



HANAMI 春  
FUSION RESTAURANT

Menù Cena

# ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

*Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011  
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"*

	1	<b>Glutine cereali</b> contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8	<b>Frutta a guscio</b> e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
	2	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei		9	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano
	3	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova		10	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape
	4	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce		11	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di sesamo
	5	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi		12	<b>Anidride solforosa e Solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	6	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia		13	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
	7	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte		14	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

## PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali i gamberi, i gamberoni, i calamari ed il pollo potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. I prodotti surgelati sono contrassegnati con un asterisco (\*).

# All you can eat

26,80<sup>(\*)</sup> €

TUTTI I GIORNI

1 DESSERT COMPRESO  
BEVANDE ESCLUSE

(\*) I piatti contrassegnati con il pallino rosso (●) sono ordinabili 1 porzione a persona

## BAMBINI

Bambini sotto i 130 cm: 12,80 €

## CONSIGLI E REGOLE

Ogni piatto ordinato deve essere interamente consumato, in caso contrario verrà applicato un supplemento di € 10 a piatto.

**Ordina sempre in modo responsabile.**

Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti.



I piatti contrassegnati con il simbolo del "peperoncino" sono piccanti.

# PIATTI SPECIALI

Nel menù è compreso 1 Piatto Speciale a scelta tra gli 8 proposti



H1

## Gunkan tartufo

Pallina di riso avvolta da salmone con sopra tartare di salmone e tartufo



H2

## Tartare strawberry

Tartare di salmone con sopra fragole, avocado e con salsa al mango



H3

## Scampi

Scampi, salsa mango, ananas



H4

## Gamberi rossi

Gamberi\* rossi con salmone, burrata, olio evo e uno spruzzo di limone



H5

## Special amaebi



Gambero\* crudo, avocado, wasabi fresco, salsa di soia



## PIATTI SPECIALI

Nel menù è compreso **1 Piatto Speciale** a scelta tra gli 8 proposti



H6

### Tartare con crema di burrata

Crema di burrata, salmone, avocado, crunch e uno spruzzo di limone



H7

### Sashimi pistacchio

Fette di salmone scottato con sopra salsa al mango e granelle di pistacchio



H8

### Selezione Dim Sum

Merluzzo, calamaro\*



The background features several overlapping, thin, golden-brown circles. A trail of small, brown, circular particles starts from the left and moves towards the right, passing through the circles. At the bottom, there is a large, soft, watercolor-like wash in shades of light brown and orange.

