

LOGO ORIGAMI















LOGO ORIGAMI

MENU PRANZO

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)

- | | |
|--|--|
|  1 Glutine cereali contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) |  8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
|  2 Crostacei e prodotti a base di crostacei |  9 Sedano e prodotti a base di sedano |
|  3 Uova e prodotti a base di uova |  10 Senape e prodotti a base di senape |
|  4 Pesce e prodotti a base di pesce |  11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
|  5 Arachidi e prodotti a base di arachidi |  12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
|  6 Soia e prodotti a base di soia |  13 Lupini e prodotti a base di lupini |
|  7 Latte e prodotti a base di latte |  14 Molluschi e prodotti a base di 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. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

PRODOTTI CONGELATI

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* **Prodotto congelato:** Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

Prodotti lavorati e congelati: i prodotti contrassegnati con il simbolo (#) sono lavorati e congelati all'origine.

Formula All You Can Eat

A PRANZO TUTTI I GIORNI

A Pranzo dal Lunedì al Venerdì	A Pranzo Sabato, Domenica e festivi
15,00 €	21,00 €
BEVANDE E DOLCI ESCLUSI	BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

I bambini fino a 140 cm pagano 10,00 €

I bambini oltre i 140 cm pagano a prezzo pieno

I piatti piccanti sono contraddistinti dal simbolo 

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte. Il cibo è vita non sprecarlo. Prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.


DOVE SIAMO

Via della Libeazione 5, 20025 Legnano MI

101/ Edamame
Baccelli di soia e sale 






102/ Pane al vapore
 



104/ Chele di granchio fritte
 



103/ Bao con crema all'uovo
  



105/ Harumaki
5 involtini di verdure
 

Antipasti



106/ Involtino di gamberi ed verdure



107/ Nuvole di drago



108/ Involtino vietnamita
Involtini ripieni di carne di maiale e verdure miste (2pz)



