

PU bU	プ ブ
ロ ロ	RO BO
• •	ブ ブ
ラ ラ	BL BL
AN NA	ン ン
コ コ	CO CO

LE NOSTRE PROPOSTE MENU

MENU PRANZO 11,90 €*

DAL MARTEDI AL VENERDI

MENU PRANZO WEEK 13,90 €*

WEEKEND E FESTIVI

MENU PRANZO BABY 5,00 €*

PER BAMBINI FINO A 8 ANNI NON COMPIUTI

L'ORDINE DI ARRIVO DELLE PIETANZE VARIA IN BASE AI TEMPI DI PREPARAZIONE: NON C'È DISTINZIONE TRA ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI. IL MENÙ PUÒ ESSERE SCELTO SOLO SE TUTTE LE PERSONE DEL TAVOLO OPTANO PER ESSO.

EVENTUALI SPRECHI VERRANNO CONTEGGIATI AL PREZZO DEL MENU ALLA CARTA.

SENZA GLUTINE G VEGETARIANO V PICCANTE P

LE FOTO INSERITE SONO A SCOPO ILLUSTRATIVO.

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. I prodotti arrivati congelati sono contrassegnati con il simbolo ❄️.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze e/o allergie alimentari dei prodotti elencati nell'ultima pagina del menù. Per ulteriori informazioni richiedere specifiche al nostro personale di sala.

SEGUICI SU



*I PREZZI SONO DA INTENDERSI BEVANDE, DOLCI E COPERTO ESCLUSI
*COPERTO 1,50 €

ANTIPASTI

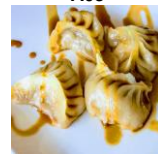
- A01 GOMA WAKAME**
Alghe giapponesi con sesamo ❄️ V
- A02 MISOSHIRU**
Zuppa di soia con tofu e alghe V G
- A03 EDAMAME**
Fagiolini verdi di soia bolliti ❄️ V G
- A04 GYU GYOZA**
Ravioli di carne al vapore (4pz) ❄️
- A05 EBI GYOZA**
Ravioli con carne e gamberi al vapore (4pz) ❄️
- A06 HARUMAKI**
Involtini 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) ❄️
- A16 INVOLTINO PRIMAVERA**
Involtino fritto di verdure ❄️ V



A01



A03



A04

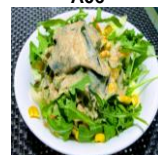


A06

INSALATE

SONO CONDITE CON SALSA DI SESAMO

- B01 MISTA**
Iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodorini e mais V
- B02 MISTA CON ALGHE**
Iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodorini, mais e alghe wakame V
- B03 MISTA CON POLLO**
Iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodorini, mais e pollo cotto ❄️
- B04 MISTA CON MISTO MARE**
Iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodorini, gamberi e surimi di granchio ❄️



B02



B03



C02



C05

RISO

- C01 SHIRO GOHAN**
Riso bianco V
- C02 YASAI MESHU**
Riso saltato con zucchine, carote, cipolla, mais, uova V
- C03 TORI MESHU**
Riso saltato con pollo, zucchine, carote, cipolla, mais, uova ❄️
- C04 NIKU MESHU**
Riso saltato con manzo, zucchine, carote, cipolla, mais, uova ❄️
- C05 YAKI MESHU**
Riso saltato con gamberi, calamari, surimi di granchio, zucchine, carote, cipolla, mais, uova ❄️

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 gamberi, calamari, surimi di granchio **🌱**
- 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 gamberi, calamari, surimi di granchio **🌱**
- D09 YASAI RAMEN TEPPANYAKI**
Tagliatelle di grano con verdure **V**
- D10 TORI RAMEN TEPPANYAKI**
Tagliatelle di grano con pollo **🌱**
- D11 NIKU RAMEN TEPPANYAKI**
Tagliatelle di grano con manzo **🌱**
- D12 YAKI RAMEN TEPPANYAKI**
Tagliatelle di grano con gamberi, calamari, surimi di granchio **🌱**
- D13 YASAI HARUSAME**
Spaghetti di soia con verdure **V**
- D14 SPICY HARUSAME**
Spaghetti di soia piccanti con cipolla, carne di maiale **P**
- D15 YAKI HARUSAME**
Spaghetti di soia con gamberi, calamari, surimi di granchio **🌱**



