI<br>ravioli con gamberi e lonza di maiale                              | 5.00 |
| 10. | PANE GIAPPONESE 2 PZ  | 4.00 |
| 11. | XIAO LONG BAO 1PZ<br>ravioli shanghai   | 3.00 |

## ZANZAI antipasti

|       |   |       |
|-------|---|-------|
| 12.   | HARU MAKI *   | 3.00  |
|       | croccante involtino di pasta ripieno di verdure   |       |
| 13.   | EBI HARUMAKI *  | 4.00  |
|       | croccante involtino di pasta ripieno di gamberi   |       |
| 14.   | SAKE HARUMAKI *   | 4.00  |
|       | croccante involtino di pasta ripieno di salmone   |       |
| 15.   | WANTON FRY *  | 5.00  |
|       | tortellini in sfoglia leggera con ripieno<br>carne fatta in casa fritto   |       |
| 16.   | EDAMAME *   | 3.50  |
|       | bacelli di soia   |       |
| 17.   | TAKO YAKI *   | 5.00  |
|       | polpette di patate con polipo   |       |
| ◆ 18. | CEVICHE   | 8.00  |
|       | salmone, tonno, branzino, avocado, pomodorino,<br>arancia con salsa al sesamo   |       |
| 19.   | SAKE IN PASSION FRUIT   | 10.00 |
|       | salmone in fiume di frutta della passione   |       |
| 20.   | NANBAN ZUKE   | 7.00  |
|       | salmone in salsa aceto marinato   |       |
| ◆ 21. | SALMON TATAKI 8 FETTE   | 10.00 |
|       | salmone scottato in crosta di sesamo  |       |
| ◆ 22. | TUNA TATAKI 8 FETTE   | 12.00 |
|       | tonno scottato in crosta di sesamo  |       |
| ◆ 23. | TATAKI MIX  | 14.00 |
|       | carpaccio scottato in salsa mediterranea ;<br>scampi, gambero rosso salmone ,branzino,<br>tonno con salsa agli e trito di capperi, olive<br>taggiasche e pomodorini |       |



## SALAD

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 24. | GOMA WAKAME*<br>alghe in salsa agropiccante                                 | 5.00  |
| 25. | ALGHE WAKAME<br>alghe giapponese  | 5.00  |
| 26. | INSALATA CON AVOCADO  | 6.00  |
| 27. | INSALATA CON SALMONE  | 8.00  |
| 28. | INSALATA HANABI<br>salmone,branzino,tonno,gambero<br>cotto,polipo e avocado | 10.00 |

## SUPU zuppa

|     |                                 |      |
|-----|---------------------------------|------|
| 29. | MISO SHIRO<br>zuppa di soia     | 2.00 |
| 30. | SOUP SAPORITA<br>zuppa di pesce | 5.00 |

## TEMAKI rotolocono 1PZ

|   |   |      |
|---|---|------|
| 31.   | TEMAKI SAKE<br>salmone e avocado  | 3.50 |
| 32.   | TEMAKI MAGURO<br>tonno e avocado  | 4.00 |
| 33.   | TEMAKI ANAGO<br>insalata,anguilla e tobiko foglia di soia                         | 4.00 |
| 34.   | TEMAKI VEGGIE<br>cetriolo,avocado e insalatafoglia di soia                        | 3.50 |
|  35. | TEMAKI SPICY TUNA<br>tartar di tonno salsa picante e maionese                     | 4.00 |
|  36. | TEMAKI SAKE EBIYAKI<br>tartare di salmone avocado,mandorle,<br>gamberi in tempura | 4.50 |

## HOSOMAKI 6 PZ

|     |                             |      |
|-----|-----------------------------|------|
| 37. | SAKE MAKI<br>salmone        | 3.50 |
| 38. | TEKKA MAKI<br>tonno         | 4.00 |
| 39. | AVOCADO MAKI                | 3.50 |
| 40. | EBI MAKI *<br>gambero cotto | 4.00 |

## CIRASHI IN JUMBO ciotola di riso con pesce misto

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 41. | CIRASHI MIX<br>salmone,branzino,tonno,gambero crudo,<br>gambero cotto,ikura avocado e zenzero | 15.00 |
| 42. | CIRASHI SAKE<br>salmone zenzero   | 13.00 |

## SASHIMI

|       |  |       |
|-------|--|-------|
| 43.   | SASHIMI SAKE 12 fette<br>salmone                               | 11.00 |
| ◆ 44. | SASHIMI SPECIAL<br>salmone,tonno,branzino,scampi,gambero crudo | 15.00 |