109/ Tofu
Con aceto di riso



Antipasti



110/ Ebi shumai
3 ravioli di gamberi



111/ Gyoza
3 ravioli di carne



112/ Ravioli di verdure
3 pezzi



113/ Ravioli di carne alla griglia
3 pezzi



Antipasti



114/ Bao salmone
Salmone alla piastra, insalata,
pomodoro, salsa teriyaki

🌾 🥬 🐟 🥛



115/ Bao duck
Bao al vapore con petto d'anatra

🌾 🥬 🥛



116/ Bao tartare
Bao di spicy salmon, granella di
patate e salsa teriyaki

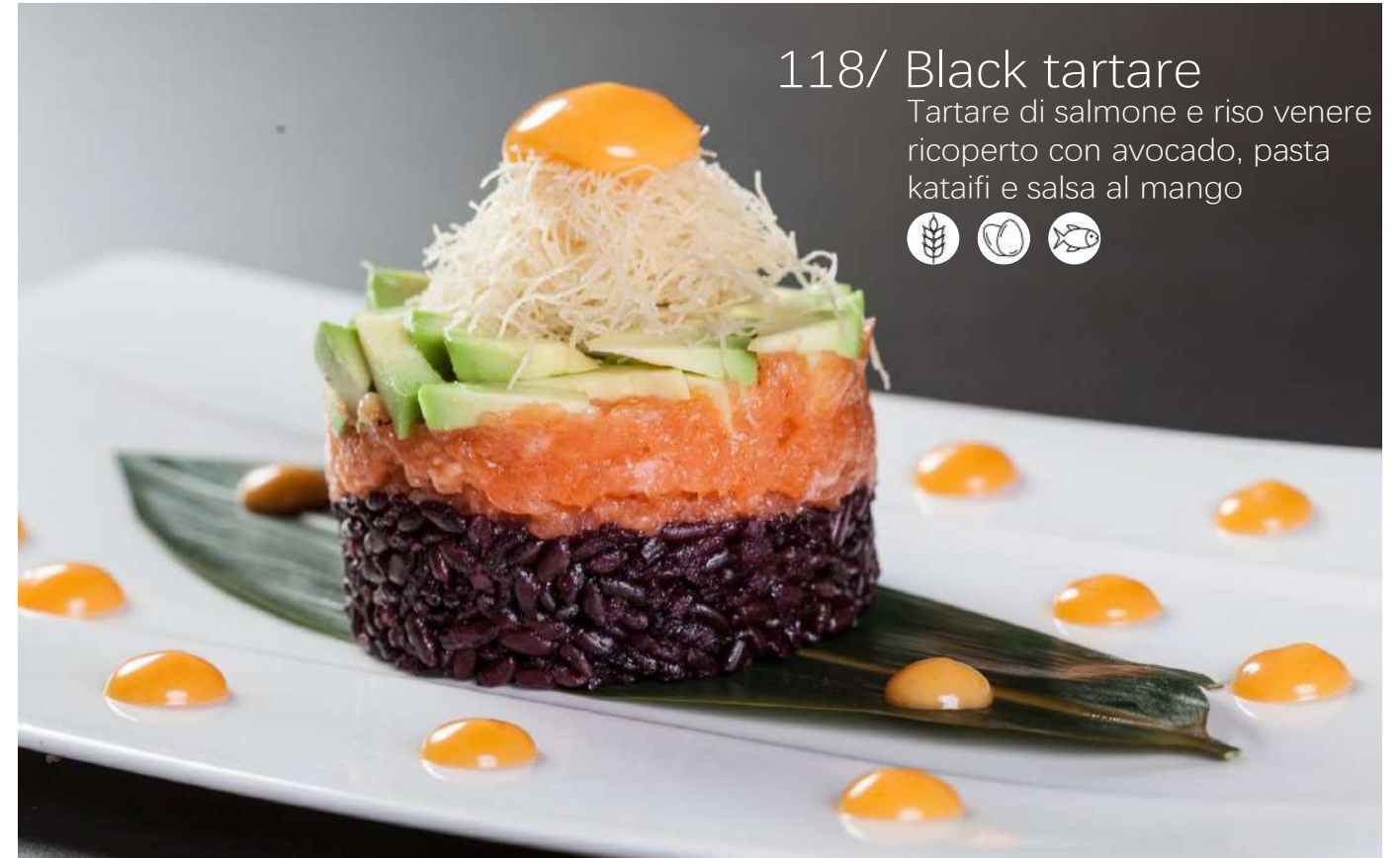
🌾 🥬 🐟 🥛



117/ Polpette di polpo e
patate fritte

🌾 🥬 🍷

Usuzukuri



118/ Black tartare
Tartare di salmone e riso venere
ricoperto con avocado, pasta
kataifi e salsa al mango

🌾 🥬 🐟



119/ Tartare di salmone
Tartare di salmone con pasta
kataifi e salsa ponzu

🌾 🥬 🐟

120/ Poke ORIGAMI

Riso, mango, avocado, wakame, salmone, gamberi cotti, cipolla fritta, salsa teriyaki



121/ Japanese salad 🌶️

Insalata di alghe piccante



122/ Suonomono

Insalata di alghe con misto di pesce



123/ Wakame salad

Insalata di alghe



124/ Yasai salad

Insalata mista



Insalate

125/ Kaisen japanese salad 🍣

Insalata di alghe piccanti con
misto di pesce



126/ Mango salad

Insalata, mango, avocado,
pomodorini e mais



Gunkan

Polpette di sushi

127/ Gunkan zucchina papaya

Zucchina all'esterno con sopra
philadelphia e papaya



127-1/ Tramezzino 🍣

Tramezzino spicy salmon, avocado,
philadelphia, crunch, maionese e
tobiko



Gunkan

Polpette di sushi



128/ Gunkan zucchina ebi

Zucchina all'esterno con sopra gambero cotto e maionese



129/ Gunkan salmone 🌶️

Salmone all'esterno, tobiko, maionese, tabasco



130/ Gunkan philadelphia

Polpette di riso con philadelphia, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



