



PRANZO

KINSHI ALL YOU CAN EAT

LUN-MAR-MER-GIO

€ 13,90

VEN-SAB-DOM e festivi

€ 14,90

- ▶ COSTO DEL COPERTO: 2 €
- ▶ I BIMBI MENO ALTI DI 1,20 MT PAGANO META' PREZZO
- ▶ LE BEVANDE ED I DESSERT **NON** SONO INCLUSI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI ORDINATI E NON CONSUMATI INTERAMENTE, VERRANNO ADDEBITATI AL COSTO ESPOSTO IN QUESTO MENU' IN AGGIUNTA AL COSTO DEL MENU' ALL YOU CAN EAT

avvertenza allergeni

La presenza nelle portate di eventuali allergeni comuni è segnalata dalla presenza di apposite icone poste sotto il nome del piatto. SIETE PREGATI, prima di consumare i piatti ordinati, di avvisare comunque il personale di sala in caso di allergie e/o intolleranze. GRAZIE.

LEGENDA ICONE ALLERGENI E ALTRO



SESAMO



CEREALI



UOVA



PRESENZA DI ALIMENTI SURGELATI



PICCANTE

NOVITA' 2025

105

Nigiri flame salmone

riso bianco - salmone
kataifi - spicy maionese
salsa teriyaki

€ 5,00



106

Nigiri flame sake

riso bianco - salmone - cipolla frita
spicy maionese - salsa teriyaki

€ 5,00



107

Nigiri flame tonno

riso bianco - tonno
pistacchio - spicy maionese
salsa teriyaki

€ 5,00





001

Tarta Salmone

€ 6,00



salmone

008

Insalata di Salmone

€ 5,00



verdure miste
salmone



010

Insalata di Gamberi

€ 5,00



verdure miste
gambero cotto



011

Insalata Miura

€ 5,00



verdure miste
salmone grigliato



013

Wakame

€ 4,00

alghe giapponesi



014

Edamame

€ 4,00

fagioli di soia



015

Ravioli di Verdure

€ 4,00

verdure miste
(4 pezzi)



016

Ravioli di Carne

€ 4,00

suino e verdure
(4 pezzi)



017

Ravioli alla griglia

€ 4,00

suino e verdure
(4 pezzi)



Ravioli di Gamberi



gamberi e verdure
(4 pezzi)



019

€ 4,00



020

Involtini Primavera

€ 4,00



verdure miste
(2 pezzi)



021

Involtini di Gamberi

€ 4,00



gamberi e verdure
(2 pezzi)



