

PUROBLANCO

JAPANESE • RESTAURANT

プロ
ブロ
ブラン
コ

ランチメニュー

MENUPRANZO

INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE IN OTTEMPERANZA A QUANTO DISPOSTO DAL REGOLAMENTO(UE) N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011 TUTTO IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO IN LOCO E DA ASPORTO VIENE ABBATTUTO TRAMITE IDONEA E AUTORIZZATA ATTREZZATURA IN OGNI PARTE DELLA MASSA PER ALMENO 24 ORE. INOLTRE, SI INFORMA CHE PER GARANTIRE UNA MAGGIORE CONTINUITÀ E FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME, O PER MANCANZA DI REPERIBILITÀ IN ORIGINE, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI RAPIDAMENTE E/O CONGELATI, SEGNATI CON IL SIMBOLO ❄

SI PREGA DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI ELENCATI NELLA PAGINA IN FONDO.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RICHIEDERE SPECIFICHE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA.

SENZA GLUTINE G VEGETARIANO V PICCANTE P

LE NOSTRE PROPOSTE MENU

IL MENU PUÒ ESSERE SCELTO SOLO SE TUTTE LE PERSONE DEL TAVOLO OPTANO PER ESSO

MENU PRANZO 11,90 €*

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

MENU PRANZO 13,90 €*

WEEKEND E FESTIVI

MENU CENA BABY 5,00 €*

PER BAMBINI FINO A 8 ANNI NON COMPIUTI

*COPERTO 1,50 €

*I PREZZI SONO DA INTENDERSI BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

EVENTUALI SPRECHI DI CIBO SARANNO REGOLARIZZATI
CON UN IMPORTO AGGIUNTIVO DI 10,00 € A PIATTO

SEGUICI SU





PURO BLANCO DÀ LA POSSIBILITÀ DI IMMERGERVI NELL' ATMOSFERA ORIENTALE, DOVE CIBO ARTE E FILOSOFIA SI INCONTRANO IN UN MAGICO SCENARIO. UNA LOGICA PERFETTA DI ARMONIA ED EQUILIBRIO, ISPIRATA ALLA NUDA NATURALITÀ DELLE COSE. LA CUCINA GIAPPONESE È UN' ESPERIENZA MULTISENSORIALE CHE COINVOLGE IL GUSTO E ANCORA PRIMA LA SENSIBILITÀ ESTETICA, SOLLECITATA DALLA BELLEZZA DELLA PRESENTAZIONE DEI CIBI, DALL' ARMONIA DEI COLORI NEL PIATTO E DALL' EQUILIBRIO DEGLI ACCOSTAMENTI. IL SUSHI NON È CHE LA PUNTA DELL' ICEBERG DI UNA RICCHEZZA DI INGREDIENTI, PIATTI E PREPARAZIONE CHE, PER VARIETÀ E QUANTITÀ, NON È DISSIMILE DALLA CUCINA ITALIANA, ED È CONSIDERATA UNA DELLE PIÙ RICCHE E VARIEGATE DEL PIANETA.

ANTIPASTI

- A01 **GOMA WAKAME** - ALGHE GIAPPONESI CON SESAMO 🌿 V
- A02 **MISOSHIRU** - ZUPPA DI SOIA CON TOFU E ALGHE V G
- A03 **EDAMAME** - FAGIOLINI VERDI DI SOIA BOLLITI 🌿 V G
- A04 **GYU GYOZA** - RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE (4pz) 🌿
- A05 **EBI GYOZA** - RAVIOLI CON CARNE E GAMBERI AL VAPORE (4pz) 🌿
- A06 **HARUMAKI** - INVOLTINI DI MARE CROCCANTI 🌿
- A07 **SAKE SU** - SALMONE FRITTO
- A14 **GYU GYOZA TEPPANYAKI** - RAVIOLI DI CARNE ALLA PIASTRA (4pz) 🌿
- A15 **EBI GYOZA TEPPANYAKI** - RAVIOLI CON CARNE E GAMBERI ALLA PIASTRA (4pz) 🌿

