

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 25/09/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/maison-d-or>

Snack e appetiser

Chevice	€ 12,00
Chevice di pesce misto, coriandolo in salsa di miso e lime	
Crostacei	€ 4,50
Duck salad	€ 12,00
Misticanza Orientale, Anatra Maison d'Or, mela verde, melograno, pinoli tostati	
Ebi fry	€ 10,00
gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa rouge	
Edamame	€ 5,00
bacelli di soia	
Edamame spicy	€ 6,00
Baccelli di soia con salsa piccante Maison d'Or	
Goma wakame	€ 8,00
insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo	
Ostrica one shot	€ 10,00
ostrica della Normandia con tartufo nero, uova di salmone e uova di quaglia, con salsa ponzu e whisky giapponese	
Samurai stick	€ 10,00
stick di gamberi con edamame, avvolti in una sfoglia croccante serviti con salsa accante	
Tonno wasabi	€ 12,00
carpaccio di tonno scottato con foglie di shiso e wasabi fresco Kizami e salsa ponzu	
Zuppa di miso	€ 4,00
Zuppa di miso con tofu e alga wakame	
Zuppa di miso spicy	€ 5,00
Zuppa di miso con tofu, alga wakame e salsa piccante Maison D'Or	

Sashimi

Branzino	€ 6,00
Cappesante	€ 7,00
Cu'toro Ventresca medio grassa	€ 15,00
Gambero rosso	€ 16,00
O'toro Ventresca di tonno grassa	€ 15,00
Ricciola	€ 7,00
Salmone	€ 6,00
Tonno	€ 7,00

Tartare

Insalata

Insalata mista Uova di quaglia, avocado e salsa sesamo	€ 6,00
--	--------

Nighiri

Nighiri Anguilla	€ 5,00
Nighiri Branzino	€ 5,00
Nighiri Capesante	€ 6,00
Nighiri cu'toro Ventresca medio grassa	€ 10,00
Nighiri di Tonno	€ 6,00
Nighiri Gambero rosso	€ 8,00

Nighiri O'Toro (ventresca di tonno grassa) € 10,00

Nighiri Ricciola € 6,00

Nighiri Salmone € 5,00

Nighiri scampi € 6,00

Special sushi

Gio gambero rosso € 8,00

Gunkan di gambero rosso di sicilia, zucchine, lime, sashimi dressing

Gio quaglia tartufo € 10,00

Gunkan con uovo quaglia pochè, tartufo nero, erba cipollina

Gio salmone € 6,00

Gunkan di salmone con tartare di salmone e salsa ponzu

Gio tonno € 7,00

Gunkan di tonno, con tartare di tonno e salsa ponzu

Gio uni € 10,00

Gunkan con ricci di mare, foie gras e ikura, erba cipollina

Wagyu nigiri € 15,00

Nigiri di wagyu giapponese A5 scottato

Wagyu nigiri and caviar € 17,00

Nigiri di wagyu giapponese A5 scottato con caviale

Carpacci e tartare

Cappesante e foie gras € 16,00

Crudo di cappesante foie gras e ponzu al tartufo

Salmone e salsa ponzu € 10,00

Carpaccio di salmone in salsa ponzu

Scampo passion fruit € 15,00

Carpaccio di scampo, vinaigrette al frutto della passione, shiso croccante, tobikko

Smoking salmon	€ 11,00
Carpaccio di salmone affumicato al momento, vinaigrette di mela verde ed aneto	
Tartar Salmone	€ 12,00
salmone con salsa mediterranea, olio extravergine e pasta kataifi	
Tartare suri	€ 14,00
ricciola tritato con pomodoro e avocado, condito con salsa miso yuzu	
Tartare Tonno	€ 14,00
tonno con salsa yuzu e pasta kataifi	
Tuna Carpaccio	€ 22,00
Carpaccio di tonno, cracker aromatizzato all'aglio, cremoso al fioe gras, erba cipollina	

