



HEGUÌ  
TASTE OF ASIA

MENÙ DI MEZZOGIORNO

## ALL YOU CAN EAT € 14,00

Sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci e i piatti a prezzo speciale

## BUSINESS € 12,00

All you can eat a quattro portate, le portate devono essere consumate a tavola e non possono essere asportate.  
Questo menù è valido solo nei giorni feriali

Bambini di altezza inferiore ai 120 cm.  
pagheranno solo € 9,90

I clienti seduti allo stesso tavolo devono  
ordinare lo stesso menù

## NON SPRECARRE IL CIBO!!

Eventuali porzioni avanzate saranno addebitate al 50% del prezzo di listino



01 Involtino primavera € 2,00



02 \* Ravioli di carne € 3,50



03 \* Ravioli di gamberi e carne € 4,00



04 \* Baccelli di soia € 4,50



05 Pesce marinato in aceto di riso  
€ 4,00



06 \* Crocchette di patate con mais  
€ 5,00



07 Tofu crudo alla giapponese € 4,00



08 Tartare di salmone € 6,50



09 \*Wanton fritti € 3,50



10  
Alghe wakame € 5,00



11  
\*Alghe goma Wakame € 5,00



12  
Insalata con salmone € 7,00



13  
Insalata con tofu e alghe € 6,50



14  
\*Insalata con polpo € 7,00



15  
\*Insalata con gamberi € 7,00



16  
Zuppa di miso € 2,00



17  
Zuppa di pesce € 3,00



18  
Zuppa pechinese € 3,50



19  
\* Udon in brodo con tempura € 7,00



20  
Yakiudon € 6,00



21  
Yakisoba € 6,00



22  
Spaghetti di soia con gamberi € 5,50



23  
a) Spaghetti di riso con gamberi € 5,50  
b) Spaghetti di riso al curry € 5,50



24  
Yakitori don (riso con pollo alla griglia) € 6,00



25  
Riso bianco € 2,00



26  
a) Riso saltato alla cantonese € 4,00  
b) Riso saltato con verdure € 4,00



27  
a) Riso con gamberi € 5,00  
b) Riso al curry € 4,00





28  
\*Anatra arrosto € 9,00



29  
Verdure miste saltate € 5,00



30  
\*Manzo scottato € 7,00



35  
a) \*Tempura mista € 8,00  
b) Tempura di verdure € 5,00  
c) Ebi tempura € 9,00



36  
Kakiage (fritto di verdure con gamberi) € 7,00



37  
Cotoletta di salmone € 6,00



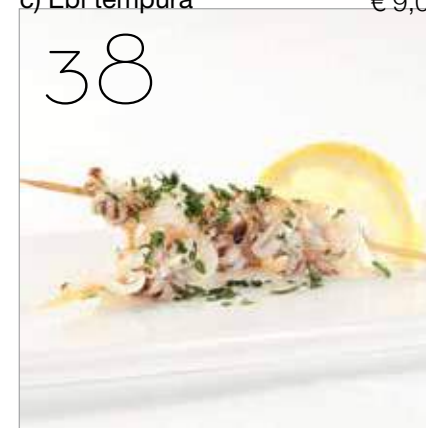
31  
\*Sgombro marinato € 7,50



32  
a) Pollo alle mandorle  
b) Pollo con salsa gonbao e piccante  
c) Pollo in salsa agrodolce  
d) Pollo al curry € 5,50



33  
a) \*Gamberi con verdure  
b) \*Gamberi con salsa piccante  
c) \*Gamberi sale e pepe  
d) \*Gamberi al curry € 7,00



38  
\*Spiedini di seppioline € 4,00



39  
Tonkatsu (cotoletta di maiale) € 5,00



40  
Salmone alla griglia € 8,00



34  
a) \*Manzo in salsa piccante  
b) \*Manzo con asparagi  
c) \*Manzo con verdure  
d) \*Manzo con bambù e funghi € 6,50



41  
\*Yakitori pollo alla griglia con salsa € 5,00



42  
\*Spiedini di gamberi € 4,00



Uramaki 8 pz.  
Hosomaki 6 pz.  
Temaki 1 pz.



