



**PRANZO**

**KINSHI**

**ALL YOU CAN EAT**

**LUN-MAR-MER-GIO**

**€ 13,90**

**VEN-SAB-DOM e festivi**

**€ 14,90**

- ▶ COSTO DEL COPERTO: 2 €
- ▶ I BIMBI MENO ALTI DI 1,20 MT PAGANO META' PREZZO
- ▶ LE BEVANDE ED I DESSERT **NON** SONO INCLUSI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI ORDINATI E NON CONSUMATI INTERAMENTE, VERRANNO ADDEBITATI AL COSTO ESPOSTO IN QUESTO MENU' IN AGGIUNTA AL COSTO DEL MENU' ALL YOU CAN EAT

## **avvertenza allergeni**

La presenza nelle portate di eventuali allergeni comuni è segnalata dalla presenza di apposite icone poste sotto il nome del piatto. SIETE PREGATI, prima di consumare i piatti ordinati, di avvisare comunque il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze. GRAZIE.

## **LEGENDA ICONE ALLERGENI E ALTRO**



SESAMO



CEREALI



UOVA



PRESENZA DI ALIMENTI SURGELATI



PICCANTE



**001**

**Tarta Salmone**

**€ 6,00**



salmone

**008**

**Insalata di Salmone**

**€ 5,00**



verdure miste  
salmone



**010**

**Insalata di Gamberi**

**€ 5,00**



verdure miste  
gambero cotto



**011**

**Insalata Miura**

**€ 5,00**



verdure miste  
salmone grigliato





013

Wakame

€ 4,00

alghe giapponesi



Edamame

fagioli di soia



014

€ 4,00



015

Ravioli di Verdure

€ 4,00

verdure miste  
( 4 pezzi )



Ravioli di Carne

suino e verdure  
( 4 pezzi )



016



€ 4,00

017

Ravioli alla griglia

€ 4,00

suino e verdure  
( 4 pezzi )



## Ravioli di Gamberi



gamberi e verdure  
( 4 pezzi )



019

€ 4,00



020

## Involtini Primavera

€ 4,00



verdure miste  
( 2 pezzi )



021

## Involtini di Gamberi

€ 4,00



gamberi e verdure  
( 2 pezzi )



