

# MENU

---



Hayashi

# MENU ALLA CARTA

## ANTIPASTI

TOFU FRESCO 3.00

FORMAGGIO DI SOIA



EBI GYOSA 5.00

RAVIOLI DI GAMBERI

NIKU GYOSA 4.50

RAVIOLI DI CARNE

SALMONE TARTAR 5.00

TARTAR DI SALMONE CON OLIO DI SESAMO

HARUMAKI 3.00

INVOLTINO FRITTO



KORUKE 5.00

CROCCHETE DI PATATE

IKA MARUYAKI 5.00

CALAMARO IN UMIDO

TAMAGO 3.00

UOVA AL TE'

COCKTAIL RAINBOW 7.00

COCKTAIL DI GAMBERETTI E FRUTTA MISTA



GOMA WAKAME 6.00

TONNO TARTAR 6.00

TARTAR DI TONNO CON OLIO DI SESAMO

SALMONE AFFUMICATO 6.50

CON ALGHE IN ACETO DI RISO

POLPETTE DI PESCE 6.00

FRITTE IN SALSA D'ARACHIDI



## ZUPPA

MISO SOUP 2.50

ZUPPA DI MISO

OSU MASHI 4.00

ZUPPA CON GAMBERI, SURIMI E ALGHE

SEAFOOD SILKEN TOFU SOUP 4.00

ZUPPA CON FRUTTI DI MARE E TOFU

KAKITAMA JIRU 2.50

ZUPPA CON UOVA E MAIS



## INSALATE

SALAD MORIAWASE 4.00

INSALATA MISTA

WAKAME SALAD 4.00

INSALATA CON ALGHE

EBI SALAD 7.00

INSALATA CON GAMBERETTI

SUNOMONO 6.00

INSALATA CON ALGHE, GAMBERO E POLIPO



AMERICAN SALAD	7.00
LATTUGA CON POMODORO,MOZZARELLA E TONNO	
INSALATA DI GRANCHIO	8.00
INSALATA,ALGHE E POLPA DI GRANCHIO	
INSALATA DI SASHIMI	11.00
INSALATA,ALGHE E PESCE MISTO	

## PASTA E RISO

CHA SOBA	8.00
PASTA DI GRANO SARACENO SALTATO CON GAMBERI,POLLO,VERDURE,E SCAGLIE DI ARACHIDE	
TEMPURA UDON	11.00
PASTA DI RISO IN BRODO CON TEMPURA	
KITZUNE UDON	7.00
PASTA DI RISO IN BRODO CON TOFU FRITTO	
KAISEN DON	8.00
PESCE MISTO E VERDURE CON RISO	



KATSU DON	9.00
COTOLETTA DI MAIALE CON RISO	

TEN DON	11.00
TEMPURA MISTO CON RISO	
BUTANIKU DON	8.00
STUFATO DI MAIALE CON RISO	



HIRAGANA DON	8.00
SEPPIOLINE IN UMIDO CON RISO	

OYADON	8.00
POLLO E UOVA IN UMIDO CON RISO	

GYUDON	11.00
MANZO E VERDURE IN UMIDO CON RISO	

YASAI YAKI MESHI	4.00
RISO CON VERDURA SALTATO	



KAKI AGE DON	9.00
VERDURA E GAMBERI FRITTI CON RISO	

NABEYAKI UDON	11.00
SPAGHETTI DI RISO IN BRODO CON ALGHE,UOVA PESCE E VERDURA	

RISO BIANCO	2.00
-------------	------

## CARNE

TORI NO KARA AGE	7.00
POLLO FRITTO	

TORI ROLL	7.00
POLLO CON ASPARAGI AL FORNO	

YAKITORI	5.00
SPIEDINI DI POLLO	

YAKI GYUNIKU	8.00
BISTECCA ALLA GRIGLIA	



<b>BUTANIKU NABE</b>	7.00
CARNE STUFATA	
<b>TONKATSU</b>	8.00
COTOLETTA DI MAIALE	
<b>POLLO TERIYAKI</b>	7.00
BOCCONONI DI POLLO IN SALSA	
<b>FILETTO DI MANZO SCOTTATO ***</b>	12.00
AVVOLTO DA SESAMO NERO E SALSA YAKI NIKU	

