

HASU

JAPANESE  RESTAURANT



# ALL YOU CAN TASTE

“All You Can Taste” intendiamo un nuovo concetto di All You Can Eat

Taste significa “degustare” dove la qualità degli ingredienti, la preparazione dei piatti e la location sono di degni di nota.

## PRANZO

€ 15.90

da lunedì a venerdì

€ 17.90

sabato e domenica  
(anche giorni festivi)

indicato con il segno **P**

## CENA

€ 28.90

da lunedì a venerdì

€ 30.90

sabato e domenica  
(anche giorni festivi)

I bambini di altezza inferiore 130 cm pagano la metà

€ 2.00 di coperto

Bevande e Dessert escluse

**SI PREGA DI NON SPRECARE IL CIBO  
TUTTO SI PUO ORDINARE MASSIMO 5 VOLTE**

Si avvisa la gentile clientela di ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato. Eventuali pietanze avanzate comportano una maggiorazione sul conto finale.

Le foto inserite sono a scopo illustrativo.



# Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016  
D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.  
L.n.114/2006  
I nostri piatti possono contenere allergeni.

## Allergeni presenti



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di sesamo



12. Anidride Solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

**Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale**

**nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.**

**Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.**

## Prodotti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un "\*" potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



Piccante



Surgelati

# ANTIPASTO



 **1. INVOLTINO PRIMAVERA**  
Involtini con verdure miste

€ 3.5

**P**



**2. HARUMAKI**  
Involtini con gamberi e verdure

€ 4

**P**



 **3. EDAMAME**  
Fagiolini di soia lessi con sale

€ 4

**P**



**4. WAKAME** ❄️  
Alghe verdi giapponesi

€ 4

**P**



    **5. SAMURAI STICK**  
Grissini di pesce avvolti da una pasta di riso e fritti

€ 4

# ANTIPASTO



## 6. BAO CREMA ❄️

Pane alla crema a vapore

€ 3

P



## 7. HIYAYAKO

Tofu crudo

€ 4



## 8. CHELE DI GRANCHIO FRITTO ❄️

€ 3

P



## ❄️ 9. PATATINE FRITTE

€ 3.5

P



## 10. NUVOLETTE DRAGO

€ 3

P



# GYOZA - DIM SUM



## 11. GYOZA

Ravioli di maiale e verdure

€ 6



## 12. TORI GYOZA ❄️

Ravioli di pollo e verdure

€ 6



## 13. EBI GYOZA

Ravioli di gamberi

€ 7



## 14. DIM SUM MIX

Ravioli cristal mix

€ 8



# ZUPPE



## 15. MISO SOUP

Zuppa di soia con tofu alghe erba cipollina

€ 3

P



## 16. ZUPPA AGRO PICCANTE

Tofu, uovo e verdure miste

€ 3

P

# INSALATA



## 17. INSALATA POLLO

Pollo impanato con salsa sesamo

€ 7

P



## 18. INSALATA GRANCHIO

Insalata con polpa di granchio e salsa dello chef

€ 7

P



## 19. INSALATA MARE

Insalata con misto pesce e salsa dello chef

€ 8

P



## 20. INSALATA MISTA

Insalata mista con salsa dello chef

€ 5

P

# TACOS

max 1 PORZIONE a testa a SCELTA PER PERSONA tra quelli elencati



## 21. SALMON TACOS

Tartar salmone philadelphia, avocado, tobiko salsa, mango e pistacchio

€ 7

# TARTAR



## 22. TARTAR SALMON

Salmone trittato avocado salsa ponzu e mandorle

€ 10



## 23. TARTAR TONNO

Tonno trittato avocado salsa grumi wasabi mandorle

€ 11



## 24. NEW BATTUTA

Battuta al coltello di pesce bianco, avocado, caviale e spuma passion fruit

€ 11



# TATAKI

max 1 PORZIONE a testa a SCELTA PER PERSONA tra quelli elencati



## 25. SALMON TATAKI

Letto di salmone con sesamo scottato con profumo di agrumi e salsa wasabi, mandorle

€ 12



## 26. TONNO TATAKI

Letto di tonno con sesamo scottato con profumo di agrumi e salsa wasabi, mandorle

