

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 17/01/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/imasa-dim-sum>

## Antipasti

<b>Capesante alla piastra su crema di patate</b>	€ 13,00
<b>Crepes di gamberi con verdure e salsa di prugna</b>	€ 7,00
<b>Edamame</b>	€ 5,50
<b>Gamberi "fugui"</b>	€ 8,00
<b>Polipo alla piastra su crema di patate</b>	€ 13,00
<b>Polpette di gamberi</b>	€ 8,00
<b>Riso di sushi con salmone</b> riso croccante, soya dolce, shiso	€ 8,00
<b>Riso di sushi con tonno</b> riso croccante, soya dolce, shiso	€ 8,00
<b>Salmone tataki</b> Con pera nashi, pomodorini, nero di seppia, salsa wasabi	€ 13,00
<b>Samurai stick</b> Salmone, alghe, zucchine	€ 6,00
<b>Stracciatella di bufala con sashimi</b>	€ 13,00
<b>Tapas di tartara</b> Tonno, salmone, branzino	€ 9,00
<b>Tonno tataki</b> Con pera nashi, pomodorini, nero di seppia, salsa wasabi	€ 13,00
<b>Wakame</b> Insalata di alghe piccante	€ 5,50

## Antipasti freddi

<b>Carpaccio misto di pesce bianco</b> Con ponzu e wasabi fresco	€ 13,00
<b>Riso di sushi alla piastra con tartare di salmone</b>	€ 8,00
<b>Riso di sushi alla piastra con tartare di tonno</b> Con Shiso	€ 8,00
<b>Salmone tataki</b> Con pera nashi e salsa wasabi al nero di seppia	€ 13,00
<b>Sashimi di scampi e gamberi rossi crudi</b>	€ 19,00
<b>Stracciatella di bufala con sashimi</b>	€ 13,00
<b>Tonno tataki</b> Con pera nashi, salsa wasabi al nero di seppia	€ 13,00
<b>Wakame</b> Insalata di alghe giapponesi croccante	€ 6,00

## Antipasti caldi

<b>Capesante scottate su crema di patate</b> Con salsa di alghe	€ 13,00
<b>Edamame</b> Bacilli di soya con burro allo yuzo	€ 5,50
<b>Involtini di alghe, salmone e zucchine</b>	€ 5,50
<b>Misto mare alla piastra su crema di patate</b> Con salsa di alghe - Gamberoni, polipo, cappesante, salmone	€ 16,00
<b>Polipo grigliato alla piastra</b> Con crema di patate alle alghe	€ 13,00
<b>Pollo alle rose con salsa al sesamo</b>	€ 9,00
<b>Polpette di gamberi in tempura</b>	€ 8,00

## Dim Sum di ravioli

<b>Gyoza</b>	€ 7,00
Ravioli di carne alla griglia - 4pz	
<b>Ravioli colorati misti</b>	€ 8,00
<b>Ravioli gialli</b>	€ 8,00
Con gamberi, calamari e zafferano	
<b>Ravioli neri</b>	€ 8,00
nero di seppia con branzino	
<b>Ravioli rossi</b>	€ 8,00
capesante e funghi cinesi	
<b>Ravioli vegetariani</b>	€ 6,00
<b>Ravioli verdi</b>	€ 8,00
spinaci e gamberi	
<b>Xiaolonbao</b>	€ 7,00
Ravioli di carne al vapore - 4pz	
<b>Xiaomai</b>	€ 8,00
Ravioli di gamberi - 4pz	

## Insalate e zuppe

<b>Insalata mista con anatra croccante</b>	€ 12,00
E salsa hoisin	
<b>Insalata mista con mango e melograno</b>	€ 8,00
Con salsa di sesamo	
<b>Insalata mista con pollo rosa e salsa al sesamo</b>	€ 9,00
<b>Insalata mista con polpa di king crab</b>	€ 13,00
<b>Zuppa di granchio e asparagi</b>	€ 8,00
<b>Zuppa di latte di cocco con gamberi e lemongrass</b>	€ 8,00
<b>Zuppa di miso</b>	€ 4,00

