



TOKYO

IN GALLERIA

PRANZO



MENÙ

EXPERIENCE

Pranzo € 14,50 a persona

(escluso bevande dolci)

Per bambini con altezza inferiore a 120cm

pagano la metà

COPERTO € 1,50

Per migliorare l'esperienza di ogni consumazione del pasto, si consiglia di non eccedere con ordinazione.

Grazie mille per la collaborazione.

1 questo segno consente una porzione a persona
il menu è valido solo se scelto da tutti i componenti del tavolo

Le persone che hanno allergia alimentare o intolleranza alimentare devono chiedere informazioni sulla eventuale presenza di allergeni nei piatti somministrati al nostro personale in conformità al REGOLAMENTO UE 1169/2011.



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Lattecini



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

*prodotti surgelati

Dim Sum



D6. Gyoza 3pz € 3,00
ravioli di carne al vapore



D5. Shaomai 3pz € 3,00
gamberi tritato con carne
e piselli al vapore



D7. PANE DOLCE* 2PZ € 3,50
pane con crema al vapore



D8. PANE FRITTO* 2PZ € 3,00



D9. GYOZA ALLA
GRIGLIA* 3PZ
€ 4,00



D10. CHICKEN GYOZA AL
GRIGLIA* 3PZ
€ 4,00 

Poke

P1. SALMONE POKÉ € 8,00

riso bianco
cubetti salmone
cubetti avocado
salsa teriyaki
edamame
goma wakame
sesamo
salsa mango



P2. TUNA POKÉ € 8,00

riso nero avocado,
cubetti tonno wakame
cetrioli sesamo



P4. SHRIMP POKÉ € 8,00

riso nero edamame
gamberi saltati zenzero
ananas sesamo



P3. MANGO POKÉ € 8,00

riso misto
salmone
mango
avocado
edamame
tofu



P5. TOKYO IN GALLERIA € 8,00

riso bianco gamberi cotti
salmone avocado
mango cipolle fritto
edamame teriyaki



Tartare



03. SALMONE GOMA SU € 4,50

cubetti salmone e avocado
con salsa sesamo



05. SHAKE TARTAR € 4,50

salmone tritato con olio di sesamo



06. VENUS TARTAR € 4,50

tartar di salmone
accompagnata di riso
e cubetti di mango e pasta kataifi,
olio di sesamo



08. SHAKE SU € 4,50

cubetti di salmone con
salsa miso e aceto



10. SHAKE AVO TARTAR € 4,50

riso, salmone, avocado, salsa teriyaki



Antipasti



13. EBI SU € 4,50
gamberi cotti, wakame,
salsa ponzu



14. BAO € 4,00 
pane con carne alla vapore



15. CHELE DI GRANCHIO
FRITTO € 4,50
surimi di granchio
impanato fritto



16. EDAMAME € 3,50
baccelli di soia giapponese



17. AGE HARUMAKI € 3,00
involtino primavera



18. VIETNAMITA ROLLS € 3,50
involtino gamberi, verdure
e formaggio



19. PATATINE FRITTE
€ 3,50



Antipasti



20. NUVOLE DI DRAGO
€ 3,50



22. GOMA WAKAME € 4,00
alghe di mare marinato
con olio di sesamo



24. YASAI INSALATA
€ 5,00

insalata verdure misto
con salsa sesamo



23. KAISEN INSALATA € 6,00

insalata mix, wakame,
mango, surimi di granchio,
gamberi, salmone, tonno,
mais in salsa sesamo