€ 13



# CARPACCIO

max 2 PORZIONE a testa a SCELTA PER PERSONA tra quelli elencati



## 27. CARPACCIO SALMON

Carpaccio di salmone con salsa ponzu

€ 7

P



## 28. CARPACCIO SPICY

Carpaccio di branzino con salsa spicy dello chef

€ 7



## 29. CARPACCIO MIX

Carpaccio di pesce misto con salsa ponzu

€ 8



# SASHIMI MORIAWASE

max 1 PORZIONE a testa a SCELTA PER PERSONA tra quelli elencati



## 30. SASHIMI SALMONE

Fette di salmone

€ 12

P



## 31. SASHIMI MORIAWASE

Tonno, salmone, branzino, ricciola, scampo, gambero

€ 15



## 32. SASHIMI INCONTRI SAPORI

Sashimi misto su letto di stracciatella con olio shiso e spuma al passion fruit

€ 15



## 33. SASHIMI SCOTTATI

Sashimi misto con salsa ponzu e olio della casa

€ 13



# NIGIRI



## 34. SAKE

Salmone

€ 3



## 35. TAKO

Polpo

€ 4



## 36. EBI

Gambero cotto

€ 3



## 37. SUZUKI

Branzino

€ 3



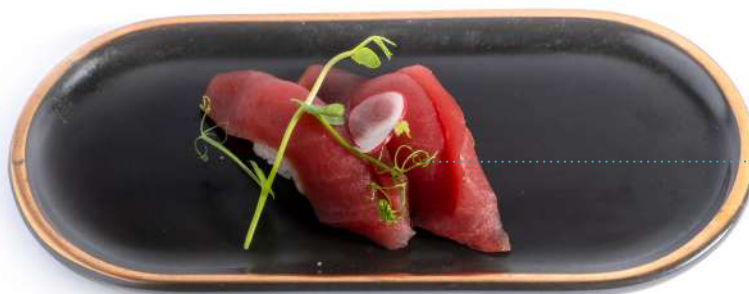
# NIGIRI



 38. UNAGI  
Anguilla  
€ 4



 39. AMAEBI  
Nigiri con gambero  
rosso sicilia crudo  
€ 4.5



 40. MAGURO  
Tonno  
€ 4



 41. KURUMA EBI  
Gambero argentina crudo  
€ 4



    42. SALMONE  
FLAMBE  
Nigiri flambe philadelphia  
mandorle salsa teriyaki  
€ 4.5

 P

# NIGIRI



## 43. NIGIRI SALMONE

5pz

€ 8



## 44. NIGIRI MIX

5pz

€ 10



## 45. SUSHI MORIAWASE

8pezzi nigiri + 4pezzi maki

€ 14.5



## 46. ONIGIRI

Gusto a scelta  
(salmone, tonno, gamberi ecc...)

€ 2.5



# SUSHI

max 1 PORZIONE a testa a SCELTA PER PERSONA tra quelli elencati



## 47. OSHIZUSHI

Sushi in stile di Osaka

€ 14



## 48. SUSASASHI

Sushi e sashimi misto

€ 19



## 49. NEW HASU SUSHI

Speciale misti della casa

€ 15



# CHIRASHI POKE



## 50. CHIRASHI SALMONE

Riso con salmone crudo

€ 10

P



## 51. CHIRASHI MIX

Riso con misto di pesce crudo

€ 12



## 52. POKE SALMONE

Salmone, avocado, fagioli, wakame, mango, mandorle

€ 10

P





# GUNKAN



## 53. SALMONE

Riso, alga nori e salmone

€ 3

P



## 54. TONNO

Riso, alga nori, tonno

€ 4

P



## 55. SP SALMONE

Riso, alga nori, salmone e salsa spicy

€ 3.5

P



## 56. SP TONNO

Riso, alga nori, tonno e salsa spicy

€ 4.5

P



## 57. WAKAME

Riso, alga nori e insalata algha

€ 3

P



## 58. TOBIKO

Riso, alga nori e uova pesce volante

€ 3.5

P



## 59. PHILADELPHIA

Riso, alga nori, philadelphia e mandorle

€ 3

P

# GUNKAN SPECIAL



## 60. GIO SALMONE

Salmone esterno, salmone

€ 4.5



## 61. GIO WAKAME

Salmone esterno, insalata alghe

€ 4.5



## 62. GIO TOBIKO

Salmone esterno, uovo pesce volante

€ 4.5



## 63. GIO TONNO

Tonno esterno, tonno

€ 5.5



# GUNKAN SPECIAL



## 64. PHILADELPHIA IKURA

Salmone esterno, philadelphia e kadaifi

€ 4.5



## 65. GIO SP SALMON

Salmone esterno, salmone e salsa spicy

€ 5

P



## 66. GIO SP TONNO

Tonno esterno, tonno e salsa spicy

€ 6



## 67. GIO QUAGLIA

Salmone esterno, uova di quaglia, olio tartufo e salsa dello chef

€ 7

max 1 PORZIONE a testa



# TEMAKI



## 68. SALMONE

Salmone, insalata, avocado e maionese

€ 4.5

P



## 69. TONNO

Tonno, insalata, avocado e maionese

€ 5

P



## 70. SP SALMONE

Salmone, insalata, avocado e salsa maionese spicy

€ 4.5

P



## 71. SP TONNO

Tonno, insalata, avocado e salsa maionese spicy

€ 5

P



## 72. CALIFORNIA

Polpa di granchio, insalata, avocado e maionese

€ 4.5

P



## 73. TEMPURA

Gamberone in tempura, insalata, avocado e maionese

€ 4.5

P

# HOSSOMAKI



## 74. SAKE MAKI

Rotolino con salmone

€ 5

P



## 75. TEKKA MAKI

Rotolino con tonno

€ 5.5

P



## 76. CALIFORNIA MAKI

Rotolino con polpa di granchio

€ 5

P



## 77. EBI MAKI

Rotolino con gamberi cotti

€ 5

P



# HOSSOMAKI



## 78. MAKI FRITTO

Rotolino con salmone fritto

€ 8

P



## 79. AVOCADO MAKI

Rotolino con avocado

€ 5

P



## 80. FUTO MAKI

Salmone, polpa di granchio, avocado, philadelphia, tobiko, osinko

€ 7

P



# URAMAKI CLASSICO



## 81. SAKE URAMAKI

Salmone, avocado, philadelphia

€ 8

P



## 82. CALIFORNIA URAMAKI

Polpa di granchio con avocado maionese

€ 8

P



## 83. TEKKA URAMAKI

Tonno, avocado

€ 9

# URAMAKI CLASSICO



## 84. SPICY SALMONE

Salmone, avocado, salsa spicy

€ 9



## 85. SPICY TUNA

Tonno, avocado, salsa spicy

€ 9.5



## 86. SPICY SHRIMP

Gamberi saltati, avocado, salsa spicy, teriyaki

€ 10



## 87. TEMPURA URAMAKI

Gambero in tempura e philadelphia

€ 9



## 88. SUSHI SANDWICH

Salmone, avocado, alghe nori e granella tempura

€ 11



# URAMAKI CLASSICO



## 89. RAINBOW MAKI

Gambero in tempura, philadelphia, pesce misto crudo all'esterno

€ 13



## 90. TIGER URAMAKI

Gambero in tempura, philadelphia, salmone esterno e ikura

€ 13

P



## 91. CALIFORNIA DREAM

Polpa di granchio, avocado, pesce misto crudo all'esterno

€ 12

P



## 92. SALMON CITRUS

Gambero in tempura, philadelphia, tartar salmone al profumo di agrumi

€ 13



## 93. HASU MAKI

Salmone, polpa di granchio, osinko, philadelphia, tobiko, alga nori impanato e fritto

€ 14.5



## 94. HASU SAKE MAKI

Salmone in tempura, philadelphia, fette di salmone crudo

€ 13.5

P



## 95. NEW STYLE SPICY TUNA

Tonno impanato, senape piccante, avocado e tonno crudo esterno

€ 13.5



# URAMAKI CLASSICO



## 96. SALMON CHESH

Gambero in tempura, philadelphia, salmone crudo esterno con chesh

€ 13

P



## 97. CHICKEN CHESH

Pollo impanato, maionese, avocado esterno con chesh

€ 10



## 98. UNAGI MAKI

Anguilla con avocado

€ 10



## 99. MIURA

Salmone grigliata con philadelphia e salsa teriyaki

€ 9

P



## 100. VERDURE SAKE URAMAKI

Salmone crudo, philadelphia, avocado, julienne di verdure in tempura

€ 13



# URAMAKI SPECIAL

max 1 PORZIONE a testa a SCELTA PER PERSONA tra quelli URAMAKI SPECIALI



## 101. SAKURA MAKI

Mango, papaya, avocado e gambero cotto

€ 13.5



## 102. DRAGO MAKI

Mela verde, polvere yuzu, scampi crudi e carpaccio avocado esterno

€ 15



## 103. AMAEBI MAKI

Papaya, avocado, gambero rosso di sicilia crudo

€ 15



## 104. LIGHT ROLL

Gamberi in tempura, philadelphia avocado ricoperto con tartar di gamberi, granelli di tempura e salsa dello chef

€ 15



# URAMAKI SPECIAL

max 1 PORZIONE a testa a SCELTA PER PERSONA tra quelli URAMAKI SPECIALI



## 105. NIDO MAKI

Hossomaki avvolto nel kadaifi,  
fritto con tartar salmone speziato

€ 13



## 106. FOIE GRAS MAKI

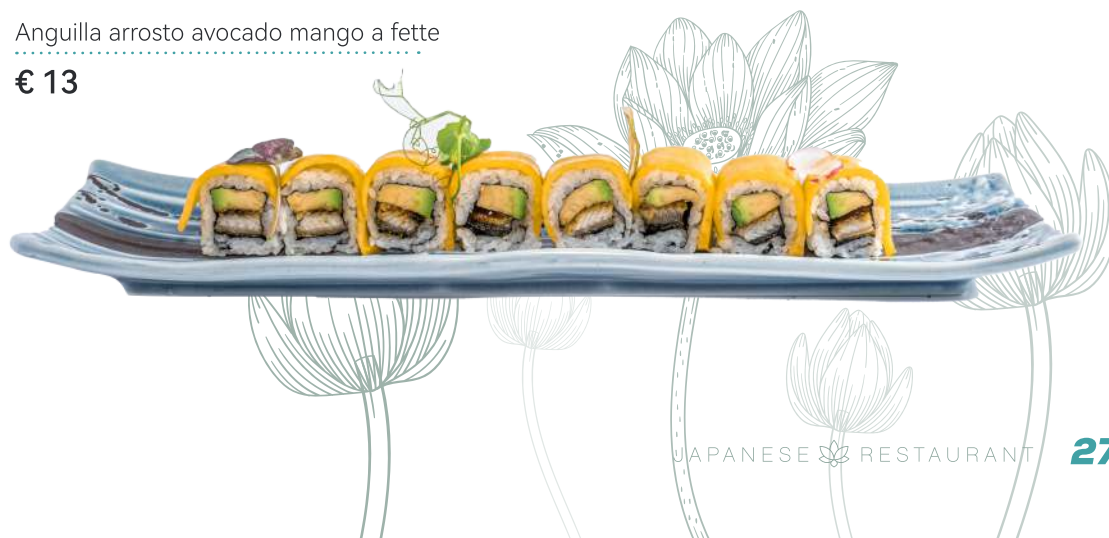
Gambero in tempura philadelphia  
avocado a fette foie gras

