

MENÙ PRANZO PLUS a 17,90€

Mangia quello che desideri e quanto desideri ad un prezzo fisso!
Ogni persona può ordinare massimo **5 piatti alla volta** per tutte le volte che si vuole.
La scelta del menù AYCE deve valere per tutti gli ospiti del tavolo. L'ordine di consegna delle pietanze varia in base ai tempi di preparazione di ogni singolo piatto, senza distinzione fra antipasti, primi e secondi.

SONO ESCLUSI COPERTO, BEVANDE, DOLCI, CAFFÈ, LIQUORI E RICHIESTE PARTICOLARI FUORI LISTA.

I bambini al di sotto di 1.25m di altezza,
pagano 11€ escluso il coperto.

COPERTO 2€

ALLERGENI

- 1 Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano/segale/orzo/avena/farro/kamut)
- 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 e loro prodotti (mandorle/nocciole/noci/noci di acagiù/di pecan/del Brasile/pistacchi/noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

PIATTI SPECIALI

MASSIMO 1 SCELTA A PERSONA



A802. Bigne' white truffle (2 PZ)

4/2/1

Pesce bianco scottato, amaebi scottato, salsa al tartufo, teriyaki, fette di tartufo e mandorle



A859. Gold roll (4pz)

2/3/7

Gambero in tempura con riso venere, maionese, oro edibile, burrata, avocado, teriyaki, pistacchio