## TEMPURA

<b>YASAI TEMPURA</b>	8.00
TEMPURA DI VERDURE	
<b>TEMPURA MORIAWASE</b>	11.00
TEMPURA DI VERDURE E GAMBERONI	
<b>EBI TEMPURA</b>	13.00
GAMBERONI FRITTI	



## PESCE

<b>SAKANA NO KARA AGE</b>	11.00
MISTO DI PESCE FRITTO	
<b>YAKI SAKANA</b>	16.00
MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA	
<b>SHAKE YAKI</b>	9.00
SALMONE AI FERRI	
<b>EBINO SHIOYAKI</b>	14.00
GAMBERONI AI FERRI	
<b>NO MIRINYAKI</b>	8.00
SEPIE ALLA GRIGLIA CON SALSA	
<b>IKA KUSHIYAKI</b>	6.00
SPIEDINI DI SEPIOLINE	
<b>EBI KUSHI</b>	7.00
SPIEDINI DI GAMBERI	
<b>ISHIKARI NABE</b>	10.00
STUFATO DI SALMONE CON LIVA	
<b>CARPPACCIO MISTO</b>	12.00
CARPPACCIO DI PESCE MISTO	
<b>EBI FRY</b>	13.00
GAMBERONI FRITTI	
<b>TON KATSU DI BRANZINO</b>	13.00
BRANZINO FRITTO	
<b>TONNO TATAKI</b>	11.00
SCOTTATO ALLA PIASTRA	
<b>SALMONE TATAKI</b>	8.00
SCOTTATO ALLA PIASTRA	



## CONTORNO

<b>PATATINE FRITTE</b>	4.00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	5.00