Zuppa di miso con vongole

€ 6,00

## Primi

### Cirashi

Riso di sushi con sashimi misto

€ 14,00

### Pad Thai

Spaghetti thailandesi con gamberi, erbe esotiche e arachidi

€ 10,00

### Ramen

Spaghetti giapponesi in brodo bianco

*Attualmente non disponibile*

### Riso al wok con misto di mare

€ 11,00

### Riso al wok con pollo in salsa teriyaki

€ 8,00

### Riso al wok con polpa di king crab

Con salsa xo

€ 11,00

### Riso al wok con verdure, gamberi e chasiu

€ 8,00

### Riso bianco al vapore

€ 3,00

### Spaghetti di soya piccanti

Carne, verdure

€ 8,00

### Spaghetti fatti in casa

Chasiu, verdure

€ 9,00

### Trofie cinesi bicolore

Gamberi, chasiu, cipolla rossa

€ 9,00

### Unaghidon

Riso con anguilla arrosto e salsa teriyaki

€ 13,00

### Vermicelli di riso Singapore al curry

Gamberi, chasiu, verdure

€ 8,00

## Teppanyaki

### Anatra pechinese

€ 16,00

<b>Branzino teppanyaki con arancia e soya wasabi</b>	€ 14,00
<b>Calamari teppanyaki con wasabi e nero di seppia</b>	€ 12,00
<b>Capesante al wok con asparagi e salsa xo</b>	€ 14,00
<b>Filetto di salmone in salsa teriyaki</b>	€ 13,00
<b>Filetto di vitello al wok con teriyaki e sesamo</b>	€ 19,00
<b>Filetto di vitello al wok con zenzero e pepe nero</b>	€ 19,00
<b>Gamberi agrodolce con melograno</b>	€ 11,00
<b>Gamberi gongbao style</b>	€ 11,00
<b>Gamberi xo</b>	€ 12,00
<b>Gamberoni alla griglia</b>	€ 16,00
<b>Gamberoni thai</b>	€ 16,00
<b>Misto di mare con olio al tartufo</b> Gamberoni, cappesante, salmone	€ 17,00
<b>Pollo gonbao style</b>	€ 11,00
<b>Pollo teriyaki</b>	€ 11,00
<b>Verdure di stagione</b> Germogli di soia, backchoy, cailan	€ 7,00

## Sushi e sashimi

<b>Barca - 38 pezzi</b>	€ 49,00
<b>Carpaccio di pesce bianco e gamberi rossi</b> con salsa ponzu e wasabi fresco	€ 13,00
<b>Sashimi di scampi e gamberi rossi</b>	€ 19,00