26. KOROKE € 4,00

puro di patate con
salmone fritto



Nigiri



27. SALMONE € 3,50



28. TONNO € 4,50



29. BRANZINO € 3,50



30. ORATA € 3,50



33. POLIPO* € 3,50



34. GAMBERI COTTO*
€ 3,50



35. SALMONE FLAMBE € 4,00

nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



36. TONNO FLAMBE € 5,00

nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



Nigiri



37. BRANZINO FLAMBE € 4,00

nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



38. ORATA FLAMBE € 4,00

nighiri scottato con salsa teriyaki
e salsa spicy maio



**39. SALMONE, PHILADELPHIA
€ 3,50**

salmone, philadelphia, teriyaki



40. SALMONE SPECIALE € 4,00

salmone scottato, salsa spicy maio,
teriyaki, kataifi, tobiko



**42. BRANZINO PHILADELPHIA
€ 3,50**

branzino, philadelphia, teriyaki



**43. MAGURO PHILADELPHIA
€ 4,00**

tonno, philadelphia, teriyaki



Gunkan



46. SHAKE PHILADELPHIA € 4,00

salmone all'esterno con salmone tritato e philadelphia



48. PHILADELPHIA CON PAPAYA € 4,00

salmone, philadelphia, papaya



49. SPICY SHAKE € 4,00

salmone, tobiko, tabasco, maionese, cipolline



50. SPICY SHAKE SPECIALE € 4,00

riso fritto con salmone all'esterno e spicy salmone



51. SPICY MAGURO € 4,50

tonno, tobiko, tabasco, maionese, cipolline



52. SHAKE OUT € 4,00

salmone all'esterno con porri e salmone tritato



53. SHAKE OUT SPECIALE € 4,00

riso fritto con salmone all'esterno e salmone tritato



54. MAGURO OUT € 4,50

tonno esterno con avocado e tonno tritato



55. SHAKE FLAMBE* € 4,50

salmone scottato con sala flambe e pistacchio



Sashimi



58. SASHIMI MISTO
€ 11,00



58 e 59 solo 1 piatto a scelta

59. SASHIMI
SALMONE
€ 11,00



Sushi



64. SUSHI MISTO € 10,00
5 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki



65. HAKO SUSHI € 6,00
riso fritto, spicy salmone
salsa teriyaki
peperoncini dolce



Chirashi

pesce crudo con base di riso



66. CIRASHI MISTO € 8,00



Carpaccio

pesce sottile con salsa ponzu

68. CARPACCIO
MISTO
€ 8,00



69. CARPACCIO SALMONE € 8,00



Uramaki

73. MAKI CALIFORNIA € 6,50
surimi granchio, avocado,
salmone, maionese, sesamo



74. MAKI
PHILADELPHIA
€ 7,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia, tobiko



75. MAKI
PHILADELPHIA PLUS
€ 8,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia, tobiko,
salmone scottato
mandorle in salsa teriyaki



76. MAKI SPICY
SALMONE
€ 7,50

riso, salmone, lattuga,
maionese, tabasco,
tobiko, cipollotti



Uramaki

77. MAKI SPICY MAGURO € 8,50

riso, tonno, maionese,
lattuga, tabasco,
tobiko, cipollotti



78. MAKI MIURA € 7,50

riso, salmone griglia,
philadelphia, lattuga,
tobiko, teriyaki



79. RAINBOW MAKI € 7,50

riso, surimi granchio,
salmone, tonno, maionese



80. MAKI VEGETARIANO € 6,50

riso, avocado, mango,
ananas, asparaghi,
sesamo, salsa mango



Uramaki



81. SPICY SALMONE MANDORLE € 8,00

spicy salmone,
esterno con salmone scottato
teriyaki e mandorle



82. EBITEN ROLL € 8,00

riso, gamberi fritto, maionese,
sesamo patate fritto, teriyaki



84. PHILA ONION ROLL € 7,50

riso, salmone, avocado,
philadelphia,
cipolla fritto, teriyaki



87. SUMO ROLL € 8,50

riso, salmone avocado,
salmone scottato,
philadelphia,
patate fritto,
teriyaki



Uramaki



89. ONION ROLL € 9,00

riso, salmone fritto, maionese,
salmone scottato, cipolla fritto, teriyaki



91. FENICE ROLL € 8,50

salmone,
scaglie di tempura
fuori philadelphia
salsa teriyaki



97. SHAKE PAPAYA ROLL € 9,00

salmone scaglie di tempura
esterno con salmone scottato
philadelphia, papaya,
salsa di frutta



99. EBITEN PLUS € 9,00

riso, gamberi fritto, philadelphia,
salmone, patate fritto, teriyaki



Uramaki

104. TIGER ROLL € 9,50

riso, pesce bianco,
maionese, salmone fritto,
ikura e teriyaki



106. SHAKE MANGO ROLL € 9,50

riso, mango, scaglie di tempura,
esterno con salmone fresco e
salsal teriyaki e salsa mango



