

TOMI

ASIAN FUSION

MENÙ ASPORTO

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.

SPECIALITÀ



S1 INVOLTINO MAZARA DEL VALLO €6

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

S2 BRANZINO SCAMPO €6

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



S4 CARPACCIO CAPASANTA €10

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



S5 CEVICHE €8

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



SPECIALITÀ



S6 SIDEN €6
salmone marinato all'arancia




S7 TARTARE AMAEBI €10
tartare di gambero argentino con
ponzu e salsa ai frutti della
passione



S8 OSTRICA SPECIALE €4
ostrica con tonno, salsa ponzu e
ikura



S9 TROPICAL SALMON €8 
salmone arancia con erba cipolina,
salsa mango piccante e cipolla
rossa

ANTIPASTI E FINGER FOOD





A1 NUVOLETTE DI DRAGO €2
sfogliatine fritte con aroma
di frutti di mare




A2 EDAMAME €4 
fagioli di soia al vapore




A3 SPICY EDAMAME €4  
fagioli di soia al vapore
con spezie piccanti



A4 GOMA WAKAME €4 
Insalata di alghe wakame
con semi di sesamo



A5 YASAI HARUMAKI €3 
involtini di verdure



A6 EBI HARUMAKI €4
involtini di gamberi



A7 TAKOYAKI €5
polpette di polpo, condite
con salsa takoyaki,
maionese e katsubushi



**A8 CHELE DI
GRANCHIO €4**



A9 TOFU FRITTO €3 
tofu impanato fritto con
salsa agropiccante



A10 TACO €6
ripieno di avocado e
tartare di cubetti di
salmone e philadelphia

ANTIPASTI E FINGER FOOD



A11 SALMON FLOWER €6
 involtini di fiori di zucca
 avvolti da salmone scottato,
 teriyaki, philadelphia e
 granelle di pistacchio



A12 SALMON LOUNGE €6
 tempura di gamberi
 avvolta in salmone scottato
 con Philadelphia,
 pistacchio e salsa teriyaki



A13 SPRING SALMON €6
 involtini di salmone ripieni
 di cetriolo e mango, con
 salsa al mango e
 philadelphia



A14 TARTAR CARPET €7
 tartare di salmone piccante
 servita su nuvolette di
 drago con tobiko



**A15 CRISPY SPICY
 SALMON €5**
 crocchette di riso con
 tartare di salmone piccante,
 maionese e pistacchio



**A16 MILLEFOGLIE AL
 SALMONE €5**
 sfoglia croccante con
 salmone e philadelphia



**A17 MILLEFOGLIE AL
 TONNO €6**
 sfoglia croccante con
 tonno, salsa al tartufo e
 philadelphia



A18 GAMBERI KATAIFI €4
 gamberi fritti avvolti da
 kataifi croccanti



A19 VIETNAM ROLL €6
 involtino con sfoglia di
 riso farcito con gambero
 cotto, cetriolo, carote,
 insalata, salsa
 agropiccante

INSALATE E ZUPPE



A21 KAISEN SALAD €6
insalata di pesce misto con salsa di
sesamo



A22 YASAI SALAD €5 🌿
insalata mista di verdure con salsa
di sesamo



A23 ZUPPA DI MISO €3 🌿
zuppa di miso con tofu, alghe e
cipollotto



A24 ZUPPA AGROPICCANTE €4 🌿🌶️
tofu, uova, alghe e carote

DIMSUM



A30 YAKI NIKU GYOZA
3PZ €4
ravioli di carne alla piastra



A31 NIKU GYOZA 3PZ €4
ravioli di carne al vapore



A32 EBI GYOZA 3PZ €5
ravioli di gamberi al vapore



A33 YASAI GYOZA
3PZ €4
ravioli di verdure al vapore



A34 SHAOMAI 3PZ €5
ravioli misti di carne,
gamberi e verdure



A35 MISTO DIM SUM
3PZ €6



A36 PANE CINESE AL VAPORE 2PZ €3
pane morbido cotto al vapore



A37 BUNNY BAO 2PZ €4
ripieno di crema
pasticcera



A38 PIGGY BAO 1PZ €4
ripieno di crema di
fagioli rossi dolce



A40 CHICKEN BAO €5
bao al vapore ripieno
di pollo impanato,
maionese, insalata e
salsa teriyaki



A41 SALMON BAO €5
bao al vapore ripieno
di salmone impanato,
insalata e salsa teriyaki