**Sashimi mix** € 17,00  
14 pezzi

**Sushi & sashimi & maki** € 19,00  
15 pezzi

**Sushi mix** € 14,00  
9 pezzi nigiri, 2 pezzi maki

## Tempura

**Gamberi in pasta kataifi con salsa tentsuyu piccante** € 16,00

**Tempura classica** € 14,00  
gamberoni e verdure

**Tempura di calamaretti spillo con salsa allo yuzu** € 16,00

**Tempura di gamberoni** € 16,00

**Tempura di pollo con salsa senape e sciroppo** € 9,00

**Tempura di verdure miste** € 8,00

## Uramaki

**Amaebimaki** € 14,00  
Amaebi, asparagi, avocado, wasabi fresco

**Arcobaleno uramaki** € 14,00  
Gamberoni in tempura con pesce crudo misto, avocado, salsa teriyaki

**California uramaki** € 9,00  
Polpa di granchio, avocado, cetriolo, sesamo

**Crabmaki** € 16,00  
Granchio fritto, avocado, fiori di zucca fritti, salsa dello chef

**Ebiten uramaki** € 11,00  
Gamberoni in tempura con stick di patate fritte sopra, salsa teriyaki - 8 pz

**Imasamaki** € 16,00  
Riso piccante, gamberoni in tempura, anguilla arrosto, shiso e salsa teriyaki - 8 pz

<b>Maki croccante</b>	€ 13,00
Maki fritto con salmone, avocado, philadelphia, tobiko e salsa teriyaki - 8 pezzi	
<b>Maki di nido</b>	€ 14,00
maki in kataifi croccante, avocado, philadelphia, con tartara di tonno e salmone piccante, salsa teriyaki	
<b>Maki mix</b>	€ 13,00
4 pezzi x 3 selezione di maki	
<b>Philadelphia uramaki</b>	€ 9,00
Salmone, avocado, philadelphia, tobiko e salsa teriyaki	
<b>Reddrago uramaki</b>	€ 14,00
Tartare di tonno, mango, philadelphia, salsa di soia, wasabi	
<b>Sardinian uramaki</b>	€ 14,00
Gamberoni scottati, asparagi, farina croccante, avocado, tartare di pomodorini, shiso	
<b>Spicesalmon</b>	€ 11,00
Salmone, avocado, salsa mayo piccante, arachidi	
<b>Spicetuna</b>	€ 11,00
tonno, avocado, salsa mayo piccante	
<b>Suzukimaki</b>	€ 14,00
Branzino fritto con salsa mayowasabi, teriyaki, piselli wasabi	
<b>Tempura ika uramaki</b>	€ 14,00
Gamberoni in tempura con calamari, avocado, salsa al nero di seppia e wasabi	
<b>Tigermaki uramaki</b>	€ 16,00
Gamberoni in tempura, salmone, ikura, avocado, salsa teriyaki	
<b>Unagimaki</b>	€ 16,00
Anguilla arrosto, avocado e salsa teriyaki - 8 pz	

## Sushi alla carta (2pz.)

<b>Anguilla (unaghi)</b>	€ 5,10
2 pezzi	
<b>Branzino (suzuki)</b>	€ 3,20
2 pezzi	

<b>Gambero (ebi)</b> 2 pezzi	€ 3,20
<b>Gambero rosso (amaebi)</b> 2 pezzi	€ 4,60
<b>Polipo (tako)</b> 2 pezzi	€ 3,20
<b>Salmone (sake)</b> 2 pezzi	€ 3,20
<b>Scampo (homarus ebi)</b> 2 pezzi	€ 6,00
<b>Tonno (maguro)</b> 2 pezzi	€ 4,10
<b>Uova di pesce volante (tobiko)</b> 2 pezzi	€ 3,80
<b>Uova di salmone (ikura)</b> 2 pezzi	€ 5,30
<b>Ventresca (toro)</b> 2 pezzi	€ 4,50

## Tartare

<b>Tartare di gamberi rossi con avocado e passion fruit</b>	€ 17,00
<b>Tartare di salmone piccante con avocado e tobiko</b>	€ 14,00
<b>Tartare di scampi con avocado e passion fruit</b>	€ 18,00
<b>Tartare di tonno piccante con avocado e ikura</b>	€ 16,00

## Maki classico

<b>California maki</b> Polpa di granchio, avocado e cetriolo	€ 8,00
---	--------



**Kappa maki** € 6,00  
Rafano giallo e avocado - 8 pz

---

**Sake maki** € 7,00  
Salmone - 8 pz

---

**Tekkamaki** € 8,00  
Tonno - 8 pz

---

## Bibite

**Calamansi gina** € 4,00  
Succo di lime dolce

---

**Coca Cola** € 2,50  
0,33 l

---

**Coca Cola light** € 2,50  
0,33 l

---

**Coca Cola zero** € 2,50  
0,33 l

---

**Fanta** € 2,50  
0,33 l

---

**Sprite** € 2,50  
0,33 l

---

**Succo di mango** € 4,00

---

**The freddo** € 4,00

---

## Birre

**Asahi - 0,33 l** € 3,50

---

**Asahi - 0,5 l** € 5,50

---

**Kirin - 0,33 l** € 3,50

---

**Kirin - 0,5 l** € 5,50

<b>Sapporo - 0,5 l</b>	<b>€ 5,50</b>
------------------------	---------------

---

<b>Sapporo - 0,65 l</b>	<b>€ 6,50</b>
-------------------------	---------------

---

## Champagne

<b>Bollinger</b>	<b>€ 55,00</b>
------------------	----------------

---

<b>Dom Perignon</b>	<b>€ 180,00</b>
---------------------	-----------------

---

<b>Laurent Perrier Brut</b>	<b>€ 60,00</b>
-----------------------------	----------------

---

<b>Laurent Perrier millesime</b>	<b>€ 80,00</b>
----------------------------------	----------------

---

<b>Laurent Perrier Rosè</b>	<b>€ 110,00</b>
-----------------------------	-----------------

---

<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	<b>€ 80,00</b>
-------------------------------	----------------

---

<b>Ruinart Brut</b>	<b>€ 60,00</b>
---------------------	----------------

---

<b>Ruinart Rosé</b>	<b>€ 80,00</b>
---------------------	----------------

---

## Bollicine

<b>Bellavista Alma Gran Cuvee</b>	<b>€ 40,00</b>
-----------------------------------	----------------

---

<b>Bellavista Rosè</b>	<b>€ 60,00</b>
------------------------	----------------

---

<b>Bellavista Vendemmia Brut</b>	<b>€ 55,00</b>
----------------------------------	----------------

---

<b>Cà del Bosco</b>	<b>€ 40,00</b>
---------------------	----------------

---

<b>Franciacorta Brut - Contadi&amp;Castaldi</b>	<b>€ 33,00</b>
---	----------------

---

<b>Franciacorta Rosè - Contadi&amp;Castaldi</b>	<b>€ 33,00</b>
---	----------------

---

<b>Franciacorta Saten - Contadi&amp;Castaldi</b>	<b>€ 35,00</b>
--	----------------

---

<b>Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. - Astoria</b>	<b>€ 16,00</b>
---	----------------

<b>Prosecco di Valdobbiadene Millesimato - Astoria</b>	€ 18,00
--	---------

<b>Prosecco Sushi Sparkling Millesimato - Astoria</b>	€ 16,00
---	---------

## Vini rossi

<b>Barbareschi - Prunotto</b>	€ 40,00
-------------------------------	---------

<b>Barolo - Prunotto</b>	€ 50,00
--------------------------	---------

<b>Brunello di Montalcino - Antinori</b>	€ 70,00
--	---------

<b>Chianti - Antinori</b>	€ 20,00
---------------------------	---------

<b>Chianti - Riserva</b>	€ 30,00
--------------------------	---------

<b>La Grola - Allegrini</b>	€ 45,00
-----------------------------	---------

<b>Palazzo della Torre - Allegrini</b>	€ 25,00
--	---------

<b>Valpolicella - Allegrini</b>	€ 18,00
---------------------------------	---------

<b>Valpolicella - Zenato</b>	€ 20,00
------------------------------	---------

## Vini bianchi

<b>Cervaro della Sala - Antinori</b>	€ 55,00
--------------------------------------	---------

<b>Chardonnay - Kellerei Kaltern</b>	€ 20,00
--------------------------------------	---------

<b>Chardonnay - S.M.Appiano</b>	€ 18,00
---------------------------------	---------

<b>Chardonnay - Sanct Valentin</b>	€ 30,00
------------------------------------	---------

<b>Falaghina - Villa Matilde</b>	€ 18,00
----------------------------------	---------

<b>Fiano d'Avellino - Villa Matilde</b>	€ 18,00
---	---------

<b>Foscarino - Inama</b>	€ 21,00
--------------------------	---------

<b>Friulano - Volpe Pasini</b>	€ 16,00
<b>Gewürtztraminer - Kallerei Kalten</b>	€ 20,00
<b>Gewürtztraminer - S.M .Appiano</b>	€ 18,00
<b>Gewürtztraminer - Sanct Valentin</b>	€ 33,00
<b>Greco di tufo - Villa Matilde</b>	€ 18,00
<b>Lugana - Cà dei Frati</b>	€ 18,00
<b>Lugana - S. Cristina</b>	€ 18,00
<b>Lugana brolettino - Cà dei Frati</b>	€ 21,00
<b>Muller Thurgau - Kellerei Kaltern</b>	€ 20,00
<b>Müllet Thurgau - S.M. Appiano</b>	€ 18,00
<b>Pinot grigio - Kalleri Kalten</b>	€ 20,00
<b>Pinot grigio - S.M. Appiano</b>	€ 18,00
<b>Pinot grigio - Sanct Valentin</b>	€ 30,00
<b>Ribolla Gialla - Volpe Pasini</b>	€ 21,00
<b>Sauvignon - Kellerei Kaltern</b>	€ 20,00
<b>Sauvignon - Sanct Valentin</b>	€ 33,00
<b>Soave - Inama</b>	€ 18,00
<b>Soave - Pieropan</b>	€ 18,00
<b>Vintage Tunina - Jerman</b>	€ 50,00