SPINACI AL BURRO	4.00
VERDURE LESSE	5.00

## SUSHI

SUSHI MISTO	12.00
-------------	-------

8 MAKI, 8 NIGHIRI

SUSHI SAKE'	11.00
-------------	-------

SUSHI SOLO SALMONE

SUSHI SPECIALE	20.00
----------------	-------

8 URAMAKI, 11 NIGHIRI

SAKE ONIGIRI	4.00
--------------	------

POLPETTA DI RISO BIANCO CON UN CUORE DI SALMONE

SUSHI MAGURO	16.00
--------------	-------

SUSHI SOLO TONNO

SUSHI AMAEBI	16.00
--------------	-------

SUSHI GAMBERO ROSSO

SUSHI ANAGO	16.00
-------------	-------

SUSHI ANGUILLA GRIGLIATA



## NIGHIRI A PEZZI 1 PORZIONE 2 PEZZI

SAKE SALMONE	3.00
--------------	------

SUZUKI BRANZINO	3.50
-----------------	------

EBI GAMBERO COTTO	3.00
-------------------	------

TAKO POLIPO	3.50
-------------	------

TAI ORATA	3.50
-----------	------

KANI GRANCHIO	3.50
---------------	------

MAGURO	4.00
--------	------

ANAGO	4.00
-------	------

AMAEBI	4.00
--------	------



## GUNKAN 1 PORZIONE 2 PEZZI

SPICY SALMON	4.00
--------------	------

SPICY IKA	4.00
-----------	------

IKA	4.00
-----	------

IKURA	4.50
-------	------

RICCIO DI MARE	4.50
----------------	------

GRANCHIO	4.50
----------	------

SPICY TUNA	4.50
------------	------

FLOWERS	4.50
---------	------

SALMONE FUORI E SPICY

FLOWERS IKURA	4.50
---------------	------

SALMONE FUORI E UOVA DI SALMONE

ZUCCHINE EBI	4.50
--------------	------

ZUCCHINE GRIGLIATE ESTERNO E GAMBERI TRITATI

CUCCHIAIO (1 PORZIONE 1 PEZZO)	3.50
--------------------------------	------

SALMONE ESTERNO, GAMBERO TOBIKO E CETRIOLO



IKA TOBIKO 4.50

EBI 4.00

## HOSOMAKI

HAYASHI MAKI 11.00

MAKI MISTO

KAPPA MAKI 4.00

ROLOLINO AL CETRIOLO

SAKE MAKI 4.50

ROLOLINO AL SALMONE

TEKA MAKI 5.00

ROLOLINO AL TONNO

FUTOMAKI 9.00

ROLOLO CON PESCE,AVOGADO E CETRIOLO

FUTOMAKI FRITTO 11.00

## URAMAKI 1 PORZIONE 8 PEZZI

CALIFORNIA 8.00

GRANCHIO,AVOGADO,MAIONESE,CETRIOLO

SALMONE AVOGADO 7.00

SALMONE,AVOGADO,PHILADELPHIA

SPICY SALMON 7.00

SALMONE,CETRIOLO,TABASCO,MAIONESE,TOBIKO

EBITEN 7.00

GAMBERO FRITTO,MAIONESE,INSALATA

SALMON FLOWERS 8.00

SALMONE ESTERNO,AVOGADO

RAINBOW 9.00

PESCE MISTO ESTERNO,AVOGADO

SALMON ROLLS 10.00

SALMONE COTTO CON PHILADELPHIA E TOBIKO

IKA ROLLS 8.00

CALAMARO COTTO CON ZUCCHINE

CALIFORNIA SPECIAL 11.00

GRANCHIO,AVOGADO,SALMONE AFFUMICATO ESTERNO

SPICY TUNA 8.00

TONNO,CETRIOLO,TABASCO,MAIONESE,TOBIKO

TUNA FLOWERS 9.00

TONNO ESTERNO,AVOGADO

DRAGON ROLLS 11.00

ANGUILLA,AVOGADO

AMAEBI ROLLS 12.00

GAMBERO ROSSO,AVOGADO

TIGER ROLLS 11.00

EBITEN CON SALMONE ESTERNO,IKURA E MAIONESE



## BARCHE

GUNKAN X 1 PERSONA	16.00
5 NIGHIRI, 8 MAKI, 3 GUNKAN, 3 SASHIMI	
SASHIMI X 1 PERSONA	16.00
5 NIGHIRI, 6 SASHIMI, 8 MAKI	
SPECIALE X 1 PERSONA	20.00
5 NIGHIRI, 8 SASHIMI, 1 GUNKAN, 1 FUTOMAKI	
GUNKAN X 2 PERSONE	32.00
10 NIGHIRI, 8 URAMAKI, 6 GUNKAN, 5 SASHIMI	
SASHIMI X 2 PERSONE	32.00
10 NIGHIRI, 12 SASHIMI, 8 URAMAKI	
SPECIALE X 2 PERSONE	39.00
10 NIGHIRI, 16 SASHIMI, 2 GUNKAN, 3 FUTOMAKI	
SASHIMI X 3 PERSONE	47.00
15 NIGHIRI 18 SASHIMI, 8 URAMAKI, 8 MAKI	
SASHIMI X 4 PERSONE	62.00
20 NIGHIRI 24 SASHIMI, 16 URAMAKI	



## TEMAKI CONI 1 PEZZO

CALIFORNIA	4.00
AVOGADO SALMONE	3.50
AVOGADO TONNO	4.00
SPICY SALMON	3.50
SPICY IKA	3.50
CONO IKURA	4.00
CONO AMAEBI	4.00
CONO SPICY TUNA	4.00
EBITEN	3.50
SAKE NO	3.50



## CHIRASHI COTOLA DI RISO CON PESCE

CHIRASHI SALMONE	13.00
CHIRASHI SPICY SALMON	13.00
CHIRASHI SPICY IKA	13.00
CHIRASHI MISTO	15.00
CHIRASHI ANGUILLA	16.00
CHIRASHI TONNO	16.00
CHIRASHI SPICY TUNA	15.00