131/ Gunkan 🌶️

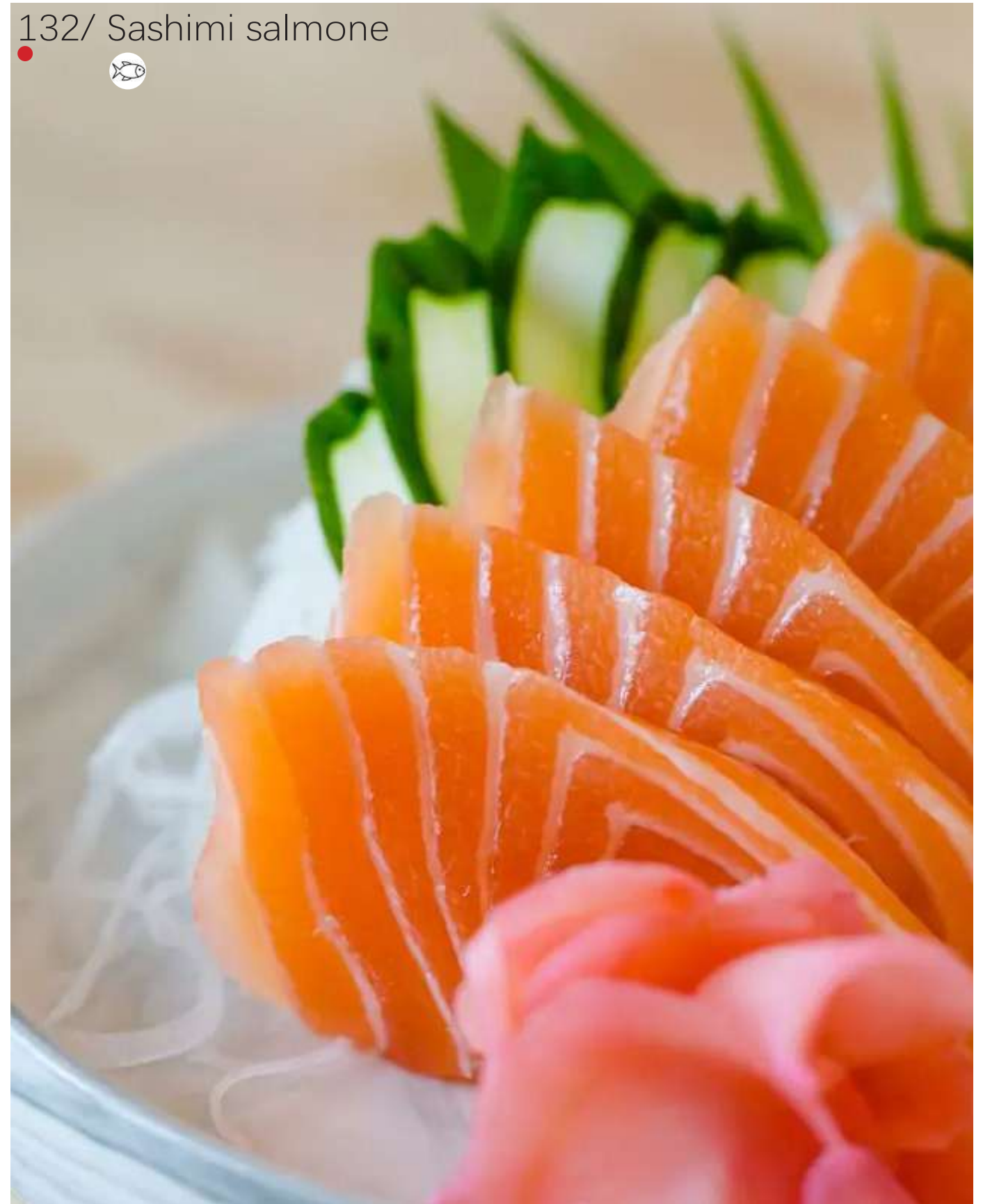
Salmone zucchina
Bigné di riso avvolto da zucchina scottata, spicy salmon



