



*Hoshi Japanese Fusion è un luogo pensato per vivere una cena romantica o in compagnia di amici.*

*Il nostro concetto è rivisitare i prodotti locali in maniera nipponica con l'attenzione rivolta alla qualità e al servizio.*

*Caro ospite, all'interno del menu troverai segnalate alcune pietanze nel caso tu abbia delle allergie e/o intolleranze alimentari e la relativa tabella. Saremo lieti di consigliarti nel migliore dei modi.*

# Degustazione Hoshi

## *Entrè dello chef*

*Tempura gamberi in pasta kataife*

A,B

*Tartare di tonno con alga nori in tempura*

A,D

*Sashimi mix (6pz)*

Fantasia dello chef

*Philadelphia hot (8pz)*

Hosomaki in tempura con salmone cotto e topping di philadelphia

A,D,G

*Hoshi roll (8pz)*

Gambero in tempura, avocado, filetti di spigola, profumo di limone, crema di limone, tanuki

A, D

*Riso saltato con gamberi e verdure*

*Dolce*

A,C,G

80€

\*La degustazione è valida per tutti i componenti del tavolo



# Degustazione Hoshi experience

*Entrè dello chef*

*Bis di tartare*

Ricciola, gambero rosso  
C, D

*Tiradito di pesce bianco*

D

*Selezione di nigiri (8pz)*

Fantasia dello chef

*Gunkan special (8pz)*

Riso ricoperto da filetti di pesce con tartare, fantasia dello chef  
D

*Uramaki (8pz)*

Fantasia dello chef

*Anaebi roll (8pz)*

Riso croccante con salmone e avocado, ricoperto da tartare di gambero rosso e profumo di tartufo

B, D

*Ravioli al vapore con farciture mix*

*Dolce*

A, C, G

140€

\*La degustazione è valida per tutti i componenti del tavolo



# Starter

<b>Edamame</b>	5€
Fagiolini di soia al vapore leggermente salati	F
<b>Goma Wakame</b>	6€
Alghe giapponesi	
<b>Miso Shiro</b>	6€
Zuppa di soia, tofu, alghe giapponesi, sesamo	F, K

# Bao Buns

<b>Bao sake</b>	8€
Panino al vapore con tartare di salmone, maio spicy, tanuki	C, D
<b>Bao tuna</b>	10€
Panino al vapore con tartare di tonno, maio spicy, zucchina in tempura	A, C, G
<b>Bao ebi</b>	9€
Panino al vapore con gambero in tempura, maio, teriyaki	B, C, F

# Antipasti

<b>Hotate Amaebi</b>	16€
Capasanta scottata con gambero rosso, burrata e tartufo	B, G
<b>Insalata mix</b>	14€
Insalata mista con misto di pesce	D
<b>Tiradito di pesce bianco</b>	18€
	D
<b>Carpaccio</b>	30€
Salsa ponzu, scampo, gambero rosso, pesce bianco, salmone, tonno, capasanta	B, D
<b>Sashimi mix (6 pz)</b>	14€
Fantasia dello chef	
<b>Sashimi mix (15 pz)</b>	30€
Fantasia dello chef	
<b>Sashimi mix (25 pz)</b>	45€
Fantasia dello chef	
<b>Tartare di salmone</b>	16€
	D
<b>Tartare di tonno</b>	20€
Con alga nori in tempura	A, D
<b>Tartare di gambero rosso</b>	22€
	B
<b>Tartare di ricciola</b>	22€
	D

# Nigiri (2pz)

		<i>Aburi</i>
<i>Salmona</i>	4€	5€ D
<i>Spigola</i>	6€	7€ D
<i>Tonno</i>	8€	9€ D
<i>Ricciola</i>	9€	10€ D, K
<i>Gambero rosso</i>	9€	10€ B
<i>Capasanta</i>	8€	9€ F, K
<i>Selezione mix (10 pz)</i>	25€	28€

# Gunkan

<b>Salmone</b>	8€
Riso ricoperto da filetti di salmone, tartare di salmone e Philadelphia in salsa teriyaki	D, G, F
<b>Tonno</b>	10€
Riso ricoperto da filetti di tonno con tartare di tonno, wasabi	D
<b>Special</b>	10€
Riso croccante ricoperto da filetti di salmone, tartare di gambero rosso	B, D
<b>Mix (8 pz)</b>	28€
Fantasia dello chef	

# Temaki

<b>Salmone</b>	6€
Salmone e avocado	D
<b>Tonno</b>	8€
Tonno e avocado	D
<b>Ebi tempura</b>	8€
Gambero in tempura e avocado	A, B
<b>Special</b>	10€
Fantasia dello chef	

# Hosomaki (6pz)

<i>Salmone</i>	6€ D
<i>Tonno</i>	8€ D
<i>Pesce bianco</i>	8€ D
<i>Vegetariano</i>	6€

# Tempura

<i>Gamberi (4pz)</i>	12€ B
<i>Gamberi in pasta kataife (4pz)</i> ricoperto da maio e teriyaki	14€ B, C, F.
<i>Cono ebi (4pz)</i> Cono di mazzancolle, sfoglia, salsa agrodolce	14€ B
<i>Verdure</i>	12€
<i>Shrimp</i> Tocchetti di gambero con salsa agrodolce dello chef	14€ B



