



BUDDHA
RESTAURANT

CRUDI

<i>Ostrica Divina</i> (14)	<i>4,00 al pezzo</i>
<i>Tartare salmone, avocado, mandorle tostate</i> (4-8)	18,00
<i>Tartare tonno rosso, avocado, mandorle tostate</i> (4-8)	18,00
<i>Tartare "Fusion" ricciola, gambero rosso, mango e avocado, pistacchio</i> (2-4-8)	24,00
<i>"Misto crudo" sashimi: 6 pz tonno rosso, 6 pz salmone, 5 pz gamberi rossi</i> (2-4)	30,00
<i>"Misto crudo" crostacei: 2 pz scampi di prima selezione, 2 pz gamberoni rossi di prima selezione, gamberi rossi</i> (2)	33,00

TEMPURA

Tonno rosso in tempura 18,00 - 7 pezzi
(1-3-4)

Gamberoni in tempura 18,00 - 7 pezzi
(1-2-3)

Cialda di riso croccante "crispy rice" con tartare 16,00 - 7 pezzi
(1-4-7-11)

Misto tempura 22,00 - 12 pezzi
(1-2-3-4-7-11)



PIATTI DELLO CHEF

<i>Baccalà ai peperoni secchi</i> (4)	18,00
<i>Vongole Veraci e la sua acqua allo zenzero e asparagi</i> (14)	18,00
<i>Calamaretti e torpedino mix</i> (14)	20,00
<i>Crostacei puntarella e melograno</i> (2)	22,00
<i>Astice agli agrumi e la sua insalata</i> (2)	25,00
<i>Filetto di pesce bianco gratinato al pistacchio (spigola, dentice, orata, cernia)</i> (4-8)	22,00

PIATTI DELLO CHEF

Jamon iberico de bellota, il prosciutto
"Pata Negra" 22,00

Tagliere di culaccia del Garda e capocollo
calabro 16,00

Zuppa di Zucca e fagioli al tartufo 14,00

Manzo brasato al barolo 18,00

(8-9)

PRIMI

*Raviolo di salmone selvaggio con capesante,
asparagi e zafferano* 18,00

(1-3-4-7-14)

Mezzo pacchero ragù di dentice e mandorle 18,00

(1-4-8)

Tonnarello gamberoni rossi e burrata di bufala 22,00

(1-2-3-7)

Spaghettoni alla carbonara di mare 18,00

- tonno affumicato, polpa di ricci e pecorino
romano-

(1-4-7-14)

Lasagna ai carciofi in terracotta 15,00

(1-3-7)

Raviolo ragù di manzo e fonduta di parmigiano 16,00

(1-3-7-9)



CARNI AL MATURATORE

Il nostro caposervizio vi aiuterà nella scelta e vi consiglierà il giusto peso

Costata Rubia Gallega 10,00 all'etto

Costata Croata 6,00 all'etto

Costata Slovenia 6,00 all'etto



PESCATO

Il nostro caposervizio vi aiuterà nella scelta e vi consiglierà il giusto peso

Lavorazioni classiche di pescato del giorno

9,00 all'etto

Primi mediterranei al pescato del giorno

9,00 all'etto



SUSHI

"Hot futo salmone": futomaki tempurizzato con philadelphia, salmone, teriyaki

14,00 - 8 pezzi

(1-4-6-7)

"Hot futo tuna": futomaki tempurizzato con philadelphia, tonno, teriyaki, spicy

14,00 - 8 pezzi

(1-4-6-7)

"New York roll": uramaki con sesamo, salmone o tonno, philadelphia, avocado

16,00 - 8 pezzi

(4-7-11)

"California roll": uramaki con granchio, maionese, cetriolo, avocado, cipolla croccante

14,00 - 8 pezzi

(3-2-1)

SUSHI

“Red tempura”: uramaki con gambero tempura, maionese, cavolo rosso, avocado, tonno scottato teriyaki, mandorle tostate
(1-2-4-6-8)

20,00 - 8 pezzi

“Picaro roll”: uramaki con salmone, philadelphia, fragola flambata, cioccolato al 70%
(4-7)

16,00 - 8 pezzi

“Dragon roll”: futomaki con gambero tempura, rucola, mayo spicy, cetriolo, mango
(1-2-3)

14,00 - 8 pezzi

SUSHI

“Ikura lime”: uramaki con salmone,
maionese, cetriolo, avocado, tartare
salmone, lime, mandorle tostate, ikura

22,00 - 8 pezzi

(3-4-8)

“Tuna mango”: uramaki con tonno, mango
caramellizzato, lattuga, philadelphia,
anacardi tostatati

16,00 - 8 pezzi

(4-7-8)

