



# LUNCH MENU

## MENU OPEN

Da martedì a venerdì \_\_\_\_\_ **15,90€**

Per bambini  
fino a 8 anni \_\_\_\_\_ **10,90€**

Sabato e domenica

adulti **18,90€** e bambini **15,90€**



## BUSINESS MENU **12,90€**

con scelta di 3 piatti

Seguici e condividi su:

 [aloha\\_pacific](#)

 [@Alohapacific](#)

[#staypacific](#)



\*Vedi regolamento nell'ultima pagina



## ENTRÉE



### EDAMAME

Fagioli di soia con fiore di sale.



### EDAMAME PICCANTE

Fagioli di soia con fiore di sale e peperoncino Togarashi.



### GOMA WAKAME

Insalata di wakame.

## CALIENTES



### UDON

Pasta di frumento saltata con gamberi, zucchine, carote, soia, sakè mirin, salsa teriyaki e uova.



### RISO VIETNAMITA DI CARNE

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



### GYOZA DI MAIALE

4 pz.



### GYOZA DI GAMBERO

4 pz.



### HOT BALL

2 pz. ordinabile 3 volte

Palline di baccalà, mayo e teriyaki.



### SALMON BALL

2 pz. ordinabile 3 volte

Palline di salmone, salsa yogurt al limone.



### ROLL FRITTO DEL GIORNO SALMONE



### ROLL FRITTO DEL GIORNO TONNO

## HAWAII (ordinabile solo 1 per tipo)



### 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.

## AL MEXICO



### TACOS

Ordinabile 1 volta

Tortilla di mais, salmone, avocado, pico de gallo, salsa yogurt al limone.

## COCINA PERUANA



### TIRADITO SALMONE

4 pz. ordinabile 1 volta

Carpaccio di salmone, aji amarillo, cocco tostato.

## JAPAN



### NIGIRI SALMONE

2 pz. ordinabile 2 volte



### GAMBERO COTTO

2 pz. ordinabile 2 volte



### TARTARE SALMONE

Ordinabile 1 volta

Tartare di salmone condita con salsa ponzu.



### EASY

Salmone, cream cheese, avocado.



### RENYAH

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



### MARIPI

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



### VEGETARIAN

Uramaki viola, carota, cavolo viola, cetrioli, patata dolce, salsa miso, salsa basilico, crispy di cipolle.



### VEGGIE

Riso alla rapa rosa, tofu, carota, cetrioli, cavolo viola, salsa tofu e mandorle.



### GREEN

Uramaki pandan, carota, cetrioli, cavolo viola, cream cheese, salsa miso e chips di platano.



### FUKUSHIMA

Tonno, misticanza, teriyaki, mayo e togarashi.



### OSAKA

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



### 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 in 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



Piatti piccanti

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

