



# MABU

RISTORANTINO  
ITALO/GIAPPONESE

**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.

## 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, sovraccosie di pollo al curry, cavolo pak choi, slice di peperoncino e mandorle.

🥂 Consigliato La Pria Vespiere

### 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 Brut?

#### ZUCCA

14

Crema di zucca, fondata di pecorino, guanciale glassato 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 lombo.

 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 gremolada di verdure

 Consigliato Soave Inama

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

ATTENZIONE: EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERNZE VANNO COMUNICATE PRIMA DELL'ORDINE. TUTTI I PREZZI SONO ESPRESI 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**

6

Cheescake cotta senza frolla con salsa ai frutti di bosco tiepida.

**GREEN NAMELAKA**

7

Cremoso al cioccolato bianco e pistacchio,  
coulis di lamponi e crumble di pistacchio.

**ZEN WINTER°**

8

Semifreddo al cioccolato fondente, nocciole pralinate,  
gel al whisky Giapponese e coulis di passion fruit.

**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

	BOTT.	CAL.
<b>SPUMANTI</b>		
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	65	-
BRUT CHAMPAGNE GRAND CRU		
AY CHAMPAGNE BRUT ROGER BRUN	120	-
<b>BIANCHI</b>		
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	-
<b>ROSSI</b>		
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
<b>DOLCI</b>		
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 artiginale BOTT. 330m	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

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