111. HOSSO GOLD FRAGOLE € 7,00

hosso maki salmone fritto,
philadelphia, fragole, teriyaki



113. HOSSO GOLD SALMONE

€ 7,00

hosso maki, salmone fritto,
salmone tritato e salsa teriyaki



Uramaki

115. CRUNCH ROLL € 9,00

riso venere,
tempura di gamberi,
mandorle, salsa teriyaki



118. CALIFORNIA PLUS € 9,00

riso venere, surimi granchio,
salmone, avocado, maionese



119. BLACK EBITEN ROLL € 9,00

riso venere, gamberi fritto, philadelphia,
scaglie tempura in salsa teriyaki



Hosomaki (8 pezzi per porzione)



120. HOSSO TONNO € 4,50



121. HOSSO AVOCADO € 3,50



122. HOSSO SALMONE € 3,50



123. HOSSO GAMBERI € 3,50



124. HOSSO CETRIOLO € 3,50



Hosomaki (8 pezzi per porzione)



125. HOSO
NUTELLA FRAGOLA
€ 4,50



125A. HOSO
NUTELLA BANANA
€ 4,50

Futomaki (4 pezzi per porzione)



126. FUTO MAKI FRITTO € 6,00
riso, salmone, philadelphia,
tobiko, cipollotti
salsa teriyaki





127. FUTO MAKI ROSE € 6,00
riso, salmone, surimi granchio,
maionese, cetriolo, tobiko,
alghe di soya




128. URA FLY € 5,00 
uramaki california fritto con spicy
salmone sopra e salsa teriyaki

Temaki (1 pezzi per porzione)



129. **TEMAKI SALMONE** € 4,50
riso, salmone, avocado, maionese
 



130. **TEMAKI MAGURO** € 4,50
riso, tonno, avocado, maionese
 



131. **TEMAKI CALIFORNIA** € 4,50
riso, salmone, surimi,
granchio, avocado, maionese
 

132. **TEMAKI EBI** € 4,50
riso, lattuga, gamberi cotti,
maionese
 



133. **TEMAKI SPICY SALMON**
€ 4,50
riso, salmone, maionese,
tobiko, cipollotti,
tabasco, lattuga
 

Temaki (1 pezzi per porzione)



134. TEMAKI SPICY MAGURO € 4,50

riso, tonno, maionese, tobiko,
cipollotti, tabasco, lattuga



135. TEMAKI FLOWER € 4,50

riso, verdure fritto, gamberi cotti,
maionese, mandorle teriyaki



136. TEMAKI
SPICY EBITEN
€ 4,50

alghe di soia spicy
salmone gamberi fritto
e salsa mango



137. TEMAKI MISTO € 5,00

riso, salmone, surimi granchio,
avocado, anguilla, gamberi cotti
maionese e cetriolo



138. TEMAKI EBITEN PLUS € 4,50

riso, salmone, gamberi fritto,
kataifi, teriyaki



Primo



139. YAKI UDON € 7,50

spaghetti di riso saltati con
gamberi e verdure e uova
salsa della frutta



140. YAKI SOBA € 7,50

spaghetti di grano saraceno
saltati con uova, verdure e
gamberi salsa della frutta



