



Atlantide Japs
ASIAN FUSION RESTAURANT

MENU PRANZO

"ALL YOU CAN EAT"

Senza limite a soli

15,00 €

coperto incluso

I bambini al di sotto
di 130 cm solo

8,00 €

compreso coperto

"la formula ALL YOU CAN EAT "
si fa a tutti o nessuno
dello stesso tavolo

Piatti segnati con + € 1,00
per poterli ordinare hanno
un supplemento

Eventuali eccessi verranno
conteggiati da € 5 a € 20

I piatti interi non consumati verranno
conteggiati a prezzo pieno.

Sono esclusi i dessert, liquori,
le bevande e i caffè

Consulta il nostro menu sul sito ufficiale
atlantidejaps.it/menu



atlantidejaps.it/menu

Consulta la sezione allergeni sul nostro sito ufficiale
atlantidejaps.it/allergeni



atlantidejaps.it/allergeni

Una documentazione con tutte le informazioni dettagliate circa la presenza di sostanze o di prodotti che possono provocare allergie o intolleranze nelle ricette relative ai piatti proposti è disponibile in qualsiasi momento rivolgendosi al personale in servizio nel locale.

Tabella allergeni

Atlantide Japs nasce nel 2011 a Lavena Ponte Tresa, splendida località delle Prealpi Varesine a due passi dal lago di Lugano e dal confine svizzero.

In uno spazio raccolto dove è possibile cenare e pranzare con la formula "all you can eat", la tradizione di famiglia si rinnova nel 2017 con un nuovo locale all'insegna della miglior cucina orientale, dove sapori, colori e forme si fondono per offrire momenti di grande suggestione per il palato e lo spirito.



Atlantide Japs
ASIAN FUSION RESTAURANT

Orario di apertura:

da Martedì a Domenica

dalle 11,30 alle 14,30

dalle 18,30 alle 23,30

CHIUSO IL LUNEDÌ (se festivo il locale rimarrà aperto)

Antipasti



1. SAKE TARTAR * 4,6,11 + €2
salmone a cubetti con olio di sesamo, limone e soia



6. INVOLTINI PRIMAVERA 2PZ ^{1,3}



7. EBI HARUMAKI * 3PZ ^{1,2,3}
involtino di gambero



9. INVOLTINI VIETNAMITI * 3PZ ^{1,2,3}
involtini di pollo con spaghetti di soia e salsa piccante



10. NUVOLE DI DRAGO ^{2,4}



11. TOAST DI GAMBERI * 3PZ ^{1,2,3,4}

Antipasti



12. CHELE DI GRANCHIO * 3PZ ^{1,2,3}



13. EDAMAME * 6
fagioli di soia



16. GOMA WAKAME * 11
alghe verdi piccanti



17. WAKAME SU * ^{5,11}
alghe scure



18. SUNOMONO * ^{4,5,11}
alghe con pesce crudo



19. SASHIMI SALADA * ^{4,5,11}
insalata con pesce crudo

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Antipasti



20. RAVIOLI DI CARNE # 3PZ 1,3,6



21. RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA # 3PZ 1,3,6



22. RAVIOLI SHAOMAI # 3PZ 1,2,3,6
con gamberi



23. RAVIOLI ALLE VERDURE # 3PZ 1,3,6



24. PANE CINESE AL VAPORE # 2PZ 1,3,7



25. PANE CINESE FRITTO # 2PZ 1,3,7

Zuppa



26. ZUPPA MISO SHIRO ⁶
zuppa di alghe e tofu



27. ZUPPA AGROPICCANTE ^{3,6}



28. ZUPPA GRANCHIO ASPARAGI * 1,3,7

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Poke



32. POKE SALMON ^{° 4,11}

riso con tartar di salmone e avocado
ricoperto con salsa teriyaki

Chirashi



29. CHIRASHI SAKE DON * 4,11
ciotola di riso con salmone



30. BLACK SALMON DON * 4,11
riso venere con salmone



31. CHIRASHI MORIAWASE DON * 4,11
riso con pesce crudo misto

35. GOHAN 11
riso bianco



I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Sushi sashimi e Carpaccio



36. SUSHI MISTO A € 4,11
7 nigiri - 4 hosomaki - 2 uramaki

Sushi sashimi e Carpaccio



37. SUSHI MISTO B * 4,11
5 nigiri - 4 uramaki - 1 temaki



38. SUSHI MISTO C * 4,11
5 nigiri - 4 hosomaki - 1 gunkan



39. NIGIRI MISTO * 10 pz 4,11



40. SAKE SASHIMI ** 9 PZ 4
salmone crudo
(max 1 volta a persona)



42. SASHIMI MISTO ** 9 PZ 4
pesce crudo misto
(max 1 volta a persona)



48. CARPACCIO SAKE ** 6PZ 4
fette di salmone
(max 1 volta a persona)

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Nigiri 2 pz



56. SAKE *4
salmone



57. SAKE SCOTTATO *4



58. BLACK SAKE *4
riso venere e salmone



59. TEKKA *4
tonno



60. SUZUKI *4
branzino



61. EBI *2
gambero cotto

Futomaki 6pz



63. SAKE ° 3,4
salmone, avocado, maionese

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Futomaki 6pz



64. BLACK SAKE * 3,4
riso venere, salmone, avocado, maionese



65. TEKKA * 3,4
tonno, avocado, maionese



66. CALIFORNIA * 3,4
granchio, avocado, cetriolo, maionese



67. EBITEN * 3,4
gamberoni fritti, insalata, philadelphia



68. YASAI 3,4
avocado, cetriolo, insalata, maionese



69. FRITTO * 1,3,4,6,7
salmone, avocado e philadelphia

Temaki 1 pz



70. SAKE * 3,4,11
salmone, avocado, maionese



71. TEKKA * 3,4,11
tonno, avocado, maionese



72. SPICY SALMON * 4,11
salmone piccante



73. SPICY TUNA * 4,11
tonno piccante



74. EBI * 2,3,11
gambero cotto, avocado, maionese



75. EBITEN * 1,2,3,6,7,11
tempura di gamberoni, insalata, philadelphia

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Uramaki 8 pz



82. SAKE ° 3,4,11
salmone, avocado, maionese

www.atlantidejaps.it

Uramaki 8 pz



83. BLACK SAKE * 3,4,11
riso venere, salmone, avocado, maionese



84. TEKKA * 3,4,11
tonno, avocado, maionese



85. CALIFORNIA * 1,3,4,11
polpa di granchio, avocado, cetriolo, maionese



86. CALIFORNIA SPICY * 1,3,4,11
con esterno maionese piccante e kataifi



87. CRUNCH * 1,3,4,6,11
uramaki california con esterno cipolla frita e salsa teriaki



88. MIURA * 1,3,4,6,7,11
salmone grigliato, croccante di tempura, philadelphia

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Uramaki 8 pz



89. BLACK MIURA * 1,3,4,6,7,8,11
riso venere, salmone grigliato, croccante
di tempura, philadelphia con scaglie di mandorle



90. EBITEN * 1,3,4,6,7,11
gamberoni fritti, insalata, philadelphia



91. CRUNCH EBITEN * 1,3,4,7,11
con esterno cipolla frita e teriaki



92. SPICY SALMON * 4,11
avocado, salmone piccante



93. SPICY TUNA * 4,11
avocado, tonno piccante



94. YASAI 3,11
avocado, cetriolo, insalata, maionese

Roll 8 pz



95. SALMON ROLL * 4,7,11
salmone, avocado, Philadelphia - esterno: salmone



96. BLACK SALMON ROLL * 4,7,11
riso venere salmone, avocado, philadelphia - esterno salmone



103. FLAME ROLL ** 1,2,3,4,6,7,11
polpa di granchio fritto, avocado, Philadelphia
esterno: salmone scottato



106. CHICKEN ROLL 1,3
pollo fritto - esterno: patatine e salsa rosa



109. VEGAN ROLL 1,7,11
avocado, philadelphia, croccante di tempura -
esterno: goma wakame

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Hosomaki 8 pz



110. SAKE *4
salmone



111. BLACK SAKE *4
riso venere e salmone



112. TEKKA *4
tonno



113. KANI *2
granchio



114. EBI *2
gamberi cotti

Hosomaki 8 pz



115. KAPPA
cetriolo



116. AVOCADO
avocado



117. PHILADELPHIA⁷



119. FRITTO* 1,3,4,6,7
hoso salmone, philadelphia e salsa teriaki

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Riso - Pasta



120. RISO CANTONESE ^{3,6}

121. RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE * ^{2,3,6}

122. RISO SALTATO CON GAMBERI E ANANAS * ^{2,3,6}

125. SPAGHETTI DI RISO ALLE VERDURE ^{3,6}

126. SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE * ^{2,3,6}

127. SPAGHETTI DI RISO ALLA PIASTRA
CON FRUTTI DI MARE * ^{2,3,4,6,14}
(leggermente piccante)



128. SPAGHETTI CINESE ALLE VERDURE ^{3,6}

129. SPAGHETTI CINESI CON GAMBERI E VERDURE * ^{2,3,6}

130. SPAGHETTI CINESI ALLA PIASTRA
CON FRUTTI DI MARE * ^{2,3,4,6,14}
(leggermente piccante)

Pasta



- 131. SPAGHETTI DI SOIA ALLE VERDURE ^{3,6}
- 132. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI E VERDURE * ^{2,6}
- 133. SPAGHETTI DI SOIA ALLA PIASTRA CON FRUTTI DI MARE * ^{2,6}
(leggermente piccante)
- 134. SPAGHETTI DI SOIA CON MANZO PICCANTE ^{2,4,6,14}

- 135. YAKI UDON * ^{2,3,6,11}
pasta di riso saltato con verdure e gamberi

€ 5,00



- 136. YAKI SOBA * ^{2,3,4,11}
pasta di grano saraceno saltato
con verdure e gamberi

€ 5,00

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni ,congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Pollo

- 140. POLLO PICCANTE *
- 141. POLLO IN SALSA AGRODOLCE *
- 142. POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI *⁶
- 145. POLLO ALLE VERDURE *⁶
- 148. POLLO ALLE MANDORLE *
- 149. POLLO CON PATATE *



Anatra *



154. ANATRA ARROSTO *

Vitello

- 160. VITELLO PICCANTE
- 161. VITELLO IN SALSA AGRODOLCE
- 162. VITELLO CON BAMBÙ E FUNGHI⁶
- 165. VITELLO CON LE VERDURE⁶
- 166. VITELLO CON CIPOLLA⁶
- 167. VITELLO CON PEPERONI⁶
- 168. VITELLO CON CIPOLLA E PEPERONI⁶



Gamberi



- 170. GAMBERETTI PICCANTE * +€ 1
- 171. GAMBERETTI IN SALSA AGRODOLCE* +€ 1
- 172. GAMBERETTI CON BAMBÙ E FUNGHI *⁶ +€ 1
- 175. GAMBERETTI CON VERDURE *⁶ +€ 1
- 176. GAMBERETTI SALE E PEPE * +€ 1

Fritto



180. PATATINE FRITTE



181. ANELLI DI CIPOLLA FRITTE



182. VERDURE MISTE FRITTE



183. POLLO FRITTO



184. GAMBERETTI FRITTI *² + € 1



185. ANELLI DI CALAMARO FRITTI *¹⁴

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)

Tempura - Griglia



186. TEMPURA GAMBERI * 3PZ ²



187. TEMPURA VERDURE 3PZ
verdure miste



188. TEMPURA MISTA * 5PZ ²
gamberoni e verdure

193. GAMBERONI ALLA GRIGLIA * 3PZ ² + € 2



Contorno



198. VERDURE MISTE SALTATE ⁶



199. OMELETTE ³



200. OMELETTE CON GAMBERI ²³

I simboli e i numeri identificano prodotti allergeni, congelati/surgelati o Bonifica preventiva (vedi tabella allegata)



Vini Bianchi

Alto Adige	Gewurztraminer 37,5 cl		€ 12,00
	Gewurztraminer		€ 22,00
Trentino	Muller Thurgau IGT		€ 18,00
	Chardonnay DOC uve bio		€ 20,00
Friuli	Pinot grigio IGT		€ 16,00
	Chardonnay frizzante IGT 37,5 cl		€ 8,00
	Chardonnay frizzante IGT		€ 15,00
Veneto	Prosecco Valdobbiadene DOCG		€ 17,00
	Prosecco Millesimato DOCG		€ 22,00
Lombardia	Lugana superiore DOC		€ 22,00
	Lugana cà dei frati DOCG	€ 27,00	
Campania	Falanghina DOC	€ 18,00	
Marche	Greco di tufo DOCG	€ 22,00	
	Pecorino di Offida DOCG	€ 20,00	
	uve bio vegano		
Sardegna	Vermentino di Sardegna	€ 18,00	

Champagne

Francia	Moët & Chandon		€ 65,00
Lombardia	Bellavista Franciacorta		€ 55,00
	Bellavista Franciacorta 1.5l magnum		€ 100,00

Vini rossi

Veneto	Valpolicella DOC		€ 20,00
Toscana	Cabernet Sauvignon IGT Col di Sasso		€ 18,00
	Chianti DOCG 37,5 cl		€ 9,00
	Chianti DOCG		€ 15,00
	Chianti classico DOCG Peppoli		€ 24,00
	Morellino di Scansano DOCG		€ 20,00
	uve bio vegano		
Sicilia	Nero d'Avola		€ 17,00

Riserve

Piemonte	Barolo DOCG		€ 40,00
	Barolo Cannubi DOCG ris.2008		€ 55,00
Toscana	Brunello di Montalcino DOCG		€ 45,00
	Rosso di Montalcino		€ 25,00
	Amarone Doc		€ 42,00

Vini Rosati

Trentino	Lagrein	€ 16,00
Portoghese	Lancers	€ 16,00

Tutti i vini prodotti implicano l'uso di allergene tipo (12)
(vedi tabella allegata)

Vino sfuso (vino in bottiglia)

Vino sfuso 1/4 lt
Vino sfuso 1/2 lt
Vino sfuso 1 lt
Calice di vino
Calice di prosecco
Spritz



€ 3,50
€ 6,00
€ 11,00
€ 3,00
€ 3,50
€ 5,50

Birre

Asahi 50 cl
Kirin 50 cl
Sapporo 50 cl
Tsingtao 66 cl
Heineken 66 cl
Birra analcolica
Birre da 33 cl
Panachè 40 cl



€ 5,50
€ 5,50
€ 5,50
€ 5,50
€ 5,50
€ 3,00
€ 3,00
€ 4,00

Bevande

Bibite in lattina (coca cola, fanta, sprite, tè pesca/limone)
Red bull
Coca Cola - bottiglia in vetro 1 lt
Acqua naturale / gassata 75 cl
Tè al gelsomino
Tè verde
Tè allo zenzero
Tè alla menta



€ 3,00
€ 4,00
€ 7,00
€ 3,00
€ 3,50
€ 4,00
€ 4,00
€ 3,50

Liquori

Grappe
Amaro
Whisky
Limoncello
Sake
Sake grande



€ 3,00
€ 3,00
€ 5,00
€ 3,00
€ 4,00
€ 7,00

Caffè

Caffè / Caffè macchiato
Caffè decaffeinato / ginseng
Caffè corretto
Caffè decaffeinato ginseng corretto



€ 1,50
€ 2,00
€ 2,00
€ 2,50





www.atlantidejaps.it



whatsapp



Wi-Fi password: Atlantidejaps



ALLERGENI

1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e derivati)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



- 1 Cereals containing gluten
- 2 Shellfishes
- 3 Eggs
- 4 Fish
- 5 Peanuts
- 6 Soy
- 7 Milk
- 8 Walnut, almonds, etc..
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame
- 12 Sulfur dioxide, sulfites
- 13 Lupines
- 14 Molluscs



- 1 Céréales avec gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poisson
- 5 Cacahuètes
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Noix, amandes, etc..
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Anhydride sulfureux, Sulfites
- 13 Lupins
- 14 Mollusques



- 1 Getreide mit Gluten
- 2 Schaltier
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Nüsse, Mandeln, ecc..
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid, Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtier

* Prodotti surgelati o congelati

Prodotti congelati in sede tramite abbattitura di tempura

* Prodotti sottoposti a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE 853/2004