Sashimi

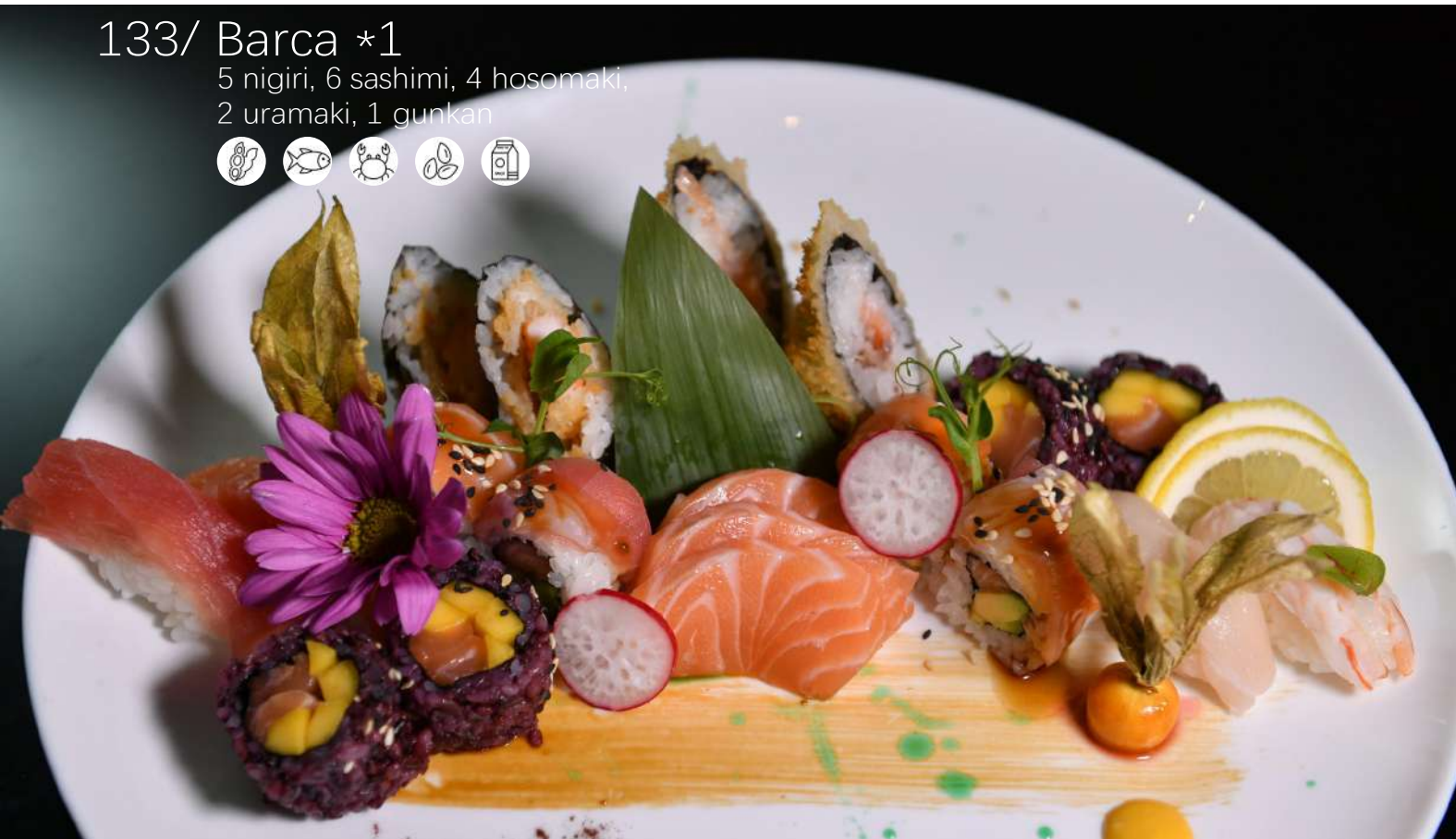
Pesce crudo

132/ Sashimi salmone



Sushi misto

133/ Barca *1
5 nigiri, 6 sashimi, 4 hosomaki,
2 uramaki, 1 gunkan



Sushi misto

135/ Sushi medio
8 nigiri, 4 hosomaki,
4 uramaki



134/ Sushi misto
5 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki



136/ Sushi vegano
Selezione mista

137/ Sushi sake maguro
4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno




138-0/ Nigiri ORIGAMI
Nigiri di salmone scottato con
foie gras, scaglie di mandorle
e salsa teriyaki





138/ Nigiri salmone

ORIGAMI
Nigiri di salmone, avocado
e philadelphia



139/ Nigiri salmone





140/ Nigiri speciale
   



Sushi
Nigiri



141/ Nigiri gamberi cotti




142/ Nigiri branzino




143/ Nigiri tonno




144/ Nigiri avocado

Donburi

Ciotola di riso con sopra salmone crudo

145/ Sake Don
Ciotola di riso con sopra
salmone



Futomaki

Rotolo grande di riso con alga esterna



146/ Futomaki fly
Avocado, philadelphia, tobiko,
salmone, gambero cotto



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



148/ Black menta roll 🍣
Rotolo di riso venere con tartare
spicy salmon, granella di pistacchio,
salsa rucola e menta



147/ Futo ebiten
Tempura di gamberi, maionese
e pasta kataifi



422-10/ Rainbow roll 8pz



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



149/ Crunch roll

● Rotolo di riso venere con tempura di gamberi, avocado, scaglie di mandorle e salsa teriyaki



150/ Rucola roll

Salmone philadelphia con sopra avocado, pasta kataifi e crema di rucola



153/ Onion roll

Salmone, avocado, philadelphia, cipolla fritta



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



154/ Sake avocado

Salmone, avocado



151/ Sushi box (4pz)

Polpette di riso con philadelphia, scaglie di mandorle e salsa mango



152/ Black spicy salmon 🌶️

Rotolo di riso venere con spicy salmon con sopra pasta kataifi e salsa alla rucola