“Amaebi roll”: uramaki con sesamo, ricciola,
ricotta lime, avocado, gambero rosso
scottato, pistacchio

22,00 - 8 pezzi

(4-2-7-11)

SUSHI

“Pata tuna”: uramaki con tonno, basilico,
burrata di bufala, avocado, chips di mais,
tomate, Patanegra

(4-7-1)

22,00 - 8 pezzi

“Black sun”: uramaki con gambero fritto,
salsa curry, cetriolo, salmone selvaggio
affumicato, philadelphia, mirtillo

(1-2-3-4-7)

18,00 - 8 pezzi

“Tuna pig”: uramaki con sesamo, tonno,
spicy, cetriolo, avocado, guanciaie croccante

(3-4-11)

16,00 - 8 pezzi

SUSHI

“Passion roll”: uramaki con sesamo, salmone, avocado, passion fruit, tartare di pesce bianco, philadelphia, agrodolce

(4-6-7-11)

20,00 - 8 pezzi

“Bufala poppy”: uramaki con tonno, papavero, misticanza ripassata, avocado, burrata di bufala, ricciola scottata, pomodoro confit, polvere di tarallo

(1-4-7-11)

22,00 - 8 pezzi

Consigliati dallo chef:

selezione di rolls tra tradizione e innovazione

28,00 - 12 pezzi

46,00 - 24 pezzi



BUDDHA
RESTAURANT

DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco con salsa alla lavanda 8,00

(1-3-5-7-8)

*Crostatina di frolla con cremoso al mango e
frutta di stagione* 8,00

(1-3-5-7-8)

*Tortino al caramello con arachidi e cioccolato
fondente* 8,00

(1-3-5-7-8)

Bavarese al cioccolato bianco con salsa alla pesca 8,00

(1-3-5-7-8)



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE-1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA -3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI -5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, speghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato, e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



BUDDHA
RESTAURANT

CANTINA

BOLLICINA

<i>Prosecco di Valdobbiadene Santi</i>	29,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Dry Giardino Adami</i>	30,00
<i>Kius Marco Carpineti Rosè Extra Brut</i>	40,00
<i>Franciacorta Annamaria Clementi Ca' del Bosco</i>	150,00
<i>Franciacorta Bellavista Alma</i>	45,00
<i>Franciacorta Bellavista Dosaggio Zero</i>	50,00
<i>Franciacorta Bellavista Rosè 2017</i>	79,00
<i>Franciacorta Brut 'Cabochoch' Monte Rossa</i>	100,00
<i>Franciacorta Brut Contadi Castaldi</i>	39,00
<i>Franciacorta Dosaggio Zero Camossi</i>	40,00
<i>Franciacorta Marchese Antinori Rosè</i>	45,00
<i>Franciacorta Marchesi Antinori</i>	40,00
<i>Franciacorta Prestige Extra Brut Ca' del Bosco</i>	49,00
<i>Franciacorta Saten Ca' del Bosco</i>	70,00
<i>Franciacorta Uberti Brut</i>	40,00
<i>Ferrari Perlè Rosè</i>	60,00
<i>Ferrari Perlè</i>	48,00

BOLLICINA

<i>Champagne Belle Epoque Perrier Jouet</i>	190,00
<i>Champagne Billencart Salmon Rosè</i>	100,00
<i>Champagne Cliquot</i>	80,00
<i>Champagne Cliquot Couvèe</i>	80,00
<i>Champagne Geoffroy Blanc de Noir Expression Brut</i>	80,00
<i>Champagne Laurent Perrier Rosè</i>	89,00
<i>Champagne Laurent Perrier</i>	59,00
<i>Champagne Laurent Perrier Millesimato</i>	80,00
<i>Champagne Laurent Perrier Jouet Gran Brut</i>	80,00
<i>Champagne Moet e Chandon Ice</i>	90,00
<i>Champagne Moet e Chandon Imperial</i>	90,00
<i>Champagne Salmon Brut Reserve Billecart</i>	80,00
<i>Champagne Vertus Experience Andrè Jacquart Extra Brut</i>	70,00
<i>Champagne Vilmart Grande Réserve</i>	80,00
<i>Champagne Don Perignon Vintage 2012</i>	380,00
<i>Champagne Castelnau Reserve</i>	150,00

VINI BIANCHI

Lazio

<i>Ferentano Famiglia Cotarella</i>	40,00
<i>Satrico Casale del Giglio</i>	19,00
<i>Capolemole Marco Carpineti</i>	20,00
<i>Moro Marco Carpineti</i>	30,00
<i>Poggio dei Gelsi Cotarella</i>	20,00
<i>Tellus Chardonnay</i>	20,00