TARTARE



C1 TARTARE SALMONE €7

salmone tritato con avocado, pistacchio e salsa ponzu



C2 TARTARE SALMONE SPICY €7

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



C3 TARTARE TONNO €8

tonno tritato, avocado, salsa ponzu



C4 TARTARE MISTA €10

salmone, tonno, branzino, gambero crudo, salsa ponzu

CARPACCIO



C6 SALMONE €8
salmone con salsa ponzu



C7 SAKE IN PASSIONE FRUIT €8
salmone con salsa al frutto della passione



C8 MISTO €9
salmone, tonno, branzino e gamberi crudi con salsa ponzu



C9 MISTO SCOTTATO €9
pesci misti scottati con salsa ponzu

NIGIRI (2PZ)



N1 SAKE €3
salmone



N2 MAGURO €4
tonno



N3 SUZUKI €3
branzino



N4 EBI €3
gambero cotto



N5 AMAEBI €4
gambero crudo



N6 EBITEN €3
gambero in tempura con
salsa teriyaki



N7 TAKO €3
polpo



N8 UNAGHI €5
anguilla con salsa
teriyaki



N9 AVOCADO €3
avocado

NIGIRI (2PZ)



N11 SAKE FLAMBÈ €4

salmonе fiammato con salsa teriyaki e pistacchio



N12 MAGURO FLAMBÈ TRUFFLE €4

tonno fiammato con salsa tartufata e pistacchio



N13 JALAPENO €4

branzino scottato con un tocco piccante



N14 MISTO 6 PZ SCOTTATO €9
assortimento di pesci scottati



N15 MISTO 6 PZ SPECIALE €10
assortimento speciale di pesci

GUNKAN (2PZ)



G1 SAKE OUT SPICY €4 
salmone con tartar di salmone piccante



G2 TUNA OUT SPICY €€5 
tonno con tartar di tonno piccante e pistacchio



G3 PHILADELPHIA €4
salmone con philadelphia e kataifi



G4 PISTACCHIO €4
salmone con philadelphia, salsa teriyaki, flambato e pistacchio



G5 GUNKAN FRUTTA €4
salmone con philadelphia e frutta di stagione



G6 GIO QUAGLIA €6
salmone con uova di quaglia e scaglia di tartufo



G7 BEEF GUNKAN €5
tartar di manzo con zucchine e pepe



G8 IKURA €5
salmone con ikura (uova di salmone)



G9 TOBIKO €4
salmone con uova di pesce volante

GUNKAN (2PZ)



G10 GUNKAN FLAMBÉ €6
 salmone con capasanta
 scottata e scaglie di tartufo



G11 BURRATA €5
 zuccina con burrata,
 amaebi e tobiko



G12 MISTO DEL CHEF 4 PZ €9
 assortimento del chef di 4
 pezzi

TEMAKI (1PZ)



T1 TEMAKI SAKE €4
salmone con avocado



T2 TEMAKI MAGURO €4
tonno con avocado



T4 TEMAKI EBITEN €4
gamberi fritti con salsa teriyaki



T5 TEMAKI CALIFORNIA €4
granchio con avocado e cetriolo



T6 TEMAKI SPICY SALMON €4
salmone tritato piccante



T7 TEMAKI SPICY TUNA €4.5
tonno tritato piccante con cetriolo



T8 TEMAKI SPICY EBİYAKI €5
salmone tritato piccante con gamberoni fritti, avocado, salsa teriyaki e mandorle



T9 TEMAKI YASAI €3.5 
verdure miste con sesamo

HOSOMAKI (8PZ)



H1 SAKE MAKI €4
salmone



H2 TEKKA MAKI €4
tonno



H3 KAPPA MAKI €3.5
cetriolo



H4 LIGHT GREEN MAKI 
avocado



H6 CALIFORNIA €4
polpa di granchio



H7 EBITEN €5
gamberi fritti con salsa
teriyaki



H8 TSUNA MAKI €5
tonno cotto con
maionese

HOSOMAKI (8PZ)

H9 SAKE MAKI FRITTO €5
salmone, philadelphia e salsa teriyaki



H10 FRUIT MAKI €5
fritto con salmone, philadelphia e frutta mista

FUTOMAKI (6PZ)



F1 FUJI ROLL €6

salmone, gambero cotto,
granchio e avocado



F2 HOT ROLL €6

fritto con salmone, granchio,
philadelphia e salsa teriyaki



F3 YASAI ROLL €5

verdure miste



ONIGIRI (1PZ)