INSALATE

LE INSALATE SONO CONDITE CON SALSA A BASE DI SESAMO

- B01 **INSALATA** - MISTA (iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodorini e mais) V
- B02 **INSALATA** - MISTA CON ALGHE 🌿 V
- B03 **INSALATA** - MISTA CON POLLO 🌿
- B04 **INSALATA** - MISTA CON MISTO MARE (gamberi, surimi di granchio) 🌿

RISO

- C01 **SHIRO GOHAN** - RISO BIANCO V
- C02 **YASAI MESHU** - RISO SALTATO CON VERDURE (zucchine, carote, cipolla, mais, uova) V
- C03 **TORI MESHU** - RISO SALTATO CON POLLO (zucchine, carote, cipolla, mais, uova, pollo) 🌿
- C04 **NIKU MESHU** - RISO SALTATO CON MANZO (zucchine, carote, cipolla, mais, uova, manzo) 🌿
- C05 **YAKI MESHU** - RISO SALTATO CON MISTO MARE (zucchine, carote, cipolla, mais, uova, gamberi, calamari, surimi di granchio) 🌿

GOMA WAKAME

EDAMAME

GYOZA

HARUMAKI

INSALATA



NOODLES

SALTATI ALLA PIASTRA CON ZUCCHINE, CAROTE, GERMOGLI DI SOIA E UOVA

- D01 **YASAI UDON** - SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE **V**
- D02 **TORI UDON** - SPAGHETTI DI RISO CON POLLO ❄️
- D03 **NIKU UDON** - SPAGHETTI DI RISO CON MANZO ❄️
- D04 **YAKI UDON** - SPAGHETTI DI RISO CON MISTO MARE (gamberi, calamari, surimi) ❄️
- D05 **YASAI SOBA** - SPAGHETTI DI GRANO SARACENO CON VERDURE **V**
- D06 **TORI SOBA** - SPAGHETTI DI GRANO SARACENO CON POLLO ❄️
- D07 **NIKU SOBA** - SPAGHETTI DI GRANO SARACENO CON MANZO ❄️
- D08 **YAKI SOBA** - SPAGHETTI DI GRANO SARACENO CON MISTO MARE (gamberi, calamari, surimi) ❄️
- D09 **YASAI RAMEN** - TAGLIATELLE DI GRANO CON VERDURE **V**
- D10 **TORI RAMEN** - TAGLIATELLE DI GRANO CON POLLO ❄️
- D11 **NIKU RAMEN** - TAGLIATELLE DI GRANO CON MANZO ❄️
- D12 **YAKI RAMEN** - TAGLIATELLE DI GRANO CON MISTO MARE (gamberi, calamari, surimi) ❄️

PASTA IN BRODO

CON ZUCCHINE, CAROTE, GERMOGLI DI SOIA E SURIMI DI GRANCHIO

- E01 **TEMPURA UDON** - SPAGHETTI DI RISO CON TEMPURA DI GAMBERI ❄️
- E02 **NIBE NIKU UDON** - SPAGHETTI DI RISO CON MANZO ❄️
- E03 **TEMPURA SOBA** - SPAGHETTI DI GRANO SARACENO CON TEMPURA DI GAMBERI ❄️
- E04 **YASAI RAMEN** - TAGLIATELLE DI GRANO CON VERDURE ❄️
- E05 **YAKI RAMEN** - TAGLIATELLE DI GRANO CON MISTO MARE (gamberi e calamari) ❄️

TEMPURA

LE NOSTRE FRITTURE

- F01 **YASAI TEMPURA** - VERDURE MISTE (melanzane, zucchine, patate dolci, carote, peperoni) **V**
- F02 **TOFU FRITTO** - FORMAGGIO DI SOIA FRITTO **V**
- F06 **TORI NO KARAAGE** - POLLO FRITTO ❄️

MESHI

UDON

SOBA

RAMEN TEPP.

