

# TAKO BRA

## MENU DELLO CHEF 75€ OGNI DUE PERSONE

SELEZIONE DI 6 URAMAKI DA 8 PEZZI SCELTI DALLO CHEF, PARTENDO DAI GUSTI PIU' DELICATI PER ANDARE A TERMINARE CON QUELLI PIU' SAPORITI.

LE SCELTE POSSONO VARIARE DI VOLTA IN VOLTA A SECONDA DELLE IDEE DELLA CUCINA, DELLA DISPONIBILITA DEL PESCATO E DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI.

ABBINAMENTO VINI 18 AGGIUNTIVI A PX

## TAKO MENU 39€

PERCORSO DI PIU PORTATE ALL'ASSAGGIO DELLA NOSTRA IDEA DI CUCINA

SPRING ROLL

SELEZIONE DI 4 MAKI DA 4 PZ. CADUNO

KAARAGHE

TEMPURA DI GAMBERI

DESSERT

ABBINAMENTO VINI 24 AGGIUNTIVI

## **APPETIZER**

### **EDAMAME 4,50**

BACELLI DI SOIA

### **EDAMAME SPICY 4,50**

BACELLI DI SOIA E SALSA KIMOUCHI

### **WAKAME SALAD 6,00**

VARIETA' DI ALGHE CON DRESSING ZENZERO E ARANCIA E MANDORLE

### **AVOCADO SALAD 11,50**

AVOCADO, GAMBERI AL PANKO E GUANCIALE

### **HARUMAKI SPRINGROLL DI GAMBERO 2 PZ 7,50**

GAMBERO IN PASTA DI RISO, VERDURE E SALSA AGRODOLCE

### **TARTARE DI SALMONE 4PZ 7,50**

SALMONE, SOYA, MAYO SU PANE CARASAU

### **TARTARE DI PESCE BIANCO PESCATO 4 PZ 8,50**

PESCE BIANCO PESCATO, SHISO, PEPERONCINO SU PANE CARASAU

### **TARTARE DI TONNO 4PZ 8,50**

TONNO, SCALOGNO ED OLIVE SU PANE CARASAU

**SALMONE MARINATO 11,50**

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI, BLINIS DI PATATE E CREMA ACIDA

**SPECIALS**

**SOBA NOODLES SALTATI 9,50**

NOODLES CON VERDURE, GAMBERI O POLLO O PESCE MISTO  
LEggermente PICCANTE

**TATAKI DI TONNO 14,50**

TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI MANDORLE, NOCCIOLE E PISTACCHI,  
CARCIOFI SALTATI E CIPOLLA FONDENTE

