



KINSHI



C  
E  
N  
A

## ALL YOU CAN EAT

LUN-MAR-MER-GIO € 23,90

VEN-SAB-DOM e festivi € 25,90

- 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 ORDINATIE 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



PICCANTE



CROSTACEI



PRESENZA DI ALIMENTI SURGELATI



LATTE



UOVA



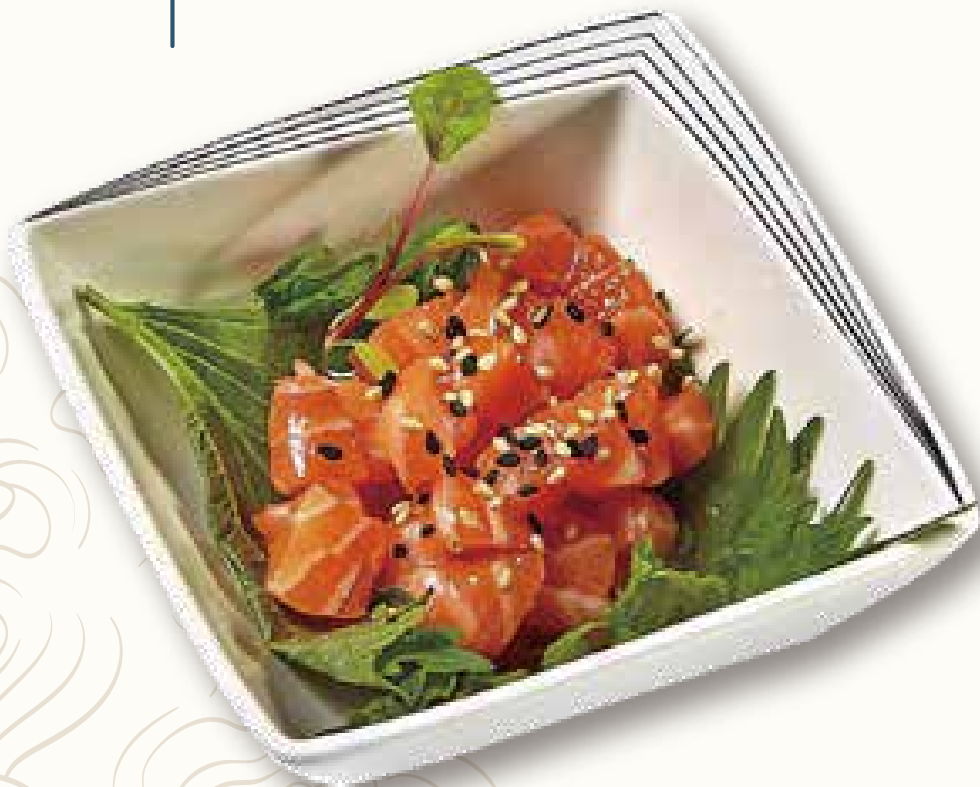
# TARTA



## 1. TARTA SALMONE

salmone, salsa sesamo

€ 6.00 



# ANTIPASTO

## 8. **INSALATA SALMONE**

Verdure misto e salmone

€ 5.00



## 10. **INSALATA GAMBERI**

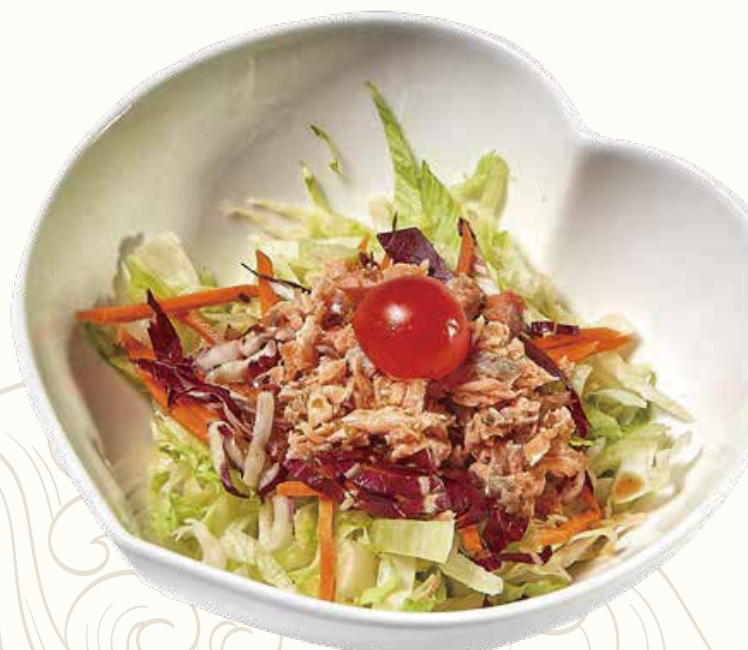
verdure misto e gambero cotto

€ 5.00  

## 11. **INSALATA MIURA**

verdure misto e salmone grigliato

€ 5.00 





13. **WAKAME**

alghe giapponesi

€ 4.00

14. **EDAMAMEN**

fagioli di soia

€ 4.00 ❄️



15. **RAVIOLI DI VERDURE**

verdure misto

4pz

€ 4.00 🌿 ❄️





## 16. RAVIOLI DI CARNE

suino e verdure

€ 4.00  

## 17. RAVIOLI ALLA GRIGLIA

suino e verdure

€ 4.00  



## 19. RAVIOLI DI GAMBERI

gamberi e verdure

€ 4.00  



## 20. INVOLTINI PRIMAVERA

berdure misto

€ 4.00   



## 21. INVOLTINI GAMBERI

gamberi e verdure 2pz

€ 4.00   



## 23. NUVOLE DI DRAGO

€ 3.00 



# ZUPPA

## 24. ZUPPA DI MISO

tofu alghe e soia

€ 3.00



## 25. ZUPPA AGROPICCANTE

verdure, tofu, pollo, funghi e uova

€ 4.00



## 26. ZUPPA POLLO MAIS

pollo, mais, uova

€ 4.00



# HOSOMAKI



## 27. SALMONE

riso bianco ,salmone

6pz

€ 5.00 ❄️

## 29. GAMBERI

riso bianco ,gamberi cotto

6pz

€ 5.00 ❄️



