

MIRABELL

japanese restaurant

MIRABELL

japanese restaurant

ALL YOU CAN EAT € 28,90

Coperto € 2,00

MENU SERALE: DA LUNEDI A DOMENICA e PRANZO: SABATO, DOMENICA E FESTIVI

Sono esclusi bevande, caffè, liquori, dessert e le richieste fuori lista

Bambini con altezza fino a 1,25 mt. € 13,90

Bambini sotto i 4 anni gratis

**MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO
NON SPRECARE IL CIBO!!!**

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e non potrà essere asportato

Do not waste! Leftovers are charged at full price

Antipasti Caldi

MIRABELL



01 - FISH STICK

Finger fritto con ripieno gamberi e pesce*



€ 6,00



02 - HARUMAKI

Involentino fritto ripieno di verdure*



€ 4,00



03 - GAMBERETTI FRITTI

Gamberetti fritti con pangrattato*



€ 7,00



04 - WANTON CON GAMBERI

Sfoglia con gamberi e tobiko



€ 6,00



05 - PATATINE FRITTE

Patatine fritte*

€ 5,00



06 - CHELE DI GRANCHIO

Chele fritte 2 pezzi



€ 6,00



07 - GYOZA DI POLLO

Ravioli ripieni di pollo e verdure 3 pezzi*



€ 6,00



08 - GYOZA DI GAMBERI

Ravioli ripieni di gamberetti, tobiko e funghi 2 pezzi*



€ 6,00



09 - RAVIOLI DI VERDURE

Ravioli ripieni di verdure miste 3 pezzi*



€ 5,00



10 - MISTO DI RAVIOLI

Ravioli assortiti in composizioni di 3 pezzi*



€ 7,00



11 - EDAMAME

Fagioli di soia*



€ 5,00



12 - GYOZA DI CARNE ALLA PIASTRA

Ravioli ripieni di carne suina e verdure 3 pezzi*



€ 6,00

Antipasti Freddi/Zuppe

MIRABELL



13 - BAO

Pane al Vapore: Leggermente dolce 2 pezzi



14 - GOMA WAKAME

Insalata di alghe verdi*



15 - WAKAME CON CARPACCIO DI PESCE  Insalata di alga nera con carpaccio misto di pesce € 8,00



16 - INSALATA DI ALGHE MISTA

Insalata d'alga mista* con salsa



17 - INSALATA DI MARE

Insalata con frutti di mare



18 - INSALATA MISTA

Insalata mista condita con salsa





19 - INSALATA DI PESCE      
 Insalata con carpaccio di pesce, mango e salsa € 10,00



20 - ZUPPA DI MISO 
 Zuppa di soia fermentato con alghe e tofu € 4,00



21 - ZUPPA AGROPICCANTE    
 Zuppa di verdure con uova, pollo* e funghi € 4,00



22 - UDON IN BRODO    
 Spaghetti udon in brodo con gamberi, uova e verdure € 8,00



23 - RAMEN     
 Noodles in brodo piccante con gamberi, uova di quaglia e verdure € 12,00



Sushi Misto

MIRABELL



24 - SUSHI MISTO 6 pz.
Composizione di 6 pezzi

🍣 🐟
€ 8,00



25 - SUSHI MISTO 9 pz.
Composizione di 9 Pezzi

📷 🍷 🍣 🐟 🍣 🍣
€ 12,00



26 - SUSHI MISTO 14 pz.
Composizione di 14 Pezzi

📷 🍷 🍣 🐟 🍣
€ 16,00



27 - SUSHI SASHIMI MISTO 20 pz.
Composizione di 20 pezzi

🌿 📷 🍷 🍣 🐟 🍣 🍣
€ 22,00



28 - SUSHI MISTO SPECIALE 8 pz.
Composizione di 8 pezzi

🌿 📷 🍣 🐟 🍣
€ 14,00



29 - SUSHI MISTO VEGGIE 10 pz.
Composizione di 10 pezzi

€ 10,00



30 - TARTARE SALMONE ●
Salmone, tobiko e salsa ponzu



€ 12,00



31 - TARTARE TONNO ●
Tonno, tobiko e salsa ponzu



€ 14,00



32 - TARTARE SALMONE NOIR ●
Salmone e riso venere con pistacchio,
tobiko e salsa teriyaki