B805. Sāmōn no tarutaru pisutachio

4/3/7/1/8

Salmone, avocado, burrata, tempura di mais, salsa pistacchio, pistacchi



B806. Carpaccio scampi e branzino

4/2/6/1

Carpaccio di branzino, scampi, salsa ponzu, dry miso, olio di shiso



890. Sashimi mix

4

Pesce omakase dello chef



ANTIPASTI



1. Involtini primavera (2PZ)

1

Farciti con verza e carote



2. Involtini di gamberi (2PZ)

1/6

Farciti con verdure e gamberi



4. Nuvole di drago

2

Farina di patate e gamberi



5. Alghe wakame

11

Alghe giapponesi marinate



6. Edamame

6

Fagioli di soia lessati



7. Insalata salmone

4/7

Salmone crudo, avocado, salsa dello chef



10. Ravioli di gamberi (3PZ)

1/2

Ripieno di gamberi



8. Insalata di mango

Avocado, mais, salsa al mango



11. Shaomai (3PZ)

1/2/3

Ripieno di gamberi, verdure e carne di maiale



9. Ravioli di carne (3PZ)

1

Ripieno con carne di maiale



12. Ravioli di verdure (3PZ)

1

Ripieno di verdure miste



15. Takoyaki

1/3/4/6/14

Polpette di polpo



13. Ravioli misti (5PZ)

1/2/14

Misto a scelta dello chef



16. Zuppa di miso

6

Soia fermentata, tofu e alghe



14. Gyoza (3PZ)

1

Ravioli di carne alla griglia



17. Zuppa pollo mais

1

Uova, pollo, mais

18. Zuppa agropiccante

1/3

Uova, tofu e verdure miste, pollo



19. Pane cinese bianco (2PZ)

1

Panini bianchi cotti al vapore



PRIMI



30. Riso alla cantonese

3

Saltato con piselli, prosciutto e uova



31. Riso con frutti di mare

2/3/6/11/1

Frutti di mare, verdure, uova, salsa dello chef



32. Riso con verdure

3

Saltato con verdure e uova



33. Riso alla coreana

6

Carne macinata, verdure, salsa coreana



34. Riso con pollo

3/6/11

Saltato con uova e pollo ricoperto di salsa teriyaki



35. Riso in bianco

Al vapore



38. Spaghetti di riso con gamberi

2/3/6

Saltati con gamberi, verdure, uova



36. Yakiudon con frutti di mare

3

Spaghetti giapponesi saltati con frutti di mare, verdura e uova



39. Spaghetti di riso con verdure

3/6

Saltato con verdure e uova



37. Yakiudon con verdure

1/3

Spaghetti giapponesi saltati con verdure e uova



40. Spaghetti di soia piccanti

6

Carne macinata, verdure, peperoni, salsa piccante



43. Yakisoba con frutti di mare

1,2,3,6,14

Spaghetti di grano saraceno saltati con frutti di mare, verdure e uova



41. Spaghetti di soia con verdure

6

Saltati con verdure



44. Yakisoba con verdure

1/6

Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure e uova



42. Spaghetti di soia con frutti di mare

2/6/14

Saltati con verdure e frutti di mare



45. Gnocchi coreani con verdure

6

Saltati con verdure



46. Gnocchi coreani piccanti

6

Saltati con verdure, salsa coreana piccante

47. Ramen in brodo con verdure

1/3/6



48. Ramen in brodo con frutti di mare e tempura di gamberi

1/2/3/6/14





SECONDI



50. Pollo alle mandorle

6/8



51. Pollo funghi e bambu

6



52. Pollo piccante

6



53. Pollo thailandese