TEMPURA



TEPPANYAKI

MAX 3 PORZIONI A TESTA

- G01 **YASAI TEPPANYAKI** - VERDURE MISTE ALLA PISTRA (melanzane, zucchine, funghi, peperoni, cipolla) **V**
- G06 **IKA MARUYAKI** - CALAMARO **❄️**
- G10 **YAKITORI TEPPANYAKI** - SPIEDINI DI POLLO **❄️**
- G11 **IKA KUSHU TEPPANYAKI** - SPIEDINI DI SEPIOLINE **❄️**

CHIRASHI

PENALE DI 10 € SE IL RISO NON VIENE CONSUMATO

- H01 **CHIRASHI SAKE** - SALMONE **G**
- H02 **CHIRASHI SUZUKI** - BRANZINO **G**
- H03 **CHIRASHI MAGURO** -TONNO **G**
- H06 **CHIRASHI TERIYAKI** - POLLO COTTO E SALSA TERIYAKI **❄️**

GUNKAN (2 pz.)

BIGNÈ DI RISO, MAX 2 PORZIONI A TESTA

- I01 **TOBIKO GUNKAN** - AVVOLTO CON ALGA NORI E RICOPERTO CON UOVA DI PESCE VOLANTE **❄️**
- I02 **IKURA GUNKAN** - AVVOLTO CON ALGA NORI E RICOPERTO CON UOVA DI SALMONE **❄️**

BURRITO (2 pz.)

- K01 **BURRITO YASAI** - RISO, ALGA NORI, AVOCADO, CAROTE, CETRIOLI, INSALATA, MANDORLE E CREMA DI FORMAGGIO **V G**
- K02 **BURRITO SAKE** - RISO, ALGA NORI, AVOCADO, DAIKON, INSALATA, SALMONE PHILADELPHIA E TOBIKO **❄️**
- K03 **BURRITO TERIYAKI** - RISO, ALGA NORI, INSALATA, AVOCADO, POLLO, SALSA TERIYAKI E PHILADELPHIA **❄️**

TOFU FRITTO



YAKITORI



CHIRASHI



GUNKAN



BURRITO



HOSOMAKI (6 pz.)

PICCOLI ROLL CON ALGA NORI ESTERNO

- L01 KAPPA - CETRIOLI V G
- L02 ABOKADO - AVOCADO V G
- L03 TAKUAN - RAVANELLO GIALLO V G
- L04 SAKE - SALMONE G
- L05 TEKKA - TONNO G
- L06 SUZUKI - BRANZINO G
- L07 EBI KANI - GAMBERO COTTO E SURIMI DI GRANCHIO ❄️

URAMAKI (8 pz.)

ROTOLI DI RISO E SESAMO CON ALGA NORI INTERNO, ACCOMPAGNATI DA UN RIPIENO MISTO

- M01 YASAI - VERDURE MISTE (insalata, avocado, cetrioli, carote, mango, sedano, ravenello giallo) V G
- M02 SAKE - SALMONE E AVOCADO G
- M03 TUNA - TONNO E AVOCADO G
- M04 EBITEN - GAMBERO FRITTO, INSALATA, MAIONESE, RICOPERTO CON FILI DI PATATE FRITTE E SALSA TERIYAKI ❄️
- M05 SPICY SAKE - CETRIOLO, TARTAR DI SALMONE, MAIONESE, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PICCANTE ❄️ P
- M06 SPICY TUNA - CETRIOLO, TARTAR DI TONNO, MAIONESE, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PICCANTE ❄️ P
- M07 CALIFORNIA - AVOCADO, CETRIOLO, SURIMI DI GRANCHIO E MAIONESE ❄️
- M08 MIURA MAKI - SALMONE FRITTO, INSALATA E PHILADELPHIA
- M09 CHORI SAKE - SALMONE COTTO, CIPOLLOTTO, PHILADELPHIA, RICOPERTO CON FILI DI PATATE FRITTE E SALSA TERIYAKI
- M11 TORI - POLLO FRITTO, CETRIOLO E MAIONESE ❄️
- M12 PHILADELPHIA - SALMONE E PHILADELPHIA G
- M13 HOT TUNA - TONNO COTTO AL VAPORE E PHILADELPHIA G
- M14 COCKTAIL - SALMONE COTTO, CIPOLLOTTO, PHILADELPHIA, SEDANO, MANGO E SALSA COCKTAIL