€ 13.5

## 107. YELLO MAKI

Anguilla arrosto avocado mango a fette

€ 13



# URAMAKI VENUS



## 108. BLACK SALMON CITRUS

Gambero in tempura, philadelphia, tartar salmone al profumo di agrumi

€ 13



## 109. BLACK TEMPURA URAMAKI

Gambero in tempura, philadelphia, pesce crudo misto esterno

€ 9

P



## 110. BLACK SAKE URAMAKI

Salmone, avocado, philadelphia

€ 9

P



## 111. BLACK CALIFORNIA URAMAKI

Polpa di granchio con avocado, maionese

€ 9

P



# AGEMONO



## 112. TEMPURA MORIAWASE

Gamberoni e verdure

€ 10

P



## 113. EBI TEMPURA

Gamberoni

€ 12



## 114. YASAI TEMPURA

Verdure miste del giorno

€ 8.5

P



## 115. TONKATSU

Cotoletta di maiale

€ 7

P



## 116. TORI FURAI

Boccocino di pollo impanato

€ 7

P



## 117. EBI FURAI

Gamberoni impanato

€ 7

P



## 118. EBI SHINJO

Polpette di gamberi fritto

€ 8

# TEPPANYAKI



## 119. KAISEN TEPPANYAKI

Gamberone, salmone, tonno, spiedini gamberi

€ 12



## 120. EBI TEPPANYAKI

Gamberoni alla griglia

€ 10



## 121. EBI KUSHI

Spiedini di gamberi

€ 9

P



## 122. YAKI TORI

Spiedini di pollo

€ 9

P



## 123. YAKI NIKU

Filetto di manzo con salsa dello chef

€ 11



## 124. TORI TERIYAKI

Fettine di pollo alla piastra

€ 9

P



## 125. SAKE TEPPANYAKI

Salmone alla piastra

€ 11

P



# SPAGHETTI GIAPPONESE



## 126. YAKI UDON

Spaghetti saldati con gamberi

€ 8.5

P



## 127. YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno saldati con gamberi

€ 8.5

P

# SPAGHETTI ORIENTAL



## 128. SPAGHETTI SOIA POLLO E VERDURE

€ 6.5

P



## 129. SPAGHETTI SOIA FRUTTI DI MARE E VERDURE

€ 9

P



## 130. SPAGHETTI DI RISO CON POLLO E VERDURE

€ 6

P



## 131. SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE

€ 6

P

# RISO



## 132. YASAI YAKIMESHI

Riso saldato, verdure con uovo

€ 5

P



## 133. EBI YAKIMESHI

Riso saldato gamberi, verdure con uovo

€ 6.5

P



## 134. SALMON YAKIMESHI

Riso saldato salmone, verdure con uovo

€ 6.5

P



## 135. TORI YAKIMESHI

Riso saldato, pollo, verdure con uovo

€ 6.5

P



## 136. RISO BIANCO

Riso a vapore

€ 2

P



## 137. RISO CANTONESE

Riso saldato prosciutto e piselli con uovo

€ 4.5

P



# CUCINA ORIENTALE



138. POLLO CON MANDORLE

€ 5.5

P



139. POLLO CON CURRY

€ 5.5



140. POLLO SALSA AGRODOLCE

€ 5.5

P



141. POLLO CON SALSA LIMONE

€ 5.5

P

# CUCINA ORIENTAL



142. VERDURE MISTE SALTATE

€ 6



143. GAMBERI CON SALSA LIMONE

€ 7

P



144. GAMBERI CON SALE PEPE

€ 7

P



145. GAMBERI SALSA AGRODOLCE

€ 7

# DOLCI

DOLCE DEL GIORNO

€ 8

TRIS DI DOLCI RISO (MOCHI) 3 PZ GUSTO A PIACERE

Alla sesamo, mango, té verde, cioccolato, yuzu, passion fruit ecc.

€ 6.5

CREMA DI PISTACCHIO

con interno di lampone e glassa al lampone



€ 7.5

TORTINO CIOCCOLATO CON GELATO AL TE VERDE

€ 7.5

BAVARESE E GELÉ AL MOSCATO CON FRUTTI ROSSI

€ 7.5

CREMINO

Alla nocciola e cioccolato

€ 7.5

WOKAN (TRE CIOCCOLATO)

Pan di spagna al cioccolato, mousse di cioccolato fondente, mousse di cioccolato al latte, mousse di cioccolato bianco

€ 7.5

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Con interno il lampone

€ 7.5

GELATO 3PZ GUSTO A PIACERE

Té verde, rossa, riso

€ 4.5



FRAGOLA E MIRTILLO:

Pan di spagna, crema di mirtillo, pan di spagna normale, crema di fragola, glassa ai frutti di bosco

€ 7.5

COCCO

Pan di spagna al cioccolato, mousse al cioccolato, crema di cocco, glassa al cioccolato

€ 7.5

FRUTTA FRESCA

€ 7

SORBETTO LIMONE

€ 5.5



# ACQUA/BEVANDE

ACQUA - NATURALE O GASSATA 50CL		€ 2
<b>BIBITE</b>		<b>€ 3.5</b>
Coca cola, coca zero, estathé limone/pesca, fanta, sprite		
TE VERDE	CALDO	€ 3.5
TE YUZU	CALDO/FREDDO	€ 5
TONICO	SCHWEPPES	€ 3.5
TONICO PREMIUM	FEVER TREE / J. GASCO	€ 4.5
CALICE VINO BIANCO	ARNEIS	€ 4
CALICE ROSSO	LANGHE NEBBIOLO	€ 4
CALICE BOLLICINE	PROSECCO	€ 4
SAKE CARAFFA	OZEKI SAKE	€ 6
SAKE PLUM	CHOYA ORIGINAL UMESHU	€ 4.5
SAKE YUZU	NAKAJIMA SHIROKU YUZUSHU	€ 6
SAKE BOTTIGLIE 330ML	SECCO, MORBIDO FLOREALE	€ 15
AMARI		€ 3
<b>BIRRE</b>		
SAPPORO	50CL	€ 5.5
SAPPORO PREMIUM	65CL	€ 7
ASAHI	50CL	€ 5.5
KIRIN LARGER	50CL	€ 5.5
TSINGTAO	50CL	€ 5
<b>CAFFETTERIA</b>		
CAFFE		€ 1.5
CAFFE CORRETTO		€ 1.8
DECAFENATO		€ 1.8
ORZO		€ 1.8
GINSENG		€ 1.8