€ 12,00



33 - TARTARE SALMONE E AVOCADO ●
Salmone con avocado, salsa teriyaki e pistacchio



€ 12,00



34 - SCAMPI ROLL ●
Rotolo di riso con scampi* in tempura,
philadelphia, maionese e avocado 8 pezzi



€ 15,00



35 - GAMBERI ROSSI ●
Gamberi* crudi



€ 10,00

Carpaccio

● = INCLUSO NEL MENÙ SOLO 1 PIATTO A PERSONA TRA I 6 PROPOSTI.
SUPERATA TALE QUANTITÀ SI PAGA A PARTE.

MIRABELL



36 - CARPACCIO DI BRANZINO ●    
Fette sottili accompagnato con salsa ponzu € 15,00



37 - CARPACCIO DI SALMONE ●    
Fette sottili scottate accompagnato con salsa ponzu € 15,00



38 - CARPACCIO DI POLPO* ●     
Fette sottili accompagnato con salsa ponzu € 14,00



39 - CARPACCIO MISTO ●    
Fette sottili scottate accompagnato con salsa ponzu € 16,00



40 - CAPESANTE * ●     
Capesante crude, salmone crudo e kataifi € 10,00



41 - SCAMPI * ●  
Scampi crudi € 10,00



42 - SASHIMI DI BRANZINO

Fettine di branzino



€ 12,00



43 - SASHIMI SALMONE

Fettine di salmone



€ 13,00



44 - SASHIMI TONNO

Fettine di tonno



€ 15,00

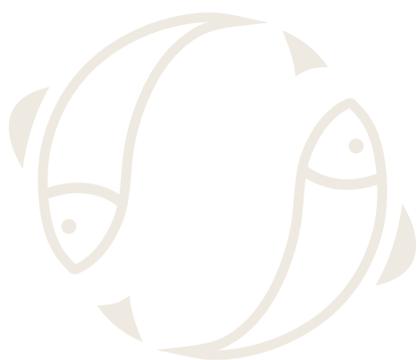


45 - SASHIMI MISTO

Fettine di pesce misto



€ 15,00





46 - SUZUKI

Bocconcino di riso con branzino

 € 4,00



47 - SAKE

Bocconcino di riso con salmone

 € 4,00



48 - MAGURO

Bocconcino di riso con tonno

 € 4,00



49 - AMAEBI

Bocconcino di riso con gambero* crudo

 € 5,00



50 - EBI

Bocconcino di riso con gambero* cotto

 € 4,00



51 - TAKO

Bocconcino di riso con polpo*

 € 4,00



52 - SAKE FLAMBÈ'

Bocconcino di riso con salmone alla fiamma, maionese, latte condensato e pistacchio € 5,00



53 - TONNO FLAMBÈ

Bocconcino di riso con tonno scottato, maionese latte condensato e salsa teriyaki € 5,00



54 - AMAEBI FLAMBÈ

Bocconcino di riso con gambero crudo scottato, maionese, latte e salsa teriyaki € 5,00



55 - ANGUILLA

Bocconcino di riso con anguilla giapponese* e salsa teriyaki € 5,00



56 - AVOCADO

Bocconcino di riso con avocado € 3,50



57 - OSHIZUSHI AL SALMONE

Salmone, avocado pressato e salsa teriyaki € 6,00





58 - MAGURO

Polpetta di riso farcito con tonno cotto philadelphia, sesamo e salsa teriyaki



€ 5,00



59 - MIURA

Polpetta di riso farcito con salmone cotto, philadelphia, patatine fritte julienne e salsa teriyaki