O1 MIURA €4

salmone grigliato, salsa
teriyaki



O2 TUNA MAYO €4

tonno cotto con
maionese



O3 TENMUSU €4

gamberone in tempura
e salsa teriyaki

CHIRASHI & POKE



C10 SAKE DON €10
riso con salmone



C11 CHIRASHI MISTO €10
riso con pesce misto



C12 TARTARE QUEEN €8
riso bianco con tartare di salmone, avocado, philadelphia, kataifi e teriyaki




C13 TARTARE KING €8
riso venere nero con tartare di salmone, avocado, philadelphia, mandorle e salsa mango



C14 SALMON POKE €10
salmone con avocado, goma wakame, mango, mandorle e teriyaki su letto di riso



C15 POKE VEGETARIANO €10 
melagrano, edamame, pomodori, avocado e cipolla croccante

URAMAKI (8PZ)




U1 CALIFORNIA €8
 cetriolo, avocado, surimi
 e tobiko




U2 TEMPURA MAKI €8
 gamberi fritti con salsa
 teriyaki e kataifi



U3 SPICY TUNA €9 
 tonno tritato piccante
 con sesamo e pistacchio



U4 SPICY SALMON €9 
 salmone tritato piccante
 con sesamo e mandorle



U5 AMAEBI ROLL €10
 salmone e avocado,
 rivestito da burrata,
 tobiko e gambero crudo



U6 CHICKEN ROLL €8
 pollo impanato con
 formaggio, teriyaki e
 cipolla croccante



U7 UNAGHI ROLL €12
 gambero fritto, rivestito
 con anguilla grigliata e
 teriyaki



U8 FLAMBÉ ROLL €10
 salmone e avocado con
 esterno di salmone
 scottato, pistacchio e
 teriyaki



U9 PHILADELPHIA ROLL €10
 salmone e avocado con
 esterno di salmone,
 philadelphia e mandorle

URAMAKI (8PZ)



U10 RAINBOW ROLL €10
surimi, avocado e cetriolo
con esterno di pesce
misto



U11 TIGER ROLL €10
gamberi fritti esterni con
salmone, salsa teriyaki e
kataifi



U12 MIURA €8
salmone grigliato con
philadelphia, teriyaki e cipolla
croccante



U13 TRUFFLE MIURA €11
salmone grigliato con
scaglie di tartufo,
salmone scottato e
teriyaki



U14 TONNO AVOCADO €8
tonno con avocado



U15 TUNA MAYO €9
tonno cotto con
maionese e avocado



U16 SALMONE AVOCADO €8
salmone con avocado



U17 MANGO ROLL €8
salmone e philadeiphnia
con esterno di mango e
teriyaki



U18 TONNO TARTUFO €12
asparagi e gamberi in
tempura con esterno di
tonno scottato e salsa al
tartufo

URAMAKI (8PZ)



U19 VEGGY ROLL €7

avocado, cetriolo,
insalata e wakame



U21 DRAGON ROLL €10

gamberi fritti con esterno di
avocado e salsa teriyaki



U22 SAKE FLASH €9

roll senza alga nori con
salmone e philadelphia



U23 TARTAR ROLL €11

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



U24 FLOWER ROLL €12

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

URAMAKI (8PZ)



U25 URAMAKI FRITTO €10 🌶️

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



U26 SPICY SUZUKI ROLL €10 🌶️

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



U27 MEXICAN ROLL €8 🌶️

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



U28 BURRATA ROLL €10

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



U29 TRAMEZZINO SAKE 2PZ €5

salmone, avocado, philadelphia e scaglie di tempura

URAMAKI CON RISO VENERE (8PZ)



U30 BLACK SALMON €8

salmone e avocado con philadelphia e scaglie di tempura



U31 BLACK EBITEN €8

gamberi fritti con philadelphia, salsa guacamole e kataifi



U32 BLACK MIURA €8

salmone grigliato con philadelphia, salsa teriyaki e cipolla croccante



U33 BLACK TARTARE ROLL €10

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



U34 CRAB ROLL €10

surimi fritto, rivestito con avocado, tobiko, maionese e salsa teriyaki

URAMAKI SPECIALI (4PZ)



U50 GOLD 24KT €7

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

U51 ASTICE ROLL €8

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



URAMAKI SPECIALI (4PZ)