141. YAKI RAMEN € 7,50

spaghetti grano saltati con gamberi,
verdure e uova



143. YAKI FEN GAN € 6,00

spaghetti di riso sottili saltati con verdure
uova e gamberi



144. YAKI SPICY SOIA € 4,50

spaghetti di soia saltati con pollo,
verdure e piccante



145. YAKI SOIA € 5,00

spaghetti di soya
saltati con verdure
e gamberi



Primo



146. RISO CANTONESE € 4,50

riso, piselli, uova, prosciutto



147. RISO VERDURE € 4,00

riso saltati con verdure, uova



149. RISO COREANO € 5,00

riso saltati con verdure e
kimchi piccante, uova



Primo



151. RISO GAMBERI € 5,00
riso saltati con verdure, gamberi, uova



152. YAKI GNOCCHI ORIENTALE € 4,50
gnocchi di riso saltati con
verdure gamberi



153. RISO SALMONE € 4,50
riso saltato con verdure,
salmone e uova



Zuppa



154. ZUPPA MISO SHIRU € 3,50
zuppa di pasta di soya,
wakame, doufu cipollotti



**155. ZUPPA CON
POLLO E MAIS
€ 3,50**



156. ZUPPA AGRO PICCANTE € 3,50

Tempura

157. TEMPURA MISTO

€ 8,50

verdure e gamberi



159. TEMPURA YASAI € 6,50

verdure



162. IKA FURAI € 6,50

calamari impanato fritto



163. CHICKEN FURAI € 8,00

pollo impanato fritto



Tepanyaki



164. SAKE SHIO YAKI € 7,00
salmone alla griglia con salsa teriyaki
e riso bianco



168. YAKI TORI € 6,00
spiedini di pollo con salsa teriyaki



Secondo di gamberi



175. GAMBERI IN SALE E PEPE 🍴
€ 6,50



176. GAMBERI ALLA LIMONE 🍴
€ 6,50



180. GAMBERI CON
PICCANTE
🍴 € 6,50

Secondo di pollo



181. POLLO ALLA LIMONE
€ 5,50



182. POLLO CON VERDURE
€ 5,50



183. POLLO CON
MANDORLE
€ 6,00 🌱



184. POLLO CON
PICCANTE
€ 5,50

Mini Pentola con fuoco

185. GAMBERI SALTATI
€ 6,50



186. FRUTTI DI MARE SALTATI
€ 7,50



187. POLLO SALTATI
€ 5,50



188. FAGIOLI VERDI SALTATI € 5,00

DOLCE



GOCCIA TIRAMISÙ € 5,50

pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.



CROCCANTE ALLE MANDORLE € 5,00

dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate



CROCCANTE AL PISTACCHIO € 5,00

dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate



CREMOSO AL CIOCCOLATO € 5,00

Pan di spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di santo domingo decorato con scaglie di cioccolato



CREMOSO AL PISTACCHIO € 5,00

morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi

DOLCE



COPPA MASCARPONE E FRAGOLE
€ 5,00

pan di Spagna con inzuppatura al gusto fragola
crema al mascarpone e gocce di cioccolato



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT
€ 5,00

gelato al mango con variegatura
al frutto della passione



CUBO AI DUE CIOCCOLATI € 5,00

Crema con panna fresca e cioccolato bianco,
arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base
di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato
fondente con pasta di cacao di Santo Domingo



SOUFFLE AL PISTACCHIO € 5,00

souffle al cioccolato con cuore
al pistacchio liquido



SOUFFLE AL CIOCCOLATO € 5,00

souffle con cuore di cioccolato liquido



SORBIFACILE AL LIMONE € 5,00

preparato al limone
per sorbetto da bere

DOLCE



BLANCA € 5,00

biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola e un pan di spagna al cacao, lucidata con glassa al cioccolato bianco



GELATO € 5,00

the verde, riso, crema



MOCHI ICE € 5,00

the verde, mango, cocco



NONNA € 5,50

crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata



ANANAS FRESCO € 5,00



MANGO FRESCO € 5,00

BEVANDE

	euro
BIBITE	2,50
ACQUA MINERALE 75CL	3,00
THE VERDE GIAPPONESE	2,00
CAFFE	1,20
AMARI	2,50
SAKE DI RISO PICCOLO	3,50
SAKE DI RISO GRANDE	5,00
GRAPPE	2,50
WHISKY	3,50
LIQUORI	2,50
SAKE DI PRUGNA GIAPPONESE PICCOLO	3,00
SAKE DI PRUGNA GIAPPONESE GRANDE	6,00
COPERTO	1,50



BIRRA



BIRRA ASAHI DRY € 3,50
330ML - 5.0%



BIRRA TSINGTAO € 5,00
640ML - 4.7%



BIRRA ASAHI DRY € 5,00
500ML - 5.0%



BIRRA KIRIN € 5,00
500ML - 5.0%



BIRRA SAPPORO € 5,00
500ML - 4.7%



COCKTAIL



MIRTILLO € 4,00
mirtillo, lime, zucchio di carna
miele, rum...



MOJITO € 4,00
menta, lime, zucchio di carna
miele, day rum...



PASSIONILLO € 4,00
frutta di passion, lime,
zucchio di carna
miele, rum...



MORBILLO € 4,00
fragola, lime, zucchio di carna
miele, rum...

COCKTAIL



SPRITZ APEROL € 4,00
aperol,prosecco,soda water



GIN TONIC € 4,00
gin tonic water



IN THE GALLERI € 4,00 (ANALCOLICO)
fragola mirtilli,arancia,lime,
zucchero di carna
succo di ananas...



VODKA LEMON € 4,00
vodka lemon water

Sauvignon Collio Doc € 20,00

Sgubin

Delicato tendente all'aromatico che ricorda i fiori, la salvia, la menta, il peperone e foglia di pomodoro. Gusto di struttura, corposo, buona acidità.

