



KINSHI



P
R
A
N
Z
O

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 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

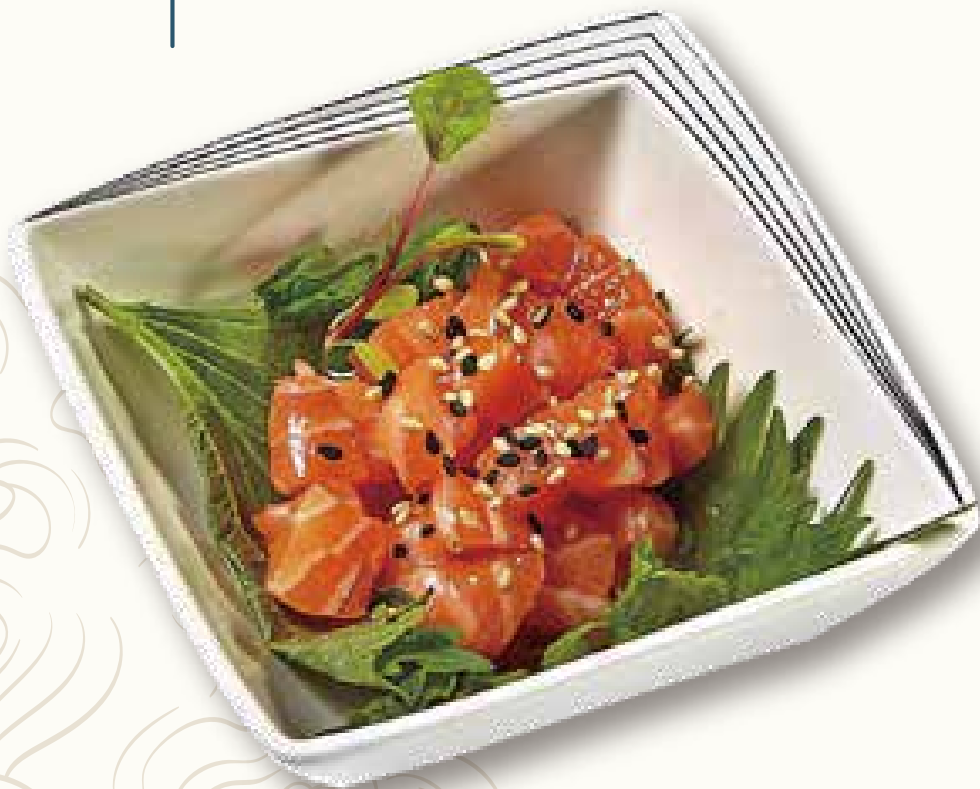
TARTA



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

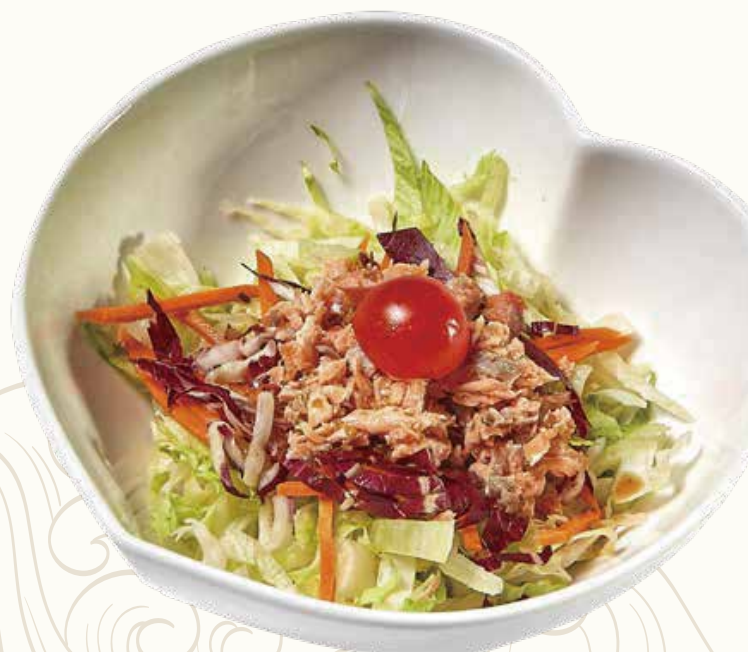
€ 5.00



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 ,acocado

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, miaonese
e fritte di tempura

4pz

€ 8.00



47. **KINSHI ROLL**

tempura di gamberi, miaonese
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, insalata, 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

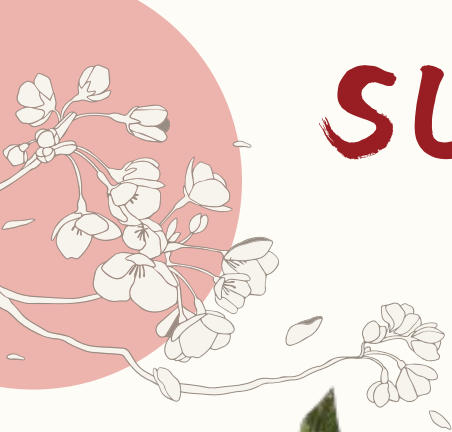
salmone

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  



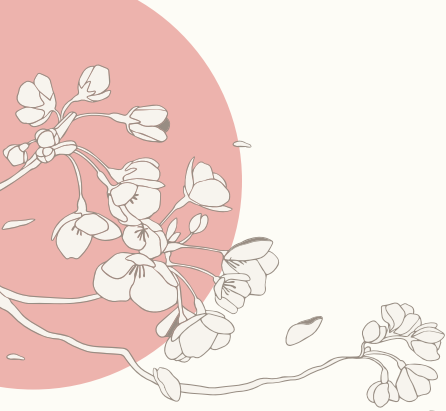
120. **RISO AL POLLO CURRY**

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

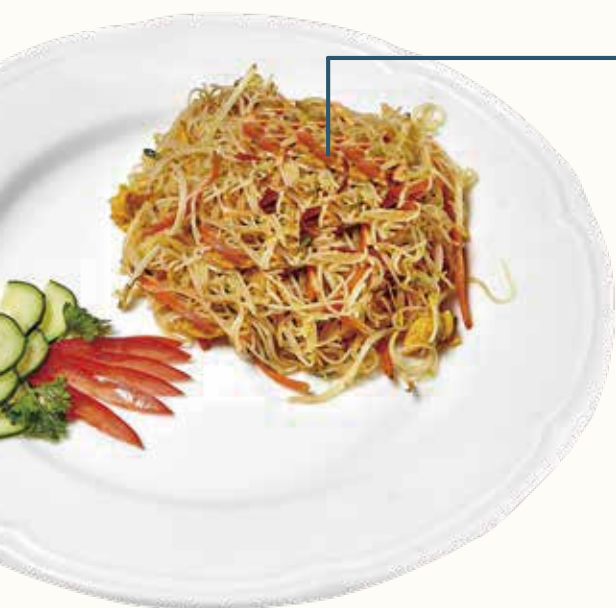
€ 5.00



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, zucchine 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, zucchine, 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

travolgente 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 sollorosa
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 CAFFE

€ 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 corretto/fè 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

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 "Cucaione"

Anthilia Sicilia Bianco Igt

Inzolia Igt

Mino costa 15.00€

Gasetta 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€