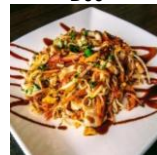
D01



D04



D06



D12



D14



D15

PASTA IN BRODO

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

- E01 TEMPURA UDON**
Spaghetti di riso in brodo con tempura di gamberi **🌱**
- E02 NIBE NIKU UDON**
Spaghetti di riso in brodo con manzo **🌱**
- E03 TEMPURA SOBA**
Spaghetti di grano saraceno in brodo con tempura di gamberi **🌱**
- E04 YASAI RAMEN**
Tagliatelle di grano in brodo con verdure **🌱**
- E05 YAKI RAMEN**
Tagliatelle di grano in brodo con gamberi e calamari **🌱**



E01



E05

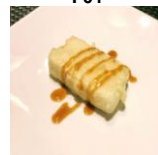
TEMPURA

LE NOSTRE FRITTURE

- F01 YASAI TEMPURA**
Melanzane, zucchine, patate dolci, carote e peperoni fritti ✓
- F02 TOFU FRITTO**
Formaggio di soia fritto ✓
- F06 TORI NO KARAAGE**
Pollo fritto ❄️
- F07 FURAIIDO POTETO**
Patatine fritte ❄️



F01



F02



G01



G06

TEPPANYAKI

3 PIATTI A SCELTA PER PERSONA

- G01 YASAI TEPPANYAKI**
Melanzane, zucchine, funghi, peperoni e cipolla alla piastra ✓
- G06 IKA MARUYAKI**
Calamaro alla piastra ❄️
- G10 YAKITORI TEPPANYAKI**
Spiedini di pollo alla piastra ❄️
- G11 IKA KUSHU TEPPANYAKI**
Spiedini di seppioline alla piastra ❄️



G11



H01

- H01 CHIRASHI SAKE**
Salmone G
- H02 CHIRASHI SUZUKI**
Branzino G
- H03 CHIRASHI MAGURO**
Tonno G
- H05 CHIRASHI MISTO**
Salmone, branzino, tonno G
- H06 CHIRASHI TERIYAKI**
Pollo cotto e salsa teriyaki ❄️



H05



H06

CHIRASHI

CIOTOLA DI RISO CON SOPRA FILETTI DI PESCE CRUDO O POLLO COTTO

GUNKAN (2 pz.)

BIGNÈ DI RISO, 2 PIATTI A SCELTA PER PERSONA

- 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 ❄️



I01



I02

BURRITO (2 pz.)

- K01 YASAI**
Riso, alga nori, avocado, carote, cetrioli, insalata, mandorle e crema di formaggio V G
- K02 SAKE**
Riso, alga nori, avocado, daikon, insalata, salmone, philadelphia e tobiko ❄️
- K03 TERIYAKI**
Riso, alga nori, insalata, avocado, pollo cotto, philadelphia e salsa teriyaki ❄️



K02

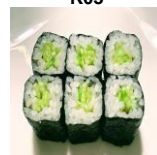


K03

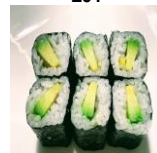
HOSOMAKI (6 pz.)

PICCOLI ROLL CON ALGA NORI ESTERNO

- L01 KAPPA**
Cetrioli V G
- L02 ABOCADO**
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 ❄️



L01



L02



L04

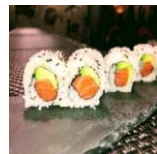


L07

URAMAKI (8 pz.)

ROTOLO DI RISO CON ALGA NORI INTERNO, ACCOMPAGNATI DA UN RIPIENO MISTO E/O INGREDIENTI ESTERNI E SESAMO

- M01 YASAI**
Insalata, avocado, cetrioli, carote, mango, sedano, ravanello 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
- M15 VEGGIE**
Avocado, cetrioli e philadelphia ricoperto con pasta kataifi e salsa teriyaki **⚡**



M02



M04



M07



M12



M14



P01



P05



P07

NIGIRI (2 pz.)