Friulano Collio Doc € 20,00

Sgubin

Delicato, gradevole che ricorda i fiori di campo e di mela. Gusto asciutto, intenso, vellutato, con acidità moderata. Finale di mandorla amara.

Langhe Arneis Blange' Doc Bio € 28,00

Ceretto

Profumo intenso di fiori bianchi, pesca e frutta tropicale. Gusto ricco e fruttato, con richiami aromatici di mela e pera.

Chardonnay Frizzante/Fermo € 15,00

La Smilla

Profumo delicato ed intenso di fiori bianchi, frutta ed erbe. Il gusto è secco, corposo, morbido e si mantiene anche nel finale.

Roero Arneis Docg € 17,00

Barbero's

Profumo delicato ed intenso di fiori bianchi, frutta ed erbe. Il gusto è secco, corposo, morbido e si mantiene anche nel finale.

Gavi di Gavi Docg € 17,00

La Smilla

Vinificato con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Strutturato, aroma fresco e gradevole.

Lombardia

Lugana Doc € 18,00

Tognazzi

Delicato e gradevole con note ben armonizzate fra loro. Gusto morbido, fresco, sapido e persistente.

Campania

Falaghina del Taburno Dop € 19,00

Fontanavecchia

Solo Uve raccolte a mano. Richiami alla pesca e alla frutta tropicale seguiti da ricordi di fiori di campo. La bocca è sorretta da una bella spalla acida.

Greco di Tufo Docg € 20,00

Colline del Sole

Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di frutta. Gusto secco con spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo.

Sicilia

Inzolia Doc € 16,00

Tenute Mokarta

Vino piacevole, accattivante, con spiccata florealità e note fruttate. In bocca è dolcemente imponente. Ci piace definirlo rilassante.

Sardegna

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" Oro Docg € 17,00

Cantina Monti

Bouquet elegante, profumi di mela cotogna, fiori di acacia, lontano sentore di mandorla amara. Gusto asciutto, morbido.

VINI ROSSI

Piemonte

Dolcetto D'Alba Doc € 16,00
Barbero's

Vino moderno, dal gusto giovane, un vino che ha nella ciliegia e nella mandarina dolce le sue caratteristiche di gusto e profuma.

Barbera D'Alba Docg € 17,00
Barbero's

Profumo persistente con sentori di fiori primaverili e di frutti di bosco. Il gusto è secco, corposo, e equilibrato.

Toscana

Chianti Classico Gallo Nero Docg Bio € 20,00
Conca D'Oro

Intensa, eterea, persistente. Ampio, di buona struttura, con tannini fitti giustamente evoluti, e note di frutta rossa e rovere.

Chianti Tradizione Docg € 17,00
San Benedetto

Giustamente tannica, di corpo ma morbido ed elegante, buona persistenza lascia in bocca un piacevole ricordo.

Sicilia

Nero d'Avola Doc € 16,00
Tenuta Mokarta

Note che ricordano amarene, more e gelsi rossi. Sapore speziato, sapido, avvolgente e vellutato.

VINI ROSSI RISERVA

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico Docg € 48,00
Salgari

Bouquet intenso con note floreali e di frutta in confettura con piacevoli accenni di cacao e vaniglia. Al gusto è caldo e morbido, leggermente tannica con un piacevole finale di ciliegie sotto spirito.

Piemonte

Barolo Docg € 38,00
Poderi Roset

Grande finezza; Aromatico con note di sottobosco e sentori di vaniglia. Corposo, con una perfetta armonia e buona persistenza dell'aroma.

Toscana

Brunello di Montalcino Docg € 48,00
Lambardi

Rosso rubino molto profondo. Eterea con bouquet intenso e complesso. Passante nel corpo, importante nella struttura, austero e tannico.

VINI BIANCHI 375 ml

Roero Arneis Docg

Piemonte - Barbero's

€ 10,00

Chardonnay Frizzante/Fermo Igt

Piemonte - La Smilla

€ 8,00

Vermentino di Gallura Docg

Sardegna - Cantina Monti

€ 10,00

Falanghina del Taburno Dop

Campania - Fontanavecchia

€ 10,00

VINI ROSSI 375 ml

Dolcetto D'Alba Doc

Piemonte - Barbero's

€ 10,00

Barbera del Monferrato

Piemonte - La Smilla

€ 10,00

Chianti Tradizione Docg

Toscana - San Benedetto

€ 10,00

  3 bicchieri Gambero Rosso massimo riconoscimento