



MENÙ ASPORTO ALLA CARTA

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

LE IMMAGINI HANNO IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE IL PRODOTTO



PIATTI SPECIALI



A801. Gamberoni in kataifi (4pz)

1/2

Gamberoni avvolti in kataifi

€ 9,50



A802. Bigne' white truffle (3PZ)

4/2/1

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

€ 8,00



€ 18,00

A803. Hotate fantasy (9PZ)

15/4/3/7

Capesante, burrata, avocado, arancia, tobiko, scorze di lime, paprika affumicata, te' blu thailandese, salsa arancia e lime



€ 15,00

A804. Carpaccio di mazara

2/6/1

Carpaccio di gambero rosso di mazara, mango, ponzu, olio di shiso, prezzemolo



€ 16,50

A859. Gold roll (8pz)

2/3/7/6/1/8

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



B805. Sāmon no tarutaru pisutachio

4/3/7/1/8

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

€ 12,00



B860. Black ebiflower roll (8PZ)

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

Gamberi in tempura, maionese, spicy salmon, avocado, cetriolo, teriyaki, fiori di zucca in tempura e mandorle thailandesi

€ 12,00



€ 17,50

B846. Lobster roll (8pz)

2/7/3/4/8

Surimi, avocado, maionese, astice, gamberone, tobiko, mandorle



€ 14,00

B806. Carpaccio scampi e branzino

4/2/6/1

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



€ 14,00

B850. Kōnten roll (8pz)

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

Tempura di gamberi, maionese, spicy salmon, burrata, salsa dello chef, teriyaki, tempura di mais, mandorle



C807. Tartare amaebi truffle

2/1/6

Gamberi crudi, salsa tartufo, fette di tartufo, salsa ponzu, olio di shiso, paprika affumicata

€ 14,00

€ 6,00
solo carta
no asporto



C808. Tartare white mazara

3/7/2/1/6/4

Burrata, gambero rosso, wasabi fresco, teriyaki, olio di shiso, tobiko, paprika affumicata



€ 16,00

C809. Sashimi misto special (10PZ)

4/2

Sashimi mix omakase dallo chef



€ 14,00

C810. Tartare tuna truffle

4/1/6/10/8

Tartare di tonno, salsa di tartufo, fette di tartufo, pomodorini, salsa ponzu, wasabi, pistacchio