€ 5,00



60 - EBITEN

Polpetta di riso farcito con gamberi* fritti, maionese, kataifi e salsa teriyaki



€ 5,00



61 - SAKE

Roll con interno salmone e fuori alga nori 6 pezzi



€ 5,00



62 - MAGURO

Roll con interno tonno e fuori alga nori 6 pezzi



€ 6,00



63 - EBI

Roll con interno gambero* cotto e fuori alga nori 6 pezzi



€ 5,00



64 - AVOCADO

Roll con interno avocado e fuori alga nori 6 pezzi € 5,00



65 - HOSOMAKI MISTO

Roll misto pesce con fuori alga nori 6 pezzi



€ 6,00



66 - HOSOMAKI FRITTO

Roll fritto con salmone all'interno, kataifi sopra salmone aromatizzato e salsa teriyaki



€ 9,00



67 - HOSOMAKI NIVEO

Roll fritto con salmone, philadelphia e salsa teriyaki € 9,00



68 - FUTOMAKI

Maki spesso con salmone, granchio*, philadelphia e avocado



€ 10,00



69 - FUTOMAKI FRITTO

Maki fritto con salmone, surimi*, avocado e philadelphia



€ 12,00



70 - CROSTINO CON SALMONE

Riso croccante con salmone affumicato, salsa teriyaki e philadelphia



€ 8,00



71 - CHIRASHI SAKE

Ciottola di riso con sopra salmone, sesamo, avocado e salsa teriyaki



€ 12,00



72 - CHIRASHI ANGUILLA

Ciottola di riso con sopra anguilla giapponese*, avocado e salsa teriyaki



€ 14,00



73 - CHIRASHI MISTO

Ciottola di riso con sopra carpaccio di pesce misto



€ 15,00



74 - CHIRASHI TEMPURA

Ciottola di riso con tempura mista, gamberi e verdure



€ 8,00



75 - POKE BOWL

Ciottola di riso con salmone e verdure



€ 12,00



76 - CALIFORNIA    
 Roll con surimi*, avocado e fuori sesamo € 9,00



77 - EBITEN     
 Roll con interno gamberi* in tempura, maionese, fuori sesamo e salsa teriyaki € 10,00



78 - SALMON ROLL  
 Roll con interno salmone, avocado e fuori sesamo € 10,00



79 - TUNA ROLL  
 Roll con interno tonno, avocado e fuori sesamo € 12,00



80 - TIGER ROLL      
 Roll con interno gambero* in tempura, maionese, fuori salmone e salsa teriyaki € 12,00



81 - RAINBOW ROLL     
 Roll con interno salmone, avocado, fuori pesce misto e salsa teriyaki € 13,00

Uramaki



82 - AMAEBI ROLL

Roll con interno avocado, philadelphia, fuori gambero crudo* e ikura*



€ 12,00



83 - DRAGON ROLL

Roll con gamberi* in tempura, maionese, fuori avocado e salsa teriyaki,



€ 12,00



84 - TONNO COTTO

Roll con interno tonno cotto, philadelphia, fuori sesamo e salsa teriyaki



€ 11,00



85 - MANGO SALMONE

Roll con interno salmone, philadelphia, fuori mango, salsa teriyaki e salsa al mango



€ 14,00



86 - MIURA

Roll con interno salmone saltato, philadelphia, fuori sesamo, salsa teriyaki e patatine fritte julienne



€ 10,00



87 - MIURA NOIR

Roll con interno salmone saltato, philadelphia, fuori mandorle e salsa teriyaki



€ 12,00



88 - FIORI DI ZUCCA



Roll con interno fiori di zucca in tempura, maionese, € 13,00
fuori salmone, mandorle a scaglie e salsa teriyaki



89 - SALMON FLAMBÉ



Roll con interno gambero* cotto, avocado maionese, € 13,00
salmone fiammato con latte e salsa teriyaki



