

[www.mauihawaiianrestaurant.it](http://www.mauihawaiianrestaurant.it)



# MENU

  
*Mauu*  
Hawaiian Restaurant



**SEGUICI**

@mauihawaiianrestaurant

# STARTERS

- Zuppa di Miso** 4,5  
Katsuobushi, alga wakame dry, miso, tofu <sup>(6)</sup>
- Fried Opae (4pz)** 7,9  
Gamberi in tempura, salsa lilo e salsa sweet chili <sup>(1,2,3,12)</sup>
- Ceviche** 9,9  
Tonno, salmone, avocado, pomodorini, ananas, lime e olio evo <sup>(4)</sup>
- Lomi Lomi Salmon** 10,5  
Cubetti di salmone, pomodorini, cipolla marinata, sesamo bianco e nero, lime e soia <sup>(1,4,6,11)</sup>
- Ahi Tuna** 10,5  
Cubetti di tonno, cetrioli marinati, soia, limone e sesamo bianco e nero <sup>(1,4,6,11)</sup>

NEW

- Bao Meat** 4,5  
Pane al vapore, fesa di suino CBT, crauto bianco e salsa teriyaki <sup>(1,6)</sup>
- Bao Chicken** 4,5  
Pane al vapore, pollo, avocado, salsa lilo <sup>(1,3)</sup>

# BITES

- Goma Wakame** 4  
Alga goma wakame con sesamo bianco e nero <sup>(11,12)</sup>
- Hawaiian Fish Balls (2pz)** 4,5  
Polpette di salmone e salsa sweet chili <sup>(1,3,4)</sup>
- Edamame** 4,5  
Fagioli di soia <sup>(6)</sup>
- Edamame Spicy** 4,5  
Fagioli di soia piccanti <sup>(6)</sup>
- Nachos e Guacamole** 4,9  
Salsa guacamole con avocado, pomodorini, lime e cipolla <sup>(1)</sup>

- Gyoza Pork (3pz)** 5,9  
Ravioli alla piastra ripieni di carne di maiale con salsa sweet chili <sup>(1,6,7,11)</sup>
- Gyoza Veg (3pz)** 5,9  
Ravioli alla piastra ripieni di cavolo, cipolla, carote, erba cipollina con salsa sweet chili <sup>(1,6,11)</sup>
- Gyoza Shrimp (3pz)** 6,5  
Ravioli alla piastra ripieni di gamberi con salsa sweet chili <sup>(1,2,6,11)</sup>

# TACOS

- Taco Pork** 6  
Fesa di suino CBT, insalata, crauto bianco, salsa teriyaki e cipolla croccante <sup>(1,6)</sup>

NEW

- Taco Pork Special** 6  
Fesa di suino CBT, insalata, avocado, cipolla caramellata e salsa teriyaki <sup>(1,6)</sup>
- Taco Shrimp** 6  
Mazzancolle scottate, cavolo viola, carote alla julienne, insalata, mandorle a scaglie e spicy mayo <sup>(1,2,3,8)</sup>
- Taco Salmon** 6,5  
Salmone, avocado, mais, insalata, salsa teriyaki, spicy mayo e mandorle a scaglie <sup>(1,3,4,6,8)</sup>
- Taco Octopus** 6,5  
Polpo cotto al vapore, avocado, carote alla julienne, insalata, spicy mayo e cipolla croccante <sup>(1,3,14)</sup>
- Taco Tuna** 6,5  
Tonno, avocado, insalata, salsa teriyaki e cipollotto <sup>(1,4,6)</sup>

# HAWAIIAN HULA HULA



**Piatti  
Tradizionali  
Hawaiani**

- Lahaina** 15  
Straccetti di pollo panato, avocado, patate, patata dolce, limone, coriandolo e salsa teriyaki <sup>(1,3,6)</sup>
- Loco Moco** 16  
Burger di manzo con crema di funghi freschi, riso sushi basmati, uovo fondente e cipollotto <sup>(3)</sup>  
*Provalo con riso nero venere +0,5*
- Salmon Katsuo** 17  
Salmone panato con panko e coleslaw <sup>(1,3,4,6)</sup>

## HOT BOWL

**SPECIALITA' HAWAIIANE  
CALDE E RICCHE DI GUSTO**

- Oyakodon** 15  
Riso basmati, pollo, uova, germogli di soia, cipollotto, salsa teriyaki e oyster sauce <sup>(1,3,6,14)</sup>
- Kalua Pork** 16,5  
Riso basmati, fesa di suino CBT, salsa teriyaki e crauto bianco alla julienne <sup>(1,6)</sup>
- Soia Lemon Salmon** 16  
Filetto di salmone marinato con soia e limone, miele e sriracha servito con riso basmati, pak choi e sesamo bianco e nero <sup>(1,4,6,11)</sup>
- Katsudon** 15  
Riso basmati, pollo panato, cipolla caramellata, salsa teriyaki <sup>(1,3,6)</sup>
- Oahu Shrimp 2.0** 16  
Riso basmati, gambero argentino, mais, sweet chili sauce, cipollotto e cipolla croccante <sup>(1,2,7)</sup>
- Sweet Chili Chicken** 15,5  
Riso basmati, pollo, peperoni, ananas, sweet chili sauce



