

www.mauihawaiianrestaurant.it



MENU



SEAFOOD
FRONTWAY

SOLO SALMONE
100% NORVEGESE



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 norvegese, avocado, pomodorini, ananas, lime e olio evo ⁽⁴⁾	
Lomi Lomi Salmon	10,5
Cubetti di salmone norvegese, 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)	

NEW

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)	

BITES

Goma Wakame	4
Alga goma wakame con sesamo bianco e nero ^(11,12)	
Hawaiian Fish Balls (2pz)	4,5
Polpette di salmone norvegese 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 alla piastra ripieni di carne di maiale con salsa sweet chili ^(1,6,7,11)	
Gyoza Veg (3pz)	5,9
Ravioli alla piastra ripieni di cavolo, cipolla, carote, erba cipollina con salsa sweet chili ^(1,6,11)	
Gyoza Shrimp (3pz)	6,5
Ravioli alla piastra 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)	

NEW

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 norvegese, 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)	

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

Salmon Katsuo

17

Salmone norvegese panato con panko e coleslaw ^(1,3,4,6)

HOT BOWL

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

Oyakodon

15

Riso basmati, pollo, uova, germogli di soia, cipollotto, salsa teriyaki e oyster sauce ^(1,3,6,14)

Kalua Pork

16,5

Riso basmati, fesa di suino CBT, salsa teriyaki e crauto bianco alla julienne ^(1,6)

Soia Lemon Salmon

16

Filetto di salmone norvegese marinato con soia e limone, miele e sriracha servito con riso basmati, pak choi e sesamo bianco e nero ^(1,4,6,11)

Katsudon

15

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

Oahu Shrimp 2.0

16

Riso basmati, gambero argentino, mais, sweet chili sauce, cipollotto e cipolla croccante ^(1,2,7)

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



UDON

Vegetariano

Udon, zucchine, carote, germogli di soia, tofu e sesamo bianco e nero ^(1,6,11)

11,9

Shrimp

Udon, mazzancolle saltate con carote, zucchine e germogli di soia, cipollotto, sesamo bianco e nero e salsa teriyaki ^(1,2,6,11)

13,9

Chicken

Udon, straccetti di pollo saltato con carote, zucchine, germogli di soia, sesamo bianco e nero, e salsa teriyaki ^(1,6,11)

13,9

Maui Saimin

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)

13,9

AGGIUNGI AL TUO
MAUI SAIMIN
LE NOSTRE FISHBALL

+2

(1pz)

URAMAKI

Veggy

Philamaui, carote, avocado, hummus di ceci, riso, alga nori, sesamo bianco e nero e chips di platano ^(7,11)

10

Crunchy

Gamberi in tempura, alga nori, riso, sesamo bianco e nero, spicy mayo, tenkasu e salsa teriyaki ^(1,2,3,6,11,12)

12

Kiki Opae

Gambero in tempura, philamaui, salmone norvegese, spicy mayo, riso, sesamo bianco e nero, salsa al mango e cipolla croccante ^(1,2,3,4,7,11,12)

12,5

King

Salmone norvegese, avocado, alga nori, riso, sesamo bianco e nero, spicy mayo, salsa teriyaki e granella di anacardi ^(1,3,4,6,8,11)

13

Kahiko

Tonno, avocado, alga nori, riso, sesamo bianco e nero, salsa al mango, salsa yuzu miso e granella di pistacchio ^(1,4,6,8,11)

13,5

Moa Loa

Salmone norvegese cotto, menta, salmone norvegese flambè, riso, mayo, salsa teriyaki, sesamo bianco e nero e nachos ^(1,3,4,6,11)

13

SASHIMI

Sashimi Salmone

Riso sushi, salmone norvegese, peperoncino in fili, zenzero rosa e sesamo bianco e nero ^(4,11)

10

Sashimi Tonno

Riso sushi, tonno, peperoncino in fili, zenzero rosa e sesamo bianco e nero ^(4,11)

10

NIGIRI

Nigiri Salmone

Riso sushi, salmone norvegese ⁽⁴⁾

5

Nigiri Tonno

Riso sushi, tonno ⁽⁴⁾

5

Nigiri Salmone Aburi

Riso sushi, salmone norvegese, philamaui e spicy mayo ^(3,4,7)

5

POKE SIGNATURE

Regular



15

Large



17

Maui's 2.0

Bowl a base di riso sushi, salmone norvegese, cavolo viola in agrodolce, avocado, edamame, salsa ponzu e mandorle a scaglie ^(1,4,6,8)

Aloha

Bowl a base di riso sushi, salmone norvegese, 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 norvegese cotto, zucca, edamame, patate, salsa ponzu, spicy mayo e cipolla croccante ^(1,3,4,6)

Kihei

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

Moa

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

NEW

PROVALE CON BASE RISO NERO VENERE +0,5

SOFT DRINKS

Acqua Microfiltrata 75cl

2,5

Naturale / Frizzante

Estathé

3,5

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



Sei in spiaggia, ci vuole un Cocktail!
RICHIEDI LA NOSTRA DRINK LIST



DESSERTS

Tagliata di Frutta

4,9

Ananas e mango

Mochi (3pz)

6

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

Haupia Hawaiiiana

4,9

Budino al latte di cocco, miele e ananas

Torta Macao

5,9

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

Key Lime Pie

5,9

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

Torta di Nonna Tala

5,9

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



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 21,5
DOCG - A. Vinicola Rivera (vol.12%)

BIANCHI

Pecorino Terre di Chieti "Palio" BIO IGP - 19,9
Citra (vol.13%)
Irmàna Grillo Terre Siciliane IGT - Duca di 🏆 6 / 21,5
Salaparuta (vol.12%)

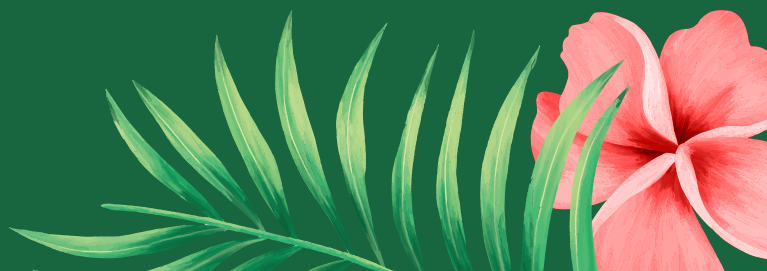
ROSSI

Negroamaro Salento IGT - A. Vinicola 🏆 5,5 / 20
Rivera (vol.13,5%)

CAFFE 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 4
Maschio (vol.40%)
Amaro Tripstillery Sfera (vol.22%) 4
Amaro Tripstillery Cubo (vol.22%) 4
Liquore allo Yuzu (vol.12,4%) 4



INFO E ALLERGENI

COPERTO 2,5€

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

SOLO SALMONE
100%
NORVEGESE



È più di un ingrediente: è una scelta consapevole

Le informazioni relative alla presenza di sostanze allergeniche sono disponibili su richiesta. Si invita la gentile clientela a rivolgersi al personale.

I prodotti ittici serviti crudi sono stati previamente abbattuti secondo la normativa vigente (Reg. CE 853/2004) al fine di garantire la sicurezza alimentare.

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.

Tutte le birre contengono glutine. Il vino contiene solfiti.