7

Pollo, verdure e salsa thailandese



54. Pollo in salsa agrodolce



55. Pollo al limone



57. Pollo al curry



58. Pollo in salsa al pepe

6



59. Manzo in salsa al pepe

6



60. Manzo con cipolle

6



61. Manzo piccante

6



65. Gamberi in salsa agrodolce



62. Manzo con funghi e bambu

6



66. Gamberi con verdure

6



63. Gamberi al limone



67. Gamberi piccanti
6



68. Gamberi sale e pepe



69. Gamberi al curry



TEMPURA



70. Tempura di gamberi
1/2



71. Tempura di verdure
1



75. Patatine fritte



72. Tempura mista
1/2/4



73. Pollo fritto
1/3/6



74. Calamari fritti
1/3/6/14



PIASTRA



80. Spiedini di gamberi (2PZ) MAX 1 porzione a persona

2/6

Con salsa teriyaki



81. Spiedini di pollo (2PZ) MAX 1 porzione a persona

6

Con salsa teriyaki



MAX 1 porzione a persona

82. Salmone alla piastra

4/6

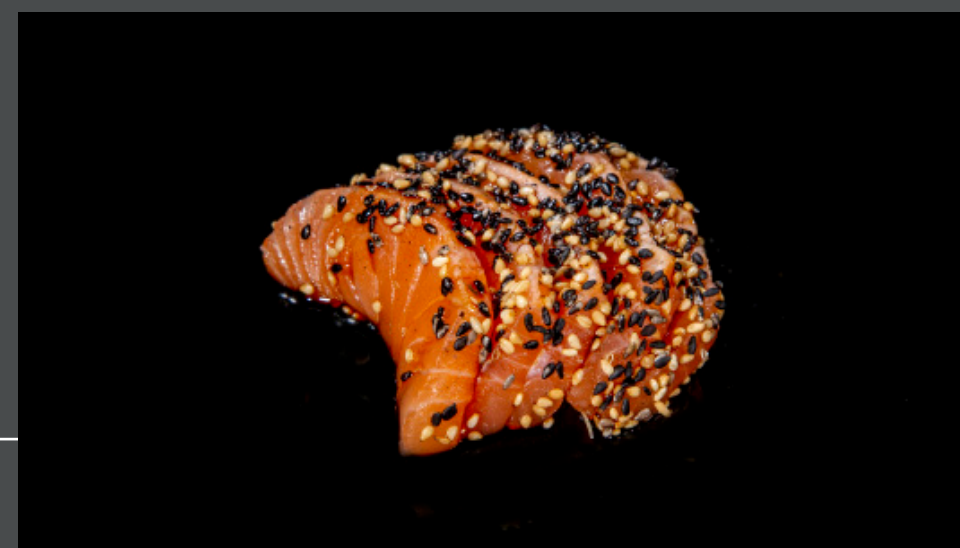
Con salsa teriyaki



MAX 1 porzione a persona

83. Gamberoni alla piastra (2PZ)

2



MAX 1 porzione a persona

84. Tataki di salmone

4,6,11

Salmone scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki



CONTORNI



90. Verdure miste



91. Funghi e Bambù



92. Germogli di soia



CRISPY SUSHI

MAX UNA PORZIONE A PERSONA



811. Crispy salmon rice (2PZ)

1/4/7/3/6

Riso fritto, spicy salmon, teriyaki, formaggio, scorze di lime

MAX 1 porzioni
a persona

MAX 1 porzioni
a persona

812. Millefoglie cheese salmon (2pz)

1/4/7/3/6

Spicy salmon, philadelphia, avocado, salsa pistacchio,
formaggio e tobiko



814. Tacos salmon pistacchio (2PZ)

3/7/4/8/1/6

Burrata, mais, spicy salmon, salsa pistacchio,
teriyaki, pistacchio

MAX 1 porzioni
a persona





HOSOMAKI 6 PEZZI



816. Hosomaki salmon

4

Salmone



817. Hosomaki tuna

4

Tonno



818. Hosomaki ebi

2/3

Gambero cotto



819. Hosomaki avocado

Avocado



820. Hosomaki miura

1/6/4/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki



822. Hosos special avocado

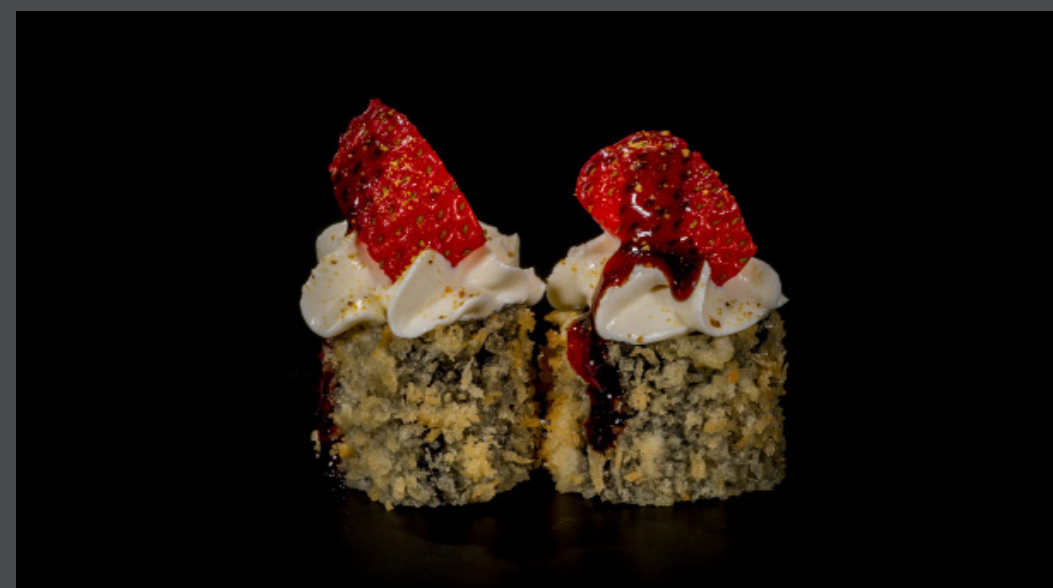
4/3/7/11/8/6/1

Hoso salmone fritto, avocado, salsa pistacchio, teriyaki, pistacchio, philadelphia

823. Hosos special fragola

4/1/3/7/6

Hoso salmone fritto, philadelphia, fragola, teriyaki, pistacchio



824. Hosos special mango

3/7/4/1/6

Hoso salmone fritto, philadelphia, mango, teriyaki, salsa mango, pistacchio.

825. Hosos spicy kataifi

4/1/3/7/6

Hoso salmone e philadelphia fritto, spicy salmone, teriyaki, kataifi



ONIGIRI



821. Tramezzino sushi (2 PZ)

4/3/7/6/1

Sushi tramezzino, spicy salmon, maionese, avocado, teriyaki, crunch



827. Onigiri salmon

4/1/6

Salmone, polvere di tempura, teriyaki



826. Onigiri ebiten

2/1/6

Gambero fritto, maionese, polvere di tempura, teriyaki

CARPACCI



828. Carpaccio salmon

4/1/6

Salmone, salsa ponzu, riso soffiato

MAX 1 porzioni
a persona





TEMAKIZUSHI



830. Temakizushi salmon

4/11

Salmone, avocado, sesamo



831. Temakizushi tuna

4/11

Tonno, avocado, sesamo.