ANTIPASTI



1. Involtini primavera (3PZ)

1

Farciti con verza e carote

€ 3,00



2. Involtini di gamberi (3PZ)

1/6

Farciti con verdure e gamberi

€ 4,00



€ 3,50

3. Involtini vietnamiti (3PZ)

1/6

Farciti con carne di pollo e verdure



€ 3,00

4. Nuvole di drago

2

Farina di patate e gamberi



€ 4.50

5. Alghe wakame

11

Alghe giapponesi marinate



6. Edamame

6

Fagioli di soia lessati

€ 4,50



€ 4,50

9. Ravioli di carne (4PZ)

1

Ripieno con carne di maiale



7. Insalata salmone

4/7

Salmone crudo, avocado, salsa dello chef

€ 5,00



€ 5,50

10. Ravioli di gamberi (4PZ)

1/2

Ripieno di gamberi



€ 5,00

8. Insalata di mango

Avocado, mais, salsa al mango



11. Shaomai (4PZ)

1/2/3

Ripieno di gamberi, verdure e carne di maiale

€ 5,50



12. Ravioli di verdure (4PZ)

1

Ripieno di verdure miste

€ 4,50



13. Ravioli misti (5PZ)

1/2/14

Misto a scelta dello chef

€ 6,00

14. Gyoza (4PZ)

1

Ravioli di carne alla griglia



€ 5,50

15. Takoyaki (4PZ)

1/3/4/6/14

Polpette di polpo



€ 5,50





16. Zuppa di miso

6

Soia fermentata, tofu e alghe

€ 4,50



17. Zuppa pollo mais

1

Uova, pollo, mais

€ 4,00



18. Zuppa agropiccante

1/3

Uova, tofu, verdure miste, pollo

€ 5,00



19. Pane cinese bianco (2PZ)

1

Panini bianchi cotti al vapore

€ 3,00



20. Pane cinese dolce (2PZ)

1/3

Panini cinesi ripieni di crema all'uovo cotti al vapore

€ 3,50





PRIMI



30. Riso alla cantonese

3

Saltato con piselli, prosciutto e uova

€ 5,00



31. Riso con frutti di mare

2/3/6/11/1

Frutti di mare, verdure, uova, salsa dello chef

€ 8,00



32. Riso con verdure

3

Saltato con verdure e uova

€ 4,50



33. Riso alla coreana

6

Carne macinata, verdure, salsa coreana

€ 6,00



34. Riso con pollo

3/6/11

Saltato con uova e pollo ricoperto di salsa teriyaki

€ 5,00



35. Riso in bianco

€ 3,00

Al vapore

€ 6,00

36. Yakiudon con frutti di mare

3

Spaghetti giapponesi saltati con frutti di mare, verdura e uova



37. Yakiudon con verdure

1/3

Spaghetti giapponesi saltati con verdure e uova

€ 5,00

€ 5,50

38. Spaghetti di riso con gamberi

2/3/6

Saltati con gamberi, verdure, uova



39. Spaghetti di riso con verdure

3/6

Saltato con verdure e uova

€ 5,00





40. Spaghetti di soia piccanti

6

Carne macinata, verdure, peperoni, salsa piccante

€ 5,00



41. Spaghetti di soia con verdure

6

Saltati con verdure

€ 5,00



42. Spaghetti di soia con frutti di mare

2/6/14

Saltati con verdure e frutti di mare

€ 6,00



43. Yakisoba con frutti di mare

