

# 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

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

## INSALATE E ZUPPE

<b>Alga Hijiki</b>	<b>7,50</b>
insalata di alga hijiki e radice di loto, sesamo	
<b>Sakana salad</b>	<b>8,50</b>
misticanza con pomodorini, mango e tartare di pesce mix condito con dressing wasabi	
<b>Jyou salad</b>	<b>9,00</b>
misticanza con carpacci di pesce mix scottati in olio evo ishikura e dressing al wasabi	
<b>Zuppa di miso</b>	<b>4,00</b>
tofu, alga wakame, funghi shimeji, ishikura e miso	
<b>Zuppa di miso tartufata</b>	<b>7,50</b>
tofu, alga wakae, tartufo nero, uova di quaglia	

## DIM SUM

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

## LE TARTARE

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

## LE TARTARE · CONTINUA

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

## CRUDITE SASHIMI

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

## I CARPACCI

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

## I NIGIRI

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

## I NIGIRI · CONTINUA

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

sei pezzi di nigiri classici selezionati con cura dal nostro Chef

### SPECIAL NIGIRI

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

## GLI URAMAKI

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

## GLI URAMAKI · CONTINUA

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

## SUSHI GIÒ

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

## LA PASTA IL RISO

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

## IL PESCE LA CARNE

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

## LA TEMPURA

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

## HALU EMOTION BOX

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