832. Temakizushi spicy salmon

4/1/6/3/7

Avocado, spicy salmone, spicy maio, erba cipollina



833. Temakizushi spicy tuna

4/1/6/3/7

Avocado, spicy tuna, spicy maio, erba cipollina



834. Temakizushi vegetariano

3/7/6/1

Philadelphia, avocado, mango, cetriolo,
salsa dello chef, cipolla fritta



835. Temakizushi ebiten

2/3/7/1/6/11

Gambero fritto, maionese, teriyaki, sesamo



836. Temakizushi miura

4/1/3/7/6/11

Philadelphia, avocado, salmone grigliato, teriyaki, sesamo

URAMAKI

4 PEZZI



837. Uramaki sake

4/11

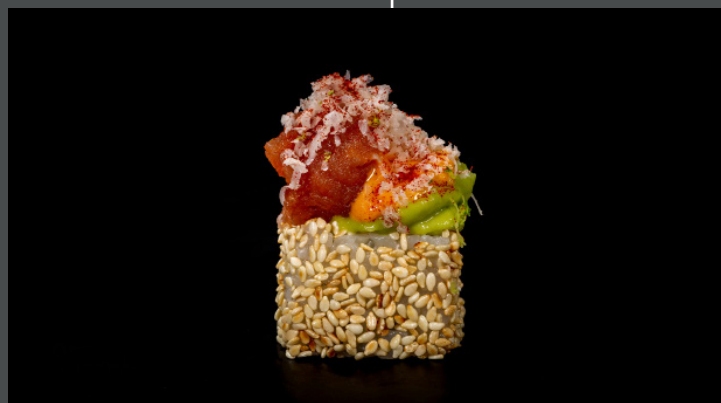
Salmone, avocado, sesamo



840. Crispy green salmon roll

4/1/3/7/5/8

Salmone, avocado, salsa pistacchio, cipolle fritte



839. Cheese roll

4/1/3/7

Salmone, avocado, spicy tonno, salsa spicy maio, formaggio, scorze di lime, paprika affumicata





841. Uramaki queen

4/3/7/1/6/8

Salmone, philadelphia, mango, teriyaki, pistacchio



842. Uramaki philadelphia

4/3/7/11

Salmone, philadelphia, avocado, sesamo



843. Uramaki spicy salmone

4/1/6/3/7/11

Salmone, avocado, top di spicy salmon, salsa spicy maio,sesamo



844. Uramaki spicy tonno

1/3

Salmone, avocado, spicy tonno, salsa spicy maio, sesamo



845. Uramaki california

1/2/3/7/4

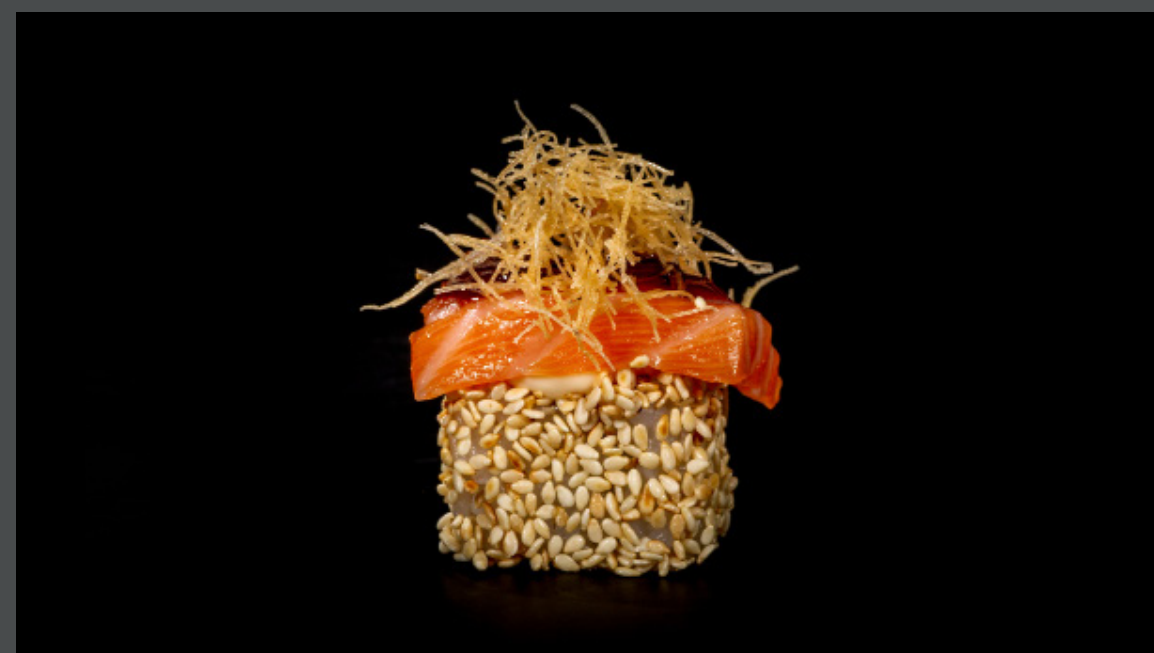
Surimi, avocado, gamberi cotto, maionese, tobiko