## 30. SURIMI DI GRANCHIO

riso bianco ,salmone surimi di granchio

6pz

€ 5.00 🌱 🌿 ❄️



31. **AVOCADO**

riso bianco ,avocado

6pz

€ 4.00



32. **PHILADELPHIA**

riso bianco ,philadelphia

6pz

€ 4.00



33. **CETRIOLI**

riso bianco ,cetrioli

6pz

€ 4.00



# URAMAKI



## 35. SALMONE AVOCADO

salmone e avocado 4pz

€ 7.00  



## 36. TONNO AVOCADO

tonno avocado 4pz

€ 9.00  



## 37. SPICY SALMONE

salmone e salsa spicy 4pz

€ 7.00   





### 38. **SPICY TONNO**

tonno e salsa spicy 4pz

€ 8.00   

### 39. **VEGETARIAN ROLL**

cetrioli,avocado,insalata e zenzero

4pz

€ 6.00  



### 40. **MIURA**

salmone grigliato,  
philadelphia e salsa  
4pz

€ 7.00  

### 41. **PHILADELPHIA MAKI**

salmone,avocado e philadelphia 4pz

€ 7.00  



## 42. **MAGURO**

tonno cotto philadelphia  
avocado 4pz

€ 8.00 



## 43. **MAKI MANZO COTTO**

manzo cotto ,pepe,orio olive 4pz

€ 8.00 



## 44. **CALIFORNIA MAKI**

surimi di granchio e avocado 4pz

€7.00    



## 45. **KINSHI VEGETARIAN ROLL**

tempura di verdura,maionese filetti di patate  
4pz

€ 7.00   





## 46. **EBITEN MAKI**

tempura di gamberi, maionese  
e fritte di tempura 4pz

€ 8.00    

## 47. **KINSHI ROLL**

tempura di gamberi, maionese  
e filetti di patate 4pz

€ 8.00    



## 49. **MELANZANE ROLL**

melanzane fritte, tonno cotto e patte  
4pz

€ 8.00  



# FUTUMAKI



## 70. FUTUMAKI

surimi di granchio avocado  
cetrioli,tobiko,philadelphia  
4pz

€ 5.00   



## 71. FUTUMAKI FRITTO

surimi di granchio avocado  