# Cucina giapponese ed orientale

# Nighiri (1 pezzo)

Pallina di riso con sopra pesce

## Salmone kataifi

Salmone, pasta kataifi, philadelphia e salsa teriyaki

## Salmone scottato

Salmone scottato, maionese

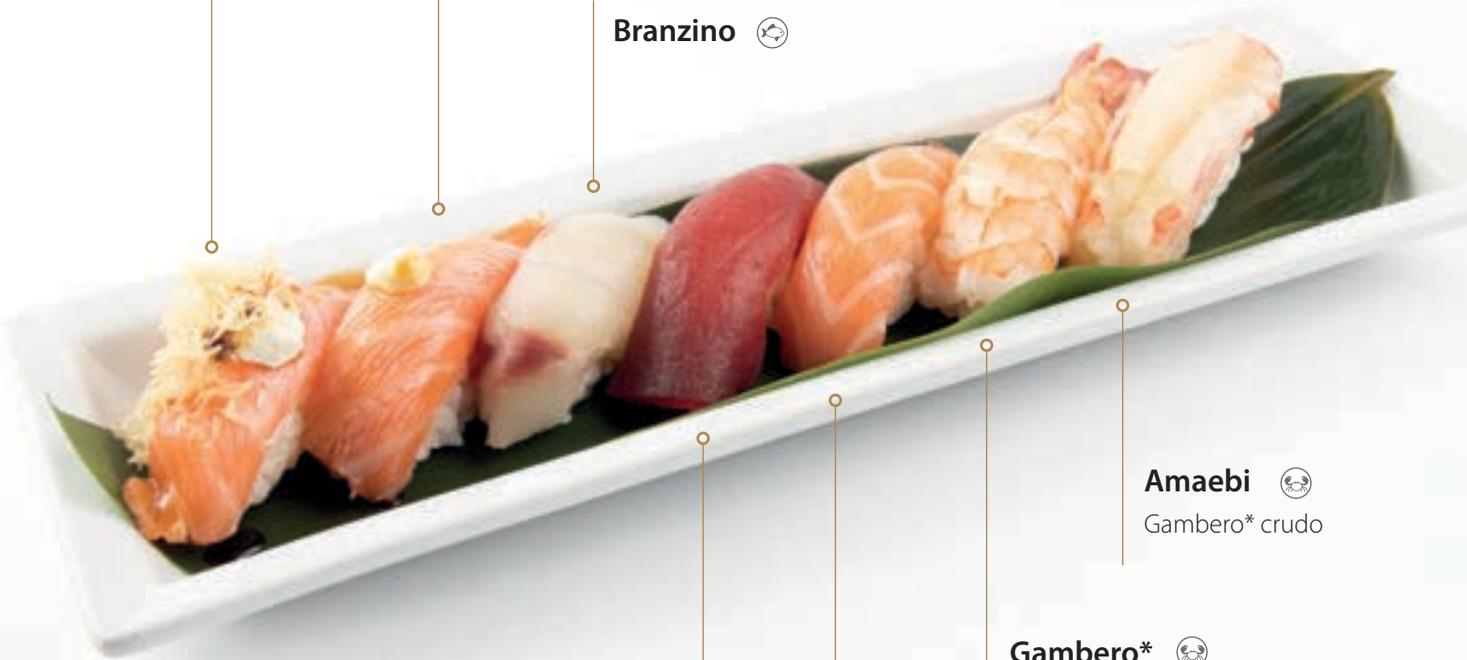
## Branzino

## Amaebi Gambero\* crudo

## Gambero\* cotto

## Salmone

## Tonno



# GUNKAN (1 pezzo)

Pallina di riso avvolta da pesce

## Tonno

Polpetta di riso avvolta da tonno con sopra tartare di tonno

## Salmone

Polpetta di riso avvolta da salmone con sopra tartare di salmone

## Wakame

Polpetta di riso avvolta da salmone con sopra alga wakame

## Ikura

Polpetta di riso avvolta da salmone con sopra ikura

## Surimi

Polpetta di riso avvolta da salmone con sopra surimi\*

## Philadelphia

Polpetta di riso con sopra philadelphia

## 

## Salmone kataifi

Polpetta di riso avvolta da salmone scottato con sopra philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki



# HOSOMAKI (8 pezzi)

Rotolo di riso con alga esterna



1

**Sake**   
Salmone



2

**Kappa**  
Cetriolo



3

**Avocado**



4

**Surimi\***   
Polpa di granchio



5

**Ebi**   
Gamberi\* cotti



6

**Tekka**   
Tonno

**201** **Hoso fritto**

Salmone, philadelphia, pasta  
kataifi e salsa dello chef



**236** **Hoso fragola**

Salmone, philadelphia  
e fragola



# TEMAKI (1 pezzo)

Cono di riso con alga esterna



**15 Ebiten**   

Gambero\* fritto, maionese, salsa dello chef



**16 Salmone e avocado** 

Salmone, avocado



**17 Tonno e avocado** 

Tonno, avocado



**18 Spicy salmon** 

Tartare di salmone  
piccante



20

### California

Salmone, avocado, surimi\*,  
maionese



19

### Spicy tonno

Tartare di tonno piccante



202

### Miura

Salmone cotto,  
philadelphia,  
mandorle



# CHIRASHI

Ciotola di riso con pesce

23

## Sake

Salmone, ikura



26

## Salmon roll

Salmone alla piastra



300

## Poke Hanami

Salmone, edamame, goma wakame e cipolla fritta



# URAMAKI (8 pezzi)

Rotolo con riso esterno

225

## Soft roll

Salmone crudo, avocado, con sopra salmone, crema di latte, pistacchio e salsa teriyaki