847. Mango roll

1/6/4/3/7/2/8

Surimi, avocado, spicy salmone, gamberi cotto, mango, salsa mango, pistacchio



851. Tiger Roll

2/3/7/4/1/6

Gamberi in tempura, maionese, carpaccio salmone, salsa teriyaki e kataifi



848. Uramaki ebiten

2/3/7/1/6

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, kataifi



852. Uramaki crispy ebiten

2/3/7/1/6

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, cipolle fritte



849. Ebiten mango salmon roll

2/3/7/4

Gambero in tempura, maionese, spicy salmon, salsa mango, cipolle fritte



853. Dragon Roll

2/3/7/4/11/1/6

Gamberi in tempura, maionese, avocado, spicy salmone, salsa pistacchio, salsa teriyaki, riso soffiato



854. Uramaki yasai

1/6

Cetriolo, avocado, mango, salsa dello chef, cipolle fritte



855. Uramaki miura

4/3/7/1/6

Cetriolo, philadelphia, salmone grigliato, teriyaki, kataifi



856. Uramaki maguro

4/11

Cetriolo, tonno, riso soffiato



857. Yasai Ageta roll

3/7/1/6

Cetriolo, philadelphia, avocado, teriyaki, crunchy



BLACK ROLL

4 PEZZI



858. Black tuna

2/3/7/4/6/1

Gamberi in tempura, maionese, avocado, tonno crudo, teriyaki, polvere di tempura



861. Black ebi

2/3/7/6/4/8

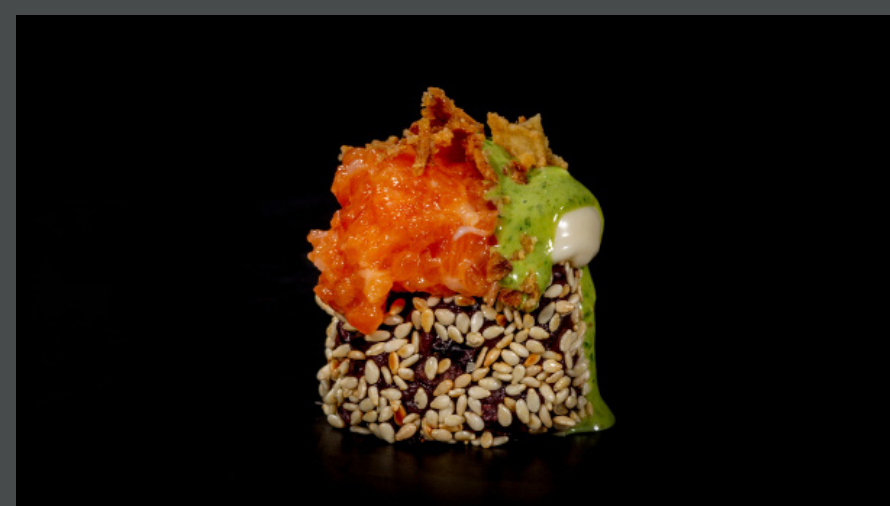
Gamberi in tempura, maionese, philadelphia, avocado, gambero cotto, salsa teriyaki, tobiko, pistacchio



862. Black ebiten

2/3/7/6/1

Gamberi in tempura, maionese, avocado, philadelphia, teriyaki, kataifi



863. Black pistacchio roll

2/3/7/4/8/5

Gamberi in tempura, maionese, spicy salmon, salsa pistacchio, cipolle fritte

FUTOMAKI

4 PEZZI



864. Futomaki fritto (4PZ)

4/3/7/1/6

Salmone, philadelphia, avocado, tobiko, gambero cotto, surimi, teriyaki, erba cipollina



