



HANABI

MENU PRANZO

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 SO₂).

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 TRATAMENTO DI BONIFICA AI SENSI DEL REG.CE853/204

Gli altri prodotti sono surgelati, esempio:
gamberi, polipo, granchio, seppie

*A seconda della stagione alcuni prodotti possono essere congelati



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!!

15,90 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

ZANZAI antipasti

EURO

8.	NIKU GYOZA ravioli di carne	4.00
9.	SIU MAI ravioli con gamberi e lonza di maiale	5.00
10.	PANE GIAPPONESE 2 PZ	4.00
12.	HARUMAKI * croccante involtino di pasta ripieno di verdure	3.00
14.	SAKE HARUMAKI * croccante involtino di pasta ripieno di salmone	4.00
16.	EDAMAME * bacelli di soia	3.50
17.	TAKO YAKI * polpette di patate con polipo	5.00
20.	NANBAN ZUKE salmone in salsa aceto marinato	7.00


SALAD

24.	GOMA WAKAME* alghe in salsa agropiccante	5.00
25.	ALGHE WAKAME alghe giapponese	5.00
26.	INSALATA CON AVOCADO	6.00
27.	INSALATA CON SALMONE	8.00

SUPU zuppa

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

TEMAKI rotolocono 1 PZ

- | | | |
|---|---|------|
| 31. | TEMAKI SAKE
salmone e avocado | 3.50 |
| 32. | TEMAKI MAGURO
tonno e avocado | 4.00 |
| 34. | TEMAKI VEGGIE
cetriolo, avocado e insalata foglia di soia | 3.50 |
|  35. | TEMAKI SPICY TUNA
tartar di tonno salsa picante e maionese | 4.00 |

HOSOMAKI 6 PZ

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

CIRASHI IN JUMBO

ciotola di riso con pesce misto

- | | | |
|-----|--------------|-------|
| 41. | CIRASHI MIX | 15.00 |
| 42. | CIRASHI SAKE | 13.00 |

SASHIMI

- | | | | |
|---|-----|-----------------|-------|
| ◆ | 43. | SASHIMI SAKE | 11.00 |
| ◆ | 44. | SASHIMI SPECIAL | 15.00 |

URAMAKI 8pezzi

- | | | |
|-----|--|-------|
| 46. | URA SAKE | 7.00 |
| | salmone e avocado | |
| 47. | URA MAGURO | 8.00 |
| | tonno e avocado | |
| 48. | URA VEGGIE | 6.00 |
| | avocado cetriolo e alghe goma wakame | |
| 49. | URA PHILADELPHIA | 8.00 |
| | salmone grigliato e philadelphia | |
| 50. | URA EBITEN | 8.00 |
| | gambero fritto avocado e maionese | |
| 53. | RAIBOW | 11.00 |
| | gambero cotto rucola salsa rosa
e misto pesce esterno | |
| 56. | GREEN ROLL | 9.00 |
| | salmone grigliato philadelphia avocado esterno | |
| 58. | TIGER ROLL | 11.00 |
| | gambero fritto e philadelphia avvolto
da salmone | |
| 60. | MIURA ROLL | 11.00 |
| | salmone grigliato philadelphia
salmone esterno | |
| 65. | HANABI ROLL | 6.00 |
| | hosomakifritto philadelphia | |

- | | | |
|-----|---|------|
| 66. | SOFT ROLL
maki fritto salmone granchio
avocado cetriolo | 8.00 |
| 67. | SOY ROLL
salmone avocado | 8.00 |

BLACK RICE

riso venere 8 pezzi

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | BLACK ROLL SALMON
salmone e avocado | 8.00 |
| 71. | BLACK ROLL EBITEN *
gambero fritto avocado | 10.00 |
| 75. | BLACK ROLL MIURA
salmon cotto philadelphia | 10.00 |

TARTARE

- | | | | |
|---|------|-------------------|-------|
| ◆ | 81. | TARTAR SAKE | 7.00 |
| ◆ | 81A. | CARPACCIO SALMONE | 11.00 |
| ◆ | 81B. | CARPACCIO MIX | 15.00 |

SUSHI

pallina di riso con filetto di pesce

- | | | |
|-----|---|-------|
| 85. | SUSHI SAKE
10pezzi nigiri salmone | 11.00 |
| 86. | SUSHI MIX
4pz uramaki,6pz nigiri mix | 12.00 |

NOODLES E RISO

- | | | |
|------|--|------|
| 94. | YAKI UDON
pasta giapponese, farina di frumento
saltato con gamberi e verdure | 7.00 |
| 95. | YAKI SOBA
pasta giapponese di grano saraceno
saltato con gamberi e verdure | 7.00 |
| 99. | YAKI MESHU
riso saltato con verdure e gamberi | 6.00 |
| 100. | RISO CANTONESE
riso saltato con prosciutto uovo e piselli | 6.00 |
| 101. | RISO VENERE GAMBERI
saltato con verdura e gamberi | 8.00 |

TEMPURA

- | | | |
|------|--|-------|
| 106. | TONKATSU *
cotoletta di maiale | 7.00 |
| 107. | TEMPURA MORIAWASE *
gamberi e verdure | 11.00 |
| 108. | YASAI TEMPURA
verdure | 8.00 |

ASIAN FOOD

- | | | | |
|---|------|--|-------|
| ◆ | 110. | SAKE TERI YAKI
salmone alla griglia | 10.00 |
| | 112. | EBI KUSHI *
spiedini di gamberi alla griglia | 8.00 |
| | 116. | GAMBERI SALE PEPE *
gamberoni peperoni, cipolla,
cipollotti, sale e pepe | 8.00 |
| 🥕 | 117. | POLLO ALLA GONGBAO
pollo peperoni carote cipolla e arachidi | 6.00 |
| | 118. | GERMOGLI SALTATI | 5.00 |
| | 119. | VERDURE SALTATE | 5.00 |

BEVANDE

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



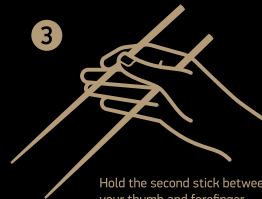
Hold your dominant hand as though you are going to shake hands with someone.