1,2,3,6,14

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

€ 6,00



44. Yakisoba con verdure

1/6

Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure e uova

€ 6,00



45. Gnocchi coreani con verdure

6

Saltati con verdure

€ 5,00



46. Gnocchi coreani piccanti

6

Saltati con verdure, salsa coreana piccante

€ 6,00

47. Ramen in brodo con verdure

1/3/6



€ 7,50

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

1/2/3/6/14



€ 8,50



SECONDI



50. Pollo alle mandorle

6/8

€ 5,50



51. Pollo funghi e bambu

6

€ 5,50



52. Pollo piccante

6

€ 5,50



53. Pollo alle verdure

7

Pollo con verdure

€ 6,00



54. Pollo in salsa agrodolce

€ 6,00



55. Pollo al limone

€ 5,50



57. Pollo al curry

€ 5,50



58. Pollo in salsa al pepe

6

€ 5,50



59. Manzo in salsa al pepe

6

€ 6,00



€ 6,00

62. Manzo con funghi e bambu

6

60. Manzo con cipolle

6

€ 6,00



€ 6,50

63. Gamberi al limone

61. Manzo piccante

6

€ 6,00





65. Gamberi in salsa
agrodolce

€ 6,50



68. Gamberi sale e pepe

€ 6,50



66. Gamberi con verdure

6

€ 6,50



69. Gamberi al curry

€



67. Gamberi piccanti

6

€ 6,50





TEMPURA



70. Tempura di gamberi (5pz)

1/2

€ 9,00



71. Tempura di verdure (8pz)

1

€ 6,50



75. Patatine fritte

€ 4,00



72. Tempura mista (10pz)

1/2/4

€ 10,00



73. Pollo fritto

1/3/6

€ 6,00



74. Calamari fritti

1/3/6/14

€ 7,00



PIASTRA



80. Spiedini di gamberi (4PZ)

2/6

Con salsa teriyaki

€ 8,00



81. Spiedini di pollo (3PZ)

6

Con salsa teriyaki

€ 7,00



82. Salmone alla piastra

4/6

Con salsa teriyaki

€ 7,00



83. Gamberoni alla piastra (4PZ)

2

€ 10,00

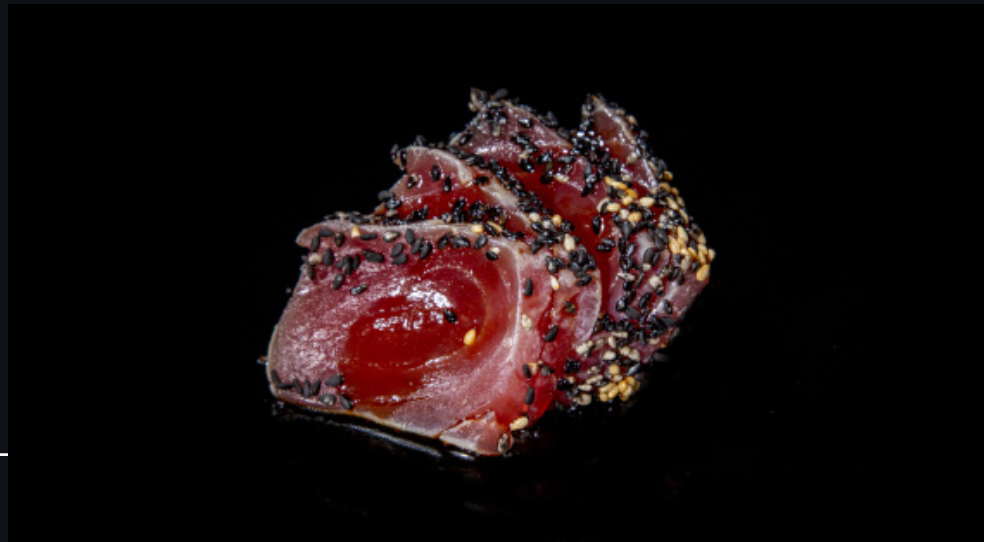


84. Tataki di salmone (9 fette)

4,6,11

Salmone scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki

€ 12,00



85. Tataki di tonno (9 fette)

MAX 1 porzione a persona

4/6/11

Tonno scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki

€ 14,00

CONTORNI



90. Verdure miste

€ 4,50



91. Funghi e Bambù

€ 4,50



92. Germogli di soia

€ 4,00





CRISPY SUSHI

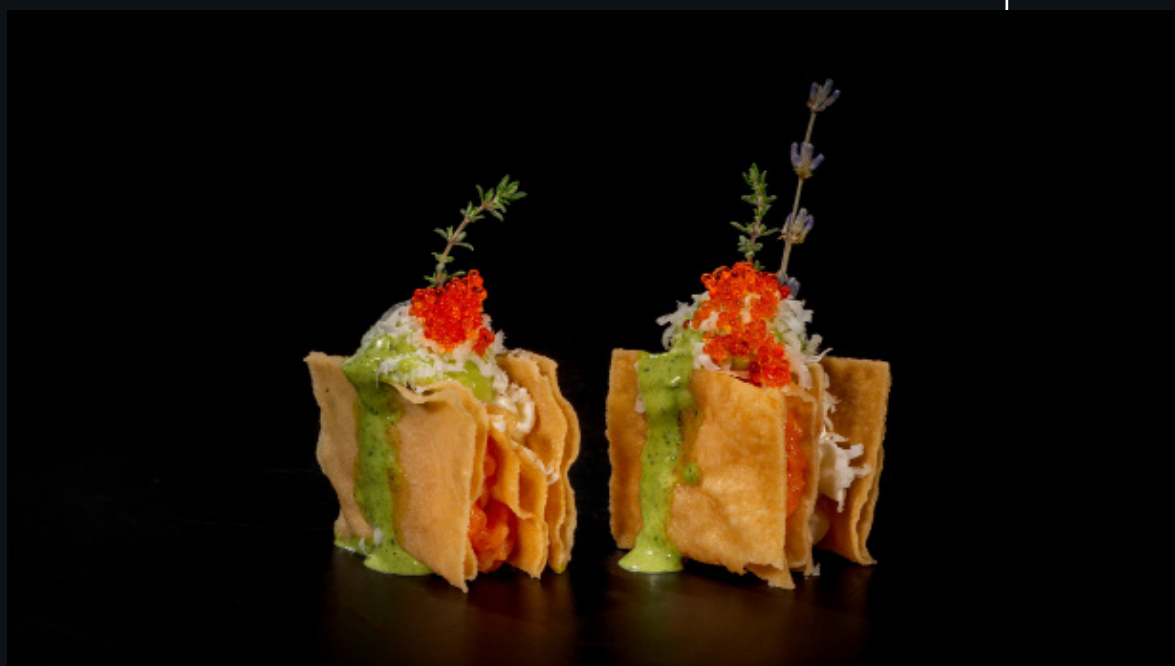


811. Crispy salmon rice (6PZ)

1/4/7/3/6

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

€ 10,50



812. Millefoglie cheese salmon (4pz)

1/4/7/3/6

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

€ 7,50
solo carta
no asporto



813. Crispy nori salmon (4PZ)

1/4/3/6/7

€ 8,00
solo carta
no asporto

Alga nori, burrata, spicy salmon, avocado, teriyaki, uova di trota, erba cipollina