TARTARE



865. Tartare salmon ponzu

MAX 1 porzioni
a persona

4/1/6

Tartare salmone, chips di riso, tobiko, salsa ponzu,
polvere di prezzemolo

INVOLTINO SUSHI 2 PEZZI



868. Involtino ebiten

4/3/7/1/6

Salmone, philadelphia, tempura di gamberi, teriyaki, kataifi

CHIRASHI



887. Chirashi sake flambe

Salmone scottato, riso, teriyaki, mandorle e salsa al mango

4/1/6/8



888. Chirashi misto

4/6

Mix pesce, riso soffiato

SASHIMI



889. Sashimi salmone

4

Sashimi salmone

MAX 1 porzioni
a persona



NIGIRI_{2 PEZZI}



870. Nigiri salmon

4



871. Nigiri tuna

4



872. Nigiri suzuki

4



873. Nigiri avocado

2



874. Nigiri gambero cotto

2



875. Nigiri misto (5 PZ)

4/2

Nigiri misti dallo chef

876. Nigiri scottato misto (4 PZ)

4/1/6/3/7/8

Nigiri omakase dello chef, salsa teriyaki e
salsa mango scottato e mandorle





GUNKAN¹ PEZZO



878. Gunkan spicy salmon

1/4/6/3/7

Salmone piccante, erba cipollina



879. Gunkan spicy tuna

1/4/6/3/7

Tonno piccante, erba cipollina



880. Gunkan tobiko

4/1

Tobiko



881. Gunkan miura

1/4/6/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki, kataifi



882. Gunkan ebiten

3/7/1/2/8/6

Maionese, gamberi fritto, teriyaki, mandorle

BIGNÈ

1 PEZZO



884. Gio philadelphia

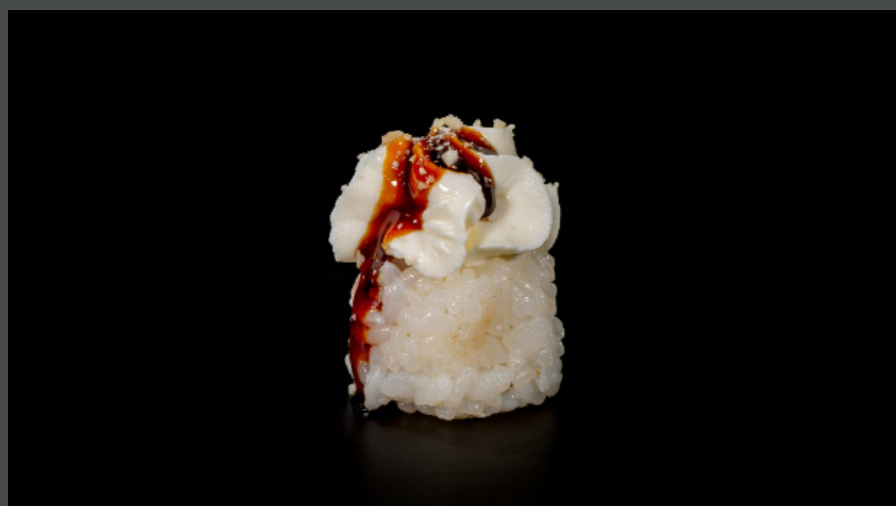
1/4/6/3/7

Salmon, philadelphia, teriyaki, riso soffiato

885. Gio ebiten

4/3/7/2/1/6/8

Salmone, philadelphia, gambero in tempura,
teriyaki, mandorle



886. Bigne snowball

3/7/8/6/1

Riso bianco, philadelphia, teriyaki, mandorle



BEVANDE

Acqua naturale	2,8€
Acqua frizzante	2,8€
Coca cola	3€
Coca cola zero	3€
The limone	3€
The pesca	3€
Fanta	3€
The al gelsomino caldo	4€
The verde giapponese caldo	4€

BIRRE

Birra cinese tsingtao 660ml	5€
Birra giapponese asahi 330ml	4€
Birra giapponese asahi 500ml	5€
Birra giapponese sapporo 650ml	6€
Birra alla spina ichtusa non filtrata 200ml	3,5€
Birra alla spina ichtusa non filtrata 400ml	5€





VINO AL CALICE

Pignoletto frizzante	3€
Bianco fermo	3€
Bollicine	4€

VINO DELLA CASA

Pignoletto bianco frizzante 1/4 litro	4,5€
Pignoletto bianco frizzante 1/2 litro	6,5€
Pignoletto bianco frizzante 1 litro	9,5€
Bianco fermo della casa 1/4 litro	4,5€
Bianco fermo della casa 1/2 litro	6,5€
Bianco fermo della casa 1 litro	9,5€

CAFFE'