## BARCA

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 45. | BARCA 1 PERSONA<br>4 uramaki, 3 hosomaki, 4 nigiri mix, 5 sashimi mix,<br>1 gambero crudo, 1 scampo crudo | 20.00 |
|-----|---|-------|


## URAMAKI 8PZ

|   |   |       |
|---|---|-------|
| 46.   | URA SAKE<br>salmone e avocado   | 7.00  |
| 47.   | URA MAGURO<br>tonno e avocado   | 8.00  |
| 48.   | URA VEGGIE<br>avocado cetriolo e alghe goma wakame  | 6.00  |
| 49.   | URA PHILADELPHIA<br>salmone grigliato e philadelphia  | 8.00  |
| 50.   | URA EBITEN<br>gambero fritto avocado e maionese   | 8.00  |
| 53.   | RAIBOW<br>gambero cotto rucola salsa rosa<br>e misto pesce esterno                                  | 11.00 |
| 54.   | SUZUKI ROLL<br>avocado philadelphia branzino scottato<br>esterno e ikura                            | 10.00 |
|  55. | TARTAR ROLL<br>califonia salmone tritato spicy esterno  | 10.00 |
| 56.   | GREEN ROLL<br>salmone grigliato philadelphia avocado esterno  | 9.00  |
| 57.   | MANGO ROLL<br>salmone e philadelphia avvolto da mango   | 9.00  |
| 58.   | TIGER ROLL<br>gambero fritto e philadelphia avvolto<br>da salmone e ikura                           | 11.00 |
|  59. | SCAMPI ROLL<br>scampi fritto, asparagi e tobiko black   | 12.00 |
| 60.   | MIURA ROLL<br>salmone grigliato philadelphia avvolto da<br>salmone scottato e salsa di tartufo nero | 11.00 |




|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 61. | <b>HIGO ROLL</b><br>anguila marinata,avocado,philadelphia e tobiko                                   | 10.00 |
| 62. | <b>ANGEL</b><br>salmone avocado avvolto da salmone<br>scottato green chesse,ikura                    | 11.00 |
| 63. | <b>QUEEN</b><br>grancchio,cetriolo,avocado,salsa rosa,<br>avvolto da salmone scottato e tobiko black | 12.00 |
| 64. | <b>FRESH ROLL</b><br>uramaki senza alga 4pz salmone avovado<br>4pz tonno e avocado                   | 10.00 |
| 65. | <b>HANABI ROLL</b><br>hosomakifritto philadelphia fragola  | 6.00  |
| 66. | <b>SOFT ROLL</b><br>maki fritto salmone granchio<br>avocado cetriolo e tobiko                        | 8.00  |
| 67. | <b>SOY ROLL</b><br>salmone tritato spicy con alga di soia  | 8.00  |
| 68. | <b>SOY ROLL VEGGIE</b><br>avocado philadelphia goma wakame<br>con alga di soia                       | 8.00  |
| 69. | <b>TRAMEZZINI</b><br>salmone e avocado e tobiko  | 7.00  |

## BLACK RICE riso venere 8 PZ

|   |  |       |
|---|--|-------|
| 70.   | <b>BLACK ROLL SALMON</b><br>salmone e avocado                        | 8.00  |
| 71.   | <b>BLACK ROLL EBITEN *</b><br>gambero fritto avocado e ikura         | 10.00 |
|  72. | <b>BLACK ROLL SPICY</b><br>salmone piccante                          | 8.00  |
| 73.   | <b>BLACK ROLL OUT</b><br>salmon crudo philadelphia e avvolto salmone | 10.00 |
| 74.   | <b>BLACK ROLL WINTER</b><br>salmon crudo philadelphia                | 8.00  |
| 75.   | <b>BLACK ROLL MIURA</b><br>salmon cotto philadelphia                 | 10.00 |

## FUTOMAKI 5 PZ

rotolo grande con alga all'esterno

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 76.   | DAIKON                                   | 8.00 |
|   | salmone,granchio,cetriolo,avocado,tobiko |      |
| 77.   | FUTO VEGGIE                              | 7.00 |
|   | avocado,cetriolo,philadelphia,gomawakame |      |
|  78. | FUTO SPICY                               | 7.00 |
|   | salmone piccante,avocado e tobiko        |      |