28

## Uramaki salmone

Salmone, philadelphia, avocado



29

## Uramaki tuna

Tonno, philadelphia, avocado



33

### Surimi special

Surimi\*, gambero\* cotto, maionese, avocado



34

### Uramaki vegan

Avocado, cetriolo



36

### California maki

Salmone, avocado, surimi\*, maionese



37

### Tempura maki

Gambero\* fritto, maionese, pasta kataifi, salsa dello chef





40

### Rainbow roll

Salmone crudo, avocado, avvolto da pesce misto



41

### Salmon roll

Salmone cotto, philadelphia, salmone scottato esterno, salsa dello chef, pasta kataifi



42

### NEW Hanami roll

Avocado, philadelphia, con all'esterno salmone, salsa teriyaki e maionese piccante

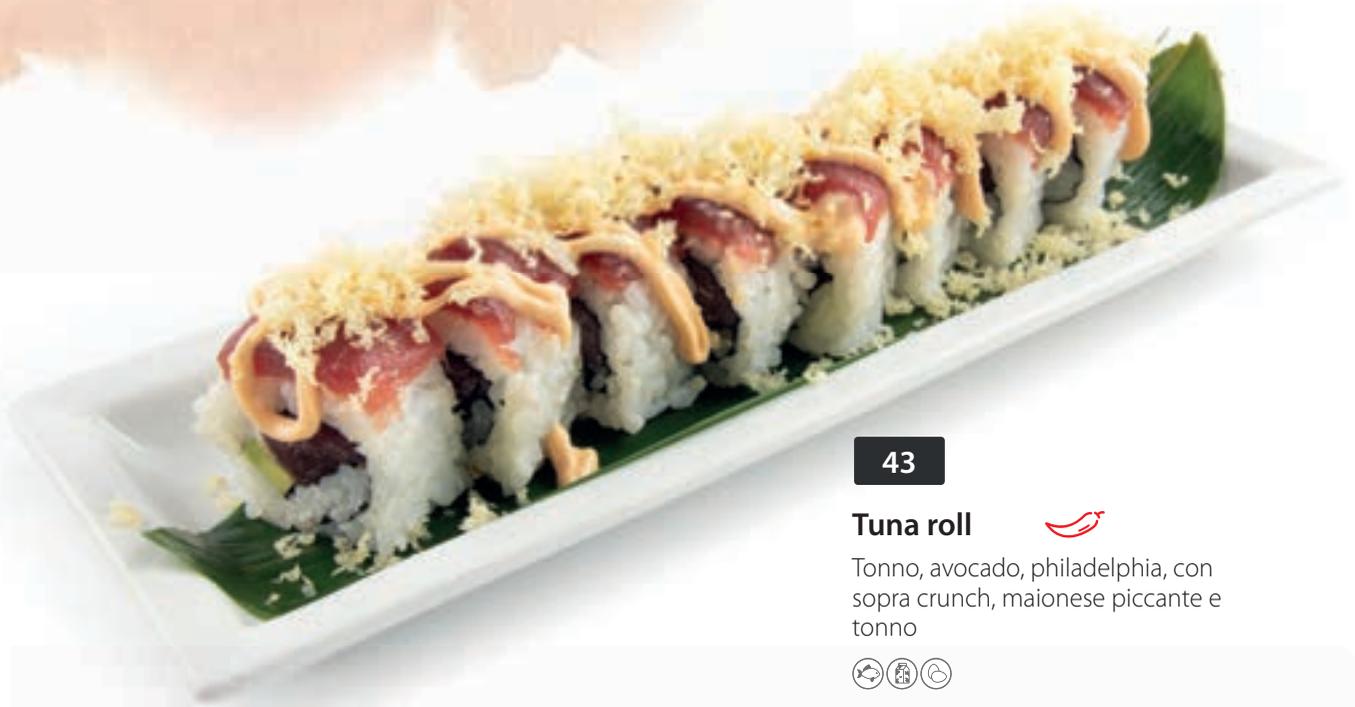


311

### Rucola roll

Gambero\* fritto, philadelphia, salmone, con sopra crunch e salsa rucola





43

### Tuna roll



Tonno, avocado, philadelphia, con sopra crunch, maionese piccante tonno



44

### Spicy salmon



Salmone, avocado, maionese piccante



45

### Spicy tonno



Tonno, avocado, maionese piccante





46

### Tiger roll



Gambero\* fritto, tobiko, maionese piccante



47

### Miura roll

Salmono cotto, philadelphia, pasta kataifi, salsa dello chef



48

### Amaebi roll



Gambero\* crudo, philadelphia, avocado, avvolto con branzino, maionese piccante



302

### Ebi roll



Gambero\* fritto, maionese, con sopra spicy salmon, kataifi e salsa teriyaki



226

### Mex roll

Gambero\* fritto, tartare di salmone piccante, nachos, maionese piccante



49

### Rio roll

Salmone cotto, crunch mandorle, salsa dello chef e philadelphia



50

### Dragon roll

Gambero\* fritto, maionese, avvolto con salmone, mandorle, salsa dello chef



203

### Wakame roll

Surimi\*, philadelphia, salmone esterno e alga wakame



218

### Ebi cocktail

Gambero\* cotto, insalata e  
salsa rosa



52

### Uramaki special ●

Astice, maionese, surimi\*, tobiko,  
avocado, salsa dello chef



223

### Pistacchi roll

Salmone crudo, philadelphia, granelle  
di pistacchio e salsa dello chef



● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

227

### Cheese roll

Gambero\* fritto, maionese, con sopra formaggio fuso, cipolla fritta e salsa barbecue



301

### Vulcano roll

Philadelphia, avocado, crunch con sopra tartare di salmone, spicy mayo, salsa teriyaki e cipolla fritta



