

TOMI

ASIAN FUSION

MENÙ CENA

MENÙ CENA

€27,90

I bambini sotto 1,30 m
pagano €14,90.
Sotto i 3 anni gratis

bevande e dolci esclusi

Coperto €2

*Eventuali sprechi verranno addebitati sul conto
con il prezzo "à la carte".*

*Non è possibile scegliere formule miste allo stesso
tavolo.*

ALLERGENI

REGOLAMENTO CEE 1169/2011 D.L. N.109 DEL 27 GENNAIO 1992 SEZIONE III-D.L. N.114/2006 I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI.

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. I piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (**elenco in fondo al menù**) 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. I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

In fondo al menù potrete trovare una tabella riassuntiva di tutti i piatti che contengono o possono contenere allergeni e/o i relativi trattamenti subiti in conformità con le normative di riferimento.

Alcuni piatti prevedono l'utilizzo di TOBIKO, GOMA WAKAME o WASABI, alimenti che contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

LEGENDA



Max 1 a persona



Vegetariano



Piccante

I piatti indicati con , al fine di garantire la qualità e la freschezza, sono compresi nel prezzo fino ad un massimo di una porzione a persona.

Al fine di garantire che tutti i commensali abbiano la possibilità di gustare i nostri piatti, ci potranno essere limitazioni nel caso di richieste eccessive di piatti con materie prime a disponibilità limitata.

SPECIALITÀ



S1 INVOLTINO MAZARA DEL VALLO ●

involtino farcito con gambero rosso Mazara del Vallo rivestito con branzino, con tobiko e salsa ponzu



S2 BRANZINO SCAMPO ●

branzino scottato, scampo, tobiko, salsa ponzu, olio di tartufo



S4 CARPACCIO CAPASANTA ●

fette di capasanta con salsa passion fruit, tobiko, scaglie di tartufo



S5 CEVICHE ●

salmone, tonno, branzino, gambero crudo, avocado, pomodoro, arancia, salsa yuzu e pepe

SPECIALITÀ



S6 SIDEN ●
salmone marinato all'arancia



S7 TARTARE AMAEBI ●
tartare di gambero argentino con
ponzu e salsa ai frutti della
passione



S8 OSTRICA SPECIALE ●
ostrica con tonno, salsa ponzu e
ikura




S9 TROPICAL SALMON ● ●
salmone arancia con erba cipolina,
salsa mango piccante e cipolla
rossa

ANTIPASTI E FINGER FOOD





A1 NUVOLETTE DI DRAGO
sfogliatine fritte con aroma
di frutti di mare




A2 EDAMAME 
fagioli di soia al vapore



A3 SPICY EDAMAME  
fagioli di soia al vapore
con spezie piccanti



A4 GOMA WAKAME 
Insalata di alghe wakame
con semi di sesamo



A5 YASAI HARUMAKI 
involtini di verdure



A6 EBI HARUMAKI
involtini di gamberi



A7 TAKOYAKI
polpette di polpo, condite
con salsa takoyaki,
maionese e katsubushi



A8 CHELE DI GRANCHIO



A9 TOFU FRITTO 
tofu impanato fritto con
salsa agropiccante



A10 TACO
ripieno di avocado e
tartare di cubetti di
salmone e philadelphia

ANTIPASTI E FINGER FOOD

**A11 SALMON FLOWER**

involtini di fiori di zucca
avvolti da salmone scottato,
teriyaki, philadelphia e
granelle di pistacchio

**A12 SALMON LOUNGE**

tempura di gamberi
avvolta in salmone scottato
con Philadelphia,
pistacchio e salsa teriyaki

**A13 SPRING SALMON**

involtini di salmone ripieni
di cetriolo e mango, con
salsa al mango e
philadelphia