## TARTARE

- |       |                        |       |
|-------|------------------------|-------|
| 79.   | TARTAR SAKE CON RISO   | 6.00  |
|       | salmone avocado e riso |       |
| 80.   | TARTAR TUNA CON RISO   | 7.00  |
|       | tonno avocado e riso   |       |
| 81.   | TARTAR SAKE            | 7.00  |
| ◆ 82. | TARTARE MIX            | 10.00 |
|       | salmone,tonno,branzino |       |

## ONIGIRI 1 PZ

polpetta di riso ripieno




- |     |                                  |      |
|-----|----------------------------------|------|
| 83. | MAGURO                           | 3.50 |
|     | tonno cotto con maionese         |      |
| 84. | MIURA                            | 3.00 |
|     | salmone grigliato e philadelphia |      |

## SUSHI


pallina di riso con filetto di pesce

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 85. | SUSHI SAKE<br>10pezzi nigiri salmone  | 11.00 |
| 86. | SUSHI MIX<br>4pz uramaki,6pz nigiri mix   | 12.00 |
| 87. | SUSHI SPECIALE 10 PZ<br>salmone,tonno,branzino,gambero cotto,<br>gambero crudo,anguilla,sgombro,polipo,<br>salmone scottato | 14.00 |

## GUNKAN 2 PZ

- |   |     |  |      |
|---|-----|--|------|
|    | 88. | GUNKAN SALMON OUT SPICY  | 5.00 |
|   | 89. | GUNKAN TUNA OUT SPICY  | 5.50 |
|   | 90. | GUNKAN SALMON OUT PHILADELPHIA   | 5.00 |
|   | 91. | GUNKAN SALMON OUT IKURA  | 6.00 |
|   | 92. | GUNKAN SALMON OUT TOBIKO   | 6.00 |
|  | 93. | BUNNY EYES 2PZ<br>soffice riso venere<br>con tartare di salmone piccante | 5.00 |

## NOODLES E RISO

- |   |     |  |      |
|---|-----|--|------|
|   | 94. | YAKI UDON<br>pasta giapponese, farina di frumento<br>saltato con gamberi e verdure | 7.00 |
|   | 95. | YAKI SOBA<br>pasta giapponese di grano saraceno<br>saltato con gamberi e verdure   | 7.00 |
|  | 96. | SICHUAN RAMEN<br>ramen in brodo con verdure,<br>cipollotti,piccante                | 8.00 |
|   | 97. | RAMEN GAMBERI *<br>spaghetti ramen saltato con gamberi e verdure                   | 7.00 |

|      |  |      |
|------|--|------|
| 98.  | SOIA GAMBERI *                                     | 7.00 |
|      | spaghetti di soia saltato con<br>gamberi e verdure |      |
| 99.  | YAKI MESHI   | 6.00 |
|      | riso saltato con verdure e gamberi                 |      |
| 100. | RISO CANTONESE                                     | 6.00 |
|      | riso saltato con prosciutto uovo e piselli         |      |
| 101. | RISO VENERE GAMBERI                                | 8.00 |
|      | saltato con verdura e gamberi                      |      |
| 102. | YAKITORIDON  | 8.00 |
|      | riso con pollo                                     |      |

## TEMPURA

|      |                                |       |
|------|--------------------------------|-------|
| 103. | GAMBERI CROSTA AL MANDORLE 2PZ | 5.00  |
| 104. | TORI NO KARAAGNE               | 7.00  |
|      | pollo fritto                   |       |
| 105. | IKA FRY *                      | 8.00  |
|      | calamsri fritto                |       |
| 106. | TONKATSU *                     | 7.00  |
|      | cotoletta di maiale            |       |
| 107. | TEMPURA MORIAWASE *            | 11.00 |
|      | gamberi e verdure              |       |
| 108. | YASAI TEMPURA                  | 8.00  |
|      | verdure                        |       |
| 109. | EBI TEMPURA *                  | 12.00 |
|      | gamberi                        |       |