814. Tacos salmon pistachio (4PZ)

3/7/4/8/1/6

€ 9,00
solo carta
no asporto

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



815. Tacos tuna truffle (4pz)

3/7/4/8/1/6

€ 9,50
solo carta
no asporto

Burrata, spicy tuna, mais, salsa tartufo e teriyaki, pistacchio



HOSOMAKI 6 PEZZI



816. Hososaki salmon (6pz)

4

Salmone

€ 4,00



817. Hososaki tuna (6pz)

4

Tonno

€ 4,50



€ 3,50

818. Hososaki ebi (6pz)

2/3

Gambero cotto



€ 3,00

819. Hososaki avocado (6pz)

Avocado



€ 4,50

820. Hososaki miura (6pz)

1/6/4/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki



822. Hosos special avocado (6pz)

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

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

€ 8,00

823. Hosos special fragola (6pz)

4/1/3/7/6

Hosos salmone fritto, philadelphia, fragola, teriyaki, pistacchio

€ 8,00



824. Hosos special mango (6pz)

3/7/4/1/6

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

€ 8,00

825. Hosos spicy kataifi (6pz)

4/1/3/7/6

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

€ 8,00



ONIGIRI



821. Tramezzino sushi (4 PZ)

4/3/7/6/1

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

€ 9,50



827. Onigiri salmon (1pz)

4/1/6

Salmone, polvere di tempura, teriyaki

€ 5,00



826. Onigiri ebiten (1pz)

2/1/6

Gambero fritto, maionese, polvere di tempura, teriyaki

€ 4,00

CARPACCI



828. Carpaccio salmon (9 fette)

4/1/6

Salmone, salsa ponzu, riso soffiato

€ 9,00

829. Carpaccio mix (9 fette)

4/1/6

Pesce mix con salsa ponzuwasabi, riso soffiato



€ 10,00





TEMAKIZUSHI



830. Temakizushi salmon (1pz)

4/11

Salmone, avocado, sesamo

€ 4,00



831. Temakizushi tuna (1pz)

4/11

Tonno, avocado, sesamo.