cetrioli,tobiko,philadelphia 4pz

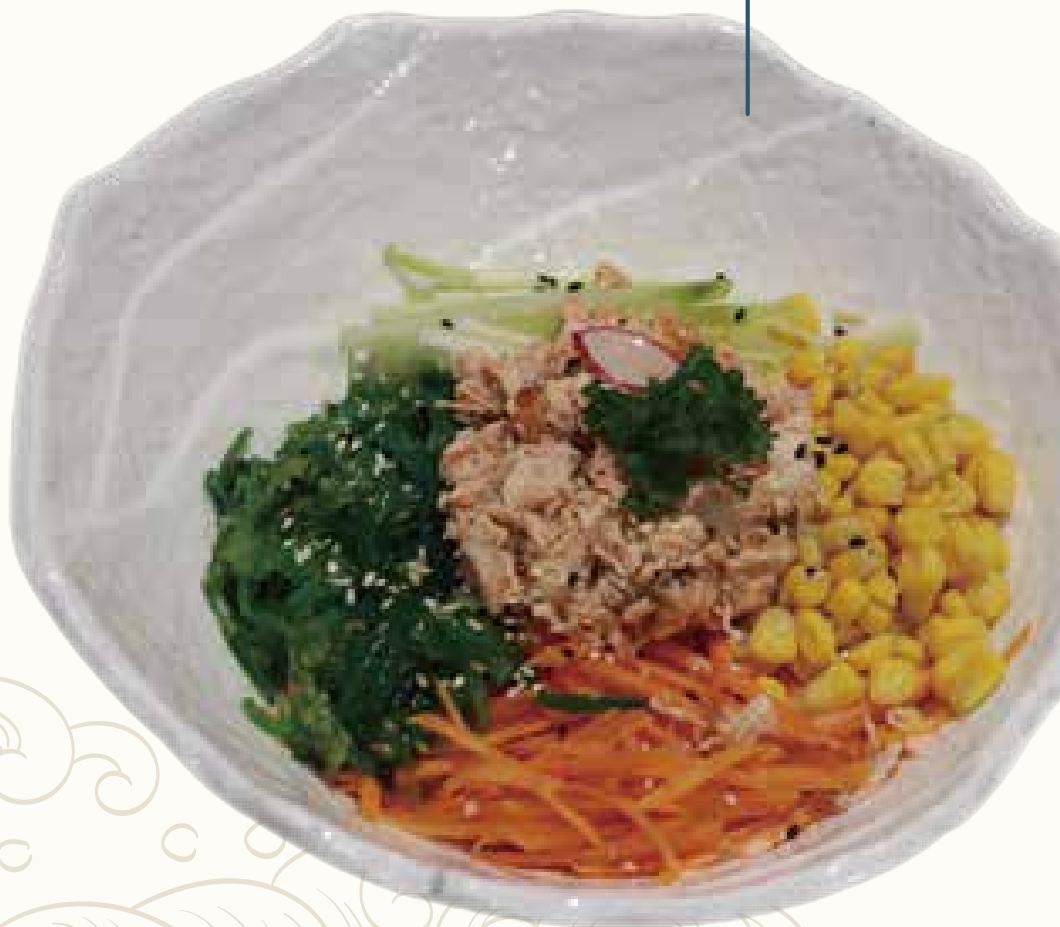
€ 6.00    

# POKE

## 77. POKE SALMONE COTTO

salmone griglia riso bianco cetrioli carote  
mais wakame sesamo taliaki 1pz

€ 10.00  



# ONIGIRI

## 78. ONIGIRI SALMONE

salmone, philadelphia e sesamo  
salsa spicy e taliak 1pz

€ 5.00   



## 79. ONIGIRI EBITEN

tempura gamberi .maionese,tempura  
fritti,salsa spicy e taliak 1pz

€ 5.00    



# TEMAKI



## 80. TEMAKI SALMONE E AVOCADO

salmone e avocado 1pz

€ 4.00 ❄️



## 82. TEMAKI CALIFORNIA

surimi di granchio cetrioli e tobiko  
1pz

€ 4.00 🍱 🌿 🇺🇸 ❄️



## 83. TEMAKI VERDURE

zenzero, cetrioli, insalada, avocado  
1pz

€ 4.00



## 84. **TEMAKI EBITEN**

tempura di gamberi,insalata e  
maionese,salsa taliak 1pz

€ 4.00   



## 85. **TEMAKI TEMPURA VERDURE**

tempura di verdure,insalata,  
maionese, salsa taliak 1pz

€ 4.00  



## 86. **TEMAKI SPICY SALMONE**

salmone,tobiko e insalata  
1pz

€ 4.00   



## 87. **TEMAKI SPICY TONNO**

tonno,tobiko e insalata  
1pz

€ 5.00   

# NIGIRI



## 98. NIGIRI SALMONE

riso bianco ,salmone 2pz

€ 3.00

## 100. NIGIRI PESCE BIANCO

riso bianco ,branzino 2pz

€ 3.00



## 103. NIGIRI GAMBERO COTTO

riso bianco ,gamberi cotto 2pz

€ 3.00 ❄️

## 104. NIGIRI POLIPO

riso bianco , polipo 2pz

€ 4.00 ❄️



# SASHIMI



## 108. SASHIMI SALMONE

salmon 2pz

€ 10.00



# SUSHI MISTO



## 112. SUSHI MISTO B

4nigiri,4ura

€ 6.00  



## 113. SUSHI MISTO C

4ura,4hoso,4futo

€ 10.00  

# RISO



114.



## COTOLETTA DI POLLO E RISO CANTONESE

pollo, prsciutto, piselli, uova, e salsa

€ 7.00    

## 115. RISO AL VERDURA

verdura misto, uova e filetti di patate

€ 5.00 



## 116. RISO CANTONESE

prsciutto, piselli, uova e salsa

€ 5.00   

118. **RISO CON GAMBRI**

gamberi,verdure,uova e salsa

€ 6.00  



119. **RISO AL MANZO**

manzo,verdure,uova e salsa

€ 6.00  



120. **RISO AL POLLO CURRY**

verdure,pollo,uova

€ 6.00   




# PASTA



121. **SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE**

spaghetti di soia e verdure

€ 5.00 



122. **SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE**

spaghetti di soia e verdure

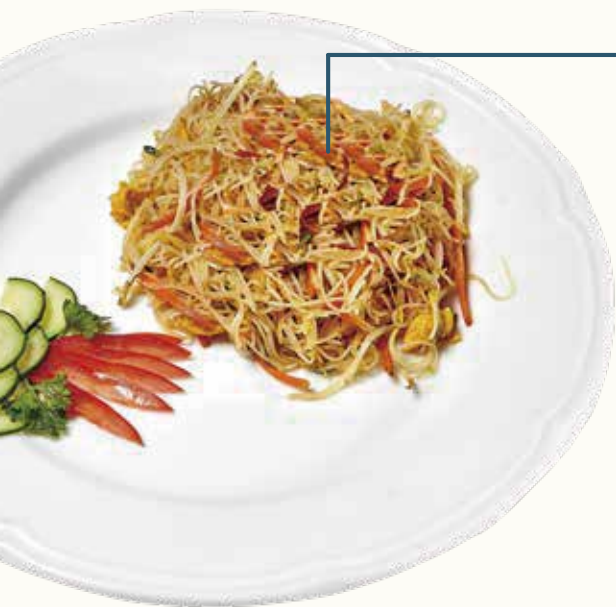
€ 5.00



123. **SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI**


spaghetti di soia , verdure e gamberi

€ 6.00 



124. **SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE**

spaghetti di riso , verdure,uova

€ 5.00 

125. **SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI**

spaghetti di riso , verdure,uova e gamberi

€ 6.00  



126. **UDON CON GAMBERI**

udon,gamberi,verdure e uova

€ 6.00  





127. **UDON CON VERDERE**

udon,verdure misto e uova

€ 5.00  



128. **UDON PICCANTI**

udon,verdure e uova

€ 5.00  

130. **SOBA CON GAMBERI**

gamberi,verdure,uova

€ 6.00  



132. **RAMEN**

ramen,gamberi,verdure,uova e naruto

€ 6.00  



# PIASTRA



## 134. **PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA**



pollo griglia sale e pepe

€ 6.00 

## 135. **SALMONE ALLA PIASTRA**

salmone griglia salsa e pepe

€ 8.00



## 137. **SPIEDINI DI GAMBERI ALLA PIASTRA**

gamberi griglia salsa e pepe 2pz

€ 8.00  

## 140. **VERDURE ALLA PIASTRA**

verdure misto griglia sale

€ 6.00



# FRITTI

## 143. TEMPURA DI GAMBERI

tempura di farina,gamberi,salsa 3pz

€ 10.00



## 144. TEMPURA DI VERDURE

tempura di farina,verdure misto 5pz

€ 6.00



## 145. COTOLETTA DI POLLO

pollo uova farina

€ 6.00



# CUCINA



## 147. POLLO PATATE

pollo patate saltato

€ 6.00 



## 148. POLLO PICCANTE

pollo verdure misto saltato

€ 6.00  



## 149. POLLO LIMONE

pollo limone saltato

€ 6.00 



151. **POLLO MANDORLE**


pollo, mandorle, zucchini e carote

€ 6.00 



152. **MANZO BAMBU E FUNGHI**

manzo bambu e funghi saltato

€ 6.00 



153. **MANZO PATATE**

manzo patate saltato

€ 6.00 





154. **MANZO PICCANTE**

manzo verdure misto salsa piccante  
saltato

€ 6.00  



156. **GAMBERI AL  
PICCANTE**

gamberi e verdure salsa piccante 6pz

€ 7.00  

157. **GAMBERI ALL  
AGRODOLCE**


gamberi salsa agrodolce,  
ananas 6pz

€ 7.00 



159. **GAMBERI AL LIMONE**

gamberi limone ,salsa 6pz

€ 7.00 



# VEGETARIANO



## 163. VERDURE SALTATE

carote, zucchini, cavolo cinese e bambu

€ 5.00



164.