023

## Nuvole di Drago

€ 3,00



## Zuppa di Miso

tofu alghe e soia



024

€ 3,00



**025**

**Zuppa agropiccante**

**€ 4,00**

verdure, tofu, pollo  
funghi e soia

**HOSOMAKI - 6 pezzi**

**027**



**€ 5,00**

salmone



**€ 4,00**

avocado



**031**

**028**



**€ 5,00**

tonno



**€ 4,00**

philadelphia



**032**

**029**



**€ 5,00**

gamberi



**€ 4,00**

cetrioli



**033**

**030**



**€ 5,00**

surimi di granchio



## URAMAKI - 4 pezzi

035



€ 9,00

tonno e avocado



€ 7,00

salmone e avocado



036

€ 7,00

spicy salmone

salmone e salsa piccante



037



€ 8,00

spicy tonno

tonno e salsa piccante



038

€ 6,00

vegetarian roll

cetrioli avocado  
insalata zenzero



039



€ 7,00

miura

salmone grigliato, philadelphia  
salsa



040

## URAMAKI - 4 pezzi

041



€ 7,00



philadelphia maki  
salmone avocado philadelphia

€ 8,00

maguro  
tonno cotto, philadelphia e avocado



042

€ 8,00

043



maki manzo cotto  
manzo cotto, pepe, olio

€ 7,00

california maki  
surimi di granchio  
avocado



044

€ 7,00

045



kinshi vegetarian roll  
tempura di verdure  
maionese e filetti di patate

€ 8,00

ebiten maki  
tempura di gamberi  
maionese e fritti di tempura



046

## URAMAHI - 8 pezzi

047



€ 8,00

kinshi roll

tempura di gamberi  
maionese e filetti di patate



049



€ 8,00

melanzane roll

melanzane fritte  
tonno cotto patate



## FUTAMAHI - 4 pezzi

€ 5,00

070



futamaki

salmone, surimi di granchio,  
avocado cetrioli, tobiko, philadelphia



€ 6,00

futamaki fritto

salmone, surimi di granchio,  
avocado, cetrioli, tobiko,  
philadelphia



071



## ONIGIRI - 1 pezzo

€ 5,00

078



onigiri salmone  
riso, salmone,  
sesamo

€ 5,00

079

onigiri ebiten  
riso, pesce misto,  
sesamo



## TEMAKI - 1 pezzo

€ 4,00

080

**temaki salmone e avocado**  
salmone avocado

€ 4,00

081

**temaki tonno e avocado**  
tonno e avocado

€ 4,00

082

**temaki california**  
surimi di granchio  
cetrioli, tobiko

€ 4,00

083

**temaki verdure**  
zenzero, cetrioli,  
insalata, avocado

€ 4,00

084

**temaki ebiten**  
tempura di gamberi  
insalata, maionese, salsa taliak

€ 4,00

085

**temaki tempura verdure**  
tempura di verdure  
insalata, maionese, salsa taliak

€ 4,00

086

**temaki spicy salmone**  
salmone, tobiko, insalata

€ 4,00

087

**temaki spicy tonno**  
tonno, tobiko, insalata

## NIGIRI - 2 pezzi

098



€ 3,00

nigiri salmone

100



€ 3,00

nigiri pesce bianco

103



€ 3,00

nigiri gambero cotto



## SUSHI MISTO

112



€ 6,00

sushi misto B  
4 nigiri, 4 ura



113



€ 10,00

sushi misto C  
4 ura, 4 hoso, 4 futa



KINSHI

## RISO

cotoletta di pollo  
riso alla cantonese

114



€ 7,00

pollo, prosciutto  
piselli, uova  
salsa



115

riso alle verdure

€ 5,00

verdura mista, uova  
filetti di patate



116

riso alla cantonese

€ 5,00

prosciutto, piselli  
uova, salsa



118

riso con gamberi

€ 6,00

gamberi, verdure  
uova, salsa



## RISO

119

riso al manzo

manzo, verdure  
uova e salsa



€ 6,00



120

riso con pollo  
al curry

verdure, pollo, uova



€ 6,00



**KINSHI**  
KINSHI

## PASTA

spaghetti di soia  
piccanti

spaghetti di soia  
verdure

spaghetti di soia  
con verdure

spaghetti di soia  
verdure

121

€ 5,00



122

€ 5,00

## PASTA

spaghetti di soia  
con gamberi



123

€ 6,00

spaghetti di soia  
verdure  
gamberi



124



spaghetti di riso  
con verdure

€ 5,00

spaghetti di riso  
verdure



spaghetti di riso  
con gamberi

125



spaghetti di riso  
verdure  
gamberi



€ 6,00

126




udon con gamberi

€ 6,00

udon, gamberi  
verdure  
uova





udon con verdure

udon  
verdure miste  
uova



127

€ 5,00



128



udon piccanti

udon, uova  
verdure

€ 5,00



KINSHI

130



soba con gamberi

gamberi  
verdure  
uova

€ 6,00



132



**KINSHI**

ramen

€ 6,00

ramen, gamberi, naruto  
uova, verdure



petto di pollo  
alla griglia

134



€ 6,00

pollo, sale, pepe



## ALLA PIASTRA

135



salmone alla piastra

€ 8,00

salmone,  
salsa piccante



137



spiedini di gamberi  
alla piastra

€ 8,00

gamberi  
salsa piccante



verdure alla piastra

140



€ 6,00

verdure miste



# TEMPURA

143



tempura di gamberi

€ 10,00

gamberi



tempura di verdure

verdure miste



144

€ 6,00



cotoletta di pollo

pollo  
salsa



145

€ 6,00



pollo con patate

salmone  
salsa



147

€ 6,00



148



pollo piccante

€ 6,00

gamberi



## POLLO

**pollo al limone**

pollo, limone



**149**

€ 6.00



**151**



**pollo con mandorle**

pollo, mandorle, zucchine, carote

€ 6,00



## MANZO

**manzo bambù e funghi**

manzo, bambù e funghi



**152** € 6.00



**153**



**manzo con patate**

manzo, patate

€ 6,00



**manzo piccante**

manzo, salsa piccante



**154**

€ 6,00



## GAMBERI

gamberi in salsa piccante

gamberi, salsa piccante

156

€ 7,00



157



gamberi in agrodolce

gamberi, salsa agrodolce

€ 7,00



159



gamberi al limone

gamberi, limone

€ 7,00



## PIATTI VEGETARIANI

verdure saltate

verdure miste

163

€ 5,00



164



germogli di soia e carote

soia, carote

€ 5,00

pane bianco

196

pane bianco

€ 3.00



SPECIAL COURSES

# DOLCI



€ 7,00

**EXOTIC DONUT**

travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutta della passione

**ALLERGENI:** latte/lattosio/anidride solforosa/solfiti



€ 7,00

**STRA BOUNTY**

sfizioso dessert al cocco con ripieno di fragole gustosee cocco - daquoise accompagnato da pepite frizz di lampme

**ALLERGENI:** cereali/uova/arachidi/sola/latte/lattosio/frutta a guscio anidride solforosa/solfiti



€ 7,00

**LADY DARK**

mussecake al cioccolato fondente equatoriale con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole

**ALLERGENI:** cereali/latte/lattosio/uova/frutta a guscio



€ 7,00

**MONOMISU**

mussecake al tiramisù rivisitato con mascarpone pan di spagna e frolla al caffè

**ALLERGENI:** cereali/uova/latte/lattosio



€ 7,00

**GIANDUJA**

mousse al gusto unico ed inimitabile del cioccolato valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata

**ALLERGENI:** cereali/uova/latte/lattosio/frutta a guscio

# DOLCI



€ 7,00

**MOMO**

goloso dessert ripieno di pesche fresche ricoperto di cioccolato bianco con crumble al farro e nocciole

**ALLERGENI:** latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



€ 7,00

**PINA COLADA**

dessert dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico, ispirato al cocktail a base di rum, ananas e cocco

**ALLERGENI:** cereali/uova/arachidi/latte/lattosio/frutta a guscio semi di sesamo



€ 7,00

**PISTACCHIO**

mousse al pistacchio con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone

**ALLERGENI:** uova/arachidi/latte/lattosio/frutta a guscio



€ 7,00

**YUZU MINTO**

musse cake al tiramisù rivisitato con mascarpone pan di Spagna e frolla al caffè

**ALLERGENI:** latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



€ 7,00

**TROPICAL CHEESECAKE**

cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica gustosa pipetta ai frutti tropicali

**ALLERGENI:** cereali/uova/latte/lattosio

# DOLCI



€ 7,00

**COFFEE BAILEYS**

goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, biscuit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher

**ALLERGENI:** cereali/uova/soia/latte/lattosio/frutta a guscio



€ 7,00

**KUMO**

bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole

**ALLERGENI:** cereali/uova/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio  
anidride solforosa/solfiti



€ 8,00

**MOANA**

dessert al cocco dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico. Ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente Valrhona

**ALLERGENI:** cereali/uova/soia/latte/lattosio/senape/anidride solforosa  
solfiti



€ 7,00

**GOLDEN HAZELNUT**

mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocciole su base quadrata croccante Eclat d'Or

**ALLERGENI:** cereali/uova/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio

# DOLCI

€ 7,00

RASPBERRY

vellutata mousse alla vaniglia Bourbon, con fresco cuore al lampone e biscotto morbido

**ALLERGENI:** cereali/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio/senape  
sesamo/anidride solforosa/solfiti