90 - TUNA EBITEN



Roll con dentro gamberi* in tempura, maionese, fuori tonno e salsa teriyaki € 14,00



91 - SPICY TUNA



Roll con interno tonno piccante e fuori sesamo € 13,00



92 - EBI NOIR



Roll con interno gamberi* in tempura, maionese, € 12,00
fuori gamberi cotti, salsa teriyaki e salsa al mango



93 - SALMON NOIR



Roll con interno salmone, philadelphia, € 12,00
fuori pistacchio, salsa teriyaki e salsa al mango

Uramaki



94 - EBITEN ZAFFERANO   
Roll con gamberi in tempura, fuori gamberi cotti, € 13,00
tobiko, maionese, riso allo zafferano e salsa teriyaki



95 - MIURA ZAFFERANO     
Roll con salmone cotto, philadelphia, € 13,00
scaglie di mandorle, salsa teriyaki e riso allo zafferano



96 - SPICY SALMON ZAFFERANO   
Roll con salmone, salsa piccante, tobiko, € 13,00
riso allo zafferano e spezie piccanti



97 - PINK EBITEN     
Roll con gamberi fritti, maionese, fuori gamberi crudi, € 14,00
erba cipollina, salsa teriyaki e riso rosato



98 - PINK FLOWER     
Roll con fiori di zucca fritti, maionese, € 14,00
fuori salmone aromatizzato, salsa teriyaki e riso rosato



99 - PINK SALMON     
Roll con salmone, philadelphia, fuori sesamo, € 13,00
salsa teriyaki e riso rosato



100 - VEGGIE NOIR
Roll con avocado, cetriolo, pomodorini e insalata € 8,00



101 - VEGGIE DRAGON
Roll con asparagi e sopra avocado € 10,00



102 - TIGER MIURA ZAFFERANO  
Roll con salmone cotto interno, salmone scottato € 13,00
fuori, philadelphia, maionese, uova tobiko, teriyaki



103 - TIGER NOIR       
Roll con gamberi fritti, maionese, € 14,00
fuori salmone scottato con latte, tempura e salsa teriyaki



104 - SALMON PHILADELPHIA ROLL      
Roll con salmone, philadelphia e sesamo € 10,00



105 - TOBI ROLL     
Roll con gamberi fritti, maionese, € 12,00
fuori uova tobiko e salsa teriyaki



106 - CALIFORNIA    
 Cono con surimi*, avocado, sesamo e maionese € 5,00



107 - SALMONE AVOCADO  
 Cono con salmone, avocado e sesamo € 5,00



108 - TONNO AVOCADO  
 Cono con tonno, avocado e sesamo € 5,00



109 - EBI  
 Cono con gambero* cotto, sesamo e maionese € 5,00



110 - EBITEN    
 Cono con gambero* in tempura, salsa teriyaki, sesamo e maionese € 5,00



111 - TONNO COTTO    
 Cono con tonno cotto, sesamo, philadelphia e salsa teriyaki € 5,00

**112 - EBI NOIR**

Cono con gambero fritto, insalata, philadelphia, salsa teriyaki, riso venere e maionese € 5,00

**113 - SALMONE AVOCADO NOIR**

Cono con salmone, avocado, philadelphia e riso venere € 5,00

**114 - PINK SALMONE AVOCADO**

Cono con salmone, avocado, philadelphia e riso rosato € 5,00

**115 - PINK TUNA AVOCADO**

Cono con tonno, avocado, philadelphia, sesamo, salsa teriyaki e riso rosato € 5,00



116 - TONNO AVOCADO ZAFFERANO € 5,00
Cono con tonno, avocado, sesamo, salsa teriyaki, philadelphia e riso allo zafferano



117 - SALMONE ZAFFERANO € 5,00
Cono con salmone, avocado, sesamo, philadelphia e riso allo zafferano