**A14 TARTAR CARPET**

tartare di salmone piccante
servita su nuvolette di
drago con tobiko

**A15 CRISPY SPICY SALMON**

crocchette di riso con
tartare di salmone piccante,
maionese e pistacchio

**A16 MILLEFOGLIE AL SALMONE**

sfoglia croccante con
salmone e philadelphia

**A17 MILLEFOGLIE AL TONNO**

sfoglia croccante con
tonno, salsa al tartufo e
philadelphia

**A18 GAMBERI KATAIFI**

gamberi fritti avvolti da
kataifi croccanti

**A19 VIETNAM ROLL**

involtino con sfoglia di
riso farcito con gambero
cotto, cetriolo, carote,
insalata, salsa
agropiccante

INSALATE E ZUPPE



A21 KAISEN SALAD

insalata di pesce misto con salsa di sesamo



A22 YASAI SALAD 🌿

insalata mista di verdure con salsa di sesamo



A23 ZUPPA DI MISO 🌿

zuppa di miso con tofu, alghe e cipollotto



A24 ZUPPA AGROPICCANTE 🌿 🌶️

tofu, uova, alghe e carote

DIMSUM



A30 YAKI NIKU GYOZA 3PZ
ravioli di carne alla piastra



A31 NIKU GYOZA 3PZ
ravioli di carne al vapore



A32 EBI GYOZA 3PZ
ravioli di gamberi al vapore



A33 YASAI GYOZA 3PZ 
ravioli di verdure al vapore



A34 SHAOMAI 3PZ
ravioli misti di carne,
gamberi e verdure



A35 MISTO DIM SUM 3PZ 





A36 PANE CINESE AL VAPORE 2PZ 
pane morbido cotto al vapore



A37 BUNNY BAO 2PZ 
ripieno di crema
pasticcera 



A38 PIGGY BAO 1PZ 
ripieno di crema di
fagioli rossi dolce 

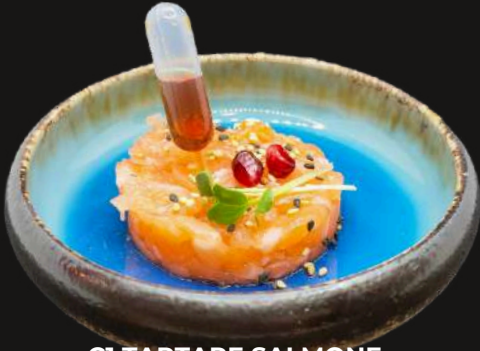


A40 CHICKEN BAO
bao al vapore ripieno
di pollo impanato,
maionese, insalata e
salsa teriyaki



A41 SALMON BAO
bao al vapore ripieno
di salmone impanato,
insalata e salsa teriyaki

TARTARE



C1 TARTARE SALMONE

salmone tritato con avocado, pistacchio e salsa ponzu



C2 TARTARE SALMONE SPICY

salmone tritato piccante con salsa ponzu, olio di sesamo e kataifi



C3 TARTARE TONNO ●

tonno tritato, avocado, salsa ponzu



C4 TARTARE MISTA ●

salmone, tonno, branzino, gambero crudo, salsa ponzu

CARPACCIO



C6 SALMONE
salmone con salsa ponzu



C7 SAKE IN PASSIONE FRUIT
salmone con salsa al frutto della passione



C8 MISTO
salmone, tonno, branzino e gamberi crudi con salsa ponzu



C9 MISTO SCOTTATO
pesci misti scottati con salsa ponzu

NIGIRI (2PZ)



N1 SAKE
salmone



N2 MAGURO
tonno



N3 SUZUKI
branzino



N4 EBI
gambero cotto



N5 AMAEBI
gambero crudo



N6 EBITEN
gambero in tempura con
salsa teriyaki



N7 TAKO
polpo



N8 UNAGHI
anguilla con salsa
teriyaki



N9 AVOCADO
avocado

NIGIRI (2PZ)



