



SENJU

Creative Oriental Cuisine

PRANZO

SENJU

CREATIVE

ORIENTAL

CUISINE

AYCE

ALLERGENI

Secondo la legge vigente dal 12 Dicembre 2014, si elencano i seguenti prodotti alimentari usati dal ristorante che potrebbero provocare allergie o intolleranze:



Cereali contenuti
glutine



Crostacei



Uova



Anidride solforosa
e solfiti



Semi di sesamo



Pesce



Arachidi



Soia



Frutta a guscio



Latticini



Sedano



Senape



Lupini



Molluschi

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente
il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari
o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto
al trattamento di bonifica (abbattimento a -20°)**

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*),
potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi per la
corretta conservazione del prodotto nel rispetto della normativa sanitaria.

MENÙ PRANZO ALL YOU CAN EAT

€ 15,90 (da martedì a venerdì)

€ 18,90 (weekend e festivi)

La scelta del MENÙ ALL YOU CAN EAT è valida per tutto il tavolo.

Questo tipo di menù è un'occasione per gustare più specialità della nostra cucina ad un prezzo fisso, ma preghiamo la gentile clientela di avere sempre la cura di non sprecare il cibo.

*Eventuali eccessi verranno conteggiati a parte.
Prendendo in considerazione il prezzo listino.*

BEVANDE E DOLCI SONO ESCLUSI.

Le immagini sono puramente indicative

SPECIAL SENJU

disponibili solo nel

WEEKEND & FESTIVI



90.

SALMON GIO (2pz)
(ordinabile una sola volta)
Riso avvolto nel salmone
con top tartar salmone piccante



91.

PHILADELPHIA (2pz)
(ordinabile una sola volta)
Riso avvolto nel salmone
con top philadelphia



71.

PAPRIKA ROLL (8pz)
salmone crudo, avocado, con
top philadelphia, chips alla
paprika, sesamo e salsa teriyaki



72.

EXOTIC ROLL (8pz)
salmone crudo, mango
con praline di cocco,
sesamo e salsa mango



65.

RAINBOW (8pz)
polpa di granchio,
avocado
e pesce misto out



74.

ALMOND ROLL (8pz)
Avocado, philadelphia,
top spicy salmon, scaglie
di mandorle, salsa teriyaki
e sesamo



13.

**RAVIOLI DI CRISTALLO
AL GAMBERO (3pz)**
(Max 1 porzione a testa)
Ravioli trasparenti ripieni
di gambero



120.

CARPACCIO MISTO
(ordinabile una sola volta)
5 fettine miste di pesce crudo
tagliato sottile servito
con salsa ponzu

ANTIPASTI



01.

NUVOLE DI DRAGO

Chips bianche con profumo di gambero



02.

INVOLTINI VIETNAMITI (3pz)

Mini involtini vegetariani con spaghetti di soia, verdura e funghi



03.

INVOLTINO PRIMAVERA (1pz)

Involtino di verdura con gamberi e seppie



04.

EBI STICK (3pz)

(Max 1 porzione a testa)

Involtino di gambero e edamame avvolti da pasta sfoglia



05.

CROCCHETTE DI PATATE (3pz)

Crocchette fritte con patate, salmone e salsa barbecue giapponese



07.

EDAMAME *

Fagiolini di soia



08.

GOMA WAKAME

Alghe verdi croccanti leggermente piccanti

BAO E DIMSUM



10. 

RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE (3pz)

(Max 1 porzione a testa)

Ravioli ripieni di carne di maiale



11. 

RAVIOLI DI VERDURA AL VAPORE (3pz)

(Max 1 porzione a testa)

Ravioli ripieni di verdura,
spaghettini di soia e funghi mu ehr



17. 

PANE CINESE (2pz)

Pane dolce al vapore



18. 

BAO SALMONE (1pz)

Pane orientale con salmone

cotto, insalata e salsa teriyaki



19. 

BAO COTOLETTA

Pane orientale con

cotoletta di maiale fritta,
insalata e salsa teriyaki

INSALATA



20. 

INSALATA MISTA

Insalata mista, alghe wakame, semi di sesamo e salsa sesamo



21. 

INSALATA CON SASHIMI

Insalata mista con salmone crudo, semi di sesamo e salsa sesamo

CHIRASHI



23. 

CHIRASHI MISTO

Ciotola di riso bianco con fettine di pesce crudo misto, avocado e sesamo



24. 