118 - TOBIKO*

Bocconcino di riso avvolto da alga nori e farcito con uova di pesce volante

€ 5,00



119 - IKURA*

Bocconcino di riso avvolto da alga nori e farcito con uova di salmone

€ 5,00



120 - SAKE

Bocconcino di riso farcito con salmone e maionese

€ 5,00



121 - SALMONE PURE'

Salmone con puré di patate, salsa teriyaki e maionese

€ 5,00



122 - MAGURO

Bocconcino di riso avvolto da alga nori e farcito con tonno e maionese

€ 5,00



123 - SALMONE PHILADELPHIA

Bocconcino di riso avvolto da salmone crudo, philadelphia

€ 5,00

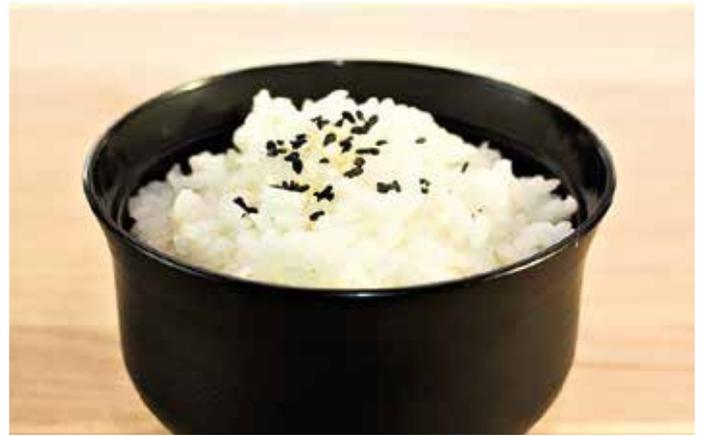


124 - GAMBERETTI

Bocconcino di riso avvolto da zucchine
farcito con gamberetti* e maionese



€ 5,00



125 - GOHAN

Riso bianco con sopra sesamo



€ 3,00



126 - YASAI GOHAN

Riso saltato con verdure, uovo, sesamo
e salsa teriyaki



€ 7,00



127 - "MIRABELL"

Riso saltato con granchio*, tobiko*, uovo,
sesamo e salsa teriyaki



€ 10,00



128 - "YOSHI"

Riso saltato con pollo*, gamberi*, ananas, uovo,
salsa agropiccante, sesamo e salsa teriyaki



€ 10,00



129 - VENERE CON GAMBERI

Riso venere con gamberi*, verdure,
sesamo e salsa teriyaki



€ 10,00



130 - RISO CON SALMONE

Riso saltato con salmone, verdure, uova
sesamo e salsa teriyaki



€ 10,00



131 - RISO ALLA CANTONESE

Riso saltato con prosciutto, piselli, uova e sesamo



€ 7,00



132 - SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

Spaghetti saltati con verdure miste



€ 7,00



133 - SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERETTI

Spaghetti saltati con gamberetti* e verdure



€ 8,00



134 - SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

Spaghetti saltati con macinato di suino e verdure



€ 7,00



135 - SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE

Spaghetti saltati con verdure e sesamo



€ 7,00



136 - SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERETTI 🌱🥬🍤🍳
Spaghetti con gamberi*, verdure e uova € 8,00



137 - TAGLIATELLE CON GAMBERETTI 🌱🍤🍳🥬🍷
Tagliatelle saltate con gamberi*, uova e verdure € 9,00



138 - YASAI UDON 🌱🍷🥬🍷
Spaghetti spessi con verdure, uova, sesamo e salsa teriyaki € 9,00



139 - YAKI UDON 🌱🍤🍳🥬🍷
Spaghetti spessi con gamberi*, uova, sesamo e salsa teriyaki € 10,00



140 - GNOCCHI DI RISO CON VERDURE 🌱🍷🥬🍷
Gnocchi di riso saltati con verdure € 8,00