Campania

<i>Fiano di Avellino Don Chisciotte Zampaglione</i>	38,00
<i>Fiano di Avellino Pietracalda Feudi di San Gregorio</i>	30,00
<i>Fiano di Avellino Joaquin</i>	58,00
<i>Greco di Tufo Luci del Sud</i>	29,00
<i>Greco di Tufo Cutizzi</i>	35,00

Abruzzo

<i>Trebbiano Triple A Vitigno Trebbiano Emidio Pepe</i>	65,00
<i>Trebbiano Matina Cvetic Masciarelli</i>	45,00
<i>Pecorino Ulisse Terre di Chieti</i>	20,00

Marche

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci</i>	28,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Zaccagnini</i>	20,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Le Vaglie Oro</i>	32,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore</i>	38,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Tardivo</i>	50,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc</i>	15,00

VINI BIANCHI

Puglia

Chardonnay Tormaresca 20,00

Valle d'Aosta

Chardonnay Les Cretes 30,00

Cuveè Bois Les Cretes 60,00

Petite Arvine Les Cretes 30,00

Veneto

Soave Calvarino Piero Pan 30,00

Soave Bertani 28,00

Trentino Alto Adige

Kerner Manni Nossing 29,00

T Cuvèè Tramin 20,00

Chardonnay Altkirch Colterenzio 20,00

Vigna Kolbenhof Gewurztraminer Hofstatter 40,00

Ewa Cuveè Elena Walch 28,00

Muller Thurgau Valle Isarco 20,00

Friulia Venezia Giulia

Ribolla Gialla Schiopetto 24,00

Pinot Grigio Schiopetto 35,00

Ribolla Gialla Russolo 25,00

Sauvignon Valbuins Livon 29,00

VINI BIANCHI

Piemonte

Blangè Ceretto 30,00

Sicilia

Anthilia Sicilia DOC Donnafugata 20,00

Etna Bianco Altamura 35,00

*Ciuri Nerello Mascalese Vinificato in Bianco Terrazze
Dell'Etna* 28,00

Vigna di Gabri Donnafugata 30,00

Passi Perduti Donnafugata 28,00

Leone Blend Tenuta Regaleali Tasca d'Almerita 25,00

Grillo Masseria del Feudo 20,00

Sardegna

Vermentino di Sardegna Ne Monti 30,00

Vermentino Vitiano 22,00

Vermentino di Gallura Funtanaliras 20,00

Vermentino di Gallura Se le Me 20,00

Capichera Classico 62,00

Toscana

Villa Antinori Bianco 25,00

Vermentino Acquagiusta Tenuta La Badiola 20,00

VINI BIANCHI

Lombardia

<i>Corte del Lupo Ca' del Bosco</i>	48,00
<i>Lugana Ca' Dei Frati</i>	25,00
<i>Monsupello Riesling</i>	22,00

Umbria

<i>Cervaro della Sala Marchese Antinori</i>	68,00
---	-------

Francia

Petit Chablis Les Allees du Vignoble	45,00
Sancerre Les Fondettes Sauvion	45,00

Germania

Riesling Troken Kloster Eberbach	29,00
Riesling Troken Pfalz Fritz Walter	29,00

VINI ROSSI

Valle D'Aosta

Fumin Les Cretes 40,00

Piemonte

Barolo Castiglione Vietti 80,00

Barolo Bricco Boschis Cavallotto 120,00

Barolo Batasiolo 49,00

Veneto

Valpolicella Superiore Quinterelli 2014 135,00

Trentino Alto Adige

Lagrein Rosè Colterenzio 25,00

Toroldego Morei 59,00

Terre San Leonardo 28,00

Friuli Venezia Giulia

Merlot Schiopetto 25,00

Toscana

Tignanello Antinori 2017 140,00

Brunello di Montalcino Le Macioche 95,00

VINI ROSSI

Lazio

Montiano Famiglia Cotarella	65,00
Shiraz Casale del Giglio	22,00

Umbria

Pinot Nero Castello della Sala Antinori	60,00
---	-------

Abruzzo

Montepulciano Villa Gemma Masciarelli	80,00
Montepulciano d'Abruzzo Tenuta Ulisse	20,00

Marche

Stè Rosso Piceno Santa Barbara	15,00
Maschio Da Monte Rosso Piceno Doc	22,00
Merlot Mossone	65,00
Pathos Rosso IGT	48,00

Campania

Taurasi Perillo	70,00
Taurasi Macchia dei Goti	50,00

Sicilia

Tancredi Donnafugata	50,00
Mille e Una Notte Donnafugata	80,00
Nero d'Avola Lamurì	25,00
Syrah Tenuta Sallier de la Tour	20,00