Caffè espresso	1,2€
Caffè macchiato	1,2€
Caffè decaffeinato	1,8€
Caffè doppio	2,4€
Caffè corretto	2,4€
Cappuccino	1,8€
Orzo piccolo	1,5€
Orzo grande	2€
Ginseng piccolo	1,5€
Ginseng grande	2€





AMARI, GRAPPE E LIQUORI

Montenegro	3€
Amaro del capo	3€
Sambuca	3€
Branca menta	3€
Baileys	3€
Limoncello	3€
Averna	3€
Jagermaister	3€
Grappa di riso	3€
Grappa di rose	3€
Grappa di bambù	3€
Grappa di ginseng	3€
Grappa di prugna	3€
Sakè (caldo o freddo) bicchierino	2,5€
Sakè (caldo o freddo) caraffina	5€
Sakè alla prugna (caldo o freddo) bicchierino	3€
Sakè alla prugna (caldo o freddo) caraffina	6€





CARTA DEI VINI

STARLIGHT SPUMANTE BRUT 75CL Metodo Martinotti da uve a bacca bianca vino secco	14€
SPUMANTE MEROTTO VALD. DOCG SUP. BRUT BARETA 75 Metodo Martinotti da uve glera bollicina elegante chiusura secca	24€
SPUMANTE ROSE' ROENO BARDOLINO SPUMAN. AME' ROSE 75CL Metodo Martinotti da uve corvina molinare e rondinella bollicina elegante fresca con sentori di frutta rossa	22€
METODO CLASSICO EUDALD CAVA BRUT NATURE 75CL Metodo Classico da uve autoctone spagnole questo vino è fresco con chiusura secca	25€
METODO CLASSICO MARCALBERTO SPUMANTE BRUT SANSANNE 75CL Metodo classico da uve pinot nero e chardonnay affina 24 mesi sui lieviti in bottiglia, al naso sentori di lieviti al gusto è secco	30€
METODO CLASSICO MARCALBERTO SPUMANTE ROSE' 75CL Metodo classico da uve pinot nero e chardonnay affina 24 mesi sui lieviti in bottiglia, al gusto è seco mentre al naso spiccano sentori di frutta rossa e crosta di pane	30€
METODO CLASSICO ROENO TRENTO DOC EXTRA BRUT 75 CL Metodo classico da uve chardonnay affina 48 mesi sui lieviti al gusto è elegante con chiusura sapida	35€
METODO CLASSICO VILLA FRANCIACORTA BRUT 75 CL Metodo classico da uve pinot nero chardonnay e pinot bianco al gusto è elegante al naso spiccano note floreali e sentori di crosta di pane	40€
METODO CLASSICO VILLA FRANCIACORTA ROSE' BRUT 75 CL Metodo classico da uve chardonnay e pinot nero al naso spiccano note di frutti rossi al gusto è fresco elegante con chiusura sapida	45€
METODO CLASSICO VILLA FRANCIACORTA SATEN BRUT 75 CL Metodo classico da uve chardonnay al naso spiccano note di frutta gialla e lievito in bocca le bollicine molto fini lo rendono molto elegante	45€
CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR BRUT 75 CL Champagne da uve pinot nero chardonnay e meunier affina 60 mesi sui lieviti	55€





CHAMPAGNE DRAPPIER NATURE 75 CL

57€

Champagne da uve pinot nero questo vino affina 36 mesi al gusto è molto secco

VINO BIANCO ROENO CHARDONNAY LE FRATTE DOC 75 CL

21€

Vino bianco ottenuto da uve chardonnay al naso sentori di frutta tropicale al gusto è fresco con chiusura sapida

VINO BIANCO TENUTA LA RIVA PIGNOLETTO SUP DOCG 75CL

22€

Vino bianco ottenuto da uve grechetto al naso abbiamo sentori balsamici al gusto è fresco con chiusura leggermente ammandorlata

VINO BIANCO KOMJANC RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO 75 CL

22€

Vino bianco ottenuto da uve ribolla gialla al naso è fruttato al gusto è fresco ed elegante con chiusura sapida

VINO BIANCO GORGO BIANCO CUSTOZA DOC 0,75 CL

16€

Vino bianco ottenuto da uve a bacca bianca della zona di custoza questo vino è profumato con grande bevibilità, morbido ed elegante

VINO BIANCO UMANI RONCHI VERDICCHIO VILLA BIANCHI 75CL

18€

Vino bianco ottenuto da uve verdicchio questo vino ha sentori floreali al gusto è sapido e secco