**LO SGOMBRO 9,50**

SGOMBRO MARINATO IN TEMPURA DI PASTELLA DI BIRRA AMBRATA  
CON CREMA DI PEPERONI ROSSI DOLCI

**GUNKAN DI POLPO 1 PZ. 3**

PALLINA DI RISO CON ALGA NORI INTORNO, TARTARE DI POLPO  
CONDITA CON MAYO FATTA CON L'ACQUA DI COTTURA

**IL POLPO A MODO NOSTRO 13,50**

POLPO SCOTTATO SU CREMA DI ARACHIDI, MELONE INVERNALE,  
VERDURE DISIDRATATE E PREZZEMOLO FRITTO

**IL CHIRASHI 12,50**

BASE DI RISO CON TARTARE DI TRE TIPOLOGIE, AVOCADO, EDAMAME,  
ASPARAGI SALTATI E CREMA AL SESAMO BIANCO

**TEPPANYAKI SINGOLO O DOPPIO 15,50 / 28,50**

MISTO DI PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI COTTI SU PIETRA, CON  
CONTORNO DI MISTICANZA

**FRITTI**

**KAARAGHE 12,50**

POLLO MARINATO IN ZENZERO, SAKE E SALSA DI SOYA

**TEMPURA VEGAN 12,50**

VERDURE MISTE DI STAGIONE

**TEMPURA MISTA GRANDE O MEDIA 20,50 / 10,50**

PESCE E VERDURE MISTA DI STAGIONE

**TEMPURA DI GAMBERI 16,50**

9 PZ. GAMBERI E SALSA PONZU

## **SUSHI E SASHIMI**

**SUSHI MISTO MEDIO 16,00**

10 PZ. MAKI E NIGIRI MISTI

**SUSHI MISTO GRANDE 21,50**

19 PZ. MAKI, NIGIRI E TARTARE MISTI

**MAKI MIX 13,50**

8 PZ. VARIETA' DI MAKI

**NIGIRI MIX 14,50**

8 PZ. VARIETA' DI NIGIRI

**SASHIMI MISTO PICCOLO 9,50**

6 PZ. SALMONE, TONNO, OMBRINA, ORATA E RICCIOLA

**TRIONFO DI SASHIMI 23,50**

15 PZ. SALMONE, TONNO, OMBRINA, ORATA E RICCIOLA

**SASHIMI DI SALMONE PICCOLO 6 PZ. 8,00**

**SASHIMI DI SALMONE 15 PZ. 18,50**

## **FUTO E HOSO**

**4 / 8 PZ. ROTOLO DI RISO CON ALGA ESTERNA**

**FUTOMAKI 6,50 / 12,50**

SALMONE, CETRIOLO E CREMA DI PESCE

**HOSOMAKI SALMON 8,00**

SALMONE

**HOSOMAKI TUNA 8,00**

TONNO

**HOSOMAKI AVOCADO 7,00**

AVOCADO

## **URAMAKI**

**4 / 8 PZ. ROTOLO DI RISO CON ALGA NORI INTERNA**

**EBITEN 6,50 / 12,50**

GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO E SEMI VARI

**CALIFORNIA SALMON 6,50 / 12,50**

SALMONE, AVOCADO E SALMONE DI COPERTURA

**ABURI SALMON 6,50 / 12,50**

SALMONE, AVOCADO E SALMONE SCOTTATO DI COPERTURA

**CHEF SALMONE 14,50**

SALMONE, AVOCADO, CIPOLLA ROSSA FONDENTE E PATATE

**SALMONE CRISPY 12,50**

SALMONE IN TEMPURA, AVOCADO E SALSA TERIYAKI

**TUNA 6,50 / 12,50**

TONNO, AVOCADO E TONNO DI COPERTURA

**TUNA TARTARE 14,50**

TARTARE DI TONNO, GUACAMOLE E CHIPS DI TOPINAMBOUR

**HIMACHI 13,50**

OMBRINA, AVOCADO E DRESSING AL SESAMO

**HIMACHI TEMPURA 14,50**

OMBRINA IN TEMPURA, AVOCADO E DRESSING AL SESAMO

**DRAGON 7,00 / 13,50**

GAMBERO IN TEMPURA E COPERTURA DI AVOCADO

**SPICY DRAGON 7,00 / 13,50**

GAMBERO IN TEMPURA, MAYO PICCANTE E COPERTURA DI AVOCADO

**CRISPY DRAGON 7,00 / 13,50**

GAMBERO IN TEMPURA, PATATE CROCCANTI E COPERTURA DI  
AVOCADO

**ART DRAGON 14,50**

GAMBERO IN TEMPURA ,COPERTURA DI AVOCADO, CARCIOFI SALTATI E  
FRUTTA SECCA

**VEGGY ROLL 5,50 / 9,50**

AVOCADO, VERDURE DI STAGIONE

**GAMBERO ROSSO DI SICILIA 16,50**

GAMBERO ROSSO E AVOCADO

**URAMAKI KING CRAB 16,50**

GRANCHIO REALE, AVOCADO E MAYO

**ANCHOBİ TEMPURA 13,50**

SARDE IN TEMPURA, CREMA ACIDA, ARIA DI LIME

**BRAMAKI 10,50**

SALSICCIA DI BRA E PORRO FONDENTE AVVOLTİ NELLA PASTA KADAIFI

**URAMAKI EBI COTTO 14,50**

GAMBERO COTTO E AVOCADO AVVOLTİ NELLA PASTA KADAIFI



**SCAMPO MAKI 19,50**

SCAMPI CRUDI, PASSION FRUIT E GRANELLA DI PISTACCHIO

**FLOWER SALMON 14,50**

SALMONE AFFUMICATO IN CILIEGIO, FIORI DI ZUCCA E MANDORLE  
TOSTATE

**FRESH SALMON 14,50**

**SALMONE CRUDO E MENTA DI TEMPURA**

**SABA MAKI 13,50**

SGOMBRO AFFUMICATO, CREMA DI MELANZANA BRUCIATA

**NIGIRI CRUDI**

**2 PZ. PALLINA DI RISO CON FETTA DI PESCE**

**SALMONE 4,00**

**FATTY SALMON 4,00**

VENTRESCA DI SALMONE

**TONNO 4,50**

**OMBRINA 4,50**

HIMACHI RICCIOLA 4,50

ORATA 4,50

BRANZINO 4,50

CAPASANTA 5

NIGIRI COTTI

2 PZ. PALLINA DI RISO CON FETTA DI PESCE

TATAKI DI SALMONE 4,00

SALMONE SCOTTATO INTORNO AVVOLTO NELL ALGA NORI

ABURI TONNO 4,50

TONNO SCOTTATO

EBI COTTO 4,50

GAMBERO COTTO SU PIETRA

EBI TEMPURA 5

GAMBERO IN TEMPURA

OMBRINA COTTA 4,50

HIMACHI RICCIOLA COTTA 4,50

ORATA COTTA 4,50

BRANZINO COTTO 4,50

## DESSERT

TARTELLETTA ALL'ARANCIA, CREMA CHANTILLY, GLASSA AL  
FONDENTE E COMPOSTA DI SANGUINELLE 6,50

CHEESECAKE ALLA VANIGLIA E CANNELLA 6,00

MOCHI CIOCCOLATO E VANIGLIA 2 PEZZI 5,00

MOCHI PASSION FRUITS 2 PEZZI 5,00

MOSCOVADO CREME BRULEE' CON FRUTTI DI BOSCO 5,00

ANANAS MARINATO ACETO DI RISO E SPEZIE VARIE CON PASSION FRUIT  
4,50

GELATO AL TE' VERDE 4,00

GELATO AL WASABI 4,00

GELATO ALLO ZENZERO 4,00

GELATO AL SESAMO NERO 4,00

SORBETTO ALLO YUZU 4,00

IL PESCE FRESCO DA NOI SOMMINISTRATO HA SUBITO TRATTAMENTO  
DI BONIFICA COME  
PRESCRITTO DALLA REG. CE 853/2004 MODIFICATO NELL ALLEGATO III,  
SEZ. VIII CAPITOLO III  
PARTE D, DAL REG. UE 1276/2011, E DELLA NOTA 4379 DELLA CIRCOLARE  
MINISTERIALE DEL 17  
FEBBRAIO 2011.

ALCUNI PRODOTTI SOMMINISTRATI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.  
IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE TUTTE LE INDICAZIONI.  
LE PIETANZE SERVITE POSSONO CONTENERE TRACCE DEI SEGUENTI

ALLERGENI

PESCE,

CROSTACEI, SOIA, SESAMO, UOVA, GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI E

SOLFITI.

**TAKO BRA, Via Mendicita n. 7, 12042 Bra, CN**

**39 0172 424054 / 39 333 1787085 / 39 339 5917667**