Sushi e sashimi

Cirashi mix	€ 18,00
composizione di 9 pezzi di pesce fresco su letto di riso	
Gynza	€ 12,00
sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa terryaki	
Party 15	€ 22,00
composizione creativa dello chef per 1 persona	
Party 30	€ 45,00
composizione creativa dello chef per 2 persone	
Sashimi carabinieri	€ 25,00
1 sashimi di gamberi carabinieri con caviale "GIAVIERI"	
Sashimi especially	€ 21,00
9 fette pesce misto, ostriche, capesante, scampi	
Sashimi misto	€ 16,00
12 sashimi di pesce misto	
Sashimi salmone	€ 16,00
12 fette di salmone	
Sushi misto	€ 18,00
7 nigiri, 4 maki	

Uramaki

Dragon roll	€ 23,00
gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flmbè piccante	
Nido spicy	€ 10,00
avocado, tartare di salmone e tonno con maionese spicy	
Soft shell maki	€ 17,00
Granchio dal guscio morbido, salsa tartara, avocado, tobikko, shiso fritta	
Tonno foie gras	€ 17,00
gambero crudo, avocado, crema philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras	
Ura ebiten plus	€ 18,00
Gambero in tempura, maionese, insalata, tartare di salmone e fiori di zuccina in tempura	
Ura philadelphia	€ 10,00
salmone, avocado, philadelphia	
Ura spicy salmone	€ 12,00
tartare di salmone, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy	
Vegetarian roll	€ 10,00
Avocado, cetriolo, shiso, salsa agrodolce, soy mayo	
Wagyu roll	€ 18,00
Wagyu scottato, salsa thai pepper, truffle mayo e cipollotto	

Uramaki speciale

Gold roll	€ 12,00
Rotolo croccante con tobikko, salmone, crema di philadelphia ed erba cipollina	
Lobster roll	€ 23,00
astice con maionese, mango, uova di pesce volante	
Nido kitty	€ 8,00
avocado, crema philadelphia, fritto con pasta kataifi e fragole	
Scampi roll	€ 18,00
gambero crudo, insalata e all'esterno scampi, uova di salmone e tobikko wasabi	

Tataki roll € 18,00
 cetriolo, avocado e wasabi fresco con tonno scottato e frutta con salsa miso

Ura ebiten plus € 18,00
 gamberoni in tempura, insalata, maionese; in esterno: tartare di salmone e fiore di zucca in tempura

Ura spicy salmone speciale € 12,00
 tartare di salmone, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy

Ura spicy tonno speciale € 16,00
 tartare di tonno, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maionese spicy

Hossomaki

Hossomaki avocado alga nori € 5,00

Hossomaki avocado alga soia € 7,00
 rotolino di avocado

Hossomaki ebi alga nori € 6,00

Hossomaki ebi alga soia € 7,00
 rotolino di gamberi

Hossomaki salmone alga nori € 6,00
 rotolino di salmone

Hossomaki Tonno alga soia € 7,00
 rotolino di tonno

Temaki

Temaki ebiten € 6,00
 Mango, jalapenos, mayo

Temaki salmone € 6,00
 Teriyaki, sesamo, tenkatsu, ikura

Temaki tonno € 6,00
 Onion dressing, rafano mayo

Dim sum

Anatra e foie gras	€ 14,00
3 ravioli con ripieno di anatra Maison d'Or, foie gras, brunoise di sedano rapa	
Capesante	€ 12,00
3 ravioli al vapore con ripieno di capesante	
Dim sum in composizione	€ 22,00
5 tipi di ravioli consigliati dallo chef	
Merluzzo carbonaro	€ 14,00
3 ravioli al vapore con merluzzo nero carbonaro dell'Alaska	
Pollo e tartufo	€ 12,00
3 ravioli siu mai ripieni di pollo, funghi asiatici e tartufo	
Spicy praw gyoza	€ 10,00
4 ravioli scottati con gamberi e spezie	
Thai chicken	€ 11,00
3 ravioli xiao long bao style ripieni di pollo e tom yum soup	
Veggie	€ 9,00
3 ravioli al vapore con verdure di stagione	
Wagyu kimchi	€ 15,00
3 ravioli al vapore con ripieno di carne di wagyu A5 e home made kimchi	
Xo Gamberi	€ 11,00
3 ravioli al vapore ripieno di gamberi e xo sauce	

