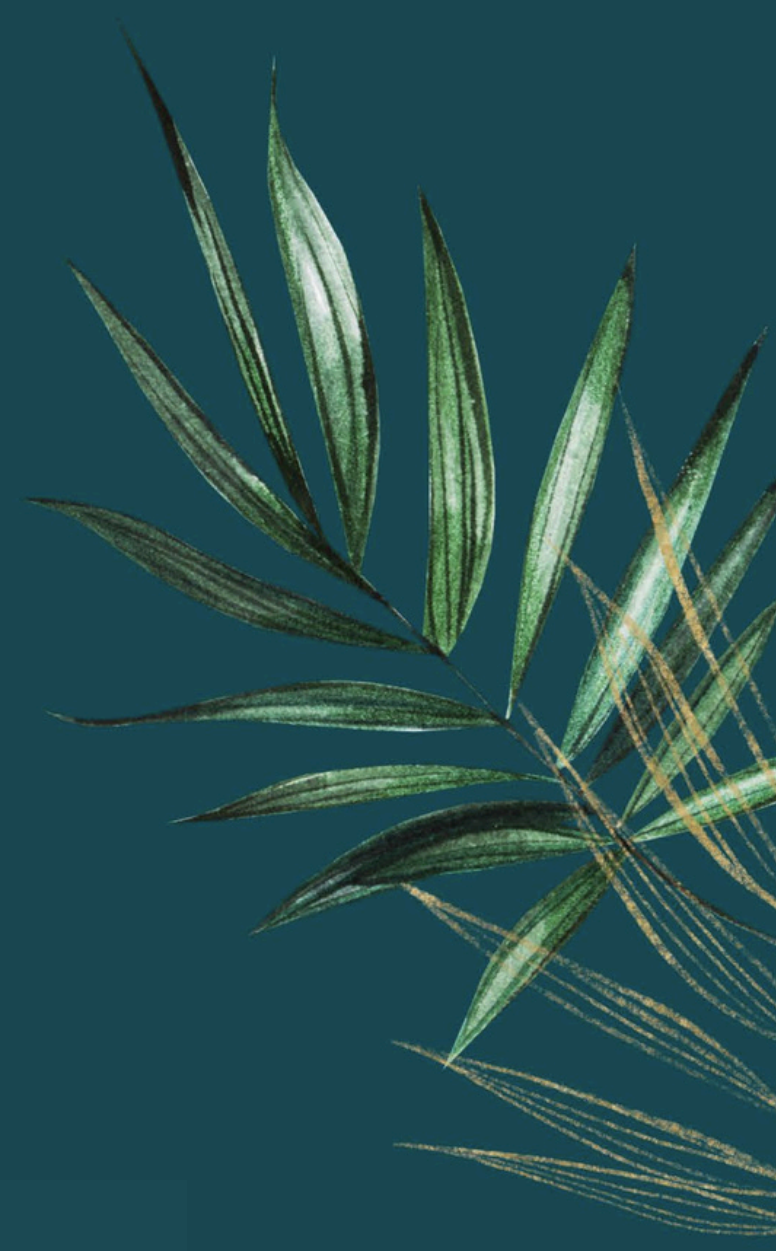




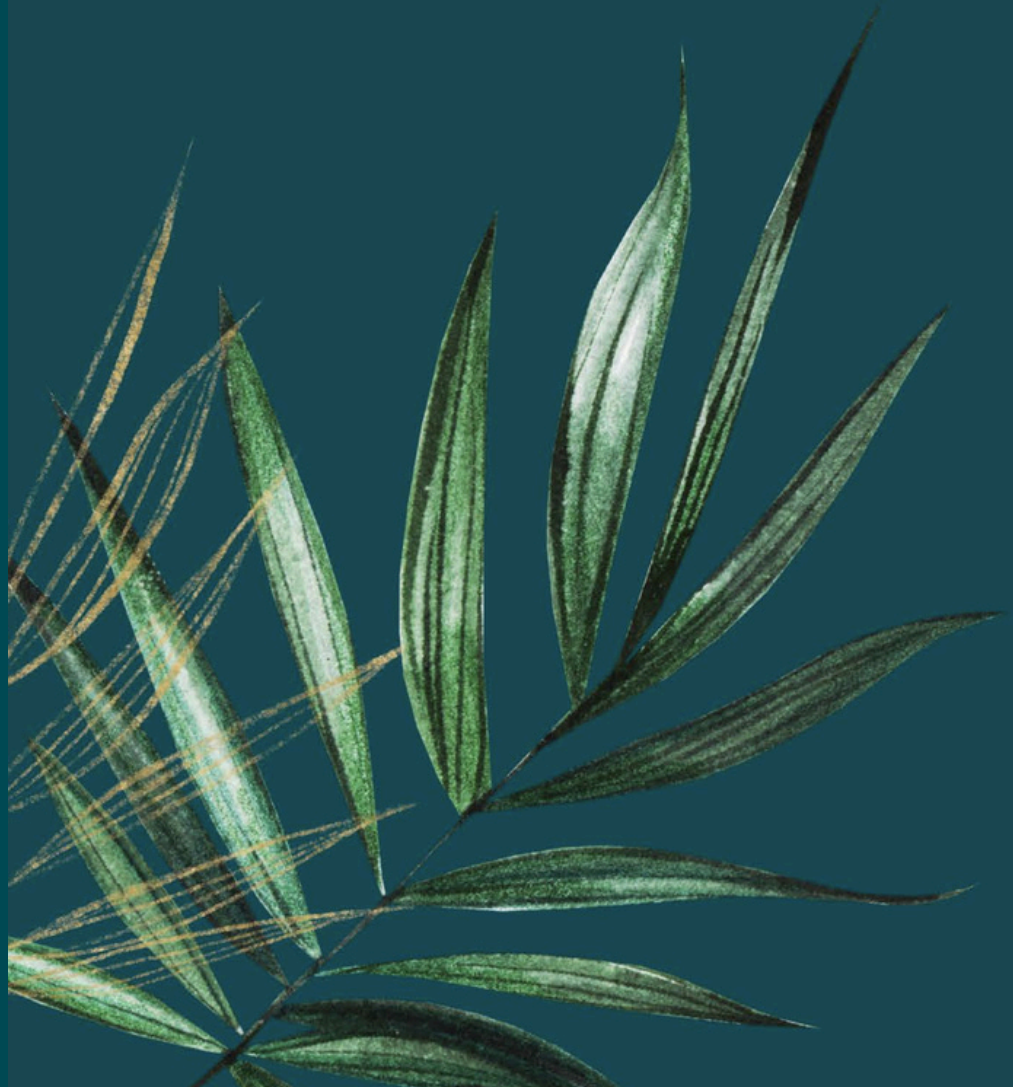
BAIANEIRA

MENU ALL YOU CAN EAT

mart-dom

€30,90

escluse bevande e dolci
limiti Tacos, Tartare & Sahimi



Servizio 1,50 €

REGOLE MENU

All You Can Eat

Tutti i componenti dello stesso tavolo possono scegliere solo una tipologia di menù, o alla carta, oppure il menù ayce.

Alcuni piatti, al fine di garantire qualità e freschezza delle materie prime, possono essere ordinati una soltanto 1 volta a persona (tartare, sashimi e tacos).

Si consiglia di ordinare 5 piatti alla volta.

Nessuno spreco: i piatti ordinati e non consumati saranno conteggiati con penalità dai 5 ai 20 euro a persona e potranno essere asportati

ENTRADAS

ANTIPASTI

STARTER

EDAMAME DO BRASIL* € 4,50

Fagioli di soia*, zenzero fresco (1,6)

soy beans, fresh ginger

SALADA DE ALGA* € 4,50

Insalata di alga*, con sesamo (1,11)

seaweed salad with sesame

BAO* SALMON 2pz € 6,50

Bao al vapore con tartare di salmone, insalata, semi di sesamo, maionese
(1,3,4,6,11)

PÃO DE QUEIJO* 1pz € 2,00

Piccole palline croccanti ripiene di formaggio tipiche del Brasile (5,7)

GYOZA DI CARNE *3pz € 5,50

Ravioli giapponesi ripieni di carne suina, cipollotto, verza e salsa di soia
(1,3,5,6,7)