CHIRASHI SALMONE

Ciotola di riso bianco con fettine di salmone crudo, avocado e sesamo

SUSHI BURGER



27.

SALMON BURGER

Salmone crudo, avocado e mandorle appoggiati su uno strato di riso bianco e salsa teriyaki



28.

BLACK BURGER

Salmone crudo, avocado e cipolla fritta appoggiati su uno strato di riso venere e salsa teriyaki

TARTAR



31.

SALMONE TARTAR (Max 1 porzione a testa)

Tartar di salmone tritato con avocado, kataifi di patate e salsa ponzu

TEMAKI (1 pezzo)

cono di alga con riso

35. TONNO AVOCADO 

36. SALMONE AVOCADO 



37. PHILADELPHIA  

salmone crudo, philadelphia

38. SPICY TUNA  

tonno piccante, maionese

39. SPICY SALMON  

salmone piccante, maionese

40. EBITEN   

gambero fritto, maionese e salsa teriyaki

41. MIURA   

salmone cotto e philadelphia e salsa teriyaki

42. AVOCADO

HOSSOMAKI (8 pezzi)

rotolino piccolo con alga all'esterno

45. HOSSOMAKI SALMONE 

46. HOSSOMAKI TONNO 



48. HOSSOMAKI AVOCADO

49. HOSSOMAKI FRITTI  

hosomaki fritti al salmone e salsa teriyaki

FUTOMAKI (5 pezzi)

rotolone grande con alga all'esterno

50. FUTOMAKI FRITTO   

roll fritto all'esterno con salmone crudo, avocado, philadelphia e salsa teriyaki



51. FUTOMAKI VULCANO  

roll fritto all'esterno con gambero cotto, avocado, salsa teriyaki e salsa piccante

URAMAKI CLASSICI

(8 pezzi)



55.

TONNO AVOCADO

tonno crudo, avocado
e sesamo



56.

SALMONE AVOCADO

salmone crudo, avocado
e sesamo



57.

PHILADELPHIA

salmone crudo,
philadelphia e sesamo



58.

SPICY TUNA

tonno tritato piccante,
maionese e sesamo



59.

SPICY SALMON

salmone tritato piccante,
maionese e sesamo



60.

EBITEN

gambero fritto, maionese,
kataifi di patate, sesamo
e salsa teriyaki



61.

MIURA MAKI

salmone cotto, philadelphia,
sesamo, tobiko e salsa
teriyaki



62.

VEGETARIANO

avocado, mango
sesamo, salsa mango

URAMAKI SPECIALI

(8 pezzi)



63.

TIGER ROLL

gambero fritto, maionese
con salmone all'esterno,
sesamo e salsa teriyaki



64.

HOLLOR

salmone fritto, gambero fritto,
philadelphia, tobiko, sesamo
e salsa teriyaki



68.

RUCOLA ROLL

tonno crudo, philadelphia,
rucola, sesamo, salsa teriyaki
e salsa fresh all'esterno



69.

TEMPURA ROLL

avocado e philadelphia
con top salmone crudo,
scaglie di tempura
e salsa teriyaki



70.

ONION ROLL

avocado, philadelphia,
cipolla fritta, sesamo e
salsa teriyaki



73.

TRIPLE KILL

gambero fritto con salmone
scottato all'esterno, sesamo
kataifi di patate e tripla
salsa Senju



200.

ORCHIDEA

salmon crudo,
philadelphia, sesamo



201.

SENJU ROLL

gambero fritto, maionese,
avocado, cipolla fritta,
sesamo e salsa teriyaki

NIGHIRI E GUNKAN

(2 pezzi)



80. 
SALMONE



82. 
BRANZINO



85. 
SALMON FLAMBÈ
salmone scottato con
kataifi di patate, salsa
teriyaki e salsa flambè



87. 
BIANCO FLAMBÈ
branzino scottato con
pistacchio, salsa teriyaki
e salsa flambè
€ 4.00

SUSHI



110. 
SUSHI MISTO
6 nighiri misti, 4 uramaki, 4 hossomaki



111. 
SUSHI SALMONE
6 nighiri salmon, 4 uramaki, 4 hossomaki

SASHIMI



113. 

SASHIMI SALMONE

(Max 1 porzione a testa)

5 fettine di pesce crudo al salmone

ZUPPE



125.  

MISO SHIRO

Zuppa di soia con alghe,
erba cipollina e tofu



126.  