N11 SAKE FLAMBÈ
 salmone fiammato con salsa
 teriyaki e pistacchio



**N12 MAGURO FLAMBÈ
 TRUFFLE**
 tonno fiammato con salsa
 tartufata e pistacchio



N13 JALAPENO
 branzino scottato con un
 tocco piccante




**N14 MISTO 6 PZ
 SCOTTATO**
 assortimento di pesci
 scottati




N15 MISTO 6 PZ SPECIALE
 assortimento speciale di
 pesci

GUNKAN (2PZ)



G1 SAKE OUT SPICY 
salmone con tartar di salmone piccante



G2 TUNA OUT SPICY 
tonno con tartar di tonno piccante e pistacchio



G3 PHILADELPHIA
salmone con philadelphia e kataifi




G4 PISTACCHIO
salmone con philadelphia, salsa teriyaki, flambato e pistacchio




G5 GUNKAN FRUTTA
salmone con philadelphia e frutta di stagione




G6 GIO QUAGLIA 
salmone con uova di quaglia e scaglia di tartufo



G7 BEEF GUNKAN 
tartar di manzo con zucchine e pepe



G8 IKURA 
salmone con ikura (uova di salmone)



G9 TOBIKO
salmone con uova di pesce volante

GUNKAN (2PZ)



G10 GUNKAN FLAMBÉ ●
 salmone con capasanta
 scottata e scaglie di tartufo



G11 BURRATA ●
 zuccina con burrata,
 amaebi e tobiko



G12 MISTO DEL CHEF 4 PZ
 assortimento del chef di 4
 pezzi

TEMAKI (1PZ)



T1 TEMAKI SAKE
salmone con avocado



T2 TEMAKI MAGURO
tonno con avocado



T4 TEMAKI EBITEN
gamberi fritti con salsa teriyaki



T5 TEMAKI CALIFORNIA
granchio con avocado e cetriolo



T6 TEMAKI SPICY SALMON
salmone tritato piccante



T7 TEMAKI SPICY TUNA
tonno tritato piccante con cetriolo



T8 TEMAKI SPICY EBİYAKI
salmone tritato piccante con gamberoni fritti, avocado, salsa teriyaki e mandorle



T9 TEMAKI YASAI 
verdure miste con sesamo

HOSOMAKI (8PZ)



H1 SAKE MAKI
salmone



H2 TEKKA MAKI
tonno



H3 KAPPA MAKI 🌿
cetriolo



H4 LIGHT GREEN MAKI 🌿
avocado



H6 CALIFORNIA
polpa di granchio



H7 EBITEN
gamberi fritti con salsa
teriyaki



H8 TSUNA MAKI
tonno cotto con
maionese

HOSOMAKI (8PZ)

H9 SAKE MAKI FRITTO
salmone, philadelphia e
salsa teriyaki



H10 FRUIT MAKI
fritto con salmone, philadelphia e frutta
mista



FUTOMAKI (6PZ)



F1 FUJI ROLL

salmone, gambero cotto, granchio e avocado



F2 HOT ROLL

fritto con salmone, granchio, philadelphia e salsa teriyaki



F3 YASAI ROLL 

verdure miste

ONIGIRI (1PZ)



O1 MIURA

salmone grigliato, salsa teriyaki



O2 TUNA MAYO

tonno cotto con maionese



O3 TENMUSU

gamberone in tempura e salsa teriyaki

CHIRASHI & POKE



C10 SAKE DON
riso con salmone



C11 CHIRASHI MISTO
riso con pesce misto



C12 TARTARE QUEEN
riso bianco con tartare di salmone, avocado, philadelphia, kataifi e teriyaki



C13 TARTARE KING
riso venere nero con tartare di salmone, avocado, philadelphia, mandorle e salsa mango



C14 SALMON POKE
salmone con avocado, goma wakame, mango, mandorle e teriyaki su letto di riso



C15 POKE VEGETARIANO
melagrano, edamame, pomodori, avocado e cipolla croccante

URAMAKI (4PZ)



U1 CALIFORNIA
 cetriolo, avocado, surimi
 e tobiko



U2 TEMPURA MAKI
 gamberi fritti con salsa
 teriyaki e kataifi



U3 SPICY TUNA
 tonno tritato piccante
 con sesamo e pistacchio



U4 SPICY SALMON
 salmone tritato piccante
 con sesamo e mandorle



U5 AMAEBI ROLL
 salmone e avocado,
 rivestito da burrata,
 tobiko e gambero crudo



U6 CHICKEN ROLL
 pollo impanato con
 formaggio, teriyaki e
 cipolla croccante



U7 UNAGHI ROLL
 gambero fritto, rivestito
 con anguilla grigliata e
 teriyaki



U8 FLAMBÉ ROLL
 salmone e avocado con
 esterno di salmone
 scottato, pistacchio e
 teriyaki



U9 PHILADELPHIA ROLL
 salmone e avocado con
 esterno di salmone,
 philadelphia e mandorle

URAMAKI (4PZ)



U10 RAINBOW ROLL

surimi, avocado e cetriolo con esterno di pesce misto



U11 TIGER ROLL

gamberi fritti esterni con salmone, salsa teriyaki e kataifi



U12 MIURA

salmone grigliato con philadelphia, teriyaki e cipolla croccante



U13 TRUFFLE MIURA

salmone grigliato con scaglie di tartufo, salmone scottato e teriyaki



U14 TONNO AVOCADO

tonno con avocado



U15 TUNA MAYO

tonno cotto con maionese e avocado



U16 SALMONE AVOCADO

salmone con avocado



U17 MANGO ROLL

salmone e philadelphia con esterno di mango e teriyaki



U18 TONNO TARTUFO

asparagi e gamberi in tempura con esterno di tonno scottato e salsa al tartufo

URAMAKI (4PZ)



U19 VEGGY ROLL
avocado, cetriolo,
insalata e wakame



U21 DRAGON ROLL
gamberi fritti con esterno di
avocado e salsa teriyaki



U22 SAKE FLASH
roll senza alga nori con
salmone e philadelphia



U23 TARTAR ROLL
gamberi fritti con
philadelphia e esterno di
tartar di salmone spicy,
salsa teriyaki e mandorle



U24 FLOWER ROLL
gamberi in tempura con
esterno di salmone
scottato, tempura di
fiore di zucca,
philadelphia, ikura e
salsa teriyaki

URAMAKI (4PZ)



U25 URAMAKI FRITTO 🌶️

salmone e avocado con philadelphia e esterno di salmone tritato piccante, teriyaki e kataifi



U26 SPICY SUZUKI ROLL 🌶️

gamberi fritti con esterno di branzino scottato, salsa guacamole e jalapeno



U27 MEXICAN ROLL 🌶️

salmone grigliato, maionese, salsa messicana con granelle di tortilla chips



U28 BURRATA ROLL

gamberi fritti, esterno burrata, gamberi crudo, cipolla crocante, salsa teriyaki



U29 TRAMEZZINO SAKE 2PZ

salmone, avocado, philadelphia e scaglie di tempura

URAMAKI CON RISO VENERE (4PZ)



U30 BLACK SALMON
salmone e avocado con philadelphia e scaglie di tempura



U31 BLACK EBITEN
gamberi fritti con philadelphia, salsa guacamole e kataifi



U32 BLACK MIURA
salmone grigliato con philadelphia, salsa teriyaki e cipolla croccante



U33 BLACK TARTARE ROLL
gamberi fritti con philadelphia e esterno di tartar di salmone spicy, salsa teriyaki e mandorle



U34 CRAB ROLL
surimi fritto, rivestito con avocado, tobiko, maionese e salsa teriyaki

URAMAKI SPECIALI (4PZ)



U50 GOLD 24KT ●

Farcitura: salmone e avocado
 Rivestimento: polvere oro, salsa philatartufo, scaglia di tartufo e uova di pesce

● U51 ASTICE ROLL

Farcitura: gamberone in tempura
 Rivestimento: avocado, tartare di astice con maionese e salsa teriyaki