2



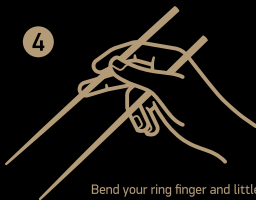
Put the first chopstick under your thumb, resting it on the palm.

3



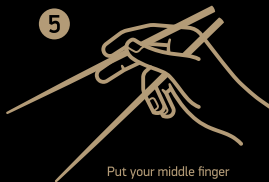
Hold the second stick between your thumb and forefinger.

4



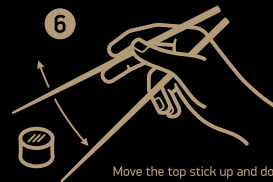
Bend your ring finger and little finger, and tuck the ring finger under the lower chopstick.

5

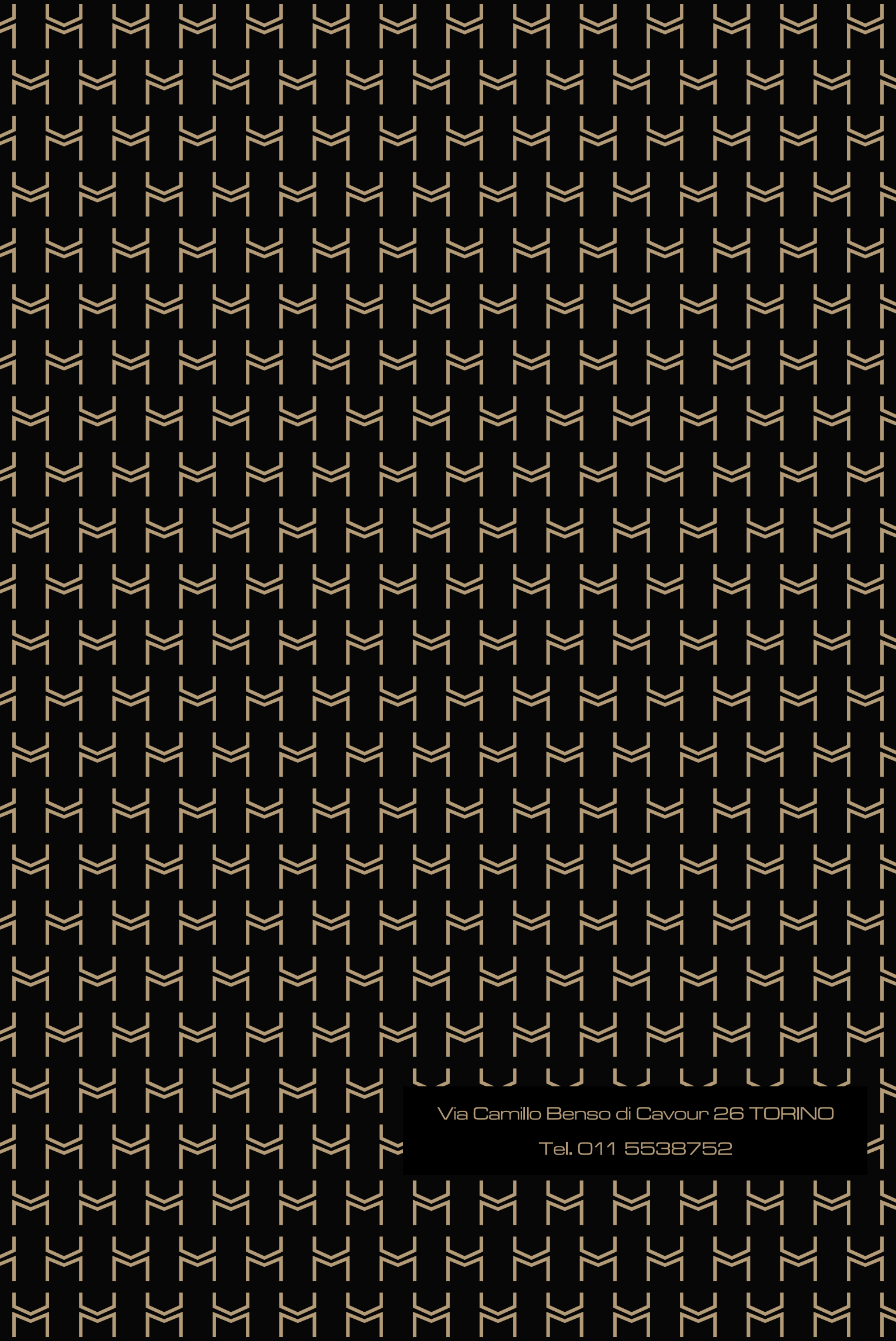


Put your middle finger under the top stick.

6



Move the top stick up and down to grip food.



Via Camillo Benso di Cavour 26 TORINO

Tel. 011 5538752