## HAWAIIAN BOWL

**PIATTI FREDDI, GUSTOSI E COLORATI, TIPICI DELLE HAWAII**

- Ahidon** 15  
Riso sushi, tonno, cetrioli marinati, cipolla caramellata, zucchine alla scapece, salsa di soia e sesamo bianco e nero <sup>(1,4,6,11)</sup>
- Hookomodon** 15  
Riso sushi, salmone marinato all'arancia, cetrioli marinati, cipolla caramellata, zucchine alla scapece, salsa di soia e sesamo bianco e nero <sup>(1,4,6,11)</sup>
- Salmon Don** 15,5  
Riso sushi, salmone scottato, cetrioli marinati, cipolla caramellata, zucchine alla scapece, salsa teriyaki e sesamo bianco e nero <sup>(1,4,6,11)</sup>



# UDON

## Vegetariano

Udon, zucchine, carote, germogli di soia, tofu e sesamo bianco e nero <sup>(1,6,11)</sup>

11,9

## Shrimp

Udon, mazzancolle saltate con carote, zucchine e germogli di soia, cipollotto, sesamo bianco e nero e salsa teriyaki <sup>(1,2,6,11)</sup>

13,9

## Chicken

Udon, straccetti di pollo saltato con carote, zucchine, germogli di soia, sesamo bianco e nero, e salsa teriyaki <sup>(1,6,11)</sup>

13,9

## Maui Saimin

Brodo a base di miso e cocco, fesa di suino CBT, uovo, udon, carote, pak choi, germogli di soia, naruto, salsa teriyaki, salsa di soia, sweet chili sauce e sesamo bianco e nero <sup>(1,3,4,6,11)</sup>

13,9

AGGIUNGI AL TUO  
MAUI SAIMIN  
LE NOSTRE FISHBALL

+2

(1pz)

# URAMAKI

## Veggy

Philamaui, carote, avocado, hummus di ceci, riso, alga nori, sesamo bianco e nero e chips di platano <sup>(7,11)</sup>

10

## Crunchy

Gamberi in tempura, alga nori, riso, sesamo bianco e nero, spicy mayo, tenkasu e salsa teriyaki <sup>(1,2,3,6,11,12)</sup>

12

## Kiki Opae

Gambero in tempura, philamaui, salmone, spicy mayo, riso, sesamo bianco e nero, salsa al mango e cipolla croccante <sup>(1,2,3,4,7,11,12)</sup>

12,5

## King

Salmone, avocado, alga nori, riso, sesamo bianco e nero, spicy mayo, salsa teriyaki e granella di anacardi <sup>(1,3,4,6,8,11)</sup>

13

## Kahiko

Tonno, avocado, alga nori, riso, sesamo bianco e nero, salsa al mango, salsa yuzu miso e granella di pistacchio <sup>(1,4,6,8,11)</sup>

13,5

## Moa Loa

Salmone cotto, menta, salmone flambè, riso, mayo, salsa teriyaki, sesamo bianco e nero e nachos <sup>(1,3,4,6,11)</sup>

13

# SASHIMI

## Sashimi Salmone

Riso sushi, salmone, peperoncino in fili, zenzero rosa e sesamo bianco e nero <sup>(4,11)</sup>

10

## Sashimi Tonno

Riso sushi, tonno, peperoncino in fili, zenzero rosa e sesamo bianco e nero <sup>(4,11)</sup>

10

# NIGIRI

## Nigiri Salmone

Riso sushi, salmone <sup>(4)</sup>

5

## Nigiri Tonno

Riso sushi, tonno <sup>(4)</sup>

5

## Nigiri Salmone Aburi

Riso sushi, salmone, philamaui e spicy mayo <sup>(3,4,7)</sup>

5

# POKE SIGNATURE

Regular  15

Large  17

## Maui's 2.0

Bowl a base di riso sushi, salmone, cavolo viola in agrodolce, avocado, edamame, salsa ponzu e mandorle a scaglie <sup>(1,4,6,8)</sup>

## Aloha

Bowl a base di riso sushi, salmone, tonno, avocado, mango, philamaui, salsa teriyaki e mandorle a scaglie <sup>(1,4,6,7,8)</sup>

## Makena (vegan)

Bowl a base di riso sushi, tofu, avocado, hummus di ceci, patate, pomodorini, salsa al mango e chips di platano