155/ Maguro avocado

Tonno,



156/ Crab roll 🌶️

Surimi di granchio, avocado, philadelphia, avvolto da salmone e alghe piccante



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



157/ Spicy salmon 🍣
Salmone, maionese, tobiko, tabasco
🐟 🍷 🌿



158/ Spicy tuna 🍣
Tonno, maionese, tobiko, tabasco
🍷 🐟 🌿



159/ Miura maki
Salmone alla griglia, philadelphia
🌿 🍷 🍷 🌿 🐟

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



160/ Ebiten
Tempura di gamberi, maionese,
pasta kataifi
🌿 🍷 🌿 🍷 🦞



161/ Tiger roll
Tempura di gamberi, maionese con
sopra salmone
🌿 🐟 🌿 🍷 🦞 🍷



162/ Angel roll
Tempura di gamberi, philadelphia,
ricoperto con avocado
🌿 🍷 🌿 🍷 🦞



163/ Special roll
Salmone, avocado, philadelphia con
sopra salmone
🌿 🍷 🐟 🌿 🍷

Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



164/ Crispy ebiten roll

Gambero in tempura, con sopra cipolla fritta, salsa maionese e salsa teriyaki



165/ Vegetariano roll

Crunch, philadelphia, avocado con sopra avocado



168/ Sushi Origami roll (4pz)

Tartare di riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado con sopra granelle di patate croccanti, rifinito con teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



169/ Venere roll

Ritolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone



166/ Mando roll

Salmone grigliato, avocado, philadelphia con sopra scaglie di mandorle



167/ Star roll

Philadelphia, crunch, salmone e granella di patate



170/ New angel roll

Gambero al vapore, avocado, philadelphia, salmone scottato e salsa agrodolce



171/ Black salmone croc roll

Salmone in tempura, avocado, philadelphia, riso venere, pasta kataifi e salsa agrodolce



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)



172/ Black vegano roll 🍣

Avocado, asparago, alga piccante, avvolto da avocado



173/ Black miura maki

Salmone grigliato, philadelphia, cipolla fritta



174/ Ebi-flo 🍣

Gambero in tempura, spicy salmon, fiori di zucca



175/ Croc roll

Roll di riso, avvolto da crepes croccante con salmone, avocado, philadelphia e salsa teriyaki



Uramaki

Rotolo con riso esterno (8pz)

176/ Mango roll

Salmone, philadelphia e mango



176-1/ Black saudade (4pz)

Riso venere pressato, philadelphia, tartare di salmone scottato, kataifi e tariyaki



Temaki

Cono di riso con alga



177/ Sake avocado

Salmone, avocado



178/ Tekka avocado

Tonno, avocado



181/ Spicy tuna 🌶️

Tonno, tobiko, maionese, tabasco



182/ Miura

Salmone alla griglia, philadelphia, insalata



179/ California

Surimi di granchio, maionese avocado



180/ Spicy salmon 🌶️

Salmone, tobiko, maionese, tabasco



183/ Ebiten

Tempura di gamberi, insalata e maionese



184/ Temaki mango

Insalata, avocado, philadelphia, mango e salsa al mango



Temaki

Cono di riso con alga



185/ Sesamo black spicy salmon

Salmone, avocado



186/ Black angel

Riso venere, tempura di gamberi, avocado, philadelphia, salsa allo zafferano, avvolto da sfoglia di soia



179/ Rosa angel

Surimi di granchio, maionese avocado



180/ Sesamo spicy ebiten

Spicy salmon, gambero in tempuraa insalata, pasta kataifi e salsa allo zafferano, avvolto da sfoglia di soia



Temaki

Cono di riso con alga

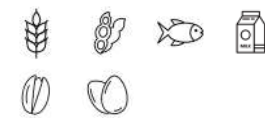
181/ Rosa spicy salmon

Tartare spicy salmon, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



182/ Rosa spicy tuna

Tartare spicy tuna, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, avvolto da sfoglia di soia