## ASIAN FOOD

|   |   |       |
|---|---|-------|
| 110.  | SAKE TERI YAKI<br>salmone alla griglia  | 10.00 |
| 111.  | TAI NO SHIOYAKI<br>branzino alla griglia  | 10.00 |
| 112.  | EBI KUSHI *<br>spiedini di gamberi alla griglia                                   | 8.00  |
| ◆   | 113. EBI NO SHIOYAKI 3PZ<br>gamberoni alla griglia                                | 8.00  |
| ◆   | 114. MISTO PESCE NO SHIOYAKI<br>salmone,branzino,gamberoni e scampi               | 14.00 |
|    | 115. GAMBERI SICHUAN *<br>gamberoni peperoni,cipolla,<br>cipollotti,peperoncini   | 8.00  |
|   | 116. GAMBERI SALE PEPE *<br>gamberoni peperoni,cipolla,<br>cipollotti,sale e pepe | 8.00  |
|  | 117. POLLO ALLA GONGBAO<br>pollo peperoni carote cipolla e arachidi               | 6.00  |
| 118.  | GERMOGLI SALTATI  | 5.00  |
| 119.  | VERDURE SALTATE   | 5.00  |

## BEVANDE

|                     |      |
|---------------------|------|
| BIRRA ASAHI 50cl    | 5,00 |
| BIRRA KIRIN 50cl    | 5,00 |
| BIRRA SAPPORO 50cl  | 5,00 |
| BIRRA HEINEKEN 66cl | 5,00 |
| BIRRA TSINTAO 66cl  | 5,00 |
| BIRRA KIRIN 33cl    | 3,50 |

|   |      |
|---|------|
| BIBITE  | 2,50 |
| (coca-cola, sprite, fanta, the pesca, the limone) |      |

|                        |      |
|------------------------|------|
| ACQUA MINERALE 1/2 L   | 1,50 |
| ACQUA MINERALE 0.75 ML | 3,00 |
| THE VERDE GIAPPONESE   | 2,00 |
| THE JASMIN             | 2,00 |

|                            |      |
|----------------------------|------|
| CAFFE                      | 1,50 |
| CAFFE DECAFEINATO / D'ORZO | 2,00 |

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| LIQUORI                  | 3,00  |
| AMARI                    | 3,00  |
| SAKE SFUSO CALDO piccolo | 5,00  |
| SAKE SFUSO CALDO grande  | 10,00 |
| GRAPPE                   | 3,00  |
| WHISKY                   | 4,00  |
| LIMONCELLO               | 3,00  |
| SAKE (dolce)             | 3,00  |

## VINI BIANCHI 0.75ML

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| CHARDONNAY DOC             | 15.00 |
| CHARDONNAY FRIZZANTE       | 15.00 |
| FALANGHINA DOC DEL SANNIO  | 17.00 |
| VERMENTINO DI GALLLURA DOC | 18.00 |
| ROERO ARNEIS DOC           | 18.00 |
| GRECO DI TUFO DOC          | 18.00 |
| MULLER THURGAU             | 18.00 |
| RIBOLLA GIALLA             | 18.00 |
| GEWURZTRAMINER             | 22.00 |
| PROSECCO DI VALDOBBIADENE  | 18.00 |
| ROSÈ                       | 18.00 |
| BLANGÉ ARNEIS              | 35.00 |

## VINI BIANCHI 0.37ML

|                            |      |
|----------------------------|------|
| CHARDONNAY DOC             | 7.00 |
| FALANGHINA DOC DEL SANNIO  | 8.00 |
| VERMENTINO DI GALLLURA DOC | 8.00 |

## VINI ROSSI 0.75ML

|                     |       |
|---------------------|-------|
| CHANTI DOC          | 17.00 |
| NERO D'AVOLA        | 15.00 |
| CHANTI DOC          | 17.00 |
| BRUNELLO MONTALCINO | 35.00 |

## VINI ROSSI 0.37ML

|            |      |
|------------|------|
| CHANTI DOC | 8.00 |
| BARBERA    | 8.00 |

|                |      |
|----------------|------|
| CALICE DI VINO | 4.00 |
|----------------|------|

# HOW TO USE CHOPSTICKS

1



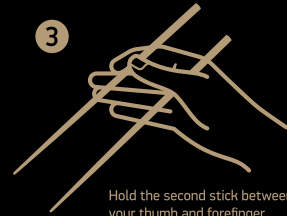
Hold your dominant hand as though you are going to shake hands with someone.

2



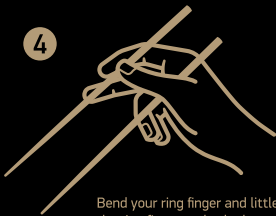
Put the first chopstick under your thumb, resting it on the palm.

3



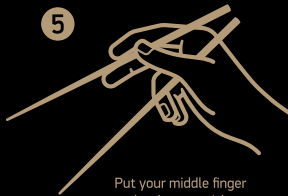
Hold the second stick between your thumb and forefinger.