023

Nuvole di Drago

€ 3,00



Zuppa di Miso

tofu alghe e soia



024

€ 3,00



025

Zuppa agropiccante

€ 4,00

verdure, tofu, pollo
funghi e soia

HOSOMAKI - 6 pezzi

027



€ 5,00

salmone



€ 4,00

avocado



031

028



€ 5,00

tonno



€ 4,00

philadelphia



032

029



€ 5,00

gamberi



€ 4,00

cetrioli



033

030



€ 5,00

surimi di granchio



URAMAKI - 4 pezzi

035



€ 9,00

tonno e avocado

€ 7,00

salmone e avocado



036



€ 7,00

spicy salmone

salmone e salsa piccante



037



€ 8,00

spicy tonno

tonno e salsa piccante



038

€ 6,00

vegetarian roll

cetrioli avocado

insalata zenzero



039



€ 7,00

miura

salmone grigliato, philadelphia

salsa



040

URAMAKI - 4 pezzi

041



€ 7,00



philadelphia maki

salmone avocado philadelphia

€ 8,00

maguro

tonno cotto, philadelphia e avocado



042

€ 7,00

california maki

surimi di granchio
avocado



044

€ 7,00

045



kinshi vegetarian roll

tempura di verdure
maionese e filetti di patate

€ 8,00

ebiten maki

tempura di gamberi
maionese e fritti di tempura



046

URAMAKI - 8 pezzi

047



€ 8,00

kinshi roll

tempura di gamberi
maionese e filetti di patate



049



€ 8,00

melanzane roll

melanzane fritte
tonno cotto patate



FUTAMAKI - 4 pezzi

€ 5,00

070



futamaki

salmone, surimi di granchio,
avocado cetrioli, tobiko, philadelphia



futamaki fritto

salmone, surimi di granchio,
avocado, cetrioli, tobiko,
philadelphia



€ 6,00

071



ONIGIRI - 1 pezzo

€ 5,00

078



onigiri salmone
riso, salmone,
sesamo

onigiri ebiten
riso, pesce misto,
sesamo



€ 5,00

079

TEMAKI - 1 pezzo

€ 4,00

080

temaki salmone e avocado
salmone avocado

€ 4,00

081

temaki tonno e avocado
tonno e avocado

€ 4,00

082

temaki california
surimi di granchio
cetrioli, tobiko

€ 4,00

083

temaki verdure
zenzero, cetrioli,
insalata, avocado

€ 4,00

084

temaki ebiten
tempura di gamberi
insalata, maionese, salsa taliak

€ 4,00

085

temaki tempura verdure
tempura di verdure
insalata, maionese, salsa taliak

€ 4,00

086

temaki spicy salmone
salmone, tobiko, insalata

€ 4,00

087

temaki spicy tonno
tonno, tobiko, insalata

NIGIRI - 2 pezzi

098



€ 3,00

nigiri salmone



100



€ 3,00

nigiri pesce bianco

103



€ 3,00

nigiri gambero cotto



SUSHI MISTO

KINSHI

112



€ 6,00

sushi misto B
4 nigiri, 4 ura



113



€ 10,00

sushi misto C
4 ura, 4 hoso, 4 futa



RISO

cotoletta di pollo
riso alla cantonese

114

pollo, prosciutto
piselli, uova
salsa



€ 7,00



riso alle verdure

115

verdura mista, uova
filetti di patate

€ 5,00



riso alla cantonese

116

prosciutto, piselli
uova, salsa



€ 5,00



118

riso con gamberi

gamberi, verdure
uova, salsa

€ 6,00



RISO

119

riso al manzo

manzo, verdure
uova e salsa



€ 6,00



120

riso con pollo
al curry

verdure, pollo, uova



€ 6,00



KINSHI

PASTA

spaghetti di soia
piccanti

spaghetti di soia
verdure



121

€ 5,00



spaghetti di soia
con verdure

122

spaghetti di soia
verdure



€ 5,00

PASTA

spaghetti di soia
con gamberi



123

€ 6,00

spaghetti di soia
verdure
gamberi



124



spaghetti di riso
con verdure

€ 5,00

spaghetti di riso
verdure



spaghetti di riso
con gamberi

125



spaghetti di riso
verdure
gamberi



€ 6,00

126



udon con gamberi

€ 6,00

udon, gamberi
verdure
uova





udon con verdure

udon
verdure miste
uova



127

€ 5,00



128



udon piccanti

€ 5,00

udon, uova
verdure



KINSHI

130



soba con gamberi

€ 6,00

gamberi
verdure
uova



132



ramen

€ 6,00

ramen, gamberi, naruto
uova, verdure



petto di pollo
alla griglia

134



€ 6.00

pollo, sale, pepe



ALLA PIASTRA

135



salmone alla piastra

€ 8,00

salmone,
salsa piccante



137



spiedini di gamberi
alla piastra

€ 8,00

gamberi
salsa piccante



verdure alla piastra

verdure miste

140



€ 6.00

TEMPURA

143



tempura di gamberi

€ 10,00

gamberi