ZUPPA PECHINESE

Zuppa agropicante con funghi mu
er, spaghetti di soia, piselli, tofu,
prosciutto

VERDURA

127. ⚡

VERDURA

MISTA SALTATA

Cavoli cinesi saltati con
carote, zucchine, bambù
e germogli di soia



128. ⚡

PAK-CHOI

Cavoli cinesi
croccanti saltati
con funghi



TEMPURA

130. ⚡

YASAINO

TEMPURA

Carote, zucchine,
zucca, melanzana



131. ⚡

TEMPURA

MISTA

Verdura mista e
gamberoni fritti



132. ⚡

EBI TEMPURA*

Gamberoni fritti



133. ⚡

KANI FRY *

Polpa di granchio fritto
con salsa barbecue
giapponese



TEPPANYAKI

alla piastra



136. SPIEDINI DI GAMBERI* (2PZ)

(Max 2 porzioni a testa)

spiedini di gamberi con salsa dello chef



137. SPIEDINI DI SEPPIA* (2PZ)

(Max 2 porzioni a testa)

spiedini di seppia con salsa dello chef



138. YAKI TORI (2PZ)

(Max 2 porzioni a testa)

spiedini di pollo con salsa dello chef



GAMBERI

140. GAMBERI AL LIMONE*

gamberetti saltati con salsa di limone



141. GAMBERI SALE & PEPE*

gamberetti saltati con sale e pepe, cipolla e peperone



142. GAMBERI IN SALSA CHILI*

gamberetti saltati con salsa piccante, cipolla e peperone



CARNE



144. POLLO PICCANTE



straccetti di pollo saltati con salsa piccante,
peperoni e cipolla

145. POLLO AL LIMONE

straccetti di pollo saltati con salsa di limone

146. POLLO ALLE MANDORLE



straccetti di pollo saltati con mandorle, carote, bambù e funghi

147. POLLO FRITTO



bocconcini di pollo fritti

148. POLLO AL CURRY



straccetti di pollo saltati con salsa al curry e cipolla

149. MANZO CON BAMBU` E FUNGHI



manzo saltato con carote, bambù e funghi

150. MANZO PICCANTE



manzo saltato con salsa curry, cipolla e peperoni

151. TON KATSU



cotoletta di maiale con salsa barbecue giapponese

152. MAIALE IN SALSA AGRODOLCE



boconcini di maiale fritti in salsa agrodolce con pomodorini

RISO



155. RISO BIANCO



156. RISO CON POLLO

Riso saltato con pollo, verdure e uova

157. RISO AL CURRY CON POLLO  

Riso saltato con pollo, cipolla, peperone e uova

158. RISO CON VERDURE



Riso saltato con verdure e uova

159. RISO CON GAMBERI



Riso saltato con gamberi, verdure e uova

160. RISO CON SALMONE



Riso saltato con salmone, verdure e uova

161. RISO ALLA CANTONESE



Riso saltato con prosciutto, piselli e uova

162. CHAU FAN

Riso saltato con salsa di soia, verdure, funghi e uova

PASTA



165. YAKI UDON CON ARACHIDI



Spaghetti di riso giapponesi saltati con verdure, uova e arachidi

166. EBI YAKI UDON



Spaghetti di riso giapponesi saltati con verdure, uova e gamberi

167. YAKI SOBA CON ARACHIDI



Spaghetti di grano saraceno giapponesi con verdure, uova e arachidi

168. EBI YAKI SOBA



Spaghetti di grano saraceno giapponesi con verdure, uova e gamberi

169. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI



Spaghetti di soia con verdure piccanti

170. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI



Spaghetti di soia con verdure gamberi e verdure

171. SPAGHETTI DI RISO CINESI



Spaghetti di riso cinesi con gamberi, uova e verdure

DOLCI & DESSERT

Esclusi dal menù All You Can Eat

MINI TORTE FRESCHE DI ALTA PASTICCERIA



Pistacchio all'arancia

Soffice mousse di pistacchio
ripiena di arancia e caramello
salato, base con pan di spagna al
cioccolato bagnato alla vaniglia.



Contenente Glutine
€ 7.00



Fondente al lampone

Mousse al lampone con cuore cremoso di
crema pasticciata al cacao, adagiato su
un soffice pan di Spagna.



