

HALLU

restaurant

MENU AL RISTORANTE

Sushi innovativo · Treviso

**Regolamento CE 1169/2011 — Decreto Legislativo n. 109 del 29 gennaio 1992,
sezione III a Decreto Legislativo n. 114/2006**

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni
sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Arachidi



Cereali con glutine



Crostacei



Anidride solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova

LE ENTRATE

Crisp Salmon	6,50
involtino salmone avvolto in alga nori hayashiya, erba cipollina e carta di riso. decorazione kewpie leggermente piccante	
Shrimp stick	6,00
involtino di gamberi con edamame, erba cipollina accompagnato da salsa kewpie piccante	
Edamame	5,00
fagioli di soia al vapore	
Ostrica Halu (al pz.)	5,00
ostrica della Normandia KRYSTALE, carpaccio di capasanta, ikura e salsa yuzu passion	
Takoyaki (4pz)	8,00
polpettine di polpo con salsa kewpie, katsoubushi e alga in polvere	
Salmon flower	9,00
tempura di fiore di zucca avvolto da salmone guarnito con carpaccio di capasanta e salsa piccante e ponzu	
Hamachi flower	11,00
tempura di fiore di zucca con formaggio fresco avvolto da carpaccio di ricciola fettina di arancia e salsa ponzu	

INSALATE E ZUPPE

Alghe wakame verde	6,00
insalata di alghe con sesamo	
Sakana Salad	10,00
misticanza con pomodorini, mango e tartare di pesce mix condito con dressing wasabi	
Jyou salad	10,00
misticanza con carpacci di pesce mix scottati in olio evo ishikura e dressing al wasabi	
Zuppa di miso	4,00
tofu, alga wakame, funghi shimeji, ishikura e miso	
Zuppa di miso tartufata	7,50
tofu, alga wakae, tartufo nero, uova di quaglia	

DIM SUM

Dim Sum (4pz)	7,00
ravioli con spinaci e verdure miste	
Dim Sum Daimyo (4pz)	13,00
selezione di ravioli con gamberi, barbabietola e branzino, nero di seppia e ikura, zafferano polipo e tartufo nero	
Dim Sum Shogun (7pz)	21,00
selezione di ravioli con gamberi, barbabietola e branzino, nero di seppia e ikura, zafferano polipo e tartufo nero, capesante piccanti, barbabietola e astice, ravioli con verdure	
Dim Sum Capasanta (4pz)	14,00
ravioli allo zafferano con capasanta piccante	
Dim Sum Astice (4pz)	16,00
ravioli di barbabietola con astice e tartufo nero	
Wagyu Gyoza (4pz)	18,00
ravioli di manzo giapponese (wagyu), zafferano tartufo nero	

LE TARTARE

Sake	11,00
cubetti di salmone condito con tobiko, tabasco, olio evo, mango maturo	
Maguro	16,00
cubetti di tonno serviti con uovo di quaglia crudo, tartufo nero, pepe nero, salsa tartufata, olio evo	
Amaebi imperiale	18,00
cubetti di gambero rosso imperiale di Marzara del Vallo con dressing wasabi	

LE TARTARE · CONTINUA

Scampi porcupine	17,00
scampi irlandesi porcupine con ikura conditi con salsa yuzu pasison fruit e olio evo	
White	12,00
tartare di pesce bianco selezionato condito con olive taggiasche, granella di pistacchi di bronte, salsa al lime e olio evo	

CRUDITE SASHIMI

Gambero rosso imperiale (1pz)	4,00
gambero rosso di Marzara del Vallo	
Scampi porcupine (1pz)	4,00
campi irlandesi porcupine con salsa di passion fruit	
Capasanta Normandia (1pz)	4,00
capasanta francese con ikura	
Ostrica KRYSTALE (1pz)	4,00
ostrica concava dell'alta Normandia	
Mazzancolla Crystal Blu (1pz)	4,50
gambero blu della Nuova Caledonia	
Sashimi salmon (9pz)	12,00
filetti crudi di salmone	
Sashimi tonno (9pz)	15,00
filetti crudi di tonno	
Crudité Halu (20pz)	35,00
selezione esclusiva di 20 pezzi dei nostri migliori filetti di pesce e crostacei preparati con cura dai nostri chef	
Crudité Halu (10pz)	20,00
selezione esclusiva di 10 pezzi dei nostri migliori filetti di pesce e crostacei preparati con cura dai nostri chef	