tempura di verdure

verdure miste



144

€ 6,00



cotoletta di pollo

pollo
salsa



145

€ 6,00



pollo con patate

salmone
salsa



147

€ 6,00



148



pollo piccante

€ 6,00

gamberi



POLLO

pollo al limone

pollo, limone



149

€ 6.00



151



pollo con mandorle

pollo, mandorle, zucchine, carote

€ 6,00



MANZO

manzo bambù e funghi

manzo, bambù e funghi



152 € 6.00



153



manzo con patate

manzo, patate

€ 6,00



manzo piccante

manzo, salsa piccante



154

€ 6,00



GAMBERI



gamberi in salsa piccante

gamberi, salsa piccante

156

€ 7,00



157



gamberi in agrodolce

gamberi, salsa agrodolce

€ 7,00



159



gamberi al limone

gamberi, limone

€ 7,00



PIATTI VEGETARIANI

verdure saltate

verdure miste

163

€ 5,00



164



germogli di soia e carote

soia, carote

€ 5,00

pane bianco

196

pane bianco

€ 3.00



SPECIAL COURSES

DOLCI



€ 7,00

EXOTIC DONUT

travolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutta della passione

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solfiti



€ 7,00

STRA BOUNTY

sfizioso dessert al cocco con ripieno di fragole gustosee cocco - daquoise accompagnato da pepite frizz di lampme

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/sola/latte/lattosio/frutta a guscio anidride solforosa/solfiti



€ 7,00

LADY DARK

mussecake al cioccolato fondente equatoriale con inserto al maracuja, biscotto sacher ed eclat alle nocciole

ALLERGENI: cereali/latte/lattosio/uova/frutta a guscio



€ 7,00

MONOMISU

mussecake al tiramisù rivisitato con mascarpone pan di spagna e frolla al caffè

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio



€ 7,00

GIANDUJA

mousse al gusto unico ed inimitabile del cioccolato valrhona Gianduja Noire, ripieno di una cake al sacher e ganache montata alla panna caramellata

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio/frutta a guscio

DOLCI



€ 7,00

MOMO

goloso dessert ripieno di pesche fresche ricoperto di cioccolato bianco con crumble al farro e nocciole

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



€ 7,00

PINA COLADA

dessert dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico, ispirato al cocktail a base di rum, ananas e cocco

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/latte/lattosio/frutta a guscio semi di sesamo



€ 7,00

PISTACCHIO

mousse al pistacchio con cuore cremoso al cioccolato bianco e lampone

ALLERGENI: uova/arachidi/latte/lattosio/frutta a guscio



€ 7,00

YUZU MINTO

musse cake al tiramisù rivisitato con mascarpone pan di Spagna e frolla al caffè

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



€ 7,00

TROPICAL CHEESECAKE

cheesecake tropicale al cocco, quenelle al mango e frutta della passione, accompagnato da una simpatica gustosa pipetta ai frutti tropicali

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio

DOLCI



€ 7,00

COFFEE BAILEYS

goloso dessert che dà la carica giusta: mousse al caffè, bisquit morbido al cacao con bagna al liquore Baileys, ganache montata alla vaniglia glassato da uno strato croccante rocher

ALLERGENI: cereali/uova/soia/latte/lattosio/frutta a guscio



€ 7,00

KUMO

bavarese alle nocciole, con inserto cremoso alla vaniglia, marquise al cacao e croccante alle nocciole

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio
anidride solforosa/solfiti



€ 8,00

MOANA

dessert al cocco dal connubio perfetto di freschezza e di piacere esotico. Ripieno di un cremoso all'ananas e gelatina al mango e maracuja in crosta di cioccolato fondente Valrhona

ALLERGENI: cereali/uova/soia/latte/lattosio/senape/anidride solforosa
solfiti



€ 7,00

GOLDEN HAZELNUT

mousse con cuore ripieno al caramello salato e cremoso alle nocciole pralinate, accompagnato da spirale di cioccolato fondente d'oro e cioccolato ruby, glassato con cioccolato Rocher alle nocciole su base quadrata croccante Eclat d'Or