Contenente Glutine
€ 7.00



Rubiconda

Mousse al cioccolato bianco
con crema al pistacchio
avvolti da una golosa glassa
all'amarena, adagiato su un
soffice pan di Spagna



Contenente Glutine
€ 7.00



Tropical Cheesecake

Cremoso cheesecake ripieno di mango
e passion fruit sulla base di un croccante
biscotto al burro



Contenente Glutine
€ 7.00



La Golosa

Mousse con cuore ripieno alle nocciole
caramellate, avvolta dal cioccolato al
latte croccante e nocciole pralinate



Contenente Glutine
€ 7.00

ALTRE PROPOSTE DI DOLCI



Mochi Gelato Giapponese (2pz)

€ 5,00

*Gelato ricoperto da farina
di riso gommoso*



Sorbetto

€ 4,00

Sorbetto analcolico al limone

*(aggiunta di alcol
solo su richiesta)*



Dorayaki alla nutella (1pz)

€ 3,50

*Pancake giapponese
al cioccolato*

Containente Glutine



Tiramisù

€ 4,00

Monoporzione al tiramisù

Containente Glutine



Frutta fresca

€ 5,00

Frutta fresca di stagione



Torronecino

€ 4,00

Semifreddo al torroncino

Containente Glutine



Torronecino

affogato

€ 5,50

*Semifreddo al torroncino
affogato nel caffè*

Containente Glutine



D R I N K L I S T

SENJU

BOLLICINE

LOMBARDIA

Franciacorta DOCG Brut Terre Ducco

Conti Ducco

€ 40,00

Perlage fine e persistente. Al naso evidenzia il profumo di crosta di pane e frutta secca. Al palato è fresco sapido con lievi sfumature di frutta esotica.

Franciacorta DOCG Saten Terre Ducco

Conti Ducco

€ 58,00

Intenso, armonico, con il suo fine perlage e la spuma morbida è un sublime Franciacorta, preludio di un sapore piacevole ed elegante

VENETO

Prosecco Extra Dry Fossili

Colli Euganei

€ 20,00

Il vino prodotto presenta un'ottima mineralità dovuta dal suolo di origine vulcanica. Profumi fruttati, talvolta aromatici e per piacevole briosità.

Prosecco Superiore Valdobbiadene

Bortolin

€ 22,00

Presenta alla vista colore giallo paglierino tenue, con perlage fine e persistente. Al naso emerge un profumo gradevole, fine, delicato e fruttato.

FRIULI

Prosecco DOC Millesimato 31 Line Brut

La delizia

€ 18,00

Si presenta di un colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Al naso è intenso, con profumi fruttati e floreali. In bocca è piacevole, fresco e fragrante

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Roero Arneis Villata DOCG Frusté

Vinchio Vaglio

€ 22,00

Profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola. Brillante nel suo giallo paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, si propone secco e delicatamente acido al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.

VENETO

Lugana DOP Campo Valentino

Montresor

€ 22,00

Sapore asciutto, delicato ed elegante. Profumo suadente e intenso. Colore bianco con riflessi dorati.

Pinot bianco

Colli Euganei

€ 18,00

Colore Giallo paglierino.

Il profilo olfattivo del vino è delicato, piacevole, caratteristico e al palato risulta secco, morbido, fresco.

TRENTINO E ALTO ADIGE

Gewurztraminer DOC

Donati Marco

€ 27,00

Giallo paglierino tendente al dorato. Al naso intenso di frutto maturo con sentori di banana. Al gusto è pieno, aromatico, vellutato, piacevolmente acido. Adatto a crostacei, come aperitivo e a formaggi.

Muller Thurgau DOC

Donati Marco

€ 22,00

Varietale, preciso, netto. Profumi di fiori bianchi con un leggero tocco di zafferano che lo rende particolare ed intrigante. In bocca è leggero ed invitante.

Riesling DOC

Donati Marco

€ 22,00

Profumo delicato con aroma molto tipico che ricorda la ginestra, ed è piacevolmente fruttato. Il gusto prevale la mineralità e le note acide tipiche della varietà

FRIULI

Ribolla gialla

Boatina

€ 22,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo intenso, fruttato e fioreale con aroma di fiori d'acacia; al palato è fresco e vibrante.

Pinot grigio

Boatina

€ 20,00

Colore paglierino dorato. All'olfatto è caldo, intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori d'acacia ed una lieve nota finale di crosta di pane. Al palato è pieno ed armonico con una buona persistenza aromatica.