GUNKAN



HOSOMAKI



SAKE URAMAKI



EBITEN



COCKTAIL



FUTOMAKI (4 pz.)

ROLL GRANDI CON ALGA NORI ESTERNO

- N01 **YASAI** - VERDURE MISTE (insalata, avocado, cetrioli, carote, mango, sedano, ravanello giallo) **V G**
- N02 **CALIFORNIA** - AVOCADO, CETRIOLO, SURIMI DI GRANCHIO, GAMBERO COTTO E MAIONESE **❄**
- N03 **FURAI DO ROLL** - FRITTO CON AVOCADO, SALMONE E PHILADELPHIA

TEMAKI (1 pz.)

CONO DI ALGA NORI RIPIENO

- O01 **YASAI** - VERDURE MISTE (insalata, avocado, cetriolo, carote, mango, sedano) **V G**
- O02 **SAKE** - SALMONE E AVOCADO **G**
- O03 **MAGURO** - TONNO E AVOCADO **G**
- O04 **CALIFORNIA** - AVOCADO, CETRIOLO, SURIMI DI GRANCHIO E MAIONESE **❄**
- O05 **PHILADELPHIA** - SALMONE FRITTO, INSALATA E PHILADELPHIA
- O06 **SPICY SAKE** - CETRIOLO, TARTAR DI SALMONE, MAIONESE, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PICCANTE **❄ P**
- O07 **SPICY TUNA** - CETRIOLO, TARTAR DI TONNO, MAIONESE, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PICCANTE **❄ P**
- O08 **EBITEN** - GAMBERO FRITTO, AVOCADO, MAIONESE E SALSA TERIYAKI **❄**

NIGIRI (2 pz.)

PALLINA DI RISO PRESSATO A MANO CON UNA FETTINA DI PESCE A GUARNIZIONE

MAX 3 PORZIONI A TESTA

- P01 **SAKE** - SALMONE **G**
- P02 **MAGURO** - TONNO **G**
- P03 **SUZUKI** - BRANZINO **G**
- P05 **TAKO** - POLIPO **❄**
- P07 **EBI** - GAMBERO COTTO **❄**

FUTOMAKI

FURAI DO ROLL

TEMAKI

NIGIRI

ONIGIRI



ONIGIRI (1 pz.)

POLPETTE DI RISO A FORMA TRIANGOLARE FARCITE

- T01 **OMOSUBI** - RISO BIANCO V G
- T02 **YASAI** - VERDURE MISTE (avocado, cetrioli, carote, mango) V G
- T03 **SAKE** - SALMONE E AVOCADO G
- T04 **TUNA** - TONNO E AVOCADO G
- T05 **SPICY SAKE** - TARTAR DI SALMONE, MAIONESE, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PICCANTE 🍴 P
- T06 **SPICY TUNA** - TARTAR DI TONNO, MAIONESE, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA E SALSA PICCANTE 🍴 P

SUSHI MIX

- R01 **SUSHI PICCOLO** - 4 NIGIRI, 4 HOSOMAKI, 2 URAMAKI MISTI 🍴
- R02 **SUSHI MEDIO** - 8 NIGIRI, 4 HOSOMAKI, 4 URAMAKI MISTI 🍴

PIATTI EXTRA

1 A SCELTA INCLUSO NEL MENU - ORDINE AGGIUNTIVO 1,5 € A PORZIONE

- A08 **SAKE TARTAR** - TARTARE DI SALMONE CON SALSA, SESAMO E IKURA 🍴
- Q01 **SAKE SASHIMI** - SALMONE G (5pz)
- Q06 **SASHIMI MIX** - SALMONE, TONNO E BRANZINO G (5pz)
- P09 **SAKE NIGIRI FLAMBÈ** - NIGIRI AL SALMONE IN FLAMBÈ (3pz)

1 A SCELTA INCLUSO NEL MENU - ORDINE AGGIUNTIVO 1,5 € A PORZIONE

- F04 **EBI TEMPURA** - GAMBERI FRITTI 🍴 (3pz)
- G05 **EBI KUSHU TEPPANYAKI** - SPIEDINI DI GAMBERI 🍴 (2pz)

CON SOVRAPREZZO

- XJ01 **YASAI POKÈ** - RISO, AVOCADO, ALGHE WAKAME, EDAMAME, MAIS, SEDANO, POMODORINI, SCAGLIE DI MANDORLE E SESAMO 🍴 V G **2,00 €**
- XJ02 **KAHUNA POKÈ** - RISO, SALMONE, TONNO, AVOCADO, ALGHE WAKAME, EDAMAME E IKURA 🍴 **3,00 €**

SUSHI MIX



POKÈ



SASHIMI



BEVANDE

ACQUA MINERALE - NATURALE / FRIZZANTE 45cl.	2,00 €
ACQUA MINERALE - NATURALE / FRIZZANTE 75cl.	2,50 €
PEPSI COLA - SPINA PICCOLA	2,50 €
PEPSI COLA - SPINA MEDIA	3,50 €
PEPSI COLA - SPINA 1 litro	7,50 €
COCA COLA - BOTTIGLIA IN VETRO 33cl.	2,50 €
COCA COLA ZERO - BOTTIGLIA IN VETRO 33cl.	2,50 €
FANTA/SPRITE - BOTTIGLIA IN VETRO 33cl.	2,50 €
THÈ VERDE / ALLA PESCA / AL LIMONE - ARIZONA BOTTIGLIA IN PET 50cl.	3,50 €

BIRRE GIAPPONESI

ASAHI - BOTTIGLIA IN VETRO 33cl.	3,50 €
ASAHI - BOTTIGLIA IN VETRO 50cl.	5,00 €
KIRIN - BOTTIGLIA IN VETRO 50cl.	5,00 €
SAPPORO - LATTINA 50cl.	4,50 €
SAPPORO - LATTINA 65cl.	6,00 €

AMARI E LIQUORI

AMARI E LIQUORI	3,00 €
AMARO DEL CAPO	4,00 €
LIQUORICE - LIQUORE DOLCE A BASE DI LIQUIRIZIA	4,00 €
GRAPPA BARRICCATA - BONAVENTURA MASCHIO 903	4,00 €
GRAPPA STRAVECCHIA - SGNAPÉ DAL FOGOLAR (18mesi)	4,50 €
GRAPPA GIAPPONESE - SHIRANAMI	3,50 €
GRAPPA GIAPPONESE - IICHIKO	4,00 €
WHISKY GIAPPONESE - FUJISAN	5,50 €
WHISKY GIAPPONESE - SUNTORY	6,00 €
SAKE - TOKKURI DA 12 cl	3,50 €
SAKE DOLCE - TOKKURI DA 12 cl	4,00 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,20 €
CAFFÈ DECAFFEINATO/D'ORZO/GINSENG	1,40 €
CAFFÈ CORRETTO	2,00 €
CAPPUCCINO	2,00 €
THÈ VERDE CALDO GIAPPONESE	3,00 €

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

PUROBLANCO
J A P A N E S E • R E S T A U R A N T

プロブランコ

REGGIOEMILIAVIAANTONIOGRAMSCI4505221713070

WWW.PUROBLANCO.IT

SEGUICI SU