Zuppa

Miso shiru	€ 3,00
zuppa di miso con alga e tofufu	
Tom yum kung	€ 10,00
zuppa agropiccante	

Riso e spaghetti

Ebi Yaki soba	€ 16,00
spaghetti di grano saraceno, bisque, gamberi, verdure e funghi asiatici	

Pineapple rice € 18,00
 riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante

Riso con gamberi e verdure € 10,00
 riso saltato con gamberi e verdure

Steam rice € 5,00
 Bowl di riso in bianco

Vegetarian udon € 12,00
 Spaghetti giapponesi, verdure di stagione, jus di minestrone, un pizzico di pesto al basilico

Wagyu Yaki soba € 18,00
 Spaghetti di grano saraceno, wagyu, latte di cocco e jus di manzo

Tempura

Ebi tempura € 10,00
 3 gamberi in tempura

Fiore di zucca € 12,00
 Croccante di fiore di zucca con ripieno di gamberi

Pop corn di gambero € 12,00
 Bocconcini di gambero con maionese piccante

Yasai tempura € 8,00
 verdure in tempura

Secondi

gamberi sale e pepe € 10,00
 gamberi saltati con sale e pepe

Kobe beef € 69,00
 120g di carne di manzo Kobe in 3 degustazioni

Manzo al pepe nero € 18,00
 cubetti di manzetta piemontese alla griglia con salsa al pepe nero e profumo di tartufo

Nido € 12,00
 gamberi e verdure in cestino di patate croccanti

Pechin Duck € 18,00

Salmone tataki € 13,00
 salmone scottato con sesamo, servito in salsa ponzu

Suzuki sweet € 15,00
 1/2 branzino croccante con salsa agrodolce, ananas e sedano

Unaghi ebi € 15,00
 anguilla al forno con salsa unaghi

Yasai nomoriawase € 8,00
 verdure di stagione saltate

Di terra

Bbq pork ribs € 16,00
 Costine di maiale in salsa bbq maison d'or, spuma di patate al miso

Manzetta prussiana € 25,00
 Controfiletto di manzetta prussiana insalata calda di germogli di soia asiatica

Pechin duck € 18,00
 Anatra alla pechinese Maison d'Or style

Wagyu € 65,00
 100gr di Wagyu giapponese A5

Yaki tori € 12,00
 Alette di Pollo cotte a bassa temperatura con salsa yakitori

Di mare

Black cod € 25,00
 merluzzo nero dell'Alaska in salsa di miso

Matcha suzuki € 20,00
 Branzino marinato in erbe asiatiche, cotto al vapore con the verde

Rana pescatrice € 20,00
 Torcione di rana pescatrice cotta a bassa temperatura, onion dashi e cuori di cipolle bruciate

Salmone teriyaki € 18,00
 Salmone cotto a bassa temperatura marinato in salsa teriyaki, zucca e caffè

Tonno tataki € 16,00
 tonno scottato con salsa anticucho

Bevande

Acqua frizzante 0.75 L € 3,00

Acqua naturale 0.75 L € 3,00

Coca cola € 3,50

Coca cola zero € 3,50

Fanta € 2,50

Sprite € 2,50

Thè al limone € 2,50

Thè alla pesca € 2,50

Birre

Asahi 0.33 L € 3,00

Asahi 0.5 L € 5,00

Sapporo 0.65 L € 6,00

Birre artigianali

Kyoto beer flavor of sake 330ml 4% € 7,00

Champagne

Bruno pailliard blanc de blanc	€ 90,00
Champagne Brut "Armand de Brignac" Gold	€ 295,00
Champagne Brut "Belle époque" vintage 2011	€ 180,00
Champagne Brut "Grand Brut" Nv	€ 55,00
Champagne Brut "Grand Cuvée"	€ 220,00
Champagne Brut Blanc de Blancs Charles heidsick	€ 115,00
Champagne Brut Dom Pérignon 2009	€ 210,00
Champagne brut la cuvée Laurent Perrier	€ 65,00
Champagne Brut Millesime 2006	€ 110,00
Champagne brut millesime 2009	€ 100,00
Champagne Brut Nv "La Cuvée"	€ 55,00
Champagne Brut Nv "R de Ruinart"	€ 90,00
Champagne Brut Réserve Nv Charles Heidsieck, Reims, Francia	€ 75,00
Champagne Brut Réserve Nv Charles Heidsieck, Reims, Francia	€ 140,00
Champagne Brut Reserve Nv billecart salmon Billecart-Salmon, Mareuil-sur-ay, Francia	€ 70,00
Champagne grand brut nv Perrier jouet	€ 70,00
Champagne premiere cuvée Bruno pailliard	€ 65,00
Champagne rose brut premier cuvée Bruno pailliard	€ 75,00
Champagne Rosé Réserve Nv	€ 95,00
Cremant D'Alsace Brut	€ 45,00