ALLERGENI: cereali/uova/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio

DOLCI

€ 7,00

RASPBERRY

vellutata mousse alla vaniglia Bourbon, con fresco cuore al lampone e biscotto morbido

ALLERGENI: cereali/arachidi/soia/latte/lattosio/frutta a guscio/senape
sesamo/anidride solforosa/solfiti

€ 7,00

POSEIDON

leggerissimo e pittoresco dolce alle mandorle e vaniglia, pan di spagna, gelée al lampone e rabarbaro su fondo di pasta frolla

ALLERGENI: cereali/uova/soia/latte/lattosio/frutta a guscio



DOLCI

tortino al pistacchio

morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio con cuore al pistacchio decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchio

€ 4,00



cremoso ai frutti rossi

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi

€ 4,00



Profiterol scuro

Bigné di crema al gusto vaniglia e ricoperto con crema al cioccolato

€ 4,00



Mochi Gelato Giapponese

Gelato giapponese gluten free e senza lattosio ai gusti: cocco, vaniglia, fragola, mango, té verde, cioccolato

€ 4,00



Tartufo al caffè

Gelato semifreddo al caffè con cuore liquido al caffè decorato con granella di meringa

€ 4,00



nutella fritta



DOLCI

Tiramisù

crema al mascarpone, pan di spagna
e savoiardi inzuppati al caffè



€ 4,00

€ 4,00



Meringata

meringa farcita con crema al gusto
di vaniglia

Tartufo classico

gelato semifreddo allo zabaione
al cioccolato decorato con granella
di nocciole e cacao



€ 4,00

€ 4,00



Mousse chantilly al caffè

gelato semifreddo al caffè con salsa
al cioccolato e nocciole pralinate

Red Velvet

morbidi strati di pan di Spagna rosso
farciti con crema al formaggio,
decoro di pan di Spagna



€ 4,00

€ 4,00



Sorbetto

al gusto di limone e mela verde

Gelato fritto

una croccante pastella calda che avvolge
un delizioso ge,ato alla crema

€ 4,00



DOLCI

Cheesecake alle fragole

crema al formaggio con salsa di fragole e con base di biscotto



€ 4,00

€ 4,00



Tortino al cioccolato

biscotto alla nocciola con crema di cioccolato decorato con scaglie di cioccolato



€ 4,00

Piramide al cioccolato

mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su biscotto al cacao



€ 4,00

Torta ai frutti di bosco

pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco

Cupolina al cioccolato bianco

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola ricoperto di cioccolato al latte e nocciole



€ 4,00

€ 4,00



Ananas fresco

porzione di ananas fresco

CAFFETTERIA

1,20 €	Caffè Espresso	1,50 €	Marocchino decaffeinato
2,40 €	Doppio Espresso	1,80 €	Marocchino con Nutella
1,30 €	Caffè decaffeinato	2,00 €	Marocchino decaffeinato con Nutella
1,40 €	Caffè d'Orzo / Ginseng piccolo	0,50 €	Supplemento panna
1,60 €	Caffè d'Orzo / Ginseng grande	1,70 €	Caffè corretto
1,50 €	Cappuccino	1,80 €	Caffè decaffeinato corretto/tè Americano
1,60 €	Cappuccino decaffeinato	2,50 €	Caffè shakerato
1,70 €	Cappuccino di Soia	3,00 €	Caffè shakerato corretto
1,80 €	Cappuccino decaffeinato di Soia	2,70 €	Caffè shakerato decaffeinato
1,70 €	Cappuccino d'Orzo/Ginseng	3,20 €	Caffè shakerato decaf.corretto
1,90 €	Cappuccino d'Orzo/Ginseng di Soia	2,50 €	Crema caffè
1,70 €	Latte macchiato	3,00 €	Cioccolata calda
1,30 €	Latte bianco	3,50 €	Cioccolata calda di Soia
1,40 €	Latte bianco di Soia	2,50 €	The caldo / Tisane
1,80 €	Latte macchiato decaffeinato	4,00 €	Spremuta d'Arancia
1,90 €	Latte macchiato di Soia		
2,00 €	Latte macchiato decaffeinato di Soia		
1,80 €	Latte macchiato d'Orzo/Ginseng		
2,00 €	Latte macchiato d'Orzo/Ginseng di Soia		
1,40 €	Marocchino		