URAMAKI: YOMI SELECTION



U52 CAPASANTA ROLL ●

Farcitura: salmone e avocado
Rivestimento: capasanta, scaglie di tartufo e ikura

● **U53 SCAMPO ROLL**

Farcitura: salmone e avocado
Rivestimento: burrata, scampo e tobiko



U54 BEEF ROLL ●

Farcitura: philadelphia e avocado
Rivestimento: battuta di fassona piemontese, cipolla croccante e glassa aceto balsamico



SASHIMI & TATAKI



S10 SASHIMI SALMONE 6PZ



S11 SASHIMI TONNO 6PZ



S12 SASHIMI MIX 8PZ



S13 SCAMPI 2PZ ●



S14 GAMBERI ROSSI 2PZ ●
gamberi rossi Mazara del Vallo



S15 HOKKIGAI 4PZ ●
vongole artiche rosse



S16 SASHIMI SPECIALE ●



S18 TATAKI SAKÉ
salmone leggermente scottato con sesamo e salsa della casa



S19 TATAKI TONNO
tonno leggermente scottato con sesamo e salsa della casa

PRIMI




A48 RISO ALLA CANTONESE
riso saltato con cubetti di
prosciutto cotto, piselli e uova



A50 GOHAN 
riso bianco



A51 YASAI MESHİ 
riso saltato con verdure
e uova




A52 YAKI MESHİ
riso saltato con gamberi,
uova, verdure e
katsubushi



A53 KAISEN MESHİ
riso saltato con pesce
misto, uova e verdure




A54 SPICY BEEF MESHİ 
riso saltato con manzo
piccante, uova e verdure



A55 BLACK MESHİ MIX
riso saltato con
gamberi, pollo, manzo,
verdure, uova e carote



A56 RISO THAILENDESE 
riso saltato con uova
gamberi, verdure miste
e salsa tha piccante

PRIMI

**A58 EBI UDON**

spaghetti di grano saltati
con gamberi, uova e
verdure

**A59 YASAI UDON** 

spaghetti di grano
saltati con verdure e
uova

**A60 KAISEN UDON**

spaghetti di grano saltati
con pesce misto, uova e
verdure

**A61 EBI SOBA**

spaghetti di grano
saraceno saltati con
gamberi, uova e verdure

**A62 YASAI SOBA** 

spaghetti di grano
saraceno saltati con
uova e verdure

**A63 SPAGHETTI DI SOIA
CON GAMBERI E
VERDURE**

PRIMI



A64 SPAGHETTI DI SOIA 
CON VERDURE



A65 SPAGHETTI DI 
SOIA PICCANTI CON
MANZO E VERDURE



**A67 PAD THAI CON
GAMBERI**

tagliatelle thai saltate con
gamberi, uova, verdure,
salsa pad thai e granella di
arachidi