# CLASSIC COCKTAILS

COSMOPOLITAN	€ 7
AMERICANO	€ 7
DAIQUIRI	€ 7
PARADISE	€ 7
PISCO SOUR	€ 7
MARGARITA	€ 7
BOULEVARDIER	€ 7
LONG ISLAND	€ 7
CAPIRINIA	€ 7
CAPIROSKA	€ 7
MOJITO	€ 7
MOSKOW MULE	€ 7
RUM COOLER	€ 7
OLD FASHION	€ 7



# FRUIT COCKTAILS

MAI-TAI	Rum chiaro, rum scuro, orange, curacao orzata, lime	€ 7
JAPANESE ICE TEA	Vodka, gin, rum, midori e lemon soda	€ 7
BLUE HAWAII	Vodka, rum, blue curacao, ananas, cocco	€ 7
RASBERRY MARTINI	Vodka lampone, solerno, lamponi, limone, zucchero	€ 7
KENTACKY STRAWBERRY	Bourbon, cointreau, limone, zucchero, fragola	€ 7
PASSION MARTINI	Vodka, liquore passoa, arancia, succo di cramberry	€ 7
MEDITERRANEO NEGRONI	Bitter, vermouth extra dry, gin mare, cocchi amato, olive, salvia, rosmarino, bitter sedano	€ 8
PINEAPLLE SMOKEWRECK	Ananas, mezcal, rum plantation, orzata, sciroppo ananas grigliato, peychand's bitter	€ 8
MEZCALERO	Mezcal, liquore di camomilla, limone, sciroppo di camomilla, sale rossa di ibiza e petali di libischio	€ 8
VIOLET	Liquore rosa, liquore viola, vodka, lampone, limone, zucchero	€ 7
APPLE MARTINI	Vodka, liquore di mendoza verde, sciroppo di zucchero, limone	€ 7
NICE COOL	Vodka, aperol, liquore salvia limone, succo limone, sciroppo passion	€ 8
PINK FIZZ	Gin macry pompelmo rosa, succo limone, sciroppo guava, peychaud bitter	€ 8



# HASU JAPANESE STYLE

YUME FLOWER	Sake yuzu, gin, zucchero, limone, spary lavanda, edenflower	€ 8
SHOCHU ON THE BEACH	Shōchū, sake, succo pesca, cramberry juice, ananas lime, zucchero	€ 8
BERRY NIGORI FIZZ	Sake nigori, gin, cramberry, sweet and sour	€ 8
SAFFRON	Gin, zafferano, sake yuzu, pompelmo, sciroppo cherry, pepe e polline	€ 8
SAMURAY OLD FASHION	Whisky giapponese, sake edo genshu, confronto ad altri tipi di ske il tasso, alcolico e leggermente più alto, bitter alle noci e zucchero	€ 8
PALOMA KOI	Sake yuzu, tequila, succo pompelmo, soda	€ 8
HASU SOUR	Kikuisami umeshu, sake karkade, aperol, gin, cordiale ai fiori libischio, succo di pompelmo rosa, sciroppo di zucchero	€ 8
NIGORI COLADA	Rum chiaro, sake nigori, cocco, lychees	€ 8
AMERICANO A TOKYO	Sake, bitter, vermouth rosso, soda	€ 8
GIN TONIC	Secco, morbido, gin japanese ecc.	€ 10 / 12

# ANALCOLICO

SOTTOBOSCO	Frutti bosco, succo cramberry, limone, zucchero	€ 6
ORIENTAL FLOUOR	Lychees, fragola, succo limone, zucchero, sciroppo sambuco	€ 6
FLORIDA	Spremuta arancia, passion, zucchero, limone	€ 6
MELINDA	Succo cramberry, succo mela bio, limone	€ 6
VIRGIN COLADA	Succo ananas, ananas fresco, latte di cocco	€ 6

