



MABU

R I S T O R A N T I N O
I T A L O / G I A P P O N E S E

La nostra cucina invita a rallentare, a scegliere la qualità. A ritrovare il piacere di un sapore pensato, curato, armonico.



Guarda tutti i nostri eventi
e degustazioni.

 @maburistorantino

PASTA & FAMILY

ROSSO SICILIA

15

Tagliolino di pasta fresca all'uovo, burro affumicato al limone con tartare di gambero rosso di Sicilia.

🍷 Consigliato calice Soave Inama

AMATRI CHAN

13

Maccheroncino di pasta fresca all'uovo, pomodoro, pancetta stufata alla birra e fili di peperoncino

🍷 Consigliato calice Birra Kirin Premium

ROCK UDON

14

Noodles di grano tenero, pomodoro umami, cozze, gamberi spadellati, pomodorini e crumble di pane tostato.

🍷 Consigliato Fattori Soave

CURRY ON

13

Riso bianco tradizionale giapponese, sovracosce di pollo al curry, cavolo pak choi, slice di peperoncino e mandorle.

🍷 Consigliato La Pria Vespere

TOKYO-VERONA

13

Ravioli ripieni con stracotto di manzo e cotechino su crema di pearà, polenta soffiata, accompagnati da salsa verde al wasabi.

🍷 Consigliato calice Fattori Soave

SHIBUYA

14

Ravioli ripieni di gamberi e verdure, guazzetto di crostacei e cozze, passion fruit e katsuobushi.

🍷 Consigliato calice Fattori Lugana

COME UNA PIZZA

OTTIMA ANCHE DA DIVIDERE COME ANTIPASTO

CAPRI

13

Passata di pomodoro, burrata, polvere di capperi e olive nere, olio al basilico e sale maldon.

PROVALA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO +4

🍷 Consigliato calice LaPria Prosecco Brut7

ZUCCA

14

Crema di zucca, fonduta di pecorino, guanciaie glassate e funghi shiitake

🍷 Consigliato calice La Pria Almerico Rosso

BURRY

16

Stracciatella di burrata, tartare di gamberi rossi di Sicilia, tartufo e olio extra vergine.

🍷 Consigliato Paloma Escobar

FISH & FRIENDS

URAMAKI RED	15
Maki con gambero in tempura, tartare di gambero rosso di Sicilia, maionese al lime e teriyaki.	
🍷 Consigliato Soave Inama	
URAMAKI MABU	16
Maki con salmone crudo superior, esterno mango, maionese agli agrumi e uova di lompo.	
🍷 Consigliato GinTonic Yuzu	
TARTARE SAKE	16
Tartare di salmone, avocado, teriyaki e mandorle	
🍷 Consigliato calice Fattori Lugana	
SASHIMI SALMONE	12
Sashimi di salmone crudo superior, servito con teriyaki a parte.	
🍷 Consigliato calice LaPria Rosé	
CHIRASHI MAGURO	18
200gr c.a. Sashimi di tonno flambé, riso tradizionale giapponese, zenzero e maionese agli agrumi.	
🍷 Consigliato calice LaPria Rosé	
CHIRASHI SAKE	18
Salmone crudo, riso tradizionale giapponese, avocado, mango, teriyaki e sesamo	
🍷 Consigliato Soave Inama	
TATAKI MILANO	18
Tataki di tonno° fritto impanato, salsa allo zafferano e gremolata di verdure	
🍷 Consigliato Soave Inama	

I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI ESPRESSI E POTREBBERO RICHIEDERE DEL TEMPO.

ATTENZIONE: EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE VANNO COMUNICATE PRIMA DELL'ORDINE. TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO.

MABU SPECIAL

OCTO 19

Polpo alla piastra, crema di topinambur e pomodori secchi.
Servito con pane artigianale lievito madre.

🍷 Consigliato calice Fattori Lessini Durello Brut

NORVEGESE (C.A. 180GR) 17

Filetto di salmone° al forno glassato, cavolo pak choi e crema di zucca.

🍷 Consigliato calice Fattori Lessini Durello Brut

COSTINE (C.A. 500GR) 18

Costine° di maiale cotte a bassa temperatura marinate
e glassate con salsa mabu. Servite con patate dolci fritte.

🍷 Consigliato Birra Kirin Japan

POLLY 15

Tagliata di pollo su crema di pecorino e pepe
con funghi shiitake saltati.

🍷 Consigliato La Pria Camillo

GAMBERI BUTTERFLY* 9

6 Gamberi impanati con panko, fritti. Accompagnati con salsa agrodolce.

🍷 Consigliato calice LaPria 15 Extra Dry

RAMEN MABU 16

Noodles di grano tenero artigianali in brodo di manzo e pollo,
pancetta stufata, spinacino, uovo marinato alla soia e olio al togarashi.

CHIRASHI WAGYU (C.A. 120GR) 45

MANZO CATEGORIA A5 CERTIFICATA GIAPPONE
SOGGETTO A DISPONIBILITÀ

Wagyu A5 Teppanyaki, riso tradizionale giapponese e tuorlo confit.

🍷 Consigliato calice LaPria Bugamante Rosso

DOLCI

TIRAMISÙ ARTIGIANALE	6
BASQUE CHEESECAKE Cheesecake cotta senza frolla con salsa ai frutti di bosco tiepida.	6
GREEN NAMELAKA Cremoso al cioccolato bianco e pistacchio, coulis di lamponi e crumble di pistacchio.	7
ZEN WINTER° Semifreddo al cioccolato fondente, nocciole pralinate, gel al whisky Giapponese e coulis di passion fruit.	8

FUORI MENÙ PRIMI 13€ - FUORI MENÙ SECONDI 16€
CONTORNI 4,5€ - CESTINO DI PANE 3€

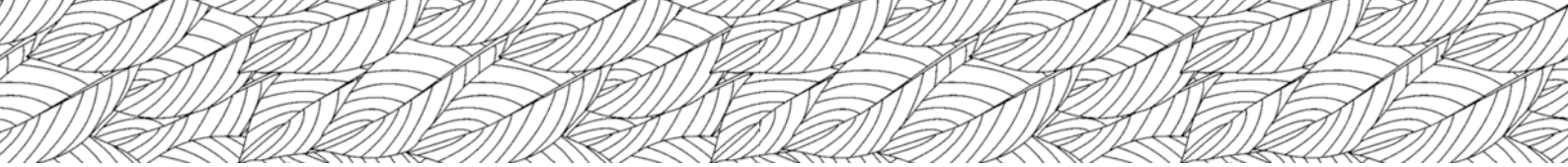
PER MENÙ POKE
CHIEDERE LISTINO A PARTE

CONSIDERATE LE VARIE PREPARAZIONI PROMISCUE IN CUCINA, NON SI ESCLUDE LA PRESENZA NEI PIATTI DI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, LUPINI, SOIA, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.



LISTA ALLERGENI



VINI

SPUMANTI

	BOTT.	CAL.
LA PRIA EXTRA BRUT 6 SPUMANTE ROSÉ (BIO)	21	6
LA PRIA BRUT 7 PROSECCO DOC (BIO)	19	5
LA PRIA EXTRA DRY 15 PROSECCO DOC (BIO)	18	5
FATTORI DURELLO METODO CLASSICO	25	6
FONGARO NERA PAS DOSÉ	55	-
GASPARD CRÉPAUX BRUT CHAMPAGNE GRAND CRU	65	-
AY CHAMPAGNE BRUT ROGER BRUN	120	-

BIANCHI

LA PRIA CAMILLO BIANCO VENETO IGT (BIO)	18	5
LA PRIA VESPIERE BIANCO VENETO IGT (BIO)	19	5,5
FATTORI LUGANA DOC	19	5,5
FATTORI SOAVE DOC	17	5
INAMA VIN SOAVE	20	5
ANNABERG RIESLING	29	-

ROSSI

LA PRIA ALMERICO CABERNET COLLI BERICI DOC (BIO)	21	6
LA PRIA BUGAMANTE ROSSO VENETO IGT (BIO)	23	6,5
INAMA CARMENERE PIÙ	24	5
FATTORI VALPOLICELLA SUPERIORE	23	6

DOLCI

CHATEAU RIEUSSEC SAUTERNES AOC (FRANCIA) - BOTT. 375 ML	27	
---	----	--

BEVANDE - CAFFETTERIA

Acqua 1/2 litro - Nat-Gas	1,5
Coca Cola / Zero	3,5
The Lipton pesca / limone	3,5
Chinotto Lurisia	3,5
Aranciata Lurisia	3,5
Acqua Tonica Fever Three	4
Birra artigianale BOTT. 330ml	5,5
Birra Asahi BOTT. 330ml	5
Birra KIRIN BOTT. 330ml	5
Caffè espresso / Macchiato / Deca / Orzo / Ginseng	1,5
Caffè Corretto	1,9
Amari	4

COCKTAILS

SPRITZ Aperol, Campari, Select	4,5
JAPANESE NEGRONI Vermouth rosso, Bitter, Gin, Sakè	6
HOKUSAI VODKA TONIC Vodka Giapponese, tonica	9
PIÑA COLADA PASSION Piña colada remix	10
PALOMA ESCOBAR Mexcal, tonica al pompelmo rosa, succo di lime.	10
MABU MULE Ginger beer, gin Tenjaku Japan e succo di lime.	9
THERRY (Analcolico) Acqua tonica e ciliegia.	6
GIN TONIC Tanqueray n.10	9
Tenjaku	9
YU Gin	9
Santa Ana	10
KiNoBi	12