NACHOS GUACAMOLE €5,50

Triangolini di chips al mais con salsa guacamole (1,8,7)

INVOLTINI DI PRIMAVERA* 4pz €5,50

Rotolini croccanti ripieni di verdure: carote, patate, cavolo, fagioli, cipolle,
funghi (1,5,6)

TAKOYAKI* 1 pz € 2,50

Polpette fritte giapponesi con polpo all'interno (1,3,7,14)

ALGHETTE FRITTE* 1 pz 1,50

Piccole palline croccanti alle mandorle del Brasile e crostacei (1,2,3,4,8,11)

NUVOLETTE DI DRAGO € 4,50

Nuvolette croccanti al gambero (1,2)

PATATINE FRITTE* € 3,50

(2,3,6,9,14)

SASHIMI

1 a scelta a persona

SASHIMI SALMONE € 7,00

Salmone (4)

SASHIMI BRANZINO € 7,00

Branzino (4)

SASHIMI TONNO € 9,00

Tonno (4)

TARTARE ESPECIAL

1 a scelta a persona

TARTARE SALMAO € 15,00

Riso, salmone, avocado, ponzu, sesamo (4,1,6,11)

TARTARE BRANZINO €14,50

Riso, Branzino, ponzu, sriracha, sesamo (1,4,6,11)

TARTARE MIX € 15,50

Riso, Salmone, tonno, ponzu, sesamo (1,4,6,11)

TACOS 1 pz

1 a scelta a persona

TACOS BRANZINO € 7,50

Tartare di branzino, insalata, cetriolo, teriyaki, soia (1,4,6)

TACOS SALMONE € 8,50

Tartare di salmone, insalata, cetrioli, teriyaki, soia (1,4,6)

TACOS MISTO € 8,50

Salmone, tonno, branzino, insalata, cetrioli, teriyaki, soia (1,4,6)
salmon, tuna, sea bass, teriyaki, sauce, avocado

TACOS VEGETARIANO € 7,00

Salada de alga, insalata, cetriolo, mango (1,11)
seaweed, salada, cucumber, mango

URAMAKI

BAIANEIRA € 11,50

Salmone, top di salmone, philadelphia, granella pistacchio,
salsa teriyaki, salsa Baianeira, salsa miso (1,4,8,11)
salmon, salmon top, cream cheese, pistachio crumbs, teriyaki sauce.

MAKEIRA € 11,00

Salmone, avocado, philadelphia, scaglie di mandorle,
salsa teriyaki, salsa Baianeira (1,4,6,7,8,11)
*salmon, avocado, cream cheese, almond flakes, teriyaki sauce, Baianeira
sauce*

CÁMARAO CON SALMÃO € 11,00

Salmone, gambero in tempura*, semi di sesamo, salsa teriyaki,
salsa Baianeira(1,3,7,4,11,2)
salmon, prawns, sesame seeds, teriyaki sauce, Baianeira sauce

EBITEN € 10.50

Gambero* fritto, sesamo, pasta kataifi, salsa terivaki (1,2,3,6,11)
fried prawn, sesame, kataifi pastry, teriyaki sauce

CLASSICO SALMÃO € 10,00

Salmone, semi di sesamo, avocado (1,4,11)
salmon, sesame seeds, avocado

PICANTE SALMÃO € 10,50

Salmone, semi di sesamo, salsa piccante, fili di peperoncino (4,11)
salmon, sesame seeds, spicy sauce, chili threads

CHEESE SALMÃO € 10,50

Salmone, philadelphia e semi di sesamo (4,7,11)
salmon, cream cheese, sesame seeds

URAMAKI

SABOR BRASILEIRO € 10,50

Salmone, avocado, salsa teriyaki, cipolla croccante,
salsa Baianeira (1,3,7,8,4,11)

salmon, avocado, teriyaki sauce, crispy onion, Baianeira sauce

MEXICANO SALMÃO € 11,00

Salmone, philadelphia, guacamole, farina di mais, nachos,
salsa piccante, salsa Baianeira (1,3,4,7,11)

*salmon, cream cheese, guacamole, corn flour, nachos, spicy sauce,
Baianeira sauce*