## GERMOGLI DI SOIA E CAROTE

germogli di soia e carote aceto  
olio sesamo saltato

€ 5.00

# DOLCI



## EXOTIC DONUT

€ 7.00

avvolgente mousse ai frutti esotici con mango e frutta della passione

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



## STRA BOUNTY

€ 7.00

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

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



## LADY DARK

€ 7.00

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

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



## MONOMISU

€ 7.00

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

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio



## GIANDUJA

€ 7.00

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



## MOMO

€ 7.00

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

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



## PINA COLADA

€ 7.00

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



## PISTACCHIO

€ 7.00

mousse al pistacchio con cuore cremoso al cioccolato bianco e

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



## YUZU MINTO

€ 7.00

mousse al tiramisù rivisitato con mascarpone pan di spagna e frolla al

ALLERGENI: latte/lattosio/anidride solforosa/solliti



## TROPICAL CHEESECAKE

€ 7.00

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

ALLERGENI: cereali/uova/latte/lattosio



## COFFEE BAILEYS

€ 7.00

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



## KUMO

€ 7.00

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

**ALLERGENI:** cereali/uova/arachidi/sola/latte/lattosio/frutta a guscio  
anidride sellorosa/solliti



## MOANA

€ 8.00

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 sellorosa  
solliti



## GOLDEN HAZELNUT

€ 7.00

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



## RASPBERRY

€ 7.00

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/solliti



## POSEIDON

€ 7.00

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



## TORTINO AL PISTACCHIO

€ 4.00

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



## CREMOSO AI FRUTTI ROSSI € 4.00

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



## PROFITEROL SCURO

€ 4.00

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



## MOCHI GELATO GIAPPONESE

€ 4.00

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



## TARTUFO AL CAFFÈ

€ 4.00

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



## NUTELLA FRITTA



## TIRAMISU

€ 4.00

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



## MERINGATA

€ 4.00

meringa farcita con crema al gusto di vaniglia



## TARTUFO CLASSICO

€ 4.00

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



## **MOUSSE CHANTILLY AL CAFFÈ**

€ 4.00

gelato semifreddo al caffè con salsa al cioccolato e nocciole pralinate



## **RED VELVET**

€ 4.00

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



## **SORBETTO**

€ 4.00

al gusto di limone e mela verde



## **GELATO FRITTO**

€ 4.00

una croccante pastella calda che avvolge un delizioso gelato alla crema



## **CHEESECAKE ALLE FRAGOLE**

€ 4.00

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



## **TORTINO AL CIOCCOLATO**

€ 4.00

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



## **PIRAMIDE AL CIOCCOLATO**

€ 4.00

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



## **TORTA AI FRUTTI DI BOSCO**

€ 4.00

pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco



## **CUPOLINA AL CIOCCOLATO BIANCO**

€ 4.00

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



## **ANANAS FRESCO**

€ 4.00

porzione di ananas fresco

# CAFFETTERIA



1.20€ Caffè Espresso

2.40€ Doppio Espresso

1.30€ Caffè decaffeinato

1.40€ Caffè d'Orzo /Ginseng piccolo

1.60€ Caffè d'Orzo/Ginseng grande

1.50€ Cappuccino

1.60€ Cappuccino decaffeinato

1.70€ Cappuccino di Soia

1.80€ Cappuccino decaffeinato di Soia

1.70€ Cappuccino d'Orzo/Ginseng

1.90€ Cappuccino d'Orzo/Ginseng di Soia

1.70€ Latte macchiato

1.30€ Latte bianco

1.40€ Latte bianco di Soia

1.80€ Latte macchiato decaffeinato

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

1.50€ Marocchino decaffeinato

1.80€ Marocchino con Nutella

2.00€ Marocchino decaffeinato con Nutella

0.50€ Supplemento panna

1.70€ Caffè corretto

1.80€ Caffè decaffeinato correttofè Americano

2.50€ Caffè shakerato

3.00€ Caffè shakerato corretto

2.70€ Caffè shakerato decaffeinato

3.20€ Caffè shakerato decaf.corretto

2.50€ Crema caffè

3.00€ Cioccolata calda

3.50€ Cioccolata calda di Soia

2.50€ The caldo/Tisane

4.00€ Spremuta d'Arancia



# BEVANDE

1.50€ Bottiglia in vetro da 50 cl

2.50€ Bottiglia in vetro da 75cl

3.00€ Bibite in bottiglia o lattina

3.00€ Redbull

3.00€ Succhi di frutta

3.50€ Bibite Lurisia

2.00€ Acqua e sciroppo

2.50€ Latte e menta

3.00€ Calice di Vino

3.00€ Vino sfuso alla spina-1/4lt

5.00€ Vino sfuso alla spina-1/2lt

10.00€ Vino sfuso alla spina-1lt

3.50€ Calice di prosecco 1926 Valdo

2.50€ Analcolici in bottiglia

3.20€ Crodino corretto

2.50€ Campari soda

3.20€ Campari soda corretto

3.00€ Bitter Campari

4.00€ Spritz

5.00€ Cocktail alcolico

4.00€ Cocktail analcolico

1.00€ Supplemento aperitivo

3.00€ Birra piccola alla spina

5.00€ Birra media alla spina

3.00€ Becks

3.50€ Ceres/Tennent's

5.00€ Birra Moretti 0,66 CC

3.50€ Birra Moretti Rossa

3.50€ Heineken

5.00€ Birra cinese 0,66 CC

3.50€ Birra Ashai piccola

4.50€ Birra Ashai grande

2.50€ Punch

3.00€ Amari

3.50€ Grappa e distillati

4.00€ Whiskey



# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

Prosecco di Treviso Millesimato	Valdo	16.00€
Prosecco di Valdobbiadene	Valdo	19.00€
Alta Langa "Alasia" Brut Docg	Il Cascinone	25.00€
Franciacorta Brut Cuvee	Franca contea	28.00€
Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry	Contarini	16.00€

## VINI BIANCHI

Roero Arneis "Seminari" Docg	Mino costa	15.00€
Favorita Langhe Doc	Gassetta Franco	14.00€
Chardonnay Doc	Vigneti Le Monde	16.00€
Gavi "La Pieve" Docg	Caldera	17.00€
Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" Docg	Cantina dell'Erbaluce	15.00€
Ribolla Gialla Igt Vigneti	Vigneti Le Monde	18.00€
Muller Thurgau "Cosler" Doc	Sandri Arcangelo	14.00€
Gewurztraminer	Vin de France	17.00€
Greco di Tufo "Nestor" Docg	Cavalier Pepe	17.00€
Falanghina del Beneventano Igt	Antica Fattoria	15.00€
Fiano di Avellino	Feudi San Gregorio	19.00€
Sauvignon "Collevento 921" Igt	Antonutti	14.00€
Vermentino di Gallura "Cucaione"	Mancini	18.00€
Anthilia Sicilia Bianco Igt	Donnafugata	19.00€
Inzolia Igt	Principe di Corleone	16.00€

## VINI ROSATI

Rosato "Con-Tre" Millesimato Extra Dry	Contarini	16.00€
Rosato del Salento	Solarte	15.00€

## VINI ROSSI

Barbera d'Asti "Casareggio" Docg	Pavia A	16.00€
Ruchè di Castagnole M.to	Cantina Sociale	19.00€
Nebbiolo Langhe Doc	Nino Costa	18.00€
Valpolicella classico Doc	Villabella	17.00€
Nero d'Avola "Narkè"	Principe di Corleone	16.00€