**A68 RAMEN CON
CARNE**

noodles in brodo con
carne e uova



A69 RAMEN 
VEGETARIANO

noodles in brodo
vegetariano con uova

FRITTI E TEMPURA



B1 EBI TEMPURA
gamberi in pastella e fritti




B2 TEMPURA MISTA
gamberi e verdure in pastella e fritti



B3 IKA TEMPURA
calamari in pastella e fritti



B4 YASAI TEMPURA 
verdure miste in pastella e fritte




B5 TORI NO KARAAGE
pollo fritto in stile giapponese



B6 COTOLETTA DI POLLO
pollo impanato e fritto



B7 GAMBERI IN CROSTA DI MANDORLE 
gamberi fritti con crosta di mandorle



B8 PATATINE FRITTE 

TEPPANYAKI



B10 SAKE TERIYAKI

salmone alla griglia con salsa teriyaki



B11 YAKI TORI

spiedini di pollo con salsa teriyaki



B12 YAKI EBI

spiedini di gamberi con salsa teriyaki



B13 GAMBERONI ALLA GRIGLIA

gamberoni alla griglia



B14 BEEF

manzo alla griglia



B15 VERDURE ALLA GRIGLIA



SECONDI



B20 POLLO ALLE MANDORLE



B21 POLLO IN SALSA PICCANTE 🌶️



B22 POLLO IN AGRODOLCE



B23 POLLO BAMBÙ E FUNGHI



B24 GAMBERI SALE E PEPE



B25 GAMBERI PICCANTI DELLA CASA 🌶️

gamberi saltati con cipolla, foglia d'alloro e peperoncino essiccato



B26 GAMBERI IN SALSA PICCANTE 🌶️

gamberi saltati con salsa chili



B27 GAMBERI AL LIMONE

gamberi saltati con salsa al limone

SECONDI



B28 GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE



B29 GAMBERONI IN BIFENTANG
gamberoni saltati con pane grattugiato, peperoni e cipolla



