

# MENÙ CENA

## a 26,90€

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 15€ escluso il coperto.

COPERTO 2€

### *ALLERGENI - IN CASO DI ALLERGIE SEGNALARLO SEMPRE AL PERSONALE*

- 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 **3 SCELTE** A PERSONA



A801. Gamberoni in kataifi (2pz)

1/2

Gamberoni avvolti in kataifi



A802. Bigne' white truffle (2 PZ)

4/2/1

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



A803. Hotate fantasy (6PZ)

14/4/3/7

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



A804. Carpaccio di mazara

2/6/1

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



A859. Gold roll (4pz)

2/3/7/6/1/8/11

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



### B860. Black ebiflower roll (4PZ)

2/1/3/7/4/6/8/11

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



### B846. Lobster roll (4pz)

2/7/3/4/8/11

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



### B806. Carpaccio scampi e branzino

4/2/6/1

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



### B850. Kōnten roll (4pz)

2/3/7/4/6/1/8/11

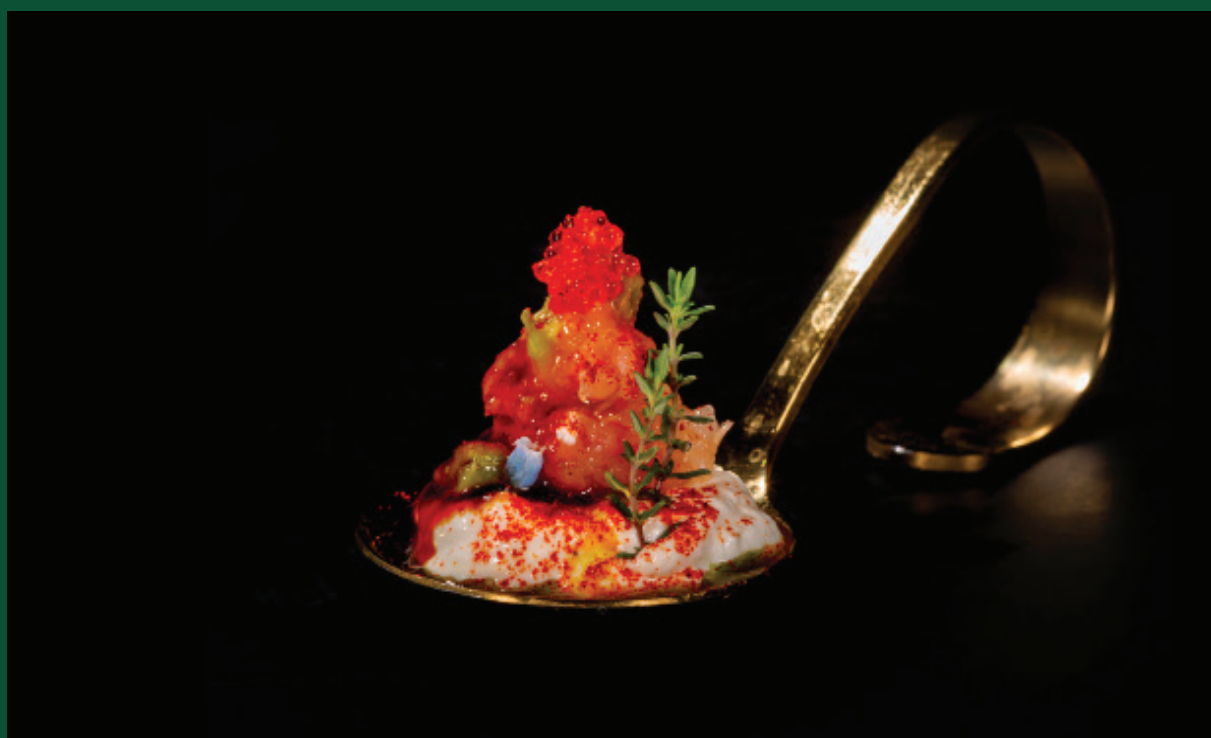
Tempura di gamberi, maionese, spicy salmon, burrata, salsa dello chef, teriyaki, tempura di mais, mandorle