## Lanai

Bowl a base di riso sushi, salmone cotto, zucca, edamame, patate, salsa ponzu, spicy mayo e cipolla croccante <sup>(1,3,4,6)</sup>

## Kihei

Bowl a base di riso sushi, tonno, alga goma wakame, mango, ananas, salsa teriyaki e chips di platano <sup>(1,4,6,11)</sup>

## Moa

Bowl a base di riso sushi, straccetti di pollo, feta, mais, ceci, carote, salsa teriyaki, nachos <sup>(1,6,7)</sup>

NEW

PROVALE CON BASE RISO NERO VENERE +0,5

# SOFT DRINKS

<b>Acqua Microfiltrata</b> 75cl	2,5	<b>Estathé</b>	3,5
Naturale / Frizzante		Pesca / Limone 33cl	
<b>Coca-Cola</b> 33cl	3,5	<b>Ginger Beer</b> 20cl	3,9
<b>Coca-Cola Zero</b> 33cl	3,5	<b>Aranciata Lurisia</b> 33cl	3,9
<b>Redbull Energy Drink</b> 25cl	3,9	<b>Redbull Edition</b> 25cl	3,9
<b>Redbull Sugar Free</b> 25cl	3,9		



Sei in spiaggia, ci vuole un Cocktail!  
**RICHIEDI LA NOSTRA DRINK LIST**



# DESSERTS

<b>Tagliata di Frutta</b>	4,9
Ananas e mango	
<b>Mochi (3pz)</b>	6
Gusti: vaniglia, mango, limone e yuzu <sup>(6,7)</sup>	
<b>Haupia Hawaiiiana</b>	4,9
Budino al latte di cocco, miele e ananas	
<b>Torta Macao</b>	5,9
Torta morbida di cioccolato su base di biscotti al cacao <sup>(1,3,6,7,8)</sup>	
<b>Key Lime Pie</b>	5,9
Torta con base croccante di biscotto e crema al lime <sup>(1,3,7)</sup>	
<b>Torta di Nonna Tala</b>	5,9
Crostata con crema pasticcera e pinoli <sup>(1,3,7,8)</sup>	



# BIRRE ALLA SPINA

PICCOLA 20cl 4,9  
MEDIA 40cl 6,9

- Lager 4 Luppoli** Angelo Poretti (vol. 4,8%)
- American Ipa 9 Luppoli** Angelo Poretti (vol. 6,6%)
- Belgian Blanche 9 Luppoli** Angelo Poretti (vol. 5,2%)

# BIRRE LE HAWAIIANE

6,9

- Kona Brewing Longboard Island Lager** 33cl (vol. 4,6%)
- Kona Brewing Big Wave Golden Ale** 33cl (vol. 4,4%)


# BIRRE LE CLASSICHE

5,9

- Messina Cristalli di Sale 33cl** non filtrata (vol. 4,5%)
- Ichnusa 33cl** (vol. 5,0%)

# VINI


## BOLLICINE

- Prosecco Rosè Extra Dry - Terre di Rai** (vol.11,5%) 21
- Valdobbiadene Brut - Terre di Rai** (vol.11%)  6 / 21,5
- Franciacorta Cuvée Imperiale Brut DOCG - Berlucchi** (vol.11%) 32


## ROSATI

- Pungirosa Bombino Nero Castel del Monte DOCG - A. Vinicola Rivera** (vol.12%) 21,5

## BIANCHI

- Pecorino Terre di Chieti "Palio" BIO IGP - Citra** (vol.13%) 19,9
- Irmàna Grillo Terre Siciliane IGT - Duca di Salaparuta** (vol.12%)  6 / 21,5

## ROSSI

- Negroamaro Salento IGT - A. Vinicola Rivera** (vol.13,5%)  5,5 / 20

# CAFFÈ E AMARI



- Caffè Espresso** 1,8
- Caffè Macchiato** 1,8
- Cappuccino** 2,5
- Amara - Amaro d'arancia rossa** (vol.30%) 4
- Grappa di Prosecco Invecchiata - Beniamino Maschio** (vol.40%) 4
- Amaro Tripstillery Sfera** (vol.22%) 4
- Amaro Tripstillery Cubo** (vol.22%) 4
- Liquore allo Yuzu** (vol.12,4%) 4

## INFO E ALLERGENI

COPERTO 2,5€

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)  
2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa | 13. Lupini | 14. Molluschi

Prodotti congelati: gamberi in tempura, salmone, tonno, pane al vapore, straccetti di pollo, maiale CBT, alga goma wakame, edamame, gyoza, mazzancolle, polpo, hummus di ceci, mango, zucca, burger di manzo, udon, naruto, mochi, torta macao, torta di nonna Tala.

Per informazioni sugli allergeni nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere. Tutte le birre contengono glutine. Il vino contiene solfiti.