141 - YASAI SOBA 🌱🥬🍷🍷
Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure, sesamo e salsa teriyaki € 9,00



142 - YASAI TEMPURA

Frittura in pastella di verdure miste

€ 7,00



143 - EBI TEMPURA

Frittura in pastella di gamberi*

€ 12,00



144 - MORIWASE TEMPURA

Frittura in pastella misto gamberi* e verdure

€ 11,00



145 - TORI KARAGE

Cotoletta di pollo* fritto con salsa

€ 10,00



146 - POLPETTE FRITTE DI PESCE

€ 9,00



147 - ANELLI DI CALAMARI

Anelli di calamari* fritti in pastella

€ 9,00



148 - SUZUKI

Branzino alla piastra con salsa



€ 12,00



149 - SAKE

Salmone alla piastra con salsa



€ 12,00



150 - EBI ●

Gamberoni* 2pz. alla piastra con salsa



€ 10,00



151 - EBI KUSHI

Spiedini di gamberi* alla piastra con salsa



€ 9,00



152 - IKAYAKI

Calamari* alla piastra con salsa



€ 10,00



153 - PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA

Con salsa di soia



€ 8,00



154 - YAKITORI

Spiedini di pollo* con salsa 2 pezzi




 € 9,00



155 - MANZO ALLA PIASTRA

Manzo con salsa




 € 10,00



156 - MANZO PICCANTE

Bocconcini di manzo saltati in wok con salsa piccante





 € 8,00



157 - MANZO CON VERDURE

Bocconcini di manzo saltati in wok con verdure di stagione




 € 8,00



158 - POLLO ALLE MANDORLE

Bocconcini di pollo* saltati in wok con mandorle intere





 € 8,00



159 - POLLO PICCANTE

Bocconcini di pollo* saltati in wok con salsa piccante





 € 8,00

**160 - GAMBERI SALE E PEPE**

Gamberi* saltati in wok con sale e pepe



€ 9,00

**161 - GAMBERI IN AGRODOLCE**

Gamberi* saltati in wok con salsa agrodolce e ananas € 9,00

**162 - GAMBERI ALL'AGLIO PICCANTE**

Gamberi* saltati in wok con aglio e peperoncino € 9,00

**163 - CALAMARI CON VERDURE**

Calamari* saltati in wok con verdure di stagione € 9,00

**164 - CALAMARI PICCANTI**

Calamari* saltati in wok con salsa piccante



€ 9,00

**165 - GAMBERONI AL LIMONE**

Gamberi e salsa al limone



€ 9,00



166 - VERZA

Verdure saltate in wok



€ 5,00



167 - FUNGHI

Funghi saltati in wok



€ 5,00



168 - GERMOGLI DI SOIA

Germogli di soia saltati in wok



€ 5,00



169 - BAMBÙ E FUNGHI SHIITAKE

Funghi e bambù saltati in wok



€ 5,00



170 - PAK CHOI

Cavolo



€ 5,00



171 - VERDURE MISTE SALTATE

€ 5,00





200 - ANANAS € 5,50



201 - MANGO € 8,00



202 - FRUTTA MISTA

€ 8,00



203 - GELATO ALLA PIASTRA € 7,00



204 - MOCHI

2 pezzi € 5,50



205 - FRUTTINI GELATO 2 pezzi € 7,00



206 - FLAN AL CIOCCOLATO CON GELATO € 7,00



207 - GELATO € 5,00
(2 palline)



208 - TORTA PASTICCERA € 7,00
1 fetta - secondo gusto disponibile



209 - SORBETTO € 3,50
Foodness



210 - CREMA CAFFÈ € 3,50
Foodness

BEVANDE

Acqua 75 cl	€ 3,50
Coca Cola / Fanta / Sprite	€ 3,50
Thé al Limone/Pesca	€ 3,50
Thé freddo giapponese	€ 4,00
Thé Caldo Infuso al Gelsomino/Verde	€ 4,00