# Uramaki (8pz)

<b>Philadelphia roll</b>	12€
Riso esterno con sesamo, salmone, Philadelphia, avocado	D, G, K
<b>California roll</b>	12€
Riso esterno, granchio, avocado, maio	B, C
<b>Salmon roll</b>	12€
Riso esterno con sesamo, salmone, avocado	D, K
<b>Spicy tuna</b>	14€
Riso esterno con togarashi, tonno, avocado, salsa maio spicy	C, D
<b>Rainbow roll</b>	16€
Riso esterno, granchio, avocado, filetti di pesce misto	B, D
<b>Philadelphia hot</b>	12€
Hosomaki in tempura, salmone cotto, topping di philadelphia, salsa teriyaki	A, D, F, G
<b>Dragon roll</b>	16€
Futumaki in tempura, salmone, Philadelphia, salsa dragon e teriyaki	A, D, F, G
<b>Giulia roll</b>	18€
Riso esterno, gambero in tempura, avocado, filetti di salmone, tartare di salmone, teriyaki	A, B, D, F
<b>Ronnie roll</b>	18€
Riso esterno, gambero in tempura, avocado, filetti di salmone scottato, tartare di spigola, teriyaki	B, D, F
<b>Hoshi roll</b>	18€
Riso esterno, gambero in tempura, avocado, filetti di spigola, profumo di limone, crema di limone, tanuki	B, D

# Uramaki (8pz)

<b>Honay roll</b>	18€
Riso esterno con tobiko, gambero in tempura, tartare di gambero in tempura con maio, crema honay	A, B, C
<b>Clento salmon pepper</b>	18€
Riso esterno con togorashi, salmone, avocado, tartare di salmone flambè, salsa maio spicy, peperoncino verde	C, D
<b>Amæbi roll</b>	20€
Riso esterno con tanuki, salmone, avocado, tartare di gambero rosso	B, D
<b>Hamachi roll</b>	18€
Riso esterno, salmone, avocado, tartare di ricciola	B, D
<b>Hotate roll</b>	18€
Riso esterno con tanuki, salmone, avocado, tartare di capasanta con maio spicy	C, D
<b>Tuna special roll</b>	18€
Riso esterno, tonno, avocado, tartare di tonno	D
<b>Tekie roll</b>	20€
Futumaki, gambero in tempura, anguilla, tonno, masago rosso	A, B, D

# Dim sum

<i>Raviolo di gambero e merluzzo</i>	8€ A,B,D
<i>Raviolo di calamaro con sfoglia al nero di seppia</i>	10€ A,N
<i>Raviolo di totano con sfoglia allo zafferano</i>	10€ A,D
<i>Raviolo di manzo con sfoglia di barbabietola</i>	10€ A
<i>Raviolo vegetariano con sfoglia di spinaci</i>	8€ A
<i>Raviolo al gambero rosso con sfoglia cristalla</i>	16€ A,B
<i>Raviolo di seppia con sfoglia al nero</i>	14€ A,N
<i>Raviolo di branzino con sfoglia di barbabietola</i>	15€ A,D
<i>Raviolo di astice con sfoglia di crauti rossi</i>	18€ A,B
<i>Raviolo di wagyu con sfoglia di zafferano</i>	20€ A

# Cucina

<b>Ramen</b>	14€
Zuppa di miso, verdure, uovo sodo, pasta udon	A, C
<b>Sake teriyaki</b>	16€
Salmonе scottato in salsa teriyaki	D, F
<b>Tataki tuna</b>	16€
Tonno scottato con spinaci e pomodorino confit	D
<b>Yaki soba</b>	14€
Spaghetto di grano saraceno con verdure miste	A
<b>Yaki soba special</b>	16€
Spaghetto di grano saraceno con verdure e gamberi	A, B
<b>Udon special</b>	20€
Udon, burro di bufala al tartufo, tartare di gambero rosso	A, B, G
<b>Riso saltato</b>	14€
Riso in padella con verdure e gamberi	A, B, C
<b>Pollo teriyaki</b>	14€
Bocconcini con pollo in salsa teriyaki con riso	F
<b>Ika teriyaki</b>	18€
Calamaro ripieno con riso saltato e verdure, cotto in salsa teriyaki	F, N
<b>Ricciola scottata con insalata mista</b>	18€
	D
<b>Risotto con bisca di gambero rosso, crema di verdure, funghi shiitake e tartare di gambero rosso</b>	22€
	B

# Bibite

<i>Acqua 0.50l</i>	2€
<i>Birra Asahi 33cl</i>	5€
<i>Birra Sapporo 33cl</i>	5€
<i>Birra Kirin Ichiban 33cl</i>	5€
<i>Birra Kyoto 33cl</i>	7€
<i>Rum / amari</i>	5€
<i>Coca Cola 33cl</i>	3,5€
<i>Coca Cola Zero 33cl</i>	3,5€
<i>Winger beer 33cl</i>	3,5€
<i>Sake caldo</i>	5€

# Dolce

<b><i>Royal dome cioccolato</i></b>	<b>6€</b> A.C.G
<b><i>Cheesecake yuzu</i></b>	<b>6€</b> A.C.G
<b><i>Ricotta e pera</i></b>	<b>8€</b> A.C.G

## Tabella allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Cereali contenente glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati                     | <b>I.</b> Sedano e prodotti a base di sedano                                 |
| <b>B.</b> Crostacei e prodotti a base di crostacei   | <b>J.</b> Senape e prodotti a base di senape                                 |
| <b>C.</b> Uova e prodotti a base di uova   | <b>K.</b> Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo                         |
| <b>D.</b> Pesce e prodotti a base di pesce   | <b>L.</b> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg |
| <b>E.</b> Arachidi e prodotti a base di arachidi   | <b>M.</b> Lupini e prodotti a base di lupini                                 |
| <b>F.</b> Soia e prodotti a base di soia   | <b>N.</b> Molluschi e prodotti a base di molluschi                           |
| <b>G.</b> Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  |  |
| <b>H.</b> Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagi, noci del Brasile, pistacchi, noci, pecan, noci macadamia e i loro prodotti |  |