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



183/ Hoso fritto con avocado

Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e avocado



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



184/ Hoso fruit

Rotolo di riso fritto con avocado con sopra philadelphia e fragole



185/ Hoso fragola

Rotolo di riso con philadelphia e fragola, salsa teriyaki



186/ Hoso soy mango

Rotolo di riso venere con mango e sopra philadelphia, avvolto in sfoglia di soia



187/ Hoso soy avocado

Rotolo di riso venere con avocado, avvolto in sfoglia di soia



Hosomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



188/ Hoso sake

Salmone



189/ Hoso tekka

Tonno



190/ Hoso avocado



191/ Nutella roll

Involentino di sfoglia di soia con
ripieno di riso e nutella

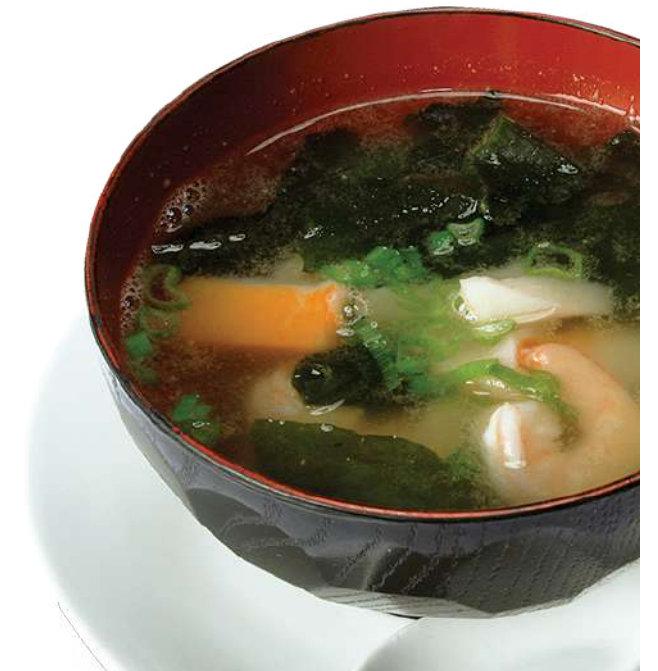


192/ Miso

Zuppa di soia con alghe e tofu



Zuppa e pasta in brodo



193/ Osu mashi

Zuppa con pesce



194/ Ramen style

Ramen in brodo con alghe, uova,
surimi di granchio e gamberi



194-1/ Zuppa con mais

Piselli, uova, mais





195/ Gnocchi di riso ai frutti di mare
Gnocchi di riso con verdure e gamberi, cozze e vongole



196/ Riso venere
Saltato con verdure, gamberi e uova



199/ Riso saltato con gamberi, verdure e uova



200/ Riso alla thailandese
Ananas, piselli, verdure, gamberi, uova e anacardi (servito in base alla disponibilità in ciotola)



197/ Riso alla cantonese
Riso con piselli, uova e manzo cotto



198/ Riso saltato con verdure e uova



201/ Riso bianco



202/ Spaghetti di riso con gamberi, verdure e uova





203/ Spaghetti di soia con gamberi e verdure



204/ Spaghetti di soia ai frutti di mare

Con cozze, vongole, surimi, gamberi, calamari



205/ Spaghetti di soia con carne piccante 🌶️

Carne di manzo, verdura



206/ Ramen saltati con manzo e verdure



207/ Yaki soba

Pasta di grano saraceno saltata con gamberi, verdure e uova



208/ Pad thai con gamberi



209/ Yaki udon

Pasta di riso saltata con gamberi, verdure e uova



195-1/ Gnocchi di riso con gamberi e verdure





362-1/ Spaghetti di soia
saltata con pollo,
verdure e salsa piccante



210/ Riso pollo teriyaki
Riso saltato con verdure, pollo
teriyaki, uova e pasta kataifi