VINO BIANCO UMANI RONCHI VIGOR PASSERINA IGT 75 CL

18€

Vino bianco ottenuto da uve passerino questo vino è caratterizzato da straordinaria freschezza e naso floreale

VINO BIANCO UMANI RONCHI PECORINO VELLODORO 75 CL

22€

Vino bianco ottenuto da uve pecorino questo vino è caratterizzato da sentori di frutta gialla al gusto abbiamo richiami di frutta matura e sapidità

VINO BIANCO LA CAPRANERA FALANGHINA 75CL

20€

Vino bianco ottenuto da uve falanghiana si presenta con note di frutta tropicali mentre al gusto è fresco e sapido

VINO ROSATO PIANIROSSI ROSATO IGT SABINE 75CL

21€

Vino rosato da uve montepulciano si presenta con sentori di frutti rossi ma al gusto è fresco e sapido servire fresco

VINO ROSSO BALIA ZOLA SANGIOV. BALITORE 0.75CL

22€

Vino rosso ottenuto da uve sangiovese al naso sentori di ciliegia, mentre al gusto è fresco con tannini molto eleganti

VINO ROSSO FREGONESE DAVIDE LANGHE NEBBIOLO DOC

26€

Vino rosso ottenuto da uve nebbiolo al naso sentori balsamici, mentre il tannino è ben amalgamato dona grande bevibilità al vino

VINO ROSSO FREGONESE DAVIDE ETNA ROSSO 75CL

27€

Vino rosso ottenuto da uve nerello mascalese questo vino rispecchia il terreno dell'etna, sapidità freschezza e potenza

VINO BIANCO CHATEAU MONT-PÉRAT BLANC 2020 75CL

30€

Vino bianco ottenuto da uve sauvignon e semillon questo vino è fruttato in bocca è morbido con chiusura elegante





DOLFO MALVAZIJA 75CL

33€

Vino bianco ottenuto da uve malvasia si presenta al naso è aromatico mentre al gusto chiude secco e sapido

VINO BIANCO HAMELIN CHABLIS CRU BEAUROY 75 CL

37€

Vino bianco ottenuto da uve chardonnay si presenta con note di frutta tropicale al gusto è fresco ed elegante

VINO BIANCO LISA BUNN NIERSTEIN RIESLING 2021 75CL

37€

Vino bianco ottenuto da uve riesling al naso sentori tipici del riesling tedesco al gusto è fresco con buona acidità ma molto elegante

VINO BIANCO VON BLUMEN PINOT BIANCO FLOWERS 75 CL

35€

Vino bianco ottenuto da uve pinot bianco spiccano al naso sentori di menta, mela e pesca al gusto è lungo e intenso

VINO BIANCO VON BLUMEN SAUVIGNON FLOWERS 75 CL

35€

Vino bianco ottenuto da uve sauvignon al naso spiccano note di fiori bianchi e salvia al gusto è morbido ma fresco

DOLCI

Gelato fritto	4,5€
---------------	------

Nutella fritta	4,5€
----------------	------

Mochi 2 pezzi (chiedere al personale i gusti disponibili)	5€
---	----

Crema catalana	5,5€
----------------	------

Cheesecake lampone	5,5€
--------------------	------

Mousse mango&passion (gluten free)	6€
------------------------------------	----

Soufflè al cioccolato	4,5€
-----------------------	------

Soufflè al pistacchio	4,5€
-----------------------	------

Tartufo al pistacchio	4,5€
-----------------------	------

Tartufo nero	4,5€
--------------	------

Tartufo bianco	4,5€
----------------	------

Anans ripieno	6,5€
---------------	------

Cocco ripieno	5€
---------------	----

Limone ripieno	5€
----------------	----

Profiterol	4,5€
------------	------





Mascarpone	5,5€
Mascarpone ai frutti di bosco	5,5€
Tiramisù (gluten free)	5,5€
Mantecato fiore & amarena (gelato)	5,5€
Mantecato cioccolato (gelato)	5,5€
Coppa gelato (chiedere al personale i gusti)	4,5€
Sorbetto al limone	3,5€
Sorbetto al caffè	3,5€
Zoo safari	5€
per i piu piccoli, gelato contenuto in pupazzotti simpatici	
Anans fresco	5€