Sushi misto big: 9 nigiri mix,  
6 maki salmone e avocado



Sushi misto small: 6 nigiri mix,  
6 maki e avocado



Sushi e sashimi large: 5 nigiri mix,  
9 fette sashimi, 6 maki salmone  
e avocado



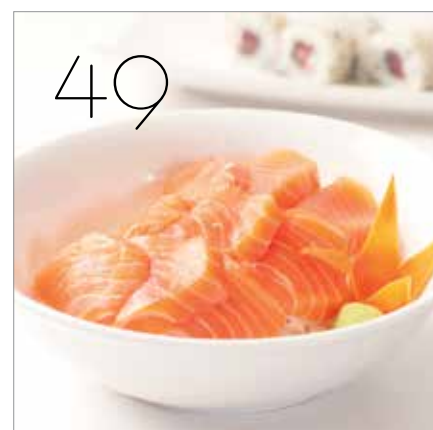
Oshi zushi (sushi pressato)  
€ 8,00



Sashimi di salmone (9 fette)  
€ 12,00



Chirashi misto  
€ 13,00



Sakedon  
€ 12,00



Tekkadon  
€ 14,00



a) Uramaki salmone e avocado  
b) Uramaki tonno e avocado  
c) Uramaki gambero fritto e avocado



a) Uramaki spisy salmone € 5,00  
b) Uramaki spicy tonno € 5,50



Uramaki tonno cotto e maionese  
€ 5,50



Uramaki gamberi crudi e cetrioli  
€ 6,00



a) Uramaki philadelphia e salmone  
b) Uramaki philadelphia e tonno



a) Uramaki philadelphia e gamberi fritti  
b) Uramaki philadelphia e salmone cotto



a) Hosomaki al salmone € 4,00  
b) Hosomaki ebi € 4,00  
c) Hosomaki avocado € 3,50  
d) Hosomaki al tonno € 4,50



a) Temaki avocado e salmone  
b) Temaki avocado e tonno  
c) Temaki avocado e gamberi fritti



Avocado roll con avocado e philadelphia  
€ 5,50





Tiger roll con gambero e farcitura al salmone



Benney roll con surimi, philadelphia, avocado e farcitura al salmone



Rainbow roll con surimi, avocado e farcitura di pesce bianco



Suzuki roll con tempura di branzino, avocado e maionese piccante e guarnitura di pesci misti



Exotic roll con gamberetto e guarnitura di tartare di salmone piccante



Hegui roll con branzino fritto, philadelphia e guarnitura di salmone e alghe piccanti



Vegetarian roll con avocado, cetriolo e insalata



Futomaki California con salmone, surimi e avocado



Futomaki Sake con salmone, avocado e maionese



Futomaki spicy con salmone, tonno e salsa piccante



Salmon roll con salmone, avocado, maionese e farcitura di salmone



Super salmon roll con salmone fritto, avocado, guarniti con tartare di salmone



Tuna roll con a vocado e maionese piccante e guarnitura di tonno



Fritto maki con salmone, avocado e philadelphia



74

Tartare di tonno € 2,00  
Prezzo alla carta € 7,00



75

Ikura gunkan 2 pz. € 2,00  
Prezzo alla carta € 5,50



76

Maguro gunkan 2 pz. € 2,00  
Prezzo alla carta € 5,50



77

Salmon gunkan 2 pz. € 2,00



78

\*Amaebi gunkan 2 pz. € 2,00



79

Tonno scottato € 4,00  
Prezzo alla carta € 13,00



80

Tonno impanato con sesamo € 4,00  
Prezzo alla carta € 14,00



81

Sashimi di tonno 6 pz. € 3,00  
Prezzo alla carta € 7,00



82

a) Carpaccio di salmone € 4,00  
a) Prezzo alla carta € 12,00  
b) Carpaccio di orata € 4,00  
b) Prezzo alla carta € 12,00



### Vini bianchi

|                            |                  |            |         |
|----------------------------|------------------|------------|---------|
| Gewurztraminer D.O.C.      | Merano           | Alto Adige | € 21,00 |
| Muller thurgau D.O.C.      | Merano           | Alto Adige | € 17,00 |
| Chardonnay D.O.C.          | Merano           | Alto Adige | € 16,00 |
| Ribolla gialla Colio       | Gradiscutta      | Friuli     | € 19,00 |
| Sauvignon Colio            | Gradiscutta      | Friuli     | € 19,00 |
| Pinot grigio Colio         | Gadiscutta       | Friuli     | € 19,00 |
| Roero Arneis D.O.C.G.      | Pinsoglio        | Piemonte   | € 15,00 |
| Gavi di Gavi D.O.C.G.      | La Smilla        | Piemonte   | € 16,00 |
| Lugana D.O.C.              | Selva Capuzza    | Lombardia  | € 16,00 |
| Falanghina I.G.T.          | Terre del sole   | Campania   | € 14,00 |
| Greco di tufo D.O.C.G.     | Colline del sole | Campania   | € 17,00 |
| Fiano di Avellino D.O.C.G. | Colline del sole | Campania   | € 17,00 |
| Vermentino di Gallura      | Funtanaliras     | Sardegna   | € 20,00 |

