





ONO
m e n ù

Antipasto ぜんさい

Edamame (Bacelli di soja) 	6,00
Zuppa di miso (Pasta di soja)	5,00
Gyoza 4 pz (Ravioli della casa)	8,00
Samurai stick (Spring roll di pesce)	9,00
Polpette di gamberi fritti *	10,00
Goma Wakame (Insalata di alghe con pesce misto)	9,00
Insalata thailandese (Gamberi, polipo, mango, cocco, salsa verde)	10,00
Tataki salmone 5pz (Salmone scottato in crosta di pistacchi, burrata e insalata)	13,00


Crudità 生ぜんさい

Sashimi salmone 3 pz	6,00
Sashimi tonno 3 pz	8,00
Sashimi ricciola 3 pz	9,00
Sashimi gamberi viola 2 pz (In salsa passion fruit)	9,00
Sashimi scampi 2 pz (In salsa passion fruit)	10,00
Stracciatella di bufala con Sashimi	14,00
Carpaccio misto 9 pz (Salmone, tonno, branzino)	12,00
Carpaccio di ricciola e branzino 8 pz (con salsa piccante) 	15,00
Tartare di salmone (Con salsa ponzu, caviale Tobiko)	13,00
Tartare di tonno (Con salsa ponzu, caviale Tobiko)	17,00
Tartare Ono (Con branzino, capesante, gamberi rossi su letto di riso)	15,00
Esotica sashimi (Pesce misto con salsa passion fruit)	16,00

Sushi 1 pz 一品すし

Salmone	2,00	Ikura shake (salmone,uova di salmone)	6,00
Tonno	3,00	Tartare shake (salmone e tartare)	5,00
Hamachi (ricciola)	3,50	Unagi (anguilla arrosto)	4,00
Amaebi (gambero viola crudo)	4,50	Ebi (gambero cotto)	2,00
Scampi	5,00	Polipo	2,50
Capesante	4,00	Kobe (manzo Giapponese scottato)	6,00

Sushi & Sashimi 鮭と刺身の盛り合わせ

Sushi misto (9 pz Nighiri)	16,00
Sushi scottato (5 pz) 	15,00
Sushi speciale (6 pz)	18,00
Sashimi misto (12 pz, fettine di pesce crudi misti)	19,00
Susa (13 pz,Sushi Sashimi e Maki)	17,00
Bowl piccola (17 pz,Sushi e Maki)	27,00
Bowl media (30 pz,Sushi Maki e Sashimi)	45,00
Suma Bento 42 pz	55,00

10 pz sushi, 32 pz maki: tiger maki, philadelphia maki, crema salmone, ebi tem maki

Uramaki 裏巻 (8 pz, rotolo con alghe all'interno)

Uramaki speciale 特別

Sole di Sicilia (Tartare di tonno, avocado, philadelphia, pistacchio)	16,00
Maki di nidi salmone (Maki in pasta filo croccante, philadelphia, tartare di salmone)	14,00
Maki di nidi tonno (Maki in pasta filo, philadelphia, tartare di tonno)	15,00
Hamachi roll (Tempura, tartare di ricciola, maionese piccante)	16,00
Foie gras Roll (Salmone, avocado, foie gras, aceto balsamico di Modena IGP)	15,00
Tataki Roll (Tempura, avocado, tonno, capesante scottato, maionese piccante, pistacchio) 	18,00
Red emotion (Gamberi viola, avocado, philadelphia, capesante, tartufo nero)	20,00
Soft Roll (Tempura, salmone scottato, pistacchio, Katsuobushi, teriyaki agro-piccante)	16,00
Shiro Hotate (Salmone, avocado, tartare di salmone, capesante)	16,00
Dragon Maki (Scampi, mela, avocado, buccia di limone)	17,00
Amaebi Roll (Tempura, carpaccio di gamberi viola, rucola, salsa mango)	18,00
Ono maki (Tempura, avocado, branzino scottato, caviale tobiko)	16,00
Spicy salmon (Tartare di salmone piccante, philadelphia, mandorle, salsa mango) 	15,00
Oshi Unagi ("Sushi pressato senza alghe": Anguilla arrosto, avocado)	16,00
New Unagi (Salmone scottato e anguilla, avocado, salsa piccante) 	16,00
Kobe Maki (Manzo giapponese Kobe scottato, verdure miste)	21,00
Astice Maki (Astice al vapore, avocado, philadelphia, Tobiko)	28,00
Vulcano Maki (Tartare di tonno piccante, salmone, avocado, Kizami wasabi, caviale Oscietra e foglie d'oro) 	22,00

*Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (con simbolo *)*

Uramaki classico クラシック

Crema salmone maki fritto (Salmone grigliato piccante, maionese, philadelphia, avocado)	13,00
Maki Frai (Maki fritti con salmone, avocado, philadelphia, Tobiko)	13,00
Tiger Maki (Tempura, salmone, uova di salmone, soia dolce)	16,00
Arcobaleno Maki (Tempura e pesce crudo)	14,00
Ebi Maki (Tempura, philadelphia, maionese piccante, Tobiko)	14,00
Salmone paradiso (Salmone, avocado, tartare di salmone, salsa guacamole)	13,00
Philadelphia Maki (Salmone, philadelphia, avocado, Tobiko)	11,00
Spicy tuna (Tonno, avocado, salsa piccante) 🌶️	12,00
California Maki (Surimi, gamberi, avocado, sesamo)	10,00
Grill salmon maki (Salmone grigliato, philadelphia, sesamo, avocado)	13,00
Saudade (Tartara di salmone, avocado, Salsa Teriyaki)	16,00
Maki misto (16 pz: ebi, tiger, california, philadelphia)	25,00
Maki vegetariani 🌿	10,00

Piatto caldo 飯糰, 焼き物, 揚げ物

Riso alla wok con salmone piccante 🌶️	10,00
Khao pad (Riso alla wok con gamberi* e pollo piccante) 🌶️	11,00
Pad thai (Tagliatelle di riso Thai saltato con gamberi*)	11,00
Spaghetti udon con misto mare	11,00
Tom yam goong 🌶️	16,00
Zuppa Thailandese di gamberi speziata con foglie di limes, lemongrass, verdure e peperoncino	
Cavolo cappuccio saltato piccante (Con bacon e pepe di Sichuan) 🌶️	10,00
Verdure miste scottate 🌿	8,00
Pollo teriyaki	11,00
Filetto di salmone con salsa Teriyaki	13,00
Tempura verdure 🌿	10,00
Tempura classica (Gamberoni e verdure)	14,00
Tempura gamberoni 3 pz	10,00
Tempura gamberoni 5 pz	16,00

*Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (con simbolo *)*

Dolce お菓子

Yuzu no hana	7,00
Frolla alla nocciola con cremoso, biscotto al pistacchio e mousse allo yuzu.	
Ocha	7,00
Mousse di panna con cuore ripieno di tè matcha su biscotto sablé.	
Tiramisu al tè verde	7,00
Tè verde macha Hayashiya	
Mochi 3 pz	7,00
Dolce giapponese fatto con riso glutinoso, ripieni di gelato	
Tortino di cioccolato con gelato al tè verde	8,00
Tortino al cuore caldo	
Cheese cake al frutto della passione	7,00
Con cuore gelée di passione, cremoso tropicale su frolla croccante agli agrumi	
Selezione di fruttini gelato	8,00
Gelato al gusto di frutta e racchiuso nel guscio del frutto stesso	
Gelato al tè verde	5,00
Tè verde macha Hayashiya	

Coperto 3.00

Spettabile cliente in caso siete allergici e/o intollerante ad alcuni alimenti siete pregati di rivolgervi al personale in quando nel menù non sono indicati tutti gli ingredienti.

Inoltre, date le modeste dimensioni del nostro laboratorio, ogni alimento può contenere traccia di uno dei seguenti allergeni:

*latte e latticini; uova; cereali-contenenti glutine; sesamo;
soia e derivati; molluschi; sedano; senape;
prodotti derivati (es. salsa di ostrica); anidride solforosa;
crostacei e prodotti a base di crostacei;
lupini e prodotti a base di lupini; frutta a guscio; pesce e derivati;
arachidi e derivati a base di arachidi (olio, burro).*

*I PRODOTTI DELLA PESCA SERVITI CRUDI SONO STATI
ABBATUTTI PER RAGIONI DI SICUREZZA
CONFORMEMENTE
ALL'ALL. III, SEZ. VIII, CAP. III, LETTERA D
DEL REG. (CE) N. 853/04*