BEVANDE



1,50 €	Bottiglia in vetro da 50 cl	4,00 €	Cocktail analcolico
2,50 €	Bottiglia in vetro da 75 cl	1,00 €	Supplemento aperitivo
3,00 €	Bibite in bottiglia o lattina	3,00 €	Birra piccola alla spina
3,00 €	Redbull	5,00 €	Birra media alla spina
3,00 €	Succhi di frutta	3,00 €	Becks
3,50 €	Bibite Lurisia	3,50 €	Ceres / Tennent's
2,00 €	Acqua e sciroppo	5,00 €	Birra Moretti 0,66 CC
2,50 €	Latte e menta	3,50 €	Birra Moretti Rossa
3,00 €	Calice di Vino	3,50 €	Heineken
3,00 €	Vino sfuso alla spina - 1/4 lt	5,00 €	Birra cinese 0,66 CC
5,00 €	Vino sfuso alla spina - 1/2 lt	3,50 €	Birra Ashai piccola
10,00 €	Vino sfuso alla spina - 1 lt	4,50 €	Birra Ashai grande
3,50 €	Calice di prosecco 1926 Valdo	2,50 €	Punch
2,50 €	Analcolici in bottiglia	3,00 €	Amari
3,20 €	Crodino corretto	3,50 €	Grappa e distillati
2,50 €	Campari soda	4,00 €	Whiskey
3,20 €	Campari soda corretto		
3,00 €	Bitter Campari		
4,00 €	Spritz		
5,00 €	Cocktail alcolico		



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco di Treviso Millesimato

Prosecco di Valdobbiadene

Alta Langa "Alasia" Brut Docg

Franciacorta Brut Cuvee

Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry

Valdo

16,00 €

Valdo

19,00 €

Il Cascinone

25,00 €

Franca Contea

28,00 €

Contarini

16,00 €

VINI BIANCHI

Roero Arneis "Seminari" Docg

Favorita Langhe Doc

Chardonnay Doc

Gavi "La Pieve" Docg

Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" Docg

Ribolla Gialla Igt Vigneti

Muller Thurgau "Cosler" Doc

Gewurztraminer

Greco di Tufo "Nestor" Docg

Falanghina del Beneventano Igt

Fiano di Avellino

Sauvignon "Collevento 921" Igt

Vermentino di Gallura "Cucalione"

Anthilia Sicilia Bianco Igt

Inzolia Igt

Nino Costa

15,00 €

Casetta Franco

14,00 €

Vigneti Le Monde

16,00 €

Caldera

17,00 €

Cantina dell'Erbaluce

15,00 €

Vigneti Le Monde

18,00 €

Sandri Arcangelo

14,00 €

Vin de France

17,00 €

Cavalier Pepe

17,00 €

Antica Fattoria

15,00 €

Feudi San Gregorio

19,00 €

Antonutti

14,00 €

Mancini

18,00 €

Donnafugata

19,00 €

Principe di Corleone

16,00 €

VINI ROSATI

Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry

Rosato del Salento

Contarini

16,00 €

Solarte

15,00 €

VINI ROSSI

Barbera d'Asti "Casareggio" Docg

Ruchè di Castagnole M.to

Nebbiolo Langhe Doc

Valpolicella classico Doc

Nero d'Avola "Narkè"

Pavia A.

16,00 €

Cantina Sociale

19,00 €

Nino Costa

18,00 €

Villabella

17,00 €

Principe di Corleone

16,00 €