



LUNCH MENU

MENU OPEN 15€

10€

Per bambini fino
a 10 anni

Sabato, domenica
e festivi 18€

BUSINESS MENU 12€

Seguici e condividi su



[aloha_pacific](https://www.instagram.com/aloha_pacific)



[@Alohapacific](https://www.facebook.com/Alohapacific)

#staypacific

MENU BUSINESS LUNCH

12€

Da martedì a venerdì

VEGETARIAN LUNCH 1

Vegetarian, green, edamame

COMBO LUNCH 2

Hot ball 4pz, fukushima, renya

COMBO LUNCH 3

Tartare salmone, temaki bahia, ushuaia

COMBO LUNCH 4

Sashimi salmone 5pz, nigiri salmone 1pz, nigiri tonno 1pz, maripi

COMBO LUNCH 5

Edamame, tropical, easy

COMBO LUNCH 6

Lanai, tiradito salmone, temaki recife

COMBO LUNCH 7

Hot ball 2pz, tortilla salmone, riso vietnamita

COMBO LUNCH 8

Tartare salmone, kawai, maripi

COMBO LUNCH 9

Pollo carioca cotto al forno a bassa temperatura con salsa brasiliana, verdure e riso

COMBO LUNCH 10

Salmone carribe con salmone cotto al forno, salsa maracuja, capperi verdure e riso bianco

COMBO LUNCH 11

Phylly shrimp, dolce a scelta

COMBO LUNCH 12

Phylly polpo con insalata coleslaw, dolce a scelta

COMPONI IL TUO POKE

12€

BASE max x2 (extra 0,50€)

Riso bianco, quinoa, misticanza

PROTEINE x1 (extra 2€)

Salmone, tonno, branzino, gambero al vapore, gambero tempura

FRUTTA E VERDURA max x2 (extra 1€)

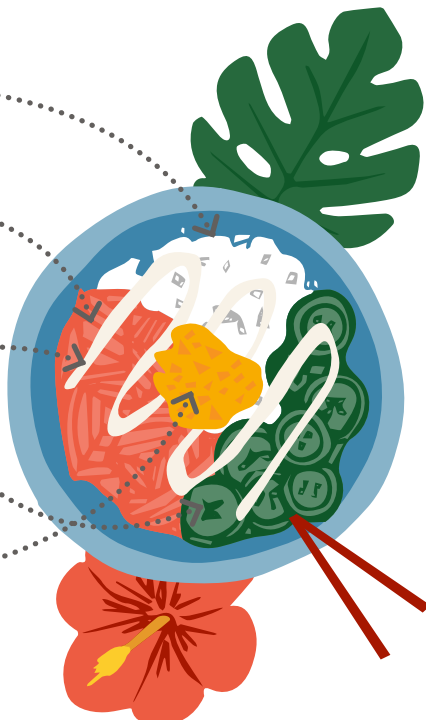
Carote, cetriolo, cavolo viola, pomodoro, cipolla, edamame, ananas, mango, avocado, mais bianco cotto

SALSE max x1 (extra 1€)

Mayo al basilico, mayo giapponese, mayo spicy, mayo al tartufo, salsa mango, salsa maracuja, salsa ostriche, salsa peperone, salsa teriyaki, salsa agrodolce, salsa ponzu, salsa sriracha, salsa tabasco

CRUNCH max x1 (extra 0,50€)

Mandorle, camote, platano, mais tostato, nachos doritos, crunch, cipolla crispy, quinoa soffciata, anacardi



MENU OPEN LUNCH



YAKI SOBA GAMBERO

Tagliatelle di frumento, saltate con carota, broccoli, cavolo cappuccio, cavolo cinese, salsa agrodolce e gamberi argentini.



EDAMAME PICCANTE

Fagioli di soia con fiore di sale e peperoncino Togarashi.



RISO VIETNAMITA DI CARNE

Riso, piselli, carne, cipolla rossa, germogli di soia, cipollotti, uova.



EDAMAME

Fagioli di soia con fiore di sale.



GYOZA DI MAIALE

4 pz.



GYOZA DI GAMBERO

4 pz.



NIGIRI SALMONE

2 pz.

ordinabile 2 volte



GAMBERO COTTO

2 pz.

ordinabile 2 volte



TIRADITO SALMONE

4 pz.

ordinabile 1 volta
Carpaccio di salmone, aji amarillo, cocco tostato.



TARTARE SALMONE

Tartare di salmone condita con salsa ponzu.
Ordinabile 1 volta



HOT BALL

6 pz. ordinabile 3 volte

Palline di baccalà, mayo e teriyaki.



ROLL FRITTO DEL GIORNO



SAKE

Riso, avocado, pomodoro, edamame, salmone, salsa yogurt al limone, quinoa soffiata.



VEGETARIANA

Quinoa, insalata, pomodoro, carota, edamame, mais cotto, cetriolo, salsa senape e miele.



SHRIMP

Gambero in tempura, quinoa, insalata, pomodoro, carota, edamame, mais cotto, cetriolo, salsa senape e miele.
Ordinabile 1 volta



EASY

Salmone, cream cheese, avocado.



RENYAH

Salmone, cream cheese, avocado, tartare salmone, tobiko, maio basilico e crispy di camote.



MARIPI

Salmone, cream cheese, avocado, salmone, teriaky, salsa spicy e crunch.



GREEN

Cetriolo, misticanza, salsa maracuja e mandorle.



VEGETARIAN

Cetriolo, misticanza, american cheddar e quinoa.



OSAKA

Tonno, misticanza, mayo, cream cheese, gambero cotto, mayo al peperone, salsa ostriche e cipollotti.



FUKUSHIMA

Tonno, misticanza, teriyaki, mayo e togarashi.



LANAI

Salmone cotto, ricoperto di salmone crudo, crema di menta e tobiko.



KAWAI

Salmone cotto, ricoperto di salmone scottato, teriyaki, mayo giapponese e crunch.



USHUAIA

Gambero tempura, cream cheese, tartare di gambero argentino, tobiko e mayo spicy.



LOUISIANA

Gambero in tempura, cream cheese, american cheddar flambata, teriyaki e cipollina.



TROPICAL

Salmone, avocado, tartare di salmone, cavolo rosso e chips di platano.



SAKE AVOCADO

Salmone, avocado.



RECIFE

Salmone a cubetti, cream cheese, sesamo e erba cipollina.



BAHIA

Salmone e tonno, mayo, misticanza e salsa ostriche.



Regolamento

Ogni tavolo può ordinare quante volte desidera, con un limite a persona di n°3 portate per singolo ordine.
Il cibo avanzato verrà conteggiato a 1 euro per ogni singolo pezzo.
Se viene scelta la formula open deve essere condivisa con tutto il tavolo.
Nella formula open sono escluse le bevande e i dolci, il coperto è incluso.



Piatti senza glutine

Alcuni prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. 852/04 e Reg. 853/04