211/ Tempura moriawase
Gamberi e verdure
🌾 🦀



212/ Tempura di patate
dolci
🌾



215/ Calamari fritti
🌾 🦑 🦐



216/ Sake su
Bocconcini di salmone fritto
🌾 🐟 🦑 🐠



213/ Yasai tempura
Verdure
🌾



214/ Ebi furai
Gamberi impanati
🌾 🦑 🦐 🍋



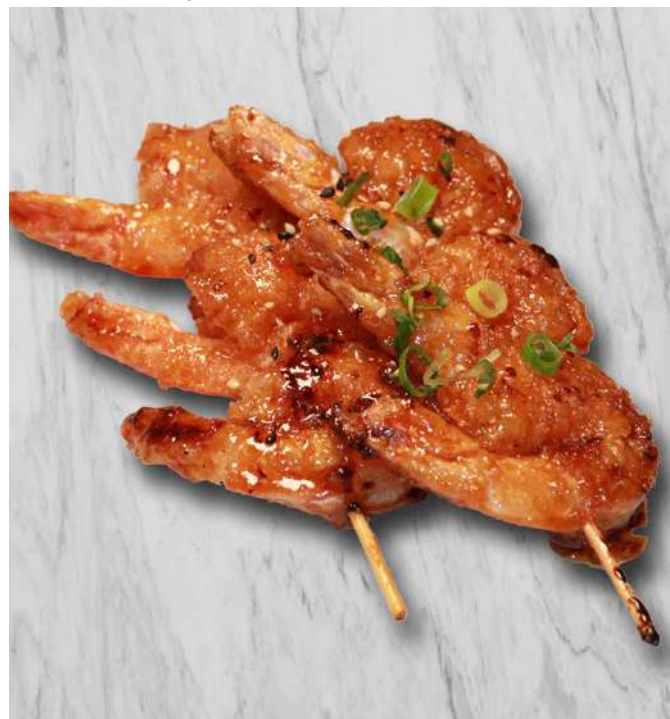
217/ Patatine fritte
🌾



218/ Pollo fritto
🌾 🦑 🍋

Teppanyaki

Piatti alla piastra



219/ Ebi kushi
Spiedini di gamberi

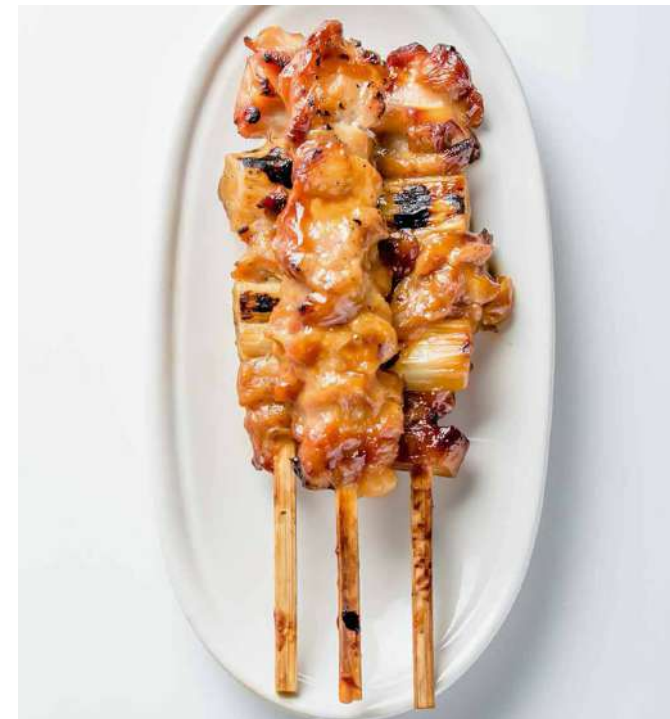


220/ Sake no teriyaki
Salmone scottato in crosta di
sesamo



Teppanyaki

Piatti alla piastra



224/ Yaki tori
Spiedini di pollo con salsa teriyaki



225/ Kaisen tori seppie
Spiedini di seppie con salsa teriyaki



221/ Sake teppanyaki
Salmone alla piastra



222/ Branzino
Branzino alla piastra



226/ Kaisen tori
Spiedini di pesce con salsa teriyaki





227/ Gamberi salse e pepe



227-1/ Gamberi e limone saltati



228/ Pollo curry al latte di cocco



229/ Gamberi curry al latte di cocco



230/ Gamberi thai 
Gamberi con salsa piccante



231/ Gamberi in salsa agrodolce



Secondo piatti



232/ Gamberi funghi e bambù



233/ Pollo in agrodolce



236/ Pollo thai



Secondo piatti



237/ Manzo zenzero e cipollotti

Spiedini di pesce con salsa teriyaki



234/ Pollo alle mandorle



235/ Pollo funghi e bambù



238/ Manzo e patate



239/ Verdure miste saltate



Secondo piatti



240/ Pak-choi
Verdure cinese saltate
🌾 🍄



241/ Curry don
Ciotola di riso con sopra pollo in
salsa curry
🌾 🍄



242/ Piccola padella fai da te con broccoli 🌶️
Leggermente piccante
🌾 🍄

Bevanda

Lista vini

Bollicine

Prosecco Millesimato	22,00 €
Prosecco Valdobbiadene Rustico Santa Mazozarita	22,00 €
Rosato rosé casa dei faveri (Spumante, Veneto)	25,00 €
Prosecco Valdobbiadene Millesimato cantine Vedova (Veneto)	24,00 €
Franciacorta Saten Millesimato	26,00 €
Saten Monogram (Lombardia, Granciacorta)	28,00 €
Brut Coppo (Piemonte, Asti)	32,00 €
Rosé Del Cristo, Caviwhioli (Emilia Romagna, Metodo classico)	34,00 €
Saten Millesimato Monogram (Lombardia, Granciacorta)	34,00 €
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	45,00 €
Brut Riserva 60 mesi letrari (Trentino, Trento doc)	46,00 €
Dosage zero Ca'del Bosco (Lombardia, Franciacorta)	58,00 €
Brut Riserva Coppo (Piemonte, Asti)	58,00 €
Champagne Louis Roederer Brut	65,00 €
Champagne Louis Roederer Rosé	95,00 €
Annamaria Clementi Ca'del Bosco (Lombardia, Franciacorta)	115,00 €