U52 CAPASANTA ROLL €8

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

U53 SCAMPO ROLL €7

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



U54 BEEF ROLL €7

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

SASHIMI & TATAKI



S10 SASHIMI SALMONE
6PZ €9



S11 SASHIMI TONNO 6PZ €10



S12 SASHIMI MIX 8PZ €12



S13 SCAMPI 2PZ €6



S14 GAMBERI ROSSI 2PZ €6
gamberi rossi Mazara del Vallo



S15 HOKKIGAI 4PZ €6
vongole artiche rosse



S16 SASHIMI SPECIALE
16PZ €22



S18 TATAKI SAKE €10
salmone leggermente scottato con sesamo e salsa della casa



S19 TATAKI TONNO €10
tonno leggermente scottato con sesamo e salsa della casa

PRIMI



A48 RISO ALLA CANTONESE €5

riso saltato con cubetti di prosciutto cotto, piselli e uova



A50 GOHAN €2

riso bianco



A51 YASAI MESHÌ €5

riso saltato con verdure e uova



A52 YAKI MESHÌ €6

riso saltato con gamberi, uova, verdure e katsubushi



A53 KAISEN MESHÌ €7

riso saltato con pesce misto, uova e verdure



A54 SPICY BEEF MESHÌ €7

riso saltato con manzo piccante, uova e verdure



A55 BLACK MESHÌ MIX €7

riso saltato con gamberi, pollo, manzo, verdure, uova e carote



A56 RISO THAILENDESE €6

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



PRIMI



A58 EBI UDON €7

spaghetti di grano saltati con gamberi, uova e verdure



A59 YASAI UDON €6

spaghetti di grano saltati con verdure e uova



A60 KAISEN UDON €8

spaghetti di grano saltati con pesce misto, uova e verdure



A61 EBI SOBA €7

spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, uova e verdure



A62 YASAI SOBA €6

spaghetti di grano saraceno saltati con uova e verdure



A63 SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI E VERDURE €6

PRIMI



A64 SPAGHETTI DI SOIA 
CON VERDURE €5



A65 SPAGHETTI DI 
SOIA PICCANTI CON
MANZO E VERDURE €6



**A67 PAD THAI CON
GAMBERI €8**

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



**A68 RAMEN CON
CARNE €10**

noodles in brodo con
carne e uova



**A69 RAMEN
VEGETARIANO €8** 

noodles in brodo
vegetariano con uova

FRITTI E TEMPURA



B1 EBI TEMPURA €8
gamberi in pastella e fritti




B2 TEMPURA MISTA €8
gamberi e verdure in pastella e fritti



B3 IKA TEMPURA €7
calamari in pastella e fritti



B4 YASAI TEMPURA €6 
verdure miste in pastella e fritte



B5 TORI NO KARAAGE €6
pollo fritto in stile giapponese



B6 COTOLETTA DI POLLO €6
pollo impanato e fritto



B7 GAMBERI IN CROSTA DI MANDORLE €5
gamberi fritti con crosta di mandorle



B8 PATATINE FRITTE €3 

TEPPANYAKI

**B10 SAKE TERIYAKI €8**

salmone alla griglia con
salsa teriyaki

**B11 YAKI TORI €8**

spiedini di pollo con
salsa teriyaki

**B12 YAKI EBI €7**

spiedini di gamberi con
salsa teriyaki

**B13 GAMBERONI ALLA
GRIGLIA €10**

gamberoni alla griglia

**B14 BEEF €8**

manzo alla griglia

**B15 VERDURE ALLA
GRIGLIA €6** 

SECONDI



**B20 POLLO ALLE
MANDORLE €5**



**B21 POLLO IN SALSA
PICCANTE €5** 🌶️



**B22 POLLO IN
AGRODOLCE €5**



**B23 POLLO BAMBÙ E
FUNGHI €5**



**B24 GAMBERI SALE E
PEPE €6**



**B25 GAMBERI PICCANTI
DELLA CASA €8** 🌶️

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



**B26 GAMBERI IN SALSA
PICCANTE €6** 🌶️

gamberi saltati con
salsa chili



B27 GAMBERI AL LIMONE €6

gamberi saltati con salsa
al limone

SECONDI



**B28 GAMBERI IN SALSA
AGRODOLCE €6**



**B29 GAMBERONI IN
BIFENTANG €10**
gamberoni saltati con pane
grattugiato, peperoni e
cipolla



**B30 MANZO SALTATO CON
PEPERONI E CIPOLLA €6**



**B31 MANZO AL PEPE
NERO €6**



**B32 ANATRA ALLA
PECHINESE €7**



B33 VERDURE MISTE 🌿
SALTATE €5



B34 GERMOGLI DI SOIA 🌿
SALTATI €5



B35 FUNGHI E BAMBÙ €5 🌿

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) 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	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