## SASHIMI

SASHIMI MISTO	14.00
SASHIMI SALMONE	12.00
SASHIMI TONNO	16.00
SASHIMI AMAEBI	16.00
SASHIMI DI SCAMPI *** 1 PEZZO	4.00



## PIATTI DA PRENOTARE

ARAGOSTA

ASTICE

OSTRICHE

CAPELANTE



## BEVANDE

### BIRRA

ASAHI 500 ML 4.50

KIRIN 500 ML 4.00

SAPPORO 500 ML 4.00

SAPPORO 650 ML 6.00

### BIRRA ALLA SPINA

MEDIA 4.00

PICCOLA 2.50

### VINO SFUSO

1/4 LITRO 2.50

1/2 LITRO 4.50

1 LITRO 8.00

### BIBITA

COCA COLA 2.50

COCA ZERO 2.50

FANTA 2.50

SPRITE 2.50

### TE'

TE' CALDO 2.50

TE' VERDE AL GINSENG E MIELE 3.50

TE' VERDE AL MELOGRANO 3.50

TE' BIANCO AL MIRTILLO 3.50

### ACQUA

1/2 LITRO 1.50

1 LITRO 2.50

### DIGESTIVI

SAKE X 1 6.00

SAKE X 2 10.00

AMARO 3.00

GRAPPA 3.00

WHISKY 4.00

VINO DI PRUGNA 3.00





## VINI BIANCHI

GEWURZTRAMINER	TRENTINO	17.00
MULLER THURGAU	TRENTINO	15.00
PINOT GRIGIO ISONZO	FRIULI	15.00
TOCAI FRIULANO	FRIULI	15.00
PROSECCO VALDOBBIADENE	VENETO	14.00
ROERO ARNEIS	PIEMONTE	15.00
CHARDONNAY IVACE	LOMBARDIA	10.00
GAVI DOCG	PIEMONTE	15.00
RIESLING OLTREPO	LOMBARDIA	10.00
GRECO DI TUFO	CAMPANIA	17.00
VERMENTINO DI GALLURA	SARDEGNA	14.00
OROYA SUSHI WINE		16.00
TAKARA PLUM		18.00
VERSUS 500ML		8.00

### MEZZE BOTTIGLIE

ROERO ARNEIS	PIEMONTE	7.50
CHARDONNAY	LOMBARDIA	5.00
VERMENTINO DI GALLURA	SARDEGNA	7.00

## VINI ROSSI



DOLCETTO D'ALBA	PIEMONTE	14.00
BARBERA D'ASTI	PIEMONTE	14.00
BONARDA OLTREPO	LOMBARDIA	10.00
CHIANTI TRADIZIONE	TOSCANA	14.00
MORELLINO DI SCANSANO	TOSCANA	15.00
NERO D'AVOLA	SICILIA	14.00

### MEZZE BOTTIGLIE

CHIANTI DOCG	TOSCANA	7.00
--------------	---------	------

## SPUMANTI

CONTESSA BRUT	LOMBARDIA	15.00
---------------	-----------	-------

## VINI RISERVA

BAROLO DOCG 1997	PIEMONTE	48.00
BARBARESCO 2005	PIEMONTE	28.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	TOSCANA	40.00

I NOSTRI VINI SONO STATI ACCURATAMENTE  
SELEZIONATI TRA LE MIGLIORI AZIENDE AGRICOLE

BUONA DEGUSTAZIONE

## DESSERT

### DOLCE DELLA CASA

CREMA DI RISO CON FRUTTA 4.50

MOUSSE AL TE' VERDE 4.00



MILLEFOGLIE

4.00 €



RONDO' VANIGLIA

4.50 €



RONDO' CIOCCOLATO  
E COCCO

4.50 €



KID'S BOMB

4.50 €



MOUSSE  
STRACCIATELLA

4.00 €



GELATO COCCO

4.00 €



MELANGE  
FRAGOLINE RIBES

4.50 €



MERINGATA CON  
CIOCCOLATA CALDA

4.50 €



PROFITEROL  
SCURO

4.00 €



TARTUFO  
CLASSICO

4.00 €



TORRONCINO  
AFFOGATO

4.50 €



CHEESECAKE  
MONTEROSA

4.50 €

GELATO ALLA CREMA	3.50 €
GELATO AL CIOCCOLATO	3.50 €
GELATO AL LIMONE	3.50 €
MACEDONIA	3.50 €



[WWW.RISTORANTEHAYASHI.IT](http://WWW.RISTORANTEHAYASHI.IT)