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

- P01 SAKE**
Salmone **G**
- P02 MAGURO**
Tonno **G**
- P03 SUZUKI**
Branzino **G**
- P05 TAKO**
Polipo **⚡**
- P07 EBI**
Gambero cotto **⚡**

FUTOMAKI (4 pz.)

ROLL GRANDI CON ALGA NORI ESTERNO

- N01 YASAI**
Insalata, avocado, cetrioli, carote, mango, sedano, ravanello giallo V G
- N02 CALIFORNIA**
Avocado, cetriolo, surimi di granchio, gambero cotto e maionese 🍣
- N03 FURAIIDO ROLL**
Fritto con avocado, salmone e philadelphia



N01



N02



N03

- O01 YASAI**
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 🍣



O02



O04



O06

ONIGIRI (1 pz.)

POLPETTE DI RISO A FORMA TRIANGOLARE FARCITE

- T01 OMOSUBI**
Riso bianco V G
- T02 YASAI**
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



O08



T03

SUSHI MIX

- R01 SUSHI PICCOLO**
4 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki misti ❄️
- R02 SUSHI MEDIO**
8 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki misti ❄️



R01



R02

PIATTI SPECIALI

1 PIATTO A SCELTA PER PERSONA

- A08 SAKE TARTAR**
Tartare di salmone con sesamo e salsa ponzu
- Q01 SAKE SASHIMI**
Salmone 🍋 (5pz.)
- Q06 SASHIMI MIX**
Salmone, tonno e branzino 🍋 (5pz.)
- P09 SAKE NIGIRI FLAMBÈ**
Nigiri al salmone in flambè (3pz.)
- S17 SAKE HOSO SPECIAL**
Sake hosomaki fritto ricoperto con crema di formaggio, pasta kataifi e salsa teriyaki ❄️ (6pz.)
- S18 BLANÇO ROLL**
Hosomaki con philadelphia e avocado fritto, rivestito con sake tartar e salsa teriyaki ❄️ (6pz.)



A08



Q01



P09



S17



G03



G05

1 PIATTO A SCELTA PER PERSONA

- F04 EBI TEMPURA**
Gamberi fritti ❄️ (3pz.)
- G03 SAKE TEPPANYAKI**
Salmone alla piastra ❄️
- G05 EBI KUSHU TEPPANYAKI**
Spiedini di gamberi alla piastra ❄️ (2pz.)

BEVANDE

ACQUA MINERALE - NATURALE / FRIZZANTE 45cl.	2,00 €
ACQUA MINERALE - NATURALE / FRIZZANTE 75cl.	2,50 €
PEPSI COLA - SPINA PICCOLA/MEDIA	2,50/3,50 €
PEPSI COLA - SPINA 1 litro	7,00 €
COCA COLA / COCA ZERO / 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. / 50 cl.	3,50/5,00 €
KIRIN - BOTTIGLIA IN VETRO 50cl.	5,00 €
SAPPORO - LATTINA 50cl. / 65 cl.	4,50/6,00 €

AMARI E LIQUORI

AMARI, LIQUORI, GRAPPE	A PARTIRE DA 3,00 €
SHOCHU (ACQUAVITE DI CEREALI GIAPPONESI) - SHIRANAMI / ICHIKO	3,50/4,00 €
RUM - HAVANA 7 / DIPLOMATI RESERVA / ZACAPA 23	4,50/5,50/6,50 €
WHISKY GIAPPONESE - FUJISAN / SUNTORY	5,50/6,00 €
SAKE - TOKKURI DA 12 cl	3,50 €
SAKE DOLCE - TOKKURI DA 12 cl	4,00 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO / DECAFFEINATO / D'ORZO / GINSENG	1,50 €
CAFFÈ CORRETTO / CAPPUCCINO	2,00 €

THÈ CALDO GIAPPONESE

MATCHA - THÈ VERDE CON ALTE PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI	4,50 €
SENCHA - THÈ VERDE	3,50 €
GENMAICHA - THÈ VERDE CON RISO TOSTATO	3,50 €
JASMINE - THÈ AL GELSOMINO	3,50 €

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 116/11 Allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
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
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (☞) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

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