€ 7,00

POSEIDON

leggerissimo e pittoresco dolce alle mandorle e vaniglia, pan di spagna, gelée al lampone e rabarbaro su fondo di pasta frolla

**ALLERGENI:** cereali/uova/soia/latte/lattosio/frutta a guscio





# DOLCI

## tortino al pistacchio

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

€ 4,00



## cremoso ai frutti rossi

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi

€ 4,00



## Profiterol scuro

Bigné di crema al gusto vaniglia e ricoperto con crema al cioccolato

€ 4,00



## Mochi Gelato Giapponese

Gelato giapponese gluten free e senza lattosio ai gusti: cocco, vaniglia, fragola, mango, té verde, cioccolato

€ 4,00



## Tartufo al caffè

Gelato semifreddo al caffè con cuore liquido al caffè decorato con granella di meringa

€ 4,00



nutella fritta



# DOLCI

## Tiramisù

crema al mascarpone, pan di spagna e savoiardi inzuppati al caffè



€ 4,00

€ 4,00



## Meringata

meringa farcita con crema al gusto di vaniglia

## Tartufo classico

gelato semifreddo allo zabaione al cioccolato decorato con granella di nocciole e cacao



€ 4,00

€ 4,00



## Mousse chantilly al caffè

gelato semifreddo al caffè con salsa al cioccolato e nocciole pralinate

## Red Velvet

morbidi strati di pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di pan di Spagna



€ 4,00

€ 4,00



## Sorbetto

al gusto di limone e mela verde

## Gelato fritto

una croccante pastella calda che avvolge un delizioso gelato alla crema

€ 4,00



# DOLCI

## Cheesecake alle fragole

crema al formaggio con salsa di fragole e con base di biscotto

€ 4,00



€ 4,00

## Tortino al cioccolato

biscotto alla nocciola con crema di cioccolato decorato con scaglie di cioccolato

## Piramide al cioccolato

mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su biscotto al cacao



€ 4,00



€ 4,00

## Torta ai frutti di bosco

pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco

## Cupolina al cioccolato bianco

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola ricoperto di cioccolato al latte e nocciole



€ 4,00



€ 4,00

## Ananas fresco

porzione di ananas fresco

# CAFFETTERIA

- |        |  |        |   |
|--------|--|--------|---|
| 1,20 € | Caffè Espresso                         | 1,50 € | Marocchino decaffeinato                 |
| 2,40 € | Doppio Espresso                        | 1,80 € | Marocchino con Nutella                  |
| 1,30 € | Caffè decaffeinato                     | 2,00 € | Marocchino decaffeinato con Nutella     |
| 1,40 € | Caffè d'Orzo / Ginseng piccolo         | 0,50 € | Supplemento panna                       |
| 1,60 € | Caffè d'Orzo / Ginseng grande          | 1,70 € | Caffè corretto                          |
| 1,50 € | Cappuccino                             | 1,80 € | Caffè decaffeinato corretto/è Americano |
| 1,60 € | Cappuccino decaffeinato                | 2,50 € | Caffè shakerato                         |
| 1,70 € | Cappuccino di Soia                     | 3,00 € | Caffè shakerato corretto                |
| 1,80 € | Cappuccino decaffeinato di Soia        | 2,70 € | Caffè shakerato decaffeinato            |
| 1,70 € | Cappuccino d'Orzo/Ginseng              | 3,20 € | Caffè shakerato decaf.corretto          |
| 1,90 € | Cappuccino d'Orzo/Ginseng di Soia      | 2,50 € | Crema caffè                             |
| 1,70 € | Latte macchiato                        | 3,00 € | Cioccolata calda                        |
| 1,30 € | Latte bianco                           | 3,50 € | Cioccolata calda di Soia                |
| 1,40 € | Latte bianco di Soia                   | 2,50 € | The caldo / Tisane                      |
| 1,80 € | Latte macchiato decaffeinato           | 4,00 € | Spremuta d'Arancia                      |
| 1,90 € | Latte macchiato di Soia                |        |   |
| 2,00 € | Latte macchiato decaffeinato di Soia   |        |   |
| 1,80 € | Latte macchiato d'Orzo/Ginseng         |        |   |
| 2,00 € | Latte macchiato d'Orzo/Ginseng di Soia |        |   |
| 1,40 € | Marocchino                             |        |   |