303

### Salmon paradise

Crunch e avocado con sopra salmone, philadelphia e mandorle



304

### Fresh (4 pz.)

Box di riso con interno salmone e philadelphia e avvolto con salmone



# RISO VENERE SELECTION



204

## Black tempura

Riso venere, gambero\* fritto, maionese, pasta kataifi e salsa dello chef



206

## Salmon black

Riso venere, salmone crudo, philadelphia, avocado



205

## Black miura

Riso venere, salmone cotto, philadelphia, pasta kataifi e salsa dello chef



217

## Riso venere verdure e gamberi\*



306

## Black vegan

Riso venere, avocado, cetriolo, salsa rucola

307

## Black tartare

Riso venere, salmone, crunck, con salsa teriyaki e salsa rucola



# FUTOMAKI (4 pezzi)

Rotolo di riso con alga esterna



55

**Cotto**

Salmone cotto, philadelphia, avocado, mandorle, salsa dello chef



53

**Crudo**

Salmone, avocado, surimi\*, maionese



56

**Fritto**

Salmone crudo, philadelphia, tobiko, pasta kataifi, salsa dello chef



207

**Ebiten**

Gambero\* fritto, maionese, pasta kataifi, salsa dello chef

# TARTARE E CARPACCI



57

**Tartare salmone**



58

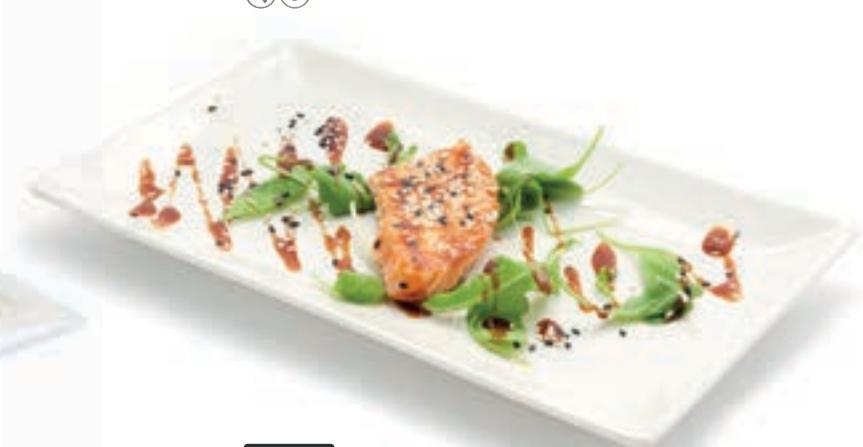
**Tartare tonno**



229

**Sake chips ●**

Chips con tartare di salmone servite con philadelphia



59

**Salmone tataki**



61

**Salmone**



64

**Misto**

(2 salmone, 1 tonno, 1 branzino)



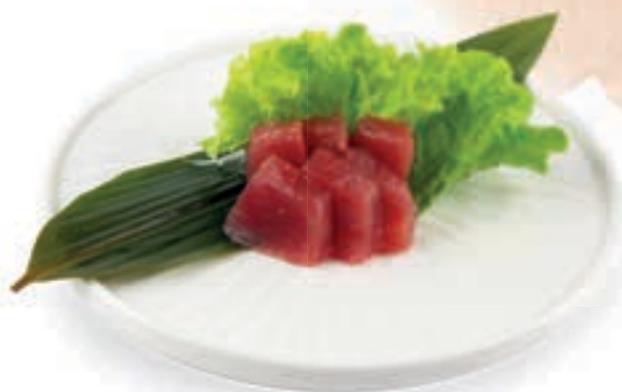
● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

# SASHIMI



65

**Salmone**



66

**Tonno**



68

**Special** ●

(1 ostrica, 1 gambero\* rosso di Mazara, 1 scampo)



230 **Involtino ebi**

Involtino con all'interno gambero\* cotto e insalata avvolto da salmone, con sopra salsa rosa e salsa ponzu



231

**Involtino rucola**

Involtino con all'interno rucola, avvolto da salmone con sopra philadelphia



308

**Millefoglie di salmone**

Sfoga croccante con salmone, philadelphia e salsa teriyaki



● Piatto ordinabile 1 porzione a persona

# SALAD

con salsa dello chef



**70** Insalata di salmone



**71** Insalata mista



**72** Insalata di avocado



**73** Insalata di granchio\* e gamberi\*



# ZUPPE



74

**Miso**   
Alghe e tofu



75

**Pechinese**    
Verdura, uova, piselli, funghi



76

**Mais e pollo\***



208

**Gamberi\* e asparagi**



# VEGETARIAN SELECTION



## 21 Vegano

Cetriolo, avocado, asparagi, carote

93

Edamame



89

Goma wakame



Alghe piccanti



84

Tofu crudo

Formaggio di soia



# VEGETARIAN SELECTION



90

## Wakame su

Alga sottaceto con cetriolo



232

## Germogli di soia

Germogli di soia con erba cipollina



128

## Verdure miste



129

## Verdura cinese

# ANTIPASTI



233

## Takoyaki

Polpetta con polpo e salsa di sesamo (2 pz.)



210

## Pane al vapore

Pane al vapore con crema all'uovo all'interno (1 pz.)



85

## Nuvole di drago



305

## Cocktail di gamberi

Cocktail di gamberi\* in salsa rosa



83

## Chele di granchio\*



309

## Olive all'ascolana\*

(2 pezzi)