Lista vini

Vini Bianchi

Muller Thurgau H.LUN Trentino Alto Adige	18,00 €
Falanghina MASTROBERARDINO	18,00 €
Vermentino Lintori CAPICHERA Sardegna	18,00 €
Muller Thurgau H.LUN (Alto adige)	18,00 €
Greco di Tufo MASTROBERARDINO Campania	18,00 €
Ribolla gialla ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	19,00 €
Chardonnay ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	19,00 €
Falanghina Morabianca Mastroberardino (Campania)	20,00 €
Gewurztraminer H.LUN Trentino Alto Adige	21,00 €
Pinot Grigio Terlano Trentino	22,00 €
Pinot Grigio Cantina Terlano (Alto Adige)	22,00 €
Gewurztraminer H.LUN (Alto Adige)	22,00 €
Greco di Tufo Mastroberardino (Campania)	22,00 €
Vermentino Costamolino Argiolas (Sardegna)	22,00 €
Chambave Muscat Crotta di Vigneron (Valle d'Aosta)	23,00 €
Lugana Ca'dei Frati Lombardia	23,00 €
Lugana "FRATI" Ca' dei frati (Lombardia)	24,00 €
Terlaner Cantina Terlano (Alto Adige)	24,00 €

Lista vini

Vini Bianchi

Sharis Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)	24,00 €
Scaia TENUTA SANT'ANTONIO Veneto	24,00 €
Chateau La Gordone Rosé (Provenza, Francia)	25,00 €
Scaia Tenuta Sant'Antonio (Veneto)	24,00 €
Gewurztraminer Riserva H.LUN Trentino Alto Adige	25,00 €
Ribolla Gialla Bastianich (Friuli Venezia Giulia)	25,00 €
Friulano Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia)	26,00 €
Vinnae Ribolla Gialla Jermann (Friuli Venezia Giulia)	27,00 €
Sauvignon Winkl Cantina Terlano (Alto adige)	28,00 €
Gran Cru Chardonnay Rapitalà (Sicilia)	28,00 €
Lugana Brolettion Ca'dei Frati (Lombardia)	28,00 €
Bourgogne Blanc J.Prieur (Borgogna, Francia)	45,00 €

Lista vini

Vini Rossi

Morellino di Scansano doc	18,00 €
Chianti Classico	18,00 €
Bourgogne Pinot Nero FAIVELEY Francia	30,00 €
Valpolicella Ripasso 2016 Az.Agricola Monte Santoccio (Veneto)	33,00 €
Barbaresco Ronchi 2015 Az. La Bioca (Piemonte)	52,00 €

Calice di vino bianco

Muller Thurgau	4,00 €
Processo	4,00 €
Cortese doc	4,00 €
Spumante Brut AndMore	4,00 €
Moscato lgt	5,50 €
Prosecco doc extra dry	6,00 €
Traminer doc	6,00 €
Passerina lgt	6,50 €
Roero docg	7,00 €
Lugana	7,50 €
Metodo Classico Millesimato	12,00 €

Lista vini

Calice di vino rosso

Barbera d'Asti docg	4,50 €
Nero d'Avola igt	5,00 €
Altro Passo igt	7,00 €
Buttafuoco doc	7,50 €
Nebbiolo d'Aalba docg	9,00 €
Barbaresco docg	14,00 €
Ghemme docg	19,00 €

Bevande, Caffè, Liquori

Birra

Artigianale 330ml	3,00 €
Asahi 500ml	5,50 €
Sapporo 500ml	5,50 €
Heineken 660ml	5,50 €

Sake

Sake piccolo	3,50 €
Sake medio	6,50 €

Bevande

Acqua Panna	4,00 €
Acqua San Pellegrino	4,00 €
Acqua SantaBenedetto 50cl	3,00 €
Acqua SantaBenedetto 75cl	4,00 €
Bibite (Coca cola-Fanta-Sprite-Coca Zero-Coca Light)	3,00 €
The verde caldo (servito in Teiera)	4,00 €
The al limone, The alla pesce	3,00 €

Lista vini

Liquori

Limoncello / Mirto / Liquirizia	3,00 €
Liquore prugna	3,00 €
Amaro / Grappa	3,50 €
Whisky Nikka	4,00 €
Don Papa Rum	4,00 €
Sorbetto al limone	7,00 €

Caffè

Caffè	1,50 €
caffè corretto, Hag, Orzo	2,00 €