€ 4,50



832. Temakizushi spicy salmon (1pz)

4/1/6/3/7

Avocado, spicy salmone, spicy maio, erba cipollina

€ 4,50



833. Temakizushi spicy tuna (1pz)

4/1/6/3/7

Avocado, spicy tuna, spicy maio, erba cipollina

€ 5,00



834. Temakizushi vegetariano (1pz)

3/7/6/1

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

€ 3,50



835. Temakizushi ebiten (1pz)

2/3/7/1/6/11

Gambero fritto, maionese, teriyaki, sesamo

€ 4,50



836. Temakizushi miura (1pz)

4/1/3/7/6/11

Philadelphia, avocado, salmone grigliato, teriyaki, sesamo

€ 4,00

URAMAKI

4 PEZZI



837. Uramaki sake (8pz)

4/11

Salmone, avocado, sesamo

€ 8,50

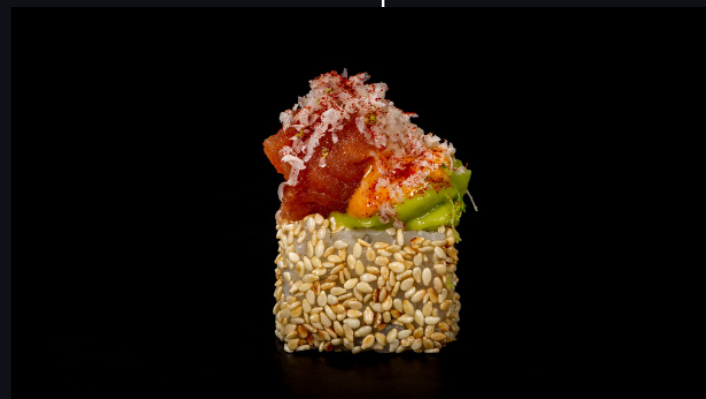


840. Crispy green salmon roll (8pz)

4/1/3/7/5/8

Salmone, avocado, salsa pistacchio, cipolle fritte

€ 9,50



839. Cheese roll (8pz)

4/1/3/7

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

€ 14,00





841. Uramaki queen (8pz)

4/3/7/1/6/8

Salmone, philadelphia, mango, teriyaki, pistacchio

€ 9,50



842. Uramaki philadelphia (8pz)

4/3/7/11

Salmone, philadelphia, avocado, sesamo

€ 9,00



843. Uramaki spicy salmone (8pz)

4/1/6/3/7/11

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

€ 9,00



844. Uramaki spicy tonno (8pz)

1/3

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

€ 9,50



845. Uramaki california (8pz)

1/2/3/7/4

Surimi, avocado, gambero cotto, maionese, tobiko

€ 10,50





847. Mango roll (8pz)

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

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

€ 11,50



851. Tiger Roll (8pz)

2/3/7/4/1/6

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

€ 10,00



848. Uramaki ebiten (8pz)

2/3/7/1/6

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, kataifi

€ 9,00



852. Uramaki crispy ebiten (8pz)

2/3/7/1/6

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, cipolle fritte

€ 9,00



849. Ebiten mango salmon roll (8pz)

2/3/7/4

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

€ 9,50



853. Dragon Roll (8pz)

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

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

€ 10,50



854. Uramaki yasai (8pz)

1/6

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

€ 9,00



855. Uramaki miura (8pz)

4/3/7/1/6

Cetriolo, philadelphia, salmone grigliato, teriyaki, kataifi

€ 9,00



856. Uramaki maguro (8pz)

4/11

Cetriolo, tonno, riso soffiato

€ 9,50



857. Yasai Ageta roll (8pz)

3/7/1/6

Cetriolo, philadelphia, avocado, teriyaki, crunchy

€ 9,00





BLACK ROLL

4 PEZZI



858. Black tuna (8pz)

2/3/7/4/6/1

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

€ 10,00



861. Black ebi (8pz)

2/3/7/6/4/8

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

€ 11,50



862. Black ebiten (8pz)

2/3/7/6/1

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

€ 9,50



863. Black pistacchio roll (8pz)

2/3/7/4/8/5

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

€ 9,50

FUTOMAKI

4 PEZZI



864. Futomaki fritto (8PZ)

4/3/7/1/6

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

€ 11,00

TARTARE



865. Tartare salmon ponzu € 8,00

4/1/6

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



867. Tartare dello chef

4/1/6/3/7

Tartare di salmone, pasta kataifi, salsa dello chef, formaggio, polvere di alga

€ 9,00



866. Tartare mix

€ 9,50

4/2/8/6/1

Tartare di pesce misto, gambero cotti, avocado, tobiko, salsa ponzu, wasabi, mandorle

INVOLTINO SUSHI 4 PEZZI



868. Involtino ebiten (4pz)

4/3/7/1/6

Salmone, philadelphia, tempura di gamberi, teriyaki, kataifi

€ 7,00

869. Involtino orange sake

4/1/6

Salmone, arancia, philadelphia, salsa dello chef, riso soffiato

€ 7,00



CHIRASHI



887. Chirashi sake flambe

4/1/6/8

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

€ 6,00



888. Chirashi misto

4/6

Mix pesce, riso soffiato

€ 6,50

SASHIMI



889. Sashimi salmone (9 fette)

4

Sashimi salmone

€ 11,00



891. Sashimi Tuna (9 fette)

4/1/6/8

Sashimi tonno

€ 13,00





NIGIRI 2 PEZZI



870. Nigiri salmon

4

€ 3,00



871. Nigiri tuna

4

€ 4,00



€ 4,00

872. Nigiri suzuki

4



€ 2,50

873. Nigiri avocado

2

Avocado



€ 3,00

874. Nigiri gambero cotto

2



875. Nigiri misto

4/2

Nigiri misti dallo chef

€ 7,00

876. Nigiri scottato misto

4/1/6/3/7/8

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

€ 7,50



877. Nigiri anguilla

1/6

Anguilla, salsa teriyaki, fili di alga

€ 4,00



GUNKAN 2 PEZZI



878. Gunkan spicy salmon (2pz)

1/4/6/3/7

Salmone piccante, erba cipollina

€ 4,00



879. Gunkan spicy tuna (2pz)

1/4/6/3/7

Tonno piccante, erba cipollina

€ 5,00



€ 4,00

880. Gunkan tobiko (2pz)

4/1

Tobiko



€ 4,00

881. Gunkan miura (2pz)

1/4/6/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki, kataifi



€ 4,00

882. Gunkan ebiten (2pz)

3/7/1/2/8/6

Maionese, gamberi fritto, teriyaki, mandorle

BIGNÈ 2 PEZZI



883. Gio salmone (2pz)

4/1/6/3/7

Salmone, spicy salmon, erba cipolina.

€ 5,00



885. Gio ebiten (2pz)

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

Salmone, philadelphia, gambero in tempura, teriyaki, mandorle

€ 5,00



884. Gio philadelphia (2pz)

1/4/6/3/7

Salmon, philadelphia, teriyaki, riso soffiato

€ 5,00



886. Bigne snowball (2pz)

3/7/8/6/1

Riso bianco, philadelphia, teriyaki, mandorle

€ 4,00



BOX SUSHI



601. Box Sushi moriawase (20PZ)

Omakase dello chef

€ 22,00



603. Box Sushi moriawase (35PZ)

3/7/8/2/4

Omakase dello chef

€ 38,00



602. Box salmon party (25PZ)

4

Omakase dello chef

€ 22,00



604. Box Sushi moriawase (55PX)

4/1/3/7/2

Omakase dello chef

€ 60,00



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€

CAFFÈ'

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 secco 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 frita	4,5€
Mochi 2 pezzi (chiedere al personale i gusti disponibili)	5€
Crema catalana	5,5€
Cheesecake gianduia	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€
Gelato al the verde	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€