PROSECCO/VINO AL CALICE

Pinot grigio - Ai Palazzi	€ 5,00
Lugana "Prestige" - Cà Maiol	€ 5,00
Gewürztraminer	€ 6,00
Rosato Chiaretto "Roseri" - Ca' Maiol	€ 5,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut - Marsuret	€ 5,00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	€ 6,50

BIRRE/BIRRE ARTIGIANALI

Asahi 500 ml	€ 5,00
Kirin 500 ml	€ 5,00
Sapporo 500 ml	€ 5,00
Sapporo Silver 650 ml	€ 7,00
Qingdao 660 ml	€ 5,50
Maisel - Pale Ale	€ 5,50

SAKE

Sake piccolo	€ 4,50
Sake medio	€ 7,50
Sake freddo in bottiglia 330 ml	€ 13,00

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,80
Orzo	€ 1,80
Ginseng	€ 1,80
Corretto	€ 2,00

APERITIVI

Crodino	€ 3,50
Spritz Aperol / Campari	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Mojito	€ 10,00

GIN TONIC

Alkkemist	€ 10,00
Brockmans	€ 10,00
Gun Powder - Irish	€ 12,00
Hendrick's	€ 10,00
Malfy Lemon	€ 10,00
Malfy Pompelmo Rosa	€ 10,00
Mare	€ 10,00
Nikka Coffey	€ 12,00
Roby Marton	€ 12,00
Roku 6	€ 10,00
The Botanist 21	€ 10,00
Yu Gin	€ 10,00

GRAPPE/AMARI

Grappa Bianca Nonino	€ 3,00
Grappa Barrique Diciotto Lune <i>Marzadro</i>	€ 5,00
Whiskey Nikka Super	€ 10,00
Zacapa 23 Rhum	€ 10,00
Liquore alla rosa / prugna / Bambù	€ 3,00
Sorgo / Ginseng	
Amaro	€ 3,00





Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

 <p>CEREALI CON GLUTINE</p>	<p>Cereali contenuti glutine <i>grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</i> <i>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio</i> <i>b) maltodestrine a base di grano</i> <i>c) sciroppi di glucosio a base di orzo</i> <i>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i></p>	 <p>FRUTTA CON GUSCIO</p>	<p>Frutto a guscio <i>mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i></p>
 <p>CROSTACEI</p>	<p>Crostacei <i>e prodotti a base di crostacei</i></p>	 <p>SEDANO</p>	<p>Sedano <i>e prodotti a base di sedano</i></p>
 <p>UOVA</p>	<p>Uova <i>e prodotti a base di uova</i></p>	 <p>SENAPE</p>	<p>Senape <i>e prodotti a base di senape</i></p>
 <p>PESCI</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce <i>tranne:</i> <i>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;</i> <i>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</i></p>	 <p>SESAMO</p>	<p>Semi di sesamo <i>e prodotti a base di semi di sesamo</i></p>
 <p>ARACHIDI</p>	<p>Arachidi <i>e prodotti a base di arachidi</i></p>	 <p>SOLFITI</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro <i>in termini di SO2 totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</i></p>
 <p>SOIA</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia <i>tranne:</i> <i>a) olio e grasso di soia raffinato (1);</i> <i>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;</i> <i>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</i> <i>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</i></p>	 <p>LUPINI</p>	<p>Lupini <i>e prodotti a base di lupini</i></p>
 <p>LATTE E LATTOSIO</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>tranne:</i> <i>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i> <i>b) lattosio</i></p>	 <p>MOLLUSCHI</p>	<p>Molluschi <i>e prodotti a base di molluschi</i></p>
		 <p>PEPERONCINO</p>	<p>Peperoncino</p>

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igienico-sanitarie alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. L'asterisco (*), in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

MIRABELL

japanese restaurant



MIRABELL
japanese restaurant