



Ristoranti

Menu pranzo

I PIATTI EXTRA MENU + € 5

- Carpaccio di salmone con mango ed arancia** 1 4 6
- Tris di tartare tonno, salmone, branzino con avocado salsa Ponzu evo** 1 4 6
- Tonno impanato al sesamo con salsa Taiyo** 1 4 6 11
- Spiedini di gamberi con salsa Teriyaki * 1 2 6 11
- Sashimi salmone 8 pz** 4
- Sushi di salmone 5pz** 4
- Ricci di gamberi con salsa mela verde * 1 2 3
- Guakan al salmone piccante e alla Philaderphia 4pz** 4 7
- Ravioli di gamberi e carne* 1 2 6
- Dimsum alla seppia con sfoglia al nero di seppia** 1 14

IL MENU PRANZO TAIYO COMPONI TU

Il prezzo del menù è determinato dal piatto C

Ogni menù è composto da 1 assaggio del giorno + A + B + C + FRUTTA (su richiesta)

I piatti A:



Edamame*

6



Ravioli di carne 3pz*

16



Involtino di verdure

1



Wagame

16 11



Goma wakame piccanti

16 11



Insalata salmone marinato**

14 6 11



Spaghetti di riso verdure

13 6



Temaki avocado surimi maio.*

12 11



Tartare salmone**

14 6 11



Hoso maki**

4



California maki 5pz**

4 11



Onigiri salmone piccante**

4 11

I piatti B: (cambiando con piatto A + €1)



Riso verdure



Riso bianco



Zuppa di miso

16



Nuvole di gamberi

2

I piatti C:



Exotic € 20 **
1 2 4 6 11



Capriccioso € 17 **
1 4 6 7 11



Tiger € 18 **
1 2 3 4 6 11



Sicily roll €18 **
1 2 6 7 8 11



Ebi flower roll € 18 **
1 2 4 6 7 11



Crunchy onion roll €18 **
1 2 3 4 6 11



Salmon piccante roll € 17**
3 4 8 11



Tuna piccante roll €18 **
4 11



Summer roll € 17 **
4 11



Maki misto € 15 **
1 2 4 6 7 11



FutoMaki fritto € 14 **
1 2 4 6 7 11



Sushi Venere € 13 **
4 11



Sushi misto € 15 **
2 4 11



Sushi salmone tonno € 15 **
4 11



Sushi basic € 13 **
4 11

I piatti C:



Sushi Sashimi misto € 16**
2 4 11



Sushi salmone €15 **
4



Sushi cotto €15 **
1 4 6



Poker Sakura € 15 ** 1 4 6 11
Poker vegetariano € 13 1 6 11



Sushi vegetariano € 13,5



Tartare salmone € 13 **
1 4 6 11



Chirashi salmone € 16 **
4



Sashimi salmone €16 **
4



Sashimi misto € 17 **
4



Toro Tataki € 17 **
1 3 4 6 11



Sgombro marinato € 14 **
1 3 4 6 11



Salmone sesamo € 18 **
1 3 4 6 11



Cotoletta di pollo € 14
1 3



Coscia di pollo fritto € 14
1 3 6



Pesce pangasio fritto € 14*
1 3 4

I piatti C:



Tempura misto € 15 *

1 2



Ravioli misto € 14 *

1 2 4 6



Coscia di pollo € 14

8



Branzino salsa zenzero € 15

1 4 6



Salmon e forno € 15

4



Tonno forno € 16

1 4 6 11



Gamberi verdure € 14 *

1 2 3 6



Gamberi fritti sale pepe € 14 *

1 2 3



Mix pesce chili € 16 *

1 2 3 4 6 14



Pollo chili € 12

1 3 6 8



Pollo anacardi € 12

1 3 6 8



Manzo chili € 14

1 3 6



Ramen con gamberi € 12*

1 2 3 6



Udon con gamberi € 12*

1 2 3 6



Verdure miste saltate € 12

REGOLAMENTO ce 1169/2011
D. Lgs. n. 109 del 27/1/1992 Sezione IIIa - D. Lgs. n. 114/2006
D. Lgs. n. 231 del 15/12/2017 - G.U. 8 febbraio 2018

EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI
NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI DA TAIYO

SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

-
1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
-

“Gentile cliente, se ha allergie e / o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni al nostro personale sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per fornirle tutte le informazioni necessarie”.

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”.

“Lieber Besucher / Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Geträenke: Wir sind bereit. Sie in der besten Weise zu beraten”.

“cher visiteur /client, si vous avez des allergies et/ ou d'intolérances. ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture . Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

* Queste materie prima possono essere fresche e/o decongelate, secondo la disponibilità degli arrivi giornalieri

** Prodotto bonificato da anisakidosi, abbattuti termicamente secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 853/2004

I numeri sotto i piatti equivalgono agli allergeni

Taiyo
Sushi restaurant
Viale monza, 23 Milano
02 26113972 – 349 0093881
Monza23@taiyosrl.it