# BEVANDE

- 
- 1,50 € Bottiglia in vetro da 50 cl
- 2,50 € Bottiglia in vetro da 75 cl
- 3,00 € Bibite in bottiglia o lattina
- 3,00 € Redbull
- 3,00 € Succhi di frutta
- 3,50 € Bibite Lurisia
- 2,00 € Acqua e sciroppo
- 2,50 € Latte e menta
- 3,00 € Calice di Vino
- 3,00 € Vino sfuso alla spina - 1/4 lt
- 5,00 € Vino sfuso alla spina - 1/2 lt
- 10,00 € Vino sfuso alla spina - 1 lt
- 3,50 € Calice di prosecco 1926 Valdo
- 2,50 € Analcolici in bottiglia
- 3,20 € Crodino corretto
- 2,50 € Campari soda
- 3,20 € Campari soda corretto
- 3,00 € Bitter Campari
- 4,00 € Spritz
- 5,00 € Cocktail alcolico
- 4,00 € Cocktail analcolico
- 1,00 € Supplemento aperitivo
- 3,00 € Birra piccola alla spina
- 5,00 € Birra media alla spina
- 3,00 € Becks
- 3,50 € Ceres / Tennent's
- 5,00 € Birra Moretti 0,66 CC
- 3,50 € Birra Moretti Rossa
- 3,50 € Heineken
- 5,00 € Birra cinese 0,66 CC
- 3,50 € Birra Ashai piccola
- 4,50 € Birra Ashai grande
- 2,50 € Punch
- 3,00 € Amari
- 3,50 € Grappa e distillati
- 4,00 € Whiskey



# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

Prosecco di Treviso Millesimato  
Prosecco di Valdobbiadene  
Alta Langa "Alasia" Brut Docg  
Franciacorta Brut Cuvee  
Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry

Valdo 16,00 €  
Valdo 19,00 €  
Il Cascinone 25,00 €  
Franca Contea 28,00 €  
Contarini 16,00 €

## VINI BIANCHI

Roero Arneis "Seminari" Docg  
Favorita Langhe Doc  
Chardonnay Doc  
Gavi "La Pieve" Docg  
Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" Docg  
Ribolla Gialla Igt Vigneti  
Muller Thurgau "Cosler" Doc  
Gewurztraminer  
Greco di Tufo "Nestor" Docg  
Falanghina del Beneventano Igt  
Fiano di Avellino  
Sauvignon "Collevento 921" Igt  
Vermentino di Gallura "Cuccaione"  
Anthilia Sicilia Bianco Igt  
Inzolia Igt

Nino Costa 15,00 €  
Casetta Franco 14,00 €  
Vigneti Le Monde 16,00 €  
Caldera 17,00 €  
Cantina dell'Erbaluce 15,00 €  
Vigneti Le Monde 18,00 €  
Sandri Arcangelo 14,00 €  
Vin de France 17,00 €  
Cavalier Pepe 17,00 €  
Antica Fattoria 15,00 €  
Feudi San Gregorio 19,00 €  
Antonutti 14,00 €  
Mancini 18,00 €  
Donnalugata 19,00 €  
Principe di Corleone 16,00 €

## VINI ROSATI

Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry  
Rosato del Salento

Contarini 16,00 €  
Solarte 15,00 €

## VINI ROSSI

Barbera d'Asti "Casareggio" Docg  
Ruchè di Castagnole M.to  
Nebbiolo Langhe Doc  
Valpolicella classico Doc  
Nero d'Avola "Narkè"

Pavia A. 16,00 €  
Cantina Sociale 19,00 €  
Nino Costa 18,00 €  
Villabella 17,00 €  
Principe di Corleone 16,00 €