



# O SENJU

Creative Oriental Cuisine

PRANZO



SENIU

C R E A T I V E

O R I E N T A L

C U I S I N E

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,  
spaghetтини 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 frita,  
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 frita 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    
hossomaki 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 frita, sesamo e  
salsa teriyaki



73.   

## TRIPLE KILL

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



200.  

## ORCHIDEA

salmone crudo,  
philadelphia, sesamo



201.    

## SENJU ROLL

gambero fritto, maionese,  
avocado, cipolla frita,  
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 salmone, 4 uramaki, 4 hossomaki

# SASHIMI



1 1 3. 

## SASHIMI SALMONE

(Max 1 porzione a testa)

5 fettine di pesce crudo al salmone

# ZUPPE



1 2 5.  

## MISO SHIRO

Zuppa di soia con alghe,  
erba cipollina e tofu



1 2 6.  

## ZUPPA PECHINESE

Zuppa agropiccante 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



## 1 3 6. SPIEDINI DI GAMBERI\* (2PZ)

(Max 2 porzioni a testa)

spiedini di gamberi con salsa dello chef



## 1 3 7. SPIEDINI DI SEPPIA\* (2PZ)

(Max 2 porzioni a testa)

spiedini di seppia con salsa dello chef



## 1 3 8. YAKI TORI (2PZ)

(Max 2 porzioni a testa)

spiedini di pollo con salsa dello chef



# GAMBERI

## 1 4 0. GAMBERI AL LIMONE\*

gamberetti saltati con salsa di limone



## 1 4 1. GAMBERI SALE & PEPE\*

gamberetti saltati con sale e pepe, cipolla e peperone



## 1 4 2. GAMBERI IN SALSA CHILI\*

gamberetti saltati con salsa piccante, cipolla e peperone



# CARNE



- 1 4 4. POLLO PICCANTE**   
straccetti di pollo saltati con salsa piccante,  
peperoni e cipolla

- 1 4 5. POLLO AL LIMONE**  
straccetti di pollo saltati con salsa di limone

- 1 4 6. POLLO ALLE MANDORLE**    
straccetti di pollo saltati con mandorle, carote, bambù e funghi

- 1 4 7. POLLO FRITTO**   
bocconcini di pollo fritti

- 1 4 8. POLLO AL CURRY**   
straccetti di pollo saltati con salsa al curry e cipolla

- 1 4 9. MANZO CON BAMBU` E FUNGHI**   
manzo saltato con carote, bambù e funghi

- 1 5 0. MANZO PICCANTE**   
manzo saltato con salsa curry, cipolla e peperoni

- 1 5 1. TON KATSU**   
cotoletta di maiale con salsa barbecue giapponese

- 1 5 2. 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 pasticcera 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*  
🌾 **Contenente Glutine**



**Tiramisù**  
**€ 4,00**  
*Monoporzione al tiramisù*  
🌾 **Contenente Glutine**



**Frutta fresca**  
**€ 5,00**  
*Frutta fresca di stagione*



**Torroncino**  
**€ 4,00**  
*Semifreddo al torroncino*  
🌾 **Contenente Glutine**



**Torroncino  
affogato**  
**€ 5,50**  
*Semifreddo al torroncino  
affogato nel caffè*  
🌾 **Contenente Glutine**



## 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*

DRINK LIST



# 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 acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.*

## 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*

## 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.*

## FRIULI

### Ribolla gialla

Boatina

€ 22,00

*Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo intenso, fruttato e floreale 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.*

### 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.*

### SARDEGNA

#### Vermentino di Sardegna Prisma

Mura

€ 22,00

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

## 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

#### Rosso Montalcino

Carpazo

€ 32,00

*Alla vista si presenta per un rosso rubino intenso e dischiude 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.*

#### 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*

## ALTRE 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

### 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

## CAFFETERIA

### CAFFE'

Caffè espresso € 1,50

Caffè macchiato € 1,50

Caffè Decaffeinato € 1,50

Caffè Ginseng € 2,00

Caffè Orzo € 2,00

Caffè Corretto € 2,00

### 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