92

### Involtini primavera



88

### Sakana

Alghe sottaceto con pesce crudo



213

### Polpo\* con rucola



214

### Sunomono moriawase

Gamberi\*, surimi\*, polpo\* e rucola



# RAVIOLI (2 pezzi)

95

Verdura



94

Carne



97

Shaomai

Ravioli con gamberi\*  
e maiale



96

Cristallo ●

Ravioli con gamberi\*



# PRIMI

99

Riso verdure



100

Ebi riso

Riso con gamberi\*



101

Riso cantonese



111

Riso bianco



216

Riso al salmone



215

Riso in salsa di soia

Riso con verdure e carne in  
salsa di soia





234

### Tagliolini Hanami style

Tagliolini con verdure, pollo\*  
e arachidi



112

### Riso con gamberi\*, verdura, piselli e curry



103

### Yaki udon

Verdure e gamberi\*



235

### Yaki soba

Spaghetti di grano saraceno con  
verdure e gamberi\*



107

### Spaghetti di soia

Verdure e gamberi\*



108

### Spaghetti di riso

Verdure e gamberi\*



109

### Gnocchi di riso

Verdure e gamberi\*



110

### Ramen

Spaghetti in brodo



## SECONDI



116

Gamberi\* sale e pepe



114

Gamberi\* al limone





115

Gamberi\* in salsa  
piccante



117

Gamberi\* con  
bambù e funghi



118

Gamberi\* con verdure





120

Pollo\* Gon Bao  
(piccante)



121

Pollo\* con bambù  
e funghi



124

Pollo\* alle mandorle





123

Manzo con erba cipollina e germogli di soia



221

Manzo con peperoni



220

Manzo con verdure



# TEMPURA

Fritto



**135** Ebi stick  
Stick di gamberi\*



**131**

**Ebi tempura**  
Gamberoni\*



**134**

**Yasai tempura**  
Verdura



**132**

**Tempura ika**  
Anelli di calamari\*



# TEPPANYAKI

Piatti alla piastra

136

Salmone



137

Pollo\*



138

Branzino





139

Sogliola



142

Calamari\*



# YAKITORI

## Spiedini

143

**Gamberi\***

(2 pezzi)



144

**Gamberoni\***

(2 pezzi)



145

**Seppia**

(2 pezzi)





146

**Pollo\* e mandorle**

(2 pezzi)



148

**Manzo**

(2 pezzi)

# PER I PIÙ PICCOLI

130

**Ton katsu**

Cotoletta di maiale



212 **Patatine fritte**



211 **Crocchette di patate**



310 **Nuggets di pollo\***



219 **Pollo\* fritto**



## DESSERT COMPRESI

Dessert a scelta compreso nel menù

Nel menu è compreso

1 Dessert a scelta



Sorbetto  
alla mela verde



Sorbetto  
al limone



Sorbetto  
al mango



Lychees

## Dessert alla carta

Oltre ai dessert compresi nel menu disponiamo di altri dolci, selezionabili da un'apposita lista che puoi richiedere al nostro personale di sala.  
I dolci non compresi nel menu All You Can Eat sono a pagamento.

# VINI

## Vini bianchi

		 calice	 37,5 cl	 75 cl
<b>Gewurztraminer Trentino DOC</b> Cantina: (Joseph Doc)	Trentino Alto Adige			23 €
 <b>Müller Thurgau frizzante IGP</b> Cantina: (Vigneti delle Dolomiti)	Trentino Alto Adige			19 €
<b>Ribolla Gialla Collio DOC</b> Cantina: (Scolaris)	Friuli Venezia Giulia			21 €
<b>Pinot Grigio Venezia Giulia IGT</b> Cantina: (Tramont)	Friuli Venezia Giulia		10 €	15 €
<b>Sauvignon Venezia Giulia IGT</b> Cantina: (Tramont)	Friuli Venezia Giulia	3,5 €		15 €
 <b>Chardonnay frizzante IGT</b> Cantina: (La Smilla)	Friuli Venezia Giulia	3,5 €	10 €	15 €
<b>Arneis Roero DOCG</b> Cantina: (Destefanis)	Piemonte			18 €
<b>Gavi DOCG</b> Cantina: (La Smilla)	Piemonte		11 €	18 €
 <b>Pinot Nero Bianco Frizzante DOC</b> Cantina: (Giorgi)	Lombardia		11 €	18 €
<b>I Frati Lugana</b> Cantina: (Ca dei Frati)	Lombardia			24 €
<b>Passerina Marche IGP Bio Vegano</b> Cantina: (Cantina Offida)	Marche			18 €
<b>Falanghina del Sannio DOP</b> Cantina: (Janare)	Campania		11 €	19 €
<b>Greco di Tufo DOCG</b> Cantina: (Mastroberardino)	Campania			21 €
<b>Cirò Bianco DOC</b> Cantina: (Tenuta Iuzzolini)	Calabria			18 €
<b>Anthilia Sicilia DOC bianco</b> Cantina: (Donnafugata)	Sicilia		12 €	21 €
<b>S'Eleme oro vermentino di Gallura DOCG</b> Cantina: (Monti)	Sardegna			19 €