Chardonnay Mulin nei Magredi

Antonutti

€ 20,00

Giallo paglierino di bella intensità. A naso si notano sensazioni di frutti tropicali. Al palato si presenta piacevolmente vellutato e di buon equilibrio.

VINI BIANCHI

MARCHE

Passerina marche IGP bio

Casalfarneto

€ 18,00

Odore caratteristico varietale, abbastanza intenso e persistente di fiori bianche e frutta gialla.

Sapore: È un vino elegante e di grande piacevolezza dal gusto tipico varietale, abbastanza morbido, di buona acidità, fresco, equilibrato e armonico.

VINI ROSSI

PIEMONTE

Barbera

Le tane

€ 18,00

Colore rosso intenso, profumo elegante e di buona intensità. Sapore ben strutturato, sapido e caldo con un retrogusto persistente.

TOSCANA

CAMPANIA

Falanghina "Puella"

Manimurci

€ 18,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato fresco con sentori di mela verde e ananas acerbo, con una spiccata acidità in equilibrio perfetto con la struttura del vino.

Rosso Montalcino

Carpazo

€ 32,00

Alla vista si presenta per un rosso rubino intenso e si schiude al naso aromi di frutti rossi, lamponi, melograno e violette. Il sorso è ricco, caldo e ampio, elegante e di buona sapidità

Brunello di Montalcino

Carpazo

€ 58,00

Colore rosso rubino tendente al granato. Al naso presenta un bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di frutti di bosco. Al palato è secco, caldo, armonico e di ottima persistenza.

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna Prisma

Mura

€ 22,00

Le uve garantiscono il vino molto fresco in termini di acidità e bassa gradazione alcolica.

Chianti Classico DOCG

Giulio de' Medici

€ 22,00

Colore rubino brillante, tendente al granato e odore profondamente vinoso. Il gusto è asciutto, sapido tendente con il tempo al morbido vellutato.

VINI ROSATI

VENETO

Bardolino Chiaretto Rosè Brolo Alto
Montresor
€ 20,00

Vino rosato ottenuto da uve Corvina Rondinella e Molinara, il suo bel colore rosa vivace con sfumature a buccia di cipolla e il suo sapore fresco armonico con sentori di ciliegia, lo rende un ottimo vino da pasto ma va benissimo anche come aperitivo.

MEZZE BOTTIGLIE

FRIULI

Pinot Grigio (37,5cl)
Mosole
€ 13,00

Colore paglierino dorato. All'olfatto è caldo, intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori d'acacia ed una lieve nota finale di crosta di pane. Al palato è pieno ed armonico con una buona persistenza aromatica.

VINI AL CALICE

Calice di Bianco € 5,50
Falanghina

Calice di Bianco € 5,50
Pinot Bianco

Calice di Bianco € 5,50
Grechetto

Calice di Prosecco € 5,50
Prosecco Millesimato 31 Line Brut

Calice di Prosecco € 5,50
Prosecco Colli Euganei

Calice di Rosso € 5,50
Chianti

Calice di Rosso € 5,50
Barbera

ALTRÉ BEVANDE

BIRRE

Birra Asahi 50 cl € 5,00

Birra Sapporo 50 cl € 5,00

Birra Tsindao 66 cl € 5,00

Birra Heineken 66 cl € 5,00

CAFFETERIA

CAFFÈ

Caffè espresso € 1,50

Caffè macchiato € 1,50

Caffè Decaffeinato € 1,50

Caffè Ginseng € 2,00

Caffè Orzo € 2,00

Caffè Corretto € 2,00

BEVANDE

Acqua 75 cl € 2,60

Bibite 33 cl € 2,80

coca cola

coca zero

sprite

fanta

thè limone

thè pesca

The verde € 4,00

Teiera

The gelsomino € 4,00

Teiera

The allo yuzu e miele € 4,00

Teiera

Sake di riso € 4,50

Sake di prugna € 4,50

DIGESTIVI

Liquore € 3,50

Limoncello

Mirto

Sambuca

Liquirizia

Baileys

Whisky € 3,50

J&B

Jack Daniel's

Amari € 3,50

Amaro del capo

Montenegro

Jägermeister

Baulio

Averna

Unicum

Branca menta

Ramazzotti

Grappa italiana € 3,50

Barricata

Nonnino

Grappa cinese € 3,00

Grappa alle rose

Grappa di riso

Grappa di prugna

Grappa di bambù