I CARPACCI

Carpaccio Halu	13,00
sottilissime fettine di pesce scottate in olio evo con salsa ponzu al profumo di ishikura	
Carpaccio salmone	11,00
sottilissime fettine di salmone condito con salsa ponzu e uova di lompo	
Suzuki	14,00
sottilissime fettine di branzino con salsa al lime e tartare di papaya, avocado e mango maturo. Olio evo	
Ricciola	16,50
sottilissime fettine di ricciola condito con salsa yuzu e ikura	
Amaebi imperiali	18,00
sottilissime fettine di gamberi rossi imperiali di Marzara del Vallo su letto di daikon con dressing wasabi, mango, avocado e papaya	
Capasanta Normandia	17,00
sottilissime fettine di capasanta francese dell'alta Normandia con gambero rosso, sale nero, scaglie di bottarga, ishikura e olio evo	
Zuke maguro	15,00
sottilissime fettine di tonno marinato in salsa soft di soia, scottato accompagnato da crema al wasabi e sesamo	
Salmon Fumè	13,00
sottilissime fettine di salmone norvegese affumicato a freddo, estratto di cetriolo, olio evo aromatizzato al prezzemolo	

I NIGIRI

Salmone (2pz)	3,50
Tonno (2pz)	4,50
Branzino (2pz)	4,00
Calamaro (2pz)	4,00
Anguilla caramellata (2pz)	7,50

I NIGIRI · CONTINUA

Polpo (2pz)	4,00
Ricciola (2pz)	5,50
Gambero Cotto (2pz)	4,50
Halu Nigiri (6pz)	12,50

sei pezzi di nigiri classici selezionati con cura dal nostro Chef

SPECIAL NIGIRI

Sake (2pz)	6,50
salomne flambato, kewidie, kabayaki, ikura	
Zuke (2pz)	6,50
tonno marinato in salsa soft di soia con kizami	
Tuna (2pz)	7,00
tonno flambato, fois gras, salsa kabayaki	
Hamachi (2pz)	7,50
ricciola e tartufo nero	
Sake Fumè (2pz)	7,50
salmone affumicato e formaggio fresco	
Scampo	9,00
scampo irlandese porcupine, tobiko	
Alice (2pz)	6,00
alice del Cantabricoe ciuffi di formaggio fresco	
Hotate	10,00
capasanta e caviale	
Red	9,00
gamberi rossi imperiale di Marzara del Vallo e ikura	
Halu Special	18,00
6 pezzi di nigiri speciali	

GLI URAMAKI

Ebiten	10,00
tempura di gamberone, maionese, kataifi,tobiko, kabayaki	
Anguilla	16,00
carpaccio di avocado, anguilla caramellata, sesamo, katayaki	
Noodles	13,50
hosomaki avvolto in kataifi, kewpie piccante, tartare di salmone e mango	
Soft Shell Crab	15,00
tempura di soft crab, carpaccio di avocado, sesamo, kabayaki	
Foie Gras	17,00
tempura di gamberone, carpaccio di salmone, cubetti di foie gras, miele. Tutto alla fiamma kabayaki	
Lobster	20,00
artare di astice, tempura di gamberone, maionese, cacrpaccio di avocado e kabayaki	
Oro 24 carati	16,00
salmone, papaya, formaggio fresco, uova di lompo, oro 24 carati e sesamo	
Wagyu A5	55,00
sparagi, avocado, carpaccio di Whagyu, caviale di storione, oro 24 carati	
King Crab	36,00
Avocado, asparago, maionese, granchio reale, crema di mango	
Yume	17,00
fiore di zucca farcito con mazzancolla avvolto da carpaccio di tonno marinato, sesamo al wasabi,crema di wasabi	
Hotate	18,00
tartara di tonno speziato, carpaccio di capasanta, ikura, cima di wasabi fresco tritato	

GLI URAMAKI · CONTINUA

Jyou	14,00
tempura di gamberoni, carpaccio di pesce mix scottato in olio evo, ishikura e ponzu	
Mango	15,00
salmone, mango maturo, maio, soft piccante alla fiamma, salsa kabayaki	
Marzara del Vallo	20,00
salmone, avocado, formaggio fresco, carpaccio di gambero rosso imperiale di Marzara del Vallo, ikura	
Spicy salmon	10,00
salmone condito con salsa piccante e sfilacci di peperoncino essiccato	
Spicy tuna	13,00
tonno condito con salsa piccante e sfilacci di peperoncino	
Salmon fumè tartufo	17,00
tempura di gamberi, carpaccio di salmoneaffumicato. tartufo nero estivo	
Pistacchio di Bronte	14,00
salmone, formaggio fresco, salsa di mango e pistacchi di Bronte tostati	
Scampi	18,00
pesce bianco, papaya, scampoirlandese porcupine e frutto della passione, tobiko	
Ebi Fiò	13,00
tempura di mazzancolla, tartare di salmone speziato, fiore di zucca croccante, ikura, kabayaki	
Vege	9,00
asparagi, avocado, sesamo	
Halu	17,00
tempura di baccalà dissalato Islandese, carpaccio di avocado, pinoli e kabayaki	

SUSHI GIÒ

Salmon out (2pz)	5,50
tartare di salmone, kewpie piccante, sesamo	
Tuna tartufo (2pz)	9,00
filetto di tonno, uova di quaglia, ikura, ponzu, tartufo nero	
Rosè (2pz)	8,50
filetto di salmone, gambero rosso, uova di lompo	
Ikura (2pz)	6,00
filetto di Salmone e ikura	
Tonno out (2pz)	7,00
tartare di tonno, kewpie piccante, sesamo	
Salmon Tartufo (2pz)	8,50
filetti di salmone, uova di quaglia, ikura, tartufo nero	
Halu Giò	15,50
5 pz di sushi giò selezionato con cura dallo chef	

LA PASTA IL RISO

Soba té verde	11,00
spaghetti té verde di grano saraceno saltati con verdure, salmone e bottarga di muggine	
Yaki udon	13,00
spaghetti udon di grano saltati con salmone e scampi e verdure con salsa piccante di frutti di mare e satè	
Riso con gamberi	9,00
riso bianco saltato con verdure e gamberi	
Riso con pollo	8,50
Riso bianco saltato con verdure e pollo	

IL PESCE LA CARNE

Yakitori teriaki	11,00
spiedini di pollo in salsa yakitori scaglie di mandorle tostate e ishikura	
Salmo teriaki	12,00
filetto di salmone cotto al forno con salsa teriaki	
Tataki salmone	13,00
tagliata di salmone in crosta di semi di papavero scottato con maionese tagarashi mango, papaya e avocado	
Tataki tuna	15,00
tagliata di tonno croccante marinato in salsa di soia con quinoa croccante, sesamo, aonoriko, maionese tagarashi, mango papaya e avocado	
Piovra	16,00
piovra cotta a bassa temperatura accompagnata da purée di patate	
Yaki Hotate	13,00
cotta alla piastra con purée di piselli e tartufo nero estivo, uova di quaglia all'occhio di bue, tartare di avocado, mango e papaya	
Suzuki	12,00
filetto di branzino in foglia di loto, funghi shitake verdure cotte al forno	
Wagyu (A5)	50,00
100gr circa secondo disponibilità Selezionati tagli di originale wagyu giapponese della più pura qualità	

LA TEMPURA

Tempura mix	10,00
tempura gamberoni e verdure	
Tempura vege	8,00
tempura verdure	
Tempura di gamberoni	13,00
5 gamberoni in tempura	
Tempura di fiori di zucca	8,00
tempura di fiori di zucca ripieni di tartare di gamberoni con salsa piccante	
Tempura di baccalà	18,00
tempura di baccala dissalato Islandese	
Tempura di soft shell crab	15,00
tempura di granchio con guscio morbido	

HALU EMOTION BOX

BOX 25 PEZZI (solo take away)	35,00
Selezione dello Chef di Uramaki, Nigiri, Hosomaki e Sashimi. La scelta perfetta per una cena al lume di candela.	
BOX 50 PEZZI (solo take away)	65,00
Selezione dello Chef di Uramaki, Nigiri, Hosomaki e Sashimi. La scelta perfetta per una cena al lume di candela.	
BOX 100 PEZZI (solo take away)	125,00
Selezione dello Chef di Uramaki, Nigiri, Hosomaki e Sashimi. La scelta perfetta per una cena al lume di candela.	

I prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi, serviti in questo locale, sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva. In conformità al Reg. (UE) n.1169/2011 e ss.mm.ii., le informazioni circa la presenza in piatti e bevande proposti di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sono disponibili sull'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale. Alcuni ingredienti sono congelati o surgelati all'origine, altri sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura. Per la consultazione dell'elenco rivolgersi al personale.

Fishery products intended to be consumed raw or almost raw have undergone a freezing treatment. According to Regulation (EU) No 1169/2011 and subsequent amendments, the list of substances or products causing allergies or intolerances in our dishes and drinks is available. Some ingredients are frozen or deep-frozen, others might be blast frozen. Our team will provide you all information and documents.