



OHANA BOWL

Napoli

MENÚ

ANTIPASTI

Edamame	€ 4
Wakame	€ 4
Tris di tartare	€ 15
Tartare di gambero viola	€ 16
Ebi furai	€ 8
Gamberi in laccio di patate (4pz)	€ 6
Vegan furai	€ 6
Pollo karake	€ 7
Takoyaky	€ 5
Samosa al curry	€ 5

ROLLS

LEMONA	€ 16
riso sushi, salmone impanato, topping di spigola scottata, spicy mayo, salsa teryaki, grattugiata di lime	
ARONA ROLLS (colorato)	€ 16
salmone & philadelphia con topping di tartare di salmone	
PIKA ROLLS (una roccia)	€ 16
gambero in tempura, avocado, teryaki con topping di tartare di tonno e cipolla croccante	
OHANA ROLLS (famiglia)	€ 16
gambero fritto, avocado con topping di salmone salsa ohana e lacci di patate	
LILI'ILI	€ 14
hosomaki fritto con salmone, philadelphia, mirtilli e lamponi o fragole	
KALA	€ 16
riso sushi, salmone e avocado, topping di sashimi mix, wakame e tobiko	
MAUNA	€ 18
alga di soia, tonno e avocado, con tartare di gambero e salsa ponzu	
FUTOMAKI (4pz)	€ 10
salmone cotto marinato, surimi, avocado, sesamo con salsa teryaki	
ALOHA ROLL	€ 16
uramaki fritto con salmone e avocado con salsa ohana	
Coperto	€ 2



LE NOSTRE BOWLS

KAWIKA € 12 (amato)

riso sushi, manzo, stick patata, melanzane fritte
pomodorino giallo, edamame, sweet chilli souce

€ 12 MAKARETA (perla)

riso nero, pollo agrodolce, stick di patata, mandorle,
spinaci, mais tostato, zucchine, sweet chilli souce

PUALANI € 12 (fiore celeste)

riso sushi, salmone, edamame, mango, mango,
avocado granelle di pistacchio, cetriolo, salsa ponzu,
teryaki

€ 12 AUKAKE (saggio)

riso sushi, spigola fritta, arachidi, wakame,
stick patata, carote, spicy mayo

EKANA € 12 (forte)

riso nero, gambero in tempura, mais, arichidi,
edamame, pomodorino rosso, mayo agrodolce

€ 12 ALOIKI (guerriero)

riso sushi, tonno, radicchio viola, mela verde,
patata, granelle di nocciole, salsa ponzu, salsa ohana

MALIE (vegan) € 12 (calma)

Quinoa mix alla paprica, wakame, tofu, barbabietola
rossa, mango, pomodorino rosso, teryaki.

€ 14 POKE OHANA

riso nero, pulled pork, tarallo napoletano, zucchine, cipolla
crocante, pomodorini gialli, granelle di nocciole, teryaki

CREA LA TUA BOWL

€ 10

Coperto

€ 2

BIBITE

Natia (0,5ml)	€ 1,50
Ferrarelle (0,5ml)	€ 1,50
Coca cola (330ml)	€ 2,50
Coca cola 0 (330ml)	€ 2,50
Fanta (330ml)	€ 2,50

VINI

	Bott.	Cal.
Tommaso Biancolella DOC	€ 24,00	€ 6,00
Elena Walch Gewurztraminer	€ 28,00	€ 6,00
Villa raiano Aglianico	€ 16,00	€ 5,00
S. Salvatore Vetere	€ 28,00	€ 6,00
Mastroberardino Falanghina	€ 18,00	€ 5,00
Sharis Livio Felluga	€ 26,00	€ 6,00
Casa D'ambra Frassitelli	€ 28,00	€ 6,00

BIRRE

Lupulus Blanche (Blanche/Witibier 4,5% vol)	€ 5,00
Igea gluten free (Golden Ale 5,3% vol)	€ 5,00
Hobgoblin IPA (Ipa 5,3 % vol)	€ 7,00
Fresca	€ 5,00
Corona (Alc. 4,5%)	€ 3,00

Coperto € 2

SWEET BOWLS

Hula (danza hawaiana)	(yogurt greco, mango, mirtilli, cocco, mandorle muesli)	€ 5
KAHAKAI (spiaggia)	(yogurt greco, banana, lamponi, mandorle, miele)	€ 5
VANILIA (vaniglia)	(gelato alla vaniglia, kelling's, riso soffiato, scaglie di cocco e nutella)	€ 5
SWEET bao	(nutella, fragole, granello di pistacchio)	€ 5

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11