### Bollicine

|                                    |                      |           |         |
|------------------------------------|----------------------|-----------|---------|
| Couvèe spumante extra dry          | Bedin                | Veneto    | € 13,00 |
| Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. | La farra             | Veneto    | € 16,00 |
| Prosecco millesimato D.O.C.G.      | Val d'Oca            | Veneto    | € 21,00 |
| Franciacorta brut D.O.C.G.         | Riva di Franciacorta | Lombardia | € 28,00 |

### Mezze bottiglie vino bianco

|                       |                  |          |         |
|-----------------------|------------------|----------|---------|
| Gewurztraminer D.O.C. | Donati           | Trentino | € 11,00 |
| Falanghina I.G.T.     | Colline del sole | Campania | € 8,00  |

### Vino in caraffa

|                |        |         |
|----------------|--------|---------|
| Bianco o rosso | 1/4 l. | € 3,00  |
| Bianco o rosso | 1/2 l. | € 6,00  |
| Bianco o rosso | 1 l.   | € 11,00 |

### Vini Rossi

|  |                |          |         |
|--|----------------|----------|---------|
| Schiava rosè D.O.C                     | Toblino        | Trentino | € 13,00 |
| Valpolicella classico D.O.C.           | Salgari        | Veneto   | € 15,00 |
| Dolcetto d'Alba                        | Molino S.S.    | Piemonte | € 15,00 |
| Barbera d'Asti D.O.C.                  | Molino S.S.    | Piemonte | € 16,00 |
| Nebbiolo d'Alba D.O.C.                 | L. Cavi S.C.A. | Piemonte | € 21,00 |
| Chianti D.O.C.G.                       | Il Lebbio      | Toscana  | € 15,00 |
| Rosso di Montalcino D.O.C.             | Lambardi       | Toscana  | € 27,00 |
| Morellino di Scansano uve bio D.O.C.G. | La Selva       | Toscana  | € 18,00 |
| Brunello di Montalcino D.O.C.G.        | Lombardi       | Toscana  | € 55,00 |
| Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.       | Bucciatino     | Abruzzo  | € 15,00 |
| Nero d'Avola I.G.T.                    | Mandra Rossa   | Sicilia  | € 15,00 |

### Mezze bottiglie vino rosso

|               |               |          |        |
|---------------|---------------|----------|--------|
| Aglianico DOC | Cavalier Pepe | Campania | € 8,00 |
|---------------|---------------|----------|--------|



### Bevande, Caffè, Liquori

|                    |  |        |
|--------------------|--|--------|
| Tè Jasmin (teiera) |  | € 2,00 |
| Tè verde (teiera)  |  | € 3,00 |
| Tè Jasmin (tazza)  |  | € 1,00 |
| Tè verde tazza     |  | € 1,00 |
| Acqua 1/2 l.       |  | € 1,50 |
| Acqua 1l.          |  | € 2,50 |
| Bibite in lattina  |  | € 2,50 |
| Caffè              |  | € 1,50 |
| Decaffeinato       |  | € 1,50 |
| Orzo               |  | € 1,50 |
| Sake               |  | € 4,00 |
| Liquori italiani   |  | € 3,00 |
| Grappe cinesi      |  | € 2,00 |
| Whisky. cognac     |  | € 4,00 |

### Birre

|         |        |        |
|---------|--------|--------|
| Qingtao | 66 cl. | € 5,00 |
| Asahi   | 50 cl. | € 5,00 |
| Sapporo | 50 cl. | € 5,00 |

### Tabella allergeni

---

Arachidi

Cereali che contengono glutine

Crostacei

Solfiti

Diossido di zolfo

(usato come antiossidante e conservante nella frutta secca, nel vino e nelle patate conservate)

Latte

Lupino

(un tipo di legume appartenente alla famiglia delle Fabacee)

Molluschi

Noci

Pesce

Sedano

Semi di sesamo

Senape

Soia

Uova

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia  
I vini e le bevande possono contenere solfiti

---

Alcuni ingredienti dei nostri piatti (contrassegnati con un \*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitori di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria



