

www.mauihawaiianrestaurant.it

MENU


Maui
Hawaiian Restaurant



SEGUICI

@mauihawaiianrestaurant

STARTERS

| | |
|---|------|
| Zuppa di Miso | 4,5 |
| Katsuobushi, alga wakame dry, miso, tofu ⁽⁶⁾ | |
| Fried Opae (4pz) | 7,9 |
| Gamberi in tempura, salsa lilo e salsa sweet chili ^(1,2,3,12) | |
| Ceviche | 9,9 |
| Tonno, salmone, avocado, pomodorini, ananas, lime e olio evo ⁽⁴⁾ | |
| Lomi Lomi Salmon | 10,5 |
| Cubetti di salmone, pomodorini, cipolla marinata, sesamo bianco e nero, lime e soia ^(1,4,6,11) | |
| Ahi Tuna | 10,5 |
| Cubetti di tonno, cetrioli marinati, soia, limone e sesamo bianco e nero ^(1,4,6,11) | |
| Bao Meat | 4,5 |
| Pane al vapore, fesa di suino CBT, crauto bianco e salsa teriyaki ^(1,6) | |
| Bao Chicken | 4,5 |
| Pane al vapore, pollo, avocado, salsa lilo ^(1,3) | |

NEW

BITES

| | |
|--|-----|
| Goma Wakame | 4 |
| Alga goma wakame con sesamo bianco e nero ^(11,12) | |
| Hawaiian Fish Balls (2pz) | 4,5 |
| Polpette di salmone e salsa sweet chili ^(1,3,4) | |
| Edamame | 4,5 |
| Fagioli di soia ⁽⁶⁾ | |
| Edamame Spicy | 4,5 |
| Fagioli di soia piccanti ⁽⁶⁾ | |
| Nachos e Guacamole | 4,9 |
| Salsa guacamole con avocado, pomodorini, lime e cipolla ⁽¹⁾ | |
| Gyoza Pork (3pz) | 5,9 |
| Ravioli al vapore ripieni di carne di maiale con salsa sweet chili ^(1,6,7,11) | |
| Gyoza Veg (3pz) | 5,9 |
| Ravioli al vapore ripieni di cavolo, cipolla, carote, erba cipollina con salsa sweet chili ^(1,6,11) | |
| Gyoza Shrimp (3pz) | 6,5 |
| Ravioli al vapore ripieni di gamberi con salsa sweet chili ^(1,2,6,11) | |

TACOS

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

NEW

HAWAIIAN HULA HULA



**Piatti
Tradizionali
Hawaiani**

Lahaina

15

Straccetti di pollo panato, avocado, patate, patata dolce, limone, coriandolo e salsa teriyaki ^(1,3,6)

Loco Moco

16

Burger di manzo con crema di funghi freschi, riso sushi basmati, uovo fondente e cipollotto ⁽³⁾

Provalo con riso nero venere +0,5

HOT BOWL

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

Katsudon

15

Riso basmati, pollo panato, cipolla caramellata, salsa teriyaki ^(1,3,6)

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 ^(1,4,6,11)

Hookomodon

15

Riso sushi, salmone marinato all'arancia, cetrioli marinati, cipolla caramellata, zucchine alla scapece, salsa di soia e sesamo bianco e nero ^(1,4,6,11)

Salmon Don

15,5

Riso sushi, salmone scottato, cetrioli marinati, cipolla caramellata, zucchine alla scapece, salsa teriyaki e sesamo bianco e nero ^(1,4,6,11)



SALADS

Hawaiian Caesar

13,9

Insalata, straccetti di pollo, carote, uova, parmigiano, salsa ponzu, salsa lilo e olio evo ^(1,3,6,7)

Kailua

14,9

Insalata, mazzancolle, pomodorini, anacardi tostati e citronette al lampone ^(2,8)

Salmon Hoa

14,9

Insalata, salmone, avocado, ananas, edamame, olio evo, salsa ponzu, sesamo bianco e nero ^(1,4,6,11)

UDON

- Vegetariano** 11,9
Udon, zucchine, carote, germogli di soia, tofu e sesamo bianco e nero ^(1,6,11)
- Shrimp** 13,9
Udon, mazzancolle saltate con carote, zucchine e germogli di soia, cipollotto, sesamo bianco e nero e salsa teriyaki ^(1,2,6,11)
- Chicken** 13,9
Udon, straccetti di pollo saltato con carote, zucchine, germogli di soia, sesamo bianco e nero, e salsa teriyaki ^(1,6,11)
- Maui Saimin** 13,9
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 ^(1,3,4,6,11)

AGGIUNGI AL TUO MAUI SAIMIN LE NOSTRE FISHBALL +2 (1pz)

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 ^(1,4,6,8)

Aloha

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

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 ^(1,3,4,6)

Kihe

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



NEW Moa

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

Kahakai

Bowl a base di riso sushi, polpo cotto al vapore, edamame, patate, pomodorini, citronette al lampone e mandorle a scaglie ^(6,8,14)

NEW Honolulu

Bowl a base di riso sushi, polpo cotto al vapore, mazzancolle, edamame, ananas, alga goma wakame, salsa al mango, salsa ponzu e chips di patate dolci ^(1,2,6,11,14)

PROVALE CON BASE RISO NERO VENERE +0,5



SOFT DRINKS

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

COCKTAILS



12

Jungle Punch

Rum Plantation Original Dark, Bitter Fusetti, Ananas, Sciroppo di Fragola, Succo di Limone e Yogurt

Mugicha

Sochu Towari, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi Dopo Teatro

Chiquitone

Rum Plantation 3 Star, Rum Infuso alla Banana, Sciroppo di Zucchero, Lime, Latte e Yogurt alla Banana

Coco in Pandan

Gin Fatwashed al cocco, Bitter Luxardo Infuso con Foglie di Pandan, Vermouth di Torino Extra Dry di Bordiga

Yuzu & Shizo

Gin, Liquore allo Yuzu, Oleo Saccharum di Shiso, Fake Lime, Soda

MOCKTAILS



10

Meli

JNPR (gin 0% vol), Miele e Succo di Limone

JNPR & Tonic

JNPR (gin 0% vol) e Acqua Brillante

La Pina

Ananas, Lime, Sciroppo di Cocco

DESSERTS

Tagliata di Frutta

Ananas e mango

4,9

Mochi (3pz)

Gusti: vaniglia, mango, limone e yuzu ^(6,7)

6

Haupia Hawaiiiana

Budino al latte di cocco, miele e ananas

4,9

Torta Macao

Torta morbida di cioccolato su base di biscotti al cacao ^(1,3,6,7,8)

5,9

Key Lime Pie

Torta con base croccante di biscotto e crema al lime ^(1,3,7)

5,9

Torta di Nonna Tala

Crostata con crema pasticcera e pinoli ^(1,3,7,8)

5,9



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 2,50€ WEEKEND E FESTIVI

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.