

www.mauihawaiianrestaurant.it

MENU


Maui
Hawaiian Restaurant

SEAFOOD
FRONT
N

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)	

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 al vapore ripieni di carne di maiale con salsa sweet chili ^(1,6,7,11)	
Gyoza Veg (3pz)	5,9
Ravioli al vapore ripieni di cavolo, cipolla, carote, erba cipollina con salsa sweet chili ^(1,6,11)	
Gyoza Shrimp (3pz)	6,5
Ravioli al vapore 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)	
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

HOT BOWL

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

Katsudon

15

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

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)

Hookomodori

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)



SALADS

Hawaiian Caesar

13,9

Insalata, straccetti di pollo, carote, uova, parmigiano, salsa ponzu, salsa lilo e olio evo ^(1,3,6,7)

Kailua

14,9

Insalata, mazzancolle, pomodorini, anacardi tostati e citronette al lampone ^(2,8)

Salmon Hoa

14,9

Insalata, salmone norvegese, avocado, ananas, edamame, olio evo, salsa ponzu, sesamo bianco e

UDON

Vegetariano

11,9

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

Shrimp

13,9

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

Chicken

13,9

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

Maui Saimin

13,9

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)

AGGIUNGI AL TUO
MAUI SAIMIN
LE NOSTRE FISHBALL

+2

(1pz)

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)

Kahakai

Bowl a base di riso sushi, polpo cotto al vapore, edamame, patate, pomodorini, citronette al lampone e mandorle a scaglie ^(6,8,14)

Honolulu

Bowl a base di riso sushi, polpo cotto al vapore, mazzancolle, edamame, ananas, alga goma wakame, salsa al mango, salsa ponzu e chips di patate dolci ^(1,2,6,11,14)

PROVALE CON BASE RISO NERO VENERE +0,5



SOFT DRINKS

Acqua Microfiltrata 75cl	2,5	Estathé	3,5
Naturale / Frizzante		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		

COCKTAILS



12

Jungle Punch

Rum Plantation Original Dark, Bitter Fusetti, Ananas, Sciroppo di Fragola, Succo di Limone e Yogurt

Mugicha

Sochu Towari, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi Dopo Teatro

Chiquitone

Rum Plantation 3 Star, Rum Infuso alla Banana, Sciroppo di Zucchero, Lime, Latte e Yogurt alla Banana

Coco in Pandan

Gin Fatwashed al cocco, Bitter Luxardo Infuso con Foglie di Pandan, Vermouth di Torino Extra Dry di Bordiga

Yuzu & Shizo

Gin, Liquore allo Yuzu, Oleo Saccharum di Shiso, Fake Lime, Soda

MOCKTAILS



10

Meli

JNPR (gin 0% vol), Miele e Succo di Limone

JNPR & Tonic

JNPR (gin 0% vol) e Acqua Brillante

La Pina

Ananas, Lime, Sciroppo di Cocco

DESSERTS

Tagliata di Frutta

Ananas e mango

4,9

Mochi (3pz)

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

6

Haupia Hawaiiiana

Budino al latte di cocco, miele e ananas

4,9

Torta Macao

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

5,9

Key Lime Pie

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

5,9

Torta di Nonna Tala

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

5,9



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

BIANCHI

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

ROSSI

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

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

INFO E ALLERGENI

COPERTO 2,50€ WEEKEND E FESTIVI

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 norvegese, 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.