PICANTE ATUM € 11,50

Tonno, avocado, salsa piccante, semi di sesamo, fili di peperoncino
(1,4,11) *tuna, avocado, spicy sauce, sesame seeds, chili threads*

HORIZONTE € 13,00

Tonno, cetrioli, avocado, granella di pistacchio, salsa di mela (4,8)
tuna, cucumber, avocado, pistachio crumbs, apple sauce

MACAO € 11,50

Gambero in tempura*, avocado, semi di sesamo,
salsa teriyaki, salsa Baianeira (1,2,3,7,11)

prawn, avocado, sesame seeds, teriyaki sauce, Baianeira sauce

BOA SORTE € 12,00

Branzino, mango, kataifi, salsa maracuja, semi di sesamo (1,4,6,11)
*sea bass, avocado, sesame, teriyaki sauce, mango, kataifi, maracuja
sauce*

URAMAKI

SALMÃO MAIS AMOR € 11,50

Salmone cotto, cetriolo, philadelphia, salsa teriyaki, kataifi (1,4,6,7)
cooked salmon, cucumber, cream cheese, teriyaki sauce, kataifi

CARNAVAL € 11,50

Salmone cotto, cetriolo, philadelphia, cipolla croccante,
teriyaki, semi di sesamo (4,6,7,11)
cooked salmon, cocumber, philadelphia, crispy onion, teriyaki, sesame

LIMAOZINO € 11,50

Salmone, lime, soia (1,4,6)
salmon, lime, soya sauce

AMAZONICO € 12,00

Gambero in tempura*, branzino scottato, salsa di pera, avocado,
pasta kataifi (1,2,3,4,6)
prawns, seared sea bass, pear sauce, avocado, kataifi pastry

TROPICAL DO BRASIL € 12,00

Salmone, avocado, salsa di banana, salsa piccante (1,4)
salmon, avocado, banana sauce, spicy sauce

LINDEZA € 12,00

Salmone scottato, formaggio tartufato, avocado, rucola,
granella di pistacchio (1,4,7,8)
*seared salmon, truffle cheese, avocado, rocket,
pistachio crumbs*

LEBLON € 12.00

Gambero in tempura*, philadeplhia, banana chips, salsa teriyaki
(1,2,6,7,8,12)
prawns, cream cheese, banana chips, teriyaki sauce

URAMAKI

SAMBA € 12,00

Salmone, avocado, granella di pistacchio, salsa teriyaki, salsa Baianeira
(1,3,4,6,7,8,11)

salmon, avocado, pistachio crumbs, teriyaki sauce, Baianeira sauce

SOL TROPICAL € 12,00

Gambero in tempura*, salmone, farina di mais, salsa maracuja e salsa
teriyaki (1,2,4,6)

prawn, salmon, corn flour, passion fruit sauce, teriyaki sauce

ALEGRIA DO BRASIL € 12,00

Tonno, avocado, cetrioli, salsa di ananas (1,4)

tuna, avocado, cucumber, pineapple sauce

MARACANA € 12,00

Salmone, philadelphia, avocado, salsa teriyaki, cipolla croccante,
salsa Baianeira (1,3,4,6,7,11)

*salmon, cream cheese, avocado, crispy onion, teriyaki sauce, Baianeira
sauce*

VEGETARIANI

SELVA € 10,00

Mango, rucola, avocado, cipolla croccante, salsa teriyaki (1,6,3,7,11)

mango, arugula, avocado, crispy onion, teriyaki sauce

FLORESTA € 10,00

Cetriolo, mango, avocado, sesamo, salsa mango, pasta kataifi (1,11)

cucumber, mango, avocado, sesame seeds, mango sauce, kataifi pastry

GUNKAN 2 pz

GUNKAN SALMON CLASSIC € 5,00

Salmone, philadelphia, sesamo (1,4,7)

salmon, cream cheese, sesame

GUNKAN CAMARAO € 5,50

Gambero in tempura*, salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki
(1,2,4,6,7)

prawns, seared salmon, cream cheese, teriyaki sauce

GUNKAN SPECIAL € 6,00

Salmone, philadelphia, salsa teriyaki, granella di pistacchio,
salsa dello chef (1,3,4,6,7,8)

*salmon, cream cheese, teriyaki sauce, pistachio crumbs,
chef's sauce*

NIGIRI 2pz

NIGIRI SALMONE € 3,50

Salmone (4)

salmon

NIGIRI FLAMBÈ € 4,50

Salmone scottato, salsa dello chef, granella di pistacchio,
salsa teriyaki e miso (1-4-3-7-8)

seared salmon, chef's sauce, pistachio crumbs, teriyaki, miso sauce

NIGIRI TONNO € 8,00

Tonno (4)

tuna

NIGIRI BRANZINO € 4,50

Branzino (4)

seabas

HOSOMAKI 6 pz

SALMONE € 4,50
salmon (4)

AVOCADO € 4,00
avocado (4)

CETRIOLO € 4,00
cucumber

ONIGIRI 1 pz

SALMONE COTTO € 4,00
Salmone cotto, salsa teriyaki, semi di sesamo, alghe*
cooked salmon, teriyaki sauce, sesame seeds, nori seaweeds (1,6,4)

GAMBERO COTTO € 4,00
Gambero in tempura*, salsa teriyaki, semi di sesamo, alghe*
fried prawn, teriyaki sauce, sesame seeds, nori seaweeds (1,2,6)

TEMAKI

TEMAKI SALMONE € 7,50
Salmone, avocado, salsa teriyaki, sesamo (1,4,6,11)
salmon, avocado, teriyaki sauce, sesame seeds

TEMAKI VEGETARIANO € 5,90
Avocado, mango, rucola, teriyaki, sesamo (6,11)

TEMAKI CALIFORNIA € 6,00
Insalata, granchio, cetriolo, maionese, sesamo (6,4,9,10,11,12)

SOBREMAS

CHEESCAKE MARACUJA o MANGO o LOTUS € 6,50

biscotto, crema di latte, passion fruit o mango o crema lotus
(1,3,5,6,7,8)

biscuits, milk cream, passion fruit, mango, lotus cream

CHEESCAKE CIOCCOLATO o NUTELLA O PISTACCHIO € 6,50

biscotto, crema di latte, topping al cioccolato, pistacchio o nutella
(1,3,6,7,8) *biscuits, milk cream, pistachio or chocolate, nutella.*

BRIGADEIROS 3 pz € 5,50

piccole sfere dolci a base di latte condensato e cioccolato (7,8)

sweet chocolate truffles, cream

BEIJINHOS 3 pz € 5,50

piccole sfere dolci a base di cocco (7)

sweet coconut truffles, small spherical treats coated in shredded coconut

MOCHI 2 pz € 5,00

Dolcetti a base di farina di riso glutinoso, acqua e zucchero
(3,6,8,12) *japanese rice cakes made from glutinous rice flour, water, sugar*

BAO NUTELLA o PISTACCHIO € 6,00

Soffici panini orientali cotti al vapore, farciti con nutella e granella
di nocciola o con crema di pistacchio (1,6,7,8)

soft steamed oriental buns, stuffed with Nutella and chopped hazelnuts or with pistachio cream

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO € 5,90

Tortino al cioccolato con cuore fondente caldo (7,8)

Chocolate cake with warm melting heart

DAIFUKU 1 pz € 5,50

Mochi di riso glutinoso ripieni di crema al latte di soia e tè
verde/fragola

BEBIDAS

Acqua Natia 75cl € 2,80
Acqua Ferrarelle 75cl € 2,80
Coca cola 33cl € 3,00
Coca cola zero 33cl € 3,00
Fanta 33cl € 3,00
Caffè espresso/decaffeinato € 1,50
Thè verde servito in tazza €5,00

CERVEZAS

Kirin 0,33cl € 5,50
Asahi 0,33cl € 5,50
Corona €5,50
1664 blanc 33cl € 6,00
Sapporo 33 cl €6,00
Ceres 33cl €6,00
Poretti Ipa 33,cl €6,00
Ichnusa 33cl€6,00

DIGESTIVI

Amaro del capo € 4,00
Montenegro € € 4,00
Jagermeister € 4,00
Jefferson € 5,00
Averna € 4,00
Lucano € 4,00
Unicum € 5,00
Sake € 5,00
Grappa € 5,00

COCKTAIL

Caipirinhas € 8,00

Cachaca, zucchero, lime fresco (1,8,12)

Caipirinhas maracuja/kiwi/mango € 9,00

Cachaca, lime fresco, zucchero, polpa di maracuja o kiwi o mango (1,8,12)

Caipiroska maracuja/ kiwi/mango € 8,00

Vodka, lime fresco, zucchero, polpa di maracuja o kiwi o mango (1,12)

Mojito € 9,00

Lime, menta, rum Havana, zucchero di canna, soda (1,12)

Mojito Passion Fruit

Lime, menta, maracuja, rum Havana, zucchero di canna, soda

Strawberry Mojito

Fragole, lime, menta, zucchero liquido,

Margarita € 9,00

Tequila, triple sec, succo di lime, zucchero liquido (1,12)

Passion Fruit Margarita

Maracuja, tequila, triple sec, succo di lime, zucchero liquido

Hugo Spritz € 9,00

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta, lime (1,12)

Aperol Spritz € 7,50

Aperol, prosecco, tonica (1,12)

Campari Spritz € 7,50

Campari, prosecco, tonica (1,12)

Americano € 9,00

Campari, vermouth rosso, soda (1,12)

Gin Tonic/Gin Lemon € 8,50

Gin, acqua tonica/limone (1,12)

Vodka Tonic/Vodka Lemon € 8,50

Vodka, acqua tonica/limone (1-6-12)

COCKTAIL

Negroni € 9,00
Vermouth, bitter, gin (1,7,12)

Moscow Mule € 9,00
Vodka, succo di lime, ginger beer (1,12)

Sbagliato € 9,00
Prosecco, vermouth rosso, campari (1,7,12)

Paloma € 9,00
Tequila, succo di lime, zucchero, soda al pompelmo (1,12)

Espresso Martini € 9
Vodka, espresso, caffè, liquore al caffè (1,12)

Exotic Spritz € 8,50
Aperol, purea di mango, prosecco (1,12)

ANALCOLICI

Virgin Mojito € 7,50
Succo di lime, menta fresca, zucchero, Ginger Ale (1,8,12)

Virgin Caipirinha mango o maracuja € 7,50
Ginger Ale, lime, zucchero (1,8,12)

Virgin Moscow Mule € 7,50
Schweppess al limone, menta (1,12)

Bahia Exotic € 8,50
Mango, maracuja, lime, banana, ginger ale (1,12)

Strawberry Amazonico € 8,50
Tanqueray 0, lime, pure di fragola, zucchero di canna (1,12)

Bahia Virgin Spritz € 7,50
Arancia, spritz analcolico, purea mango (1,12)

LISTA ALLERGENI

(1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti

(2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

(3) UOVA e prodotti a base di uova

(4) PESCE e prodotti a base di pesce

(5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

(6) SOIA e prodotti a base di soia

(7) LATTE e prodotti a base di latte

(8) FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci acangiu, noci pecan, noci del Brasile

noci del Queensland e prodotti derivati

(9) SEDANO e prodotti derivanti

(10) SENAPE e prodotti derivanti

(11) SEMI DI SESAMO e prodotti derivanti

(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni >a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

(13) LUPINI e prodotti derivati

(14) MOLLUSCHI e prodotti derivanti

Gli ingredienti indicati con * possono essere surgelati o congelati all'origine

Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze

*Prodotto congelato: gambero, surimi, ensalada de alga, edamame, pao de queijo, alghette, involtini di primavera, gyoza, bao, mantou, patatine fritte,

garanzia della salute dei clienti, I prodotti della pesca crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura a -20° per almeno h 24 ai sensi del Reg. CE 853/04.

Al sensi del Reg. UE n. 1169/ 2011, gli allergeni presenti nel nostro menu sono: glutine, crostacee derivati, uova e derivati, pesce e derivati, arachidi e deriva

l, sola e derivati, latte e derivati, frutta a guscio e derivati, sedano e derivati, senape e derivati, semi di sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e derivati, molluschi e derivati. Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il personale di sala in caso di allergie o intolleranze alimentari, o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti nel nostro menù è previsto l'utilizzo di Tobiko, goma wakame, wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente, sull'attività e attenzione dei bambini.