Vino frizzante

Hanami ha accuratamente selezionato i propri vini tra le migliori aziende agricole.  
Buona degustazione!

# VINI

## Bollicine

		 calice	 75 cl
<b>Cuvée Spumante extra dry</b> Cantina: (Bedin)	Veneto	4 €	14 €
<b>Prosecco Superiore Extra Dry DOCG</b> Cantina: (Bellussi)	Veneto		18 €
<b>Prosecco Milles. Valdobbiame DOCG</b> Cantina: (Val d'Oca)	Veneto		21 €
<b>Prosecco Brut Rosé Millesimato DOC</b> Cantina: (Bedin)	Veneto		16 €
<b>Franciacorta Brut DOCG</b> Cantina: (Bellavista)	Lombardia		52 €
<b>Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG</b> Cantina: (Ca' del Bosco)	Lombardia		52 €
<b>Perrier Jouet Gran Brut Champagne</b> Cantina: (Perrier Jouet)	Francia		68 €

## Vini rossi

		 calice	 37,5 cl	 75 cl
<b>Cabernet Sauvignon Collio DOC</b> Cantina: (Scolaris)	Friuli Venezia Giulia	3,5 €		19 €
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b> Cantina: (Molino)	Piemonte		10 €	18 €
<b>Bonarda Oltrepo Frizzante DOC</b> Cantina: (Fontanachiara)	Lombardia		10 €	16 €
<b>Morellino di Scansano Roggiano DOCG BIO</b> Cantina: (Vignaioli del Morellino)	Toscana			19 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO</b> Cantina: (Buccicatinò)	Abruzzo			18 €

Hanami ha accuratamente selezionato i propri vini tra le migliori aziende agricole.  
Buona degustazione!

# BEVANDE E CAFFETTERIA

## Bevande e Bibite

Acqua naturale / frizzante (75 cl)	2,8 €	Coca Cola / Coca Zero	3 €
Acqua naturale / frizzante (50 cl)	2 €	Fanta / Sprite	3 €
Tè freddo (alla pesca / al limone)	3 €		

## Tè caldo / Sake

Tè caldo in teiera (verde / gelsomino)	4 €	Sake (caldo / freddo)	4 €
--	-----	-----------------------	-----

## Caffè e Liquori

Caffè	1,5 €	Grappa	3,5 €
Caffè corretto / Caffè HAG	2 €	Amaro	3,5 €
Cappuccino	2 €	Limoncello	3 €

## Birre

ASAHI (50 cl)	5,5 €	ASAHI (33 cl)	4,5 €
KIRIN (50 cl)	5,5 €	SAPPORO (50 cl)	5,5 €
HEINEKEN (66 cl)	5,5 €	TSINGTAO (64 cl)	5,5 €



# HANAMI

FUSION RESTAURANT

“HANAMI” è un termine che si riferisce alla tradizionale usanza giapponese di godere della bellezza della fioritura primaverile degli alberi, in particolare di quella dei ciliegi.

HANAMI Fusion Restaurant è uno scorcio di Oriente a Pogliano Milanese. Dalla cucina a vista escono i piatti raffinati e prelibati realizzati utilizzando ingredienti di alta qualità e pesce fresco di giornata, così da garantire al tuo palato il vero gusto ed il piacere dei sapori orientali.