Franc. Dosaggio zero riserva 2010 Annamaria clementi ca del bosco	€ 130,00
Franciacorta DOCG "Cabochoon Doppiozero" Nature 2013	€ 100,00
Franciacorta DOCG "Cabochoon" Brut 2013	€ 70,00
Franciacorta DOCG Blanc de Balncs Brut "PR"	€ 45,00
Franciacorta DOCG Brut "Berlucchi '61"	€ 35,00
Franciacorta DOCG Brut "Emozione 2014"	€ 38,00
Franciacorta DOCG Brut 2012 "Pas operè"	€ 65,00
Franciacorta DOCG Brut 2013 "Teatro alla scala"	€ 50,00
Franciacorta DOCG Brut 2013 "Teatro alla scala"	€ 90,00
Franciacorta DOCG Cuvèe Prestige	€ 45,00
Franciacorta DOCG Extra Brut 2011 "Vittorio Moretti"	€ 100,00
Franciacorta DOCG Nature 2011 "Berlucchi '61"	€ 45,00
Franciacorta DOCG Rose 2014	€ 55,00
Franciacorta DOCG Saten "Berlucchi '61"	€ 40,00
Franciacorta DOCG Saten 2013	€ 55,00
Franciacorta Saten DOCG <small>Contadi castaldi, Erbrusco, Lombardia</small>	€ 45,00
Perrier jouet blanc de blanc	€ 100,00
Perrier jouet rose	€ 75,00
Philipponnat brut royale reserve	€ 65,00
Ruinart blanc de blanc	€ 120,00
Trento DOC "Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore" Cru d'autore	€ 110,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry "Dirupo" € 25,00

Vini bianchi

Bolgheri bianco DOC Donna Olimpia € 27,00

Chablis € 40,00

Chablis florets 1ER Cru € 60,00

Chardonnay Dop Cuveè Bois € 55,00

Etna bianco DOC € 28,00

Fiano di Avellino DOCG Alimata € 30,00

Friulano DOC Ronco delle cime € 28,00

Gewürztraminer DOC Joseph 2016 € 30,00

Greco di tufo DOCG Contrada Marotta € 30,00

Gruner Veltliner Dürsten 2006 € 33,00

Lugana DOC I Frati € 25,00

Lugana DOC Montunal € 23,00

Offida DOCG Pecorino Villa Angela € 25,00

Petit Arvine DOC Fleur € 40,00

Pouilly fumé € 35,00

Ribolla gialla DOC Venica L'Adelchi € 28,00

Riesling Alsace Grand Cru Kanzlerberg 2010 € 55,00

Riesling Kabinet Troken Lorenzhofer € 30,00

Riesling Riserve € 35,00

Riesling Saarburger Kupp Alte Reben Grose	€ 30,00
Riesling Troken Mosel Haus Klosterberg	€ 30,00
Sauvignon Blanc DOC Ronco Del Cero	€ 28,00
Sauvignon Blanc riserva DOC Ronco delle Mele	€ 50,00
Soave classico DOC Calvarino	€ 30,00
Vermentino di Sardegna DOC Stellato	€ 30,00

Vini rossi

Amarone Della Valpolicella Classico DOCG	€ 80,00
Barbera D'Alba DOC Colbertina	€ 25,00
Bolgheri Rosso DOC Donna Olimpia	€ 28,00
Etna Rosso DOC Diciassettesalme	€ 28,00
Pinot Nero Riserva DOC Mazon	€ 40,00
Valpolicella Superiore DOC Ruberpan	€ 28,00