B30 MANZO SALTATO CON PEPERONI E CIPOLLA



B31 MANZO AL PEPE NERO



B32 ANATRA ALLA PECHINESE



B33 VERDURE MISTE SALTATE



B34 GERMOGLI DI SOIA SALTATI



B35 FUNGHI E BAMBÙ

DOLCI

MOCHI 2PZ A SCELTA € 5.5

Cocco cioccolato
sakura (ciliegia)
passion fruit
the' verde matcha
vaniglia



GELATO FRITTO € 4.5



NUTELLA DORATA € 4.5



DORAYAKI € 4.5

con pallina di gelato a scelta (cioccolato, crema, tè verde,

PER ALTRI DOLCI CHIEDERE MENÙ DOLCI AL PERSONALE

BEVANDE

ACQUA NATURALE 75CL 3

ACQUA FRIZZANTE 75CL 3

BIBITE 3

*coca cola, coca zero,
fanta, sprite, tè
limone, tè pesca*

THÈ CALDO JASMINE 4

THE VERDE CALDO 4

CAFFÈ 1.5

CAFFÈ CORRETTO 2

BIRRE

KIRIN 33CL 3.5

ASAHI 33CL 3.5

ASAHI 50CL 5

SAPPORO 50CL 5

TSINGTAO 66CL 5.5

AMARI, LIQUORI E WHISKY

AMARI E LIQUORI 3.5

GRAPPE 3.5

SAKE 4

WHISKY GIAPPONESE 5

ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

1 GLUTINE cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	A1, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A12, A14, A15, A16, A17, A18, A23, A30, A31, A32, A33, A34, A35, A36, A37, A38, A40, A41, A51, A52, A53, A54, A55, A56, A58, A59, A60, A61, A62, A63, A64, A65, A66, A67, A68, A69, B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B10, B11, B12, B20, B23, B29, B30, B31, B32, C1, C2, C3, C4, C12, C14, F1, F2, G3, G12, H7, H9, H10, N6, N8, N11, N15, O1, O3, S1, S8, S18, S19, S20, S33, S34, T4, T5, T8, U21, U23, U24, U25, U26, U27, U28, U29, U30, U31, U32, U33, U34, U51
2 CROSTACEI	A1, A6, A8, A12, A14, A18, A19, A21, A32, A34, A35, A55, A56, A58, A61, A63, A67, B1, B2, B7, B12, B13, B24, B25, B26, B27, B28, B29, C4, C8, C11, F1, F2, G11, G12, H6, H7, N4, N5, N6, N14, N15, O3, S1, S2, S5, S7, S12, S13, S14, S16, S32, S33, S34, T4, T5, U1, U2, U5, U7, U18, U21, U23, U24, U26, U28, U33, U34, U51, U53
3 UOVA	A7, A8, A15, A37, A38, A40, A41, A51, A52, A53, A54, A55, A56, A58, A59, A60, A61, A62, A67, A68, A69, B6, G6, H8, O2, U10, U15, U27, U51
4 PESCE tranne: 1a) 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.	A10, A11, A12, A13, A14, A15, A16, A17, A21, A35, A41, A52, A53, A60, B10, C1, C2, C3, C4, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12, C13, C14, F1, F2, G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9, G10, G12, H1, H2, H8, H9, H10, N1, N2, N3, N8, N11, N12, N13, N14, N15, O1, O2, S1, S2, S3, S5, S6, S8, S9, S10, S11, S12, S16, S18, S19, S20, S30, S31, S32, S33, S34, T1, T2, T6, T7, T8, U3, U4, U5, U8, U9, U11, U12, U13, U14, U15, U16, U17, U18, U22, U23, U24, U25, U27, U29, U30, U32, U33, U50, U51, U52, U53
5 ARACHIDI	A67
6 SOIA 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) olii 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	A2, A3, A9, A10, A11, A12, A23, A24, A40, A51, A52, A53, A54, A55, A56, A58, A59, A60, A61, A62, A63, A64, A65, A66, A67, B10, B11, B12, B20, B33, B34, C1, C2, C3, C4, C6, C8, C9, C12, C14, F2, H7, H9, N6, N8, N11, N15, O1, O3, S18, S19, S20, S33, S34, T4, T8, U2, U6, U7, U8, U11, U12, U13, U17, U21, U23, U24, U25, U28, U32, U33, U34
7 LATTE a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	A10, A11, A12, A13, A37, A38, C12, C13, F2, G3, G4, G5, G11, G12, H9, H10, S3, S32, S34, U5, U6, U9, U17, U22, U23, U24, U25, U28, U30, U32, U33, U50, U53, U54

ALLERGENI

<u>8 FRUTTA SECCA</u> vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	A1, A11, A12, A14, A15, B7, B20, C1, C13, C14, G2, G4, N11, N12, T8, U3, U4, U8, U9, U23, U33
<u>9 SEDANO</u>	
<u>10 SENAPE</u>	
<u>11 SESAMO</u>	A4, C1, C2, C3, C4, C14, S18, S19, S20, T9, U19. Indicare sempre l'allergia in quanto il sesamo è rimovibile da molti piatti che normalmente lo contengono.
<u>12 ANIDRIDE SOLFOROSA</u> 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.	A12, A13, A18, A19, A32, A34, A5, A52, A55, A56, A58, A6, A61, A63, A67, B1, B12, B13, B2, B25, B26, B29, B7, C4, C8, F1, H7, N4, N5, N6, O3, S1, S14, S5, S7, T4, T8, U1, U10, U11, U18, U2, U21, U23, U24, U26, U28, U31, U33, U34, U5, U51, U7, B21, B22, B23, B30, B31, B32, B35
<u>13 LUPINI</u>	
<u>14 MOLLUSCHI</u>	A7, B3, G10, N7, S4, S8, S15, S16, U52

ABBATTUTO

A1, A10, A11, A12, A13, A14, A15, A16, A18, A19, A21, A35, A4, A6, A7, A8, A12, A14, A55, A56, A58, A61, A67, B1, B2, B3, B7, B10, B12, B13, B20, B24, B25, B26, B27, B28, B29, C1, C2, C3, C4, C6, C8, C10, C11, C12, C14, F1, F2, G2, G4, G10, G12, G11, H1, H2, H6, H7, H9, H10, N1, N2, N4, N5, N6, N7, N8, N11, N12, N14, N15, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, S12, S13, S14, S15, S16, S18, S19, S20, S30, S31, S32, S33, S34, T1, T2, T4, T5, T6, T7, T8, T9, U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U8, U9, U10, U11, U12, U13, U14, U15, U16, U17, U18, U19, U21, U22, U23, U24, U25, U26, U27, U28, U29, U30, U32, U33, U34, U50, U51, U52, U53, U54, U55, U56

SURGELATO

TOMI

ASIAN FUSION

 TOMISUSHIPRATO  @TOMISUSHI.PRATO

WWW.TOMISUSHI.IT