4



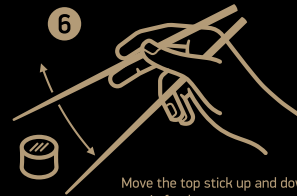
Bend your ring finger and little finger, and tuck the ring finger under the lower chopstick.

5



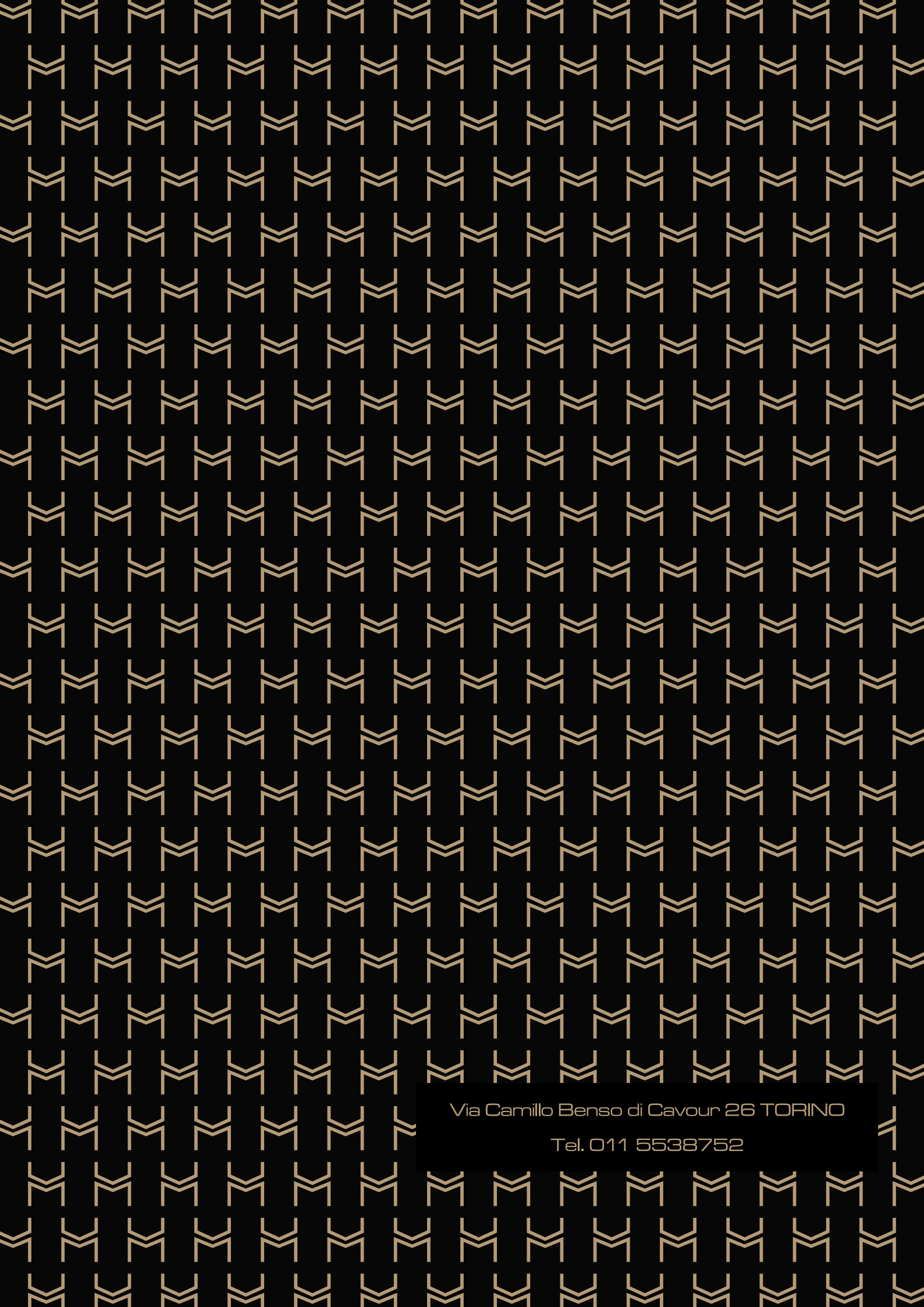
Put your middle finger under the top stick.

6



Move the top stick up and down to grip food.





Via Camillo Benso di Cavour 26 TORINO

Tel. 011 5538752