### C807. Tartare amaebi truffle

2/1/6

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



### C808. Tartare white mazara (2PZ)

3/7/2/1/6/4

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



### C809. Sashimi misto special (10PZ)

4/2

Sashimi mix omakase dallo chef



### C810. Tartare tuna truffle

4/1/6/10/8

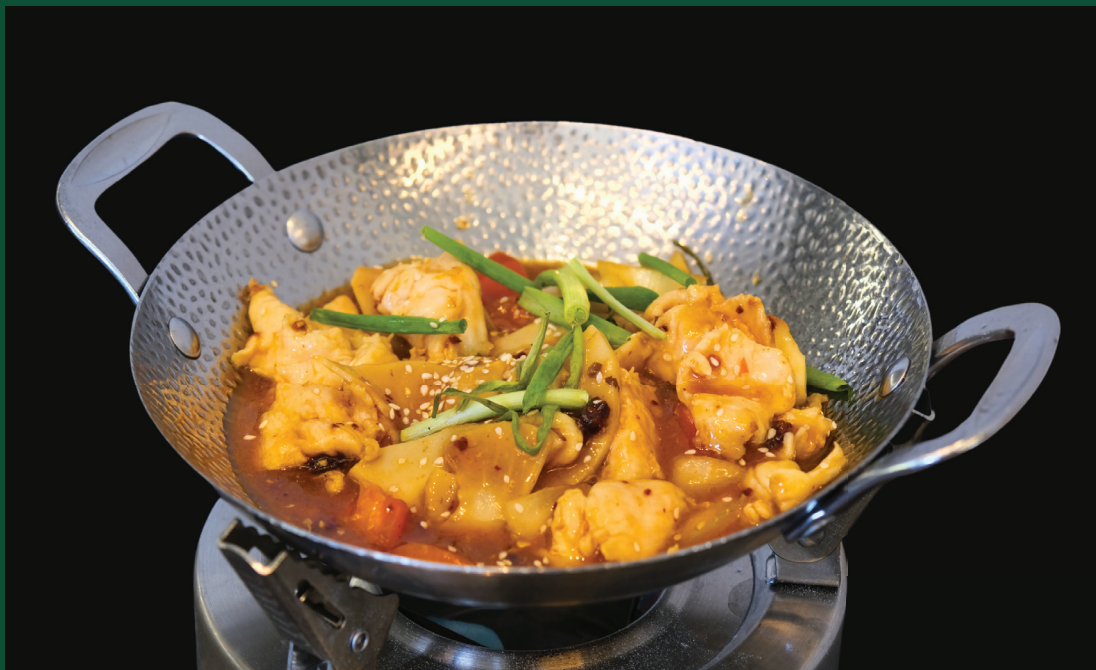
Tartare di tonno, salsa di tartufo, pomodorini, salsa ponzu, wasabi, pistacchio



### C912. Uramaki salmon truffle

4/1/6/8/11

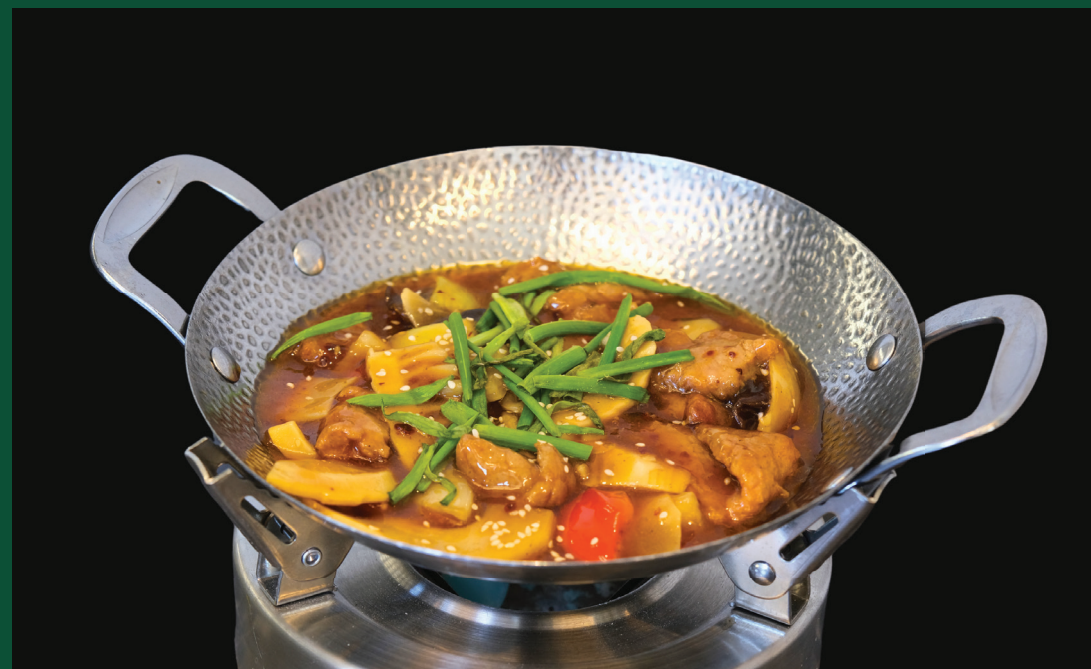
Tempura di gamberi, salmone, crema avocado, salsa di tartufo, salsa teriyaki



## D094. Wok Pollo

1/11/6

Scodella con pollo e verdure miste piccanti  
servito sul fuoco



## D093. Wok Manzo

1/11/6

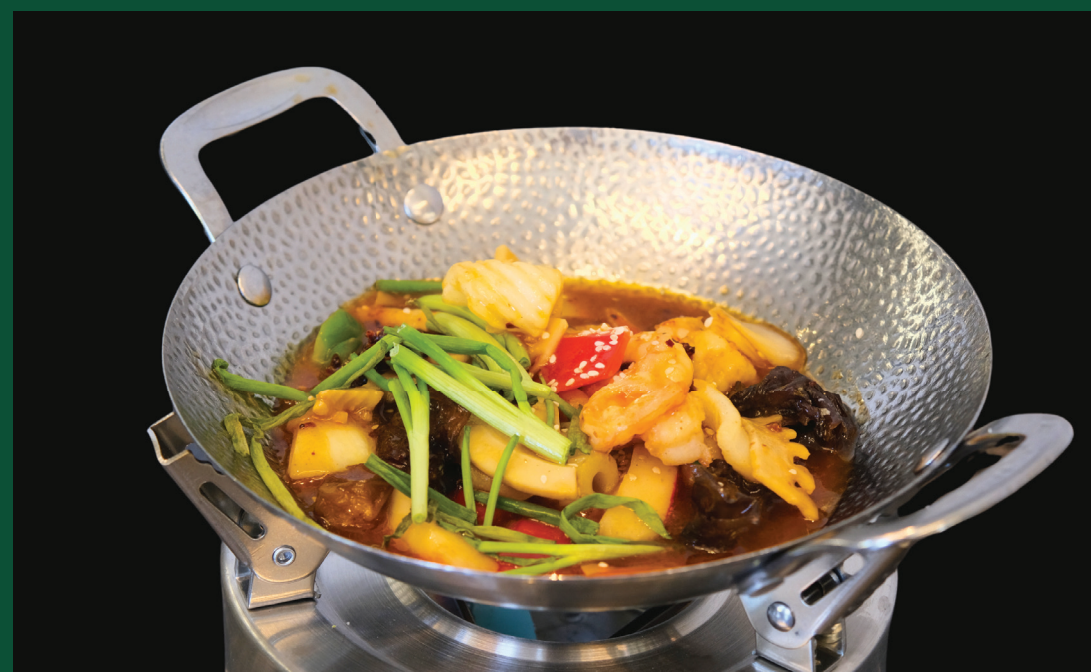
Scodella con manzo e verdure miste piccanti  
servito sul fuoco



## D096. Wok Vегgie

1/11/6

Scodella con verdure miste di stagione piccanti  
servito sul fuoco



## D095. Wok Mare

1/11/6/4/2

Scodella con misto mare e verdure miste piccanti  
servito sul fuoco

# ANTIPASTI



## 1. Involtini primavera (2PZ)

1

Farciti con verza e carote



## 3. Involtini vietnamiti (2PZ)

1/6

Farciti con carne di pollo e verdure



## 4. Nuvole di drago

2

Farina di patate e gamberi



## 2. Involtini di gamberi (2PZ)

1/6

Farciti con verdure e gamberi



## 5. Alghe wakame

1/11

Alghe giapponesi marinate



## 6. Edamame

6

Fagioli di soia lessati



## 9. Ravioli di carne (3PZ)

1

Ripieno con carne di maiale



## 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



## 12. Ravioli di verdure (3PZ)

1

Ripieno di verdure miste



## 13. Ravioli misti (5PZ)

1/2/14

Misto a scelta dello chef

## 14. Gyoza (3PZ)

1

Ravioli di carne alla griglia



## 15. Takoyaki (2PZ)

1/3/4/6/14

Polpette di polpo







## 16. Zuppa di miso

6/1

Soia fermentata, tofu e alghe



## 17. Zuppa pollo mais

1

Uova, pollo, mais



## 18. Zuppa agropiccante

1/3

Uova, tofu, verdure miste, pollo



## 19. Pane cinese bianco (2PZ)

1

Panini bianchi cotti al vapore



## 20. Pane cinese dolce (2PZ)

1/3

Panini cinesi ripieni di crema all'uovo 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

1/6

Carne macinata, verdure, salsa coreana



34. Riso con pollo

1/3/6/11

Saltato con uova e pollo ricoperto di salsa teriyaki



## 35. Riso in bianco

Al vapore

## 36. Yakiudon con frutti di mare

6/1/3

Spaghetti giapponesi saltati con frutti di mare, verdura e uova



## 37. Yakiudon con verdure

1/3/6

Spaghetti giapponesi saltati con verdure e uova



## 38. Spaghetti di riso con gamberi

1/2/3/6

Saltati con gamberi, verdure, uova



## 39. Spaghetti di riso con verdure

3/6/1

Saltato con verdure e uova



## 40. Spaghetti di soia piccanti

6/1

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

6/1

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

2/6/14/1

Saltati con verdure e frutti di mare





## 45. Gnocchi coreani con verdure

6/1

Saltati con verdure



## 46. Gnocchi coreani piccanti

6/1

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

6/8/1

Pollo, mandorle, carote, bambù



## 51. Pollo funghi e bambu

6/1



## 52. Pollo piccante

1/6

Pollo, peperone, cipolla, funghi



## 53. Pollo con verdure

1/6/7

Pollo, verdure di stagione



## 54. Pollo in salsa agrodolce

1/6/7

Pollo, peperoni, ananas



55. Pollo al limone

58. Pollo in salsa al pepe

1/6

Pollo, pepe, peperoni, cipolle



57. Pollo al curry

10

59. Manzo in salsa al pepe

1/6



1/6



60. Manzo con cipolle

6/1

62. Manzo con funghi e bambu

6/1



61. Manzo piccante

6/1

63. Gamberi al limone

2







65. Gamberi in salsa  
agrodolce

2



68. Gamberi sale e pepe

2



66. Gamberi con verdure

6/2/1



69. Gamberi al curry

2/10



67. Gamberi piccanti

6/1



# 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

MAX 2 porzioni  
a persona



82. Salmone alla piastra

4/6/1

Con salsa teriyaki

MAX 2 porzioni  
a persona



80. Spiedini di gamberi (2PZ)

2/6/1

Con salsa teriyaki

MAX 1 porzione  
a persona



83. Gamberoni alla piastra (2PZ)

2/1

MAX 2 porzioni  
a persona



81. Spiedini di pollo (2PZ)

6/1

Con salsa teriyaki

MAX 1 porzione  
a persona



84. Tataki di salmone

4/6/11/1

Salmone scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki



## 85. Tataki di tonno

MAX 1 porzione  
a persona

4/6/11/1

Tonno scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki

# CONTORNI



## 91. Funghi e Bambù

1/6



## 90. Verdure miste

1/6



## 92. Germogli di soia

1/6





# FINGER FOOD



## 811. Crispy salmon rice (2PZ)

1/4/7/3/6

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



MAX 1 porzione  
a persona

## 812. Millefoglie cheese salmon (2pz)

1/4/7/3/6

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

MAX 1 porzione  
a persona



## 813. Crispy nori salmon (2PZ)

1/4/3/6/7

Alga nori, burrata, spicy salmon, avocado, teriyaki, tobiko, erba cipollina

MAX 1 porzione  
a persona



## 814. Tacos salmon pistacchio (2PZ)

3/7/4/8/1/6

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

MAX 1 porzione  
a persona



## 815. Tacos tuna truffle (2pz)

3/7/4/8/1/6

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



### 868. Involtino ebiten

4/3/7/1/6

Salmone, philadelphia, tempura di gamberi, teriyaki, kataifi

### 869. Involtino orange sake

4/1/6

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



# HOSOMAKI 6 PEZZI



### 816. Hoso salmon

4

Salmone



### 817. Hoso tuna

4

Tonno



### 818. Hoso ebi

Gambero cotto



### 819. Hoso avocado

Avocado



### 820. Hoso miura

1/6/4/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki



## 822. Hoso special avocado

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

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

## 823. Hoso special fragola

4/1/3/7/6

Hoso salmone fritto, philadelphia, fragola, teriyaki, pistacchio



## 824. Hoso special mango

3/7/4/1/6

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

## 825. Hoso spicy kataifi

4/1/3/7/6

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





# 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



### 821. Tramezzino sushi (2 PZ)

4/3/7/6/1

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



### 827. Onigiri salmon

4/1/6

Salmone, polvere di tempura, teriyaki



### 826. Onigiri ebiten

2/1/6

Gambero fritto, maionese, polvere di tempura, teriyaki



### 909. Onigiri miura

4/1/6

Salmone cotto, polvere di tempura, philadelphia, teriyaki



# URAMAKI 4 PEZZI



## 837. Uramaki sake

4/11

Salmone, avocado, sesamo



## 840. Crispy green salmon roll

4/1/3/7/5/8/11

Salmone, avocado, salsa pistacchio, cipolle fritte



## 839. Cheese roll

4/1/3/7/11

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





## 841. Uramaki queen

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

Salmone, philadelphia, mango, teriyaki, pistacchio, avocado



## 844. Uramaki spicy tonno

1/3/11

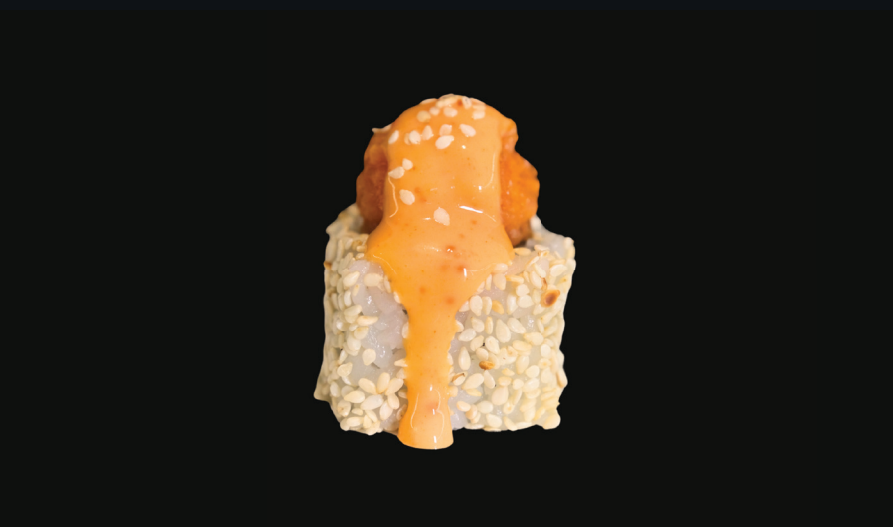
Salmone, avocado, spicy tonno, salsa spicy maio, sesamo



## 842. Uramaki philadelphia

4/3/7/11

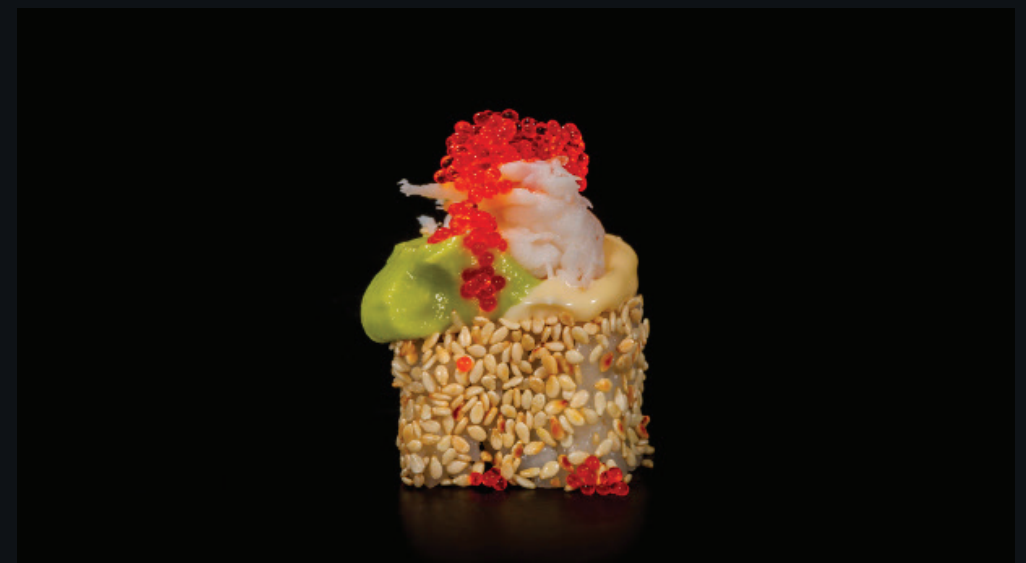
Salmone, philadelphia, avocado, sesamo, teryaki



## 843. Uramaki spicy salmone

4/1/6/3/7/11

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



## 845. Uramaki california

11/1/2/3/7/4

Surimi, avocado, gambero cotto, maionese, tobiko



### 847. Mango roll

1/6/4/3/7/2/8/11

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



### 851. Tiger Roll

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

Gamberi in tempura, salmone, salsa teriyaki e kataifi



### 848. Uramaki ebiten

2/3/7/1/6/11

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, kataifi



### 852. Uramaki crispy ebiten

2/3/7/1/6

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, cipolle



### 849. Ebiten mango salmon roll

2/3/7/4/11

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 salmon, salsa al pistacchio, salsa teriyaki, riso soffiato





### 854. Uramaki yasai

1/6/11

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



### 857. Yasai Ageta roll

3/7/1/6/11

Cetriolo, philadelphia, avocado, teriyaki, crunchy



### 855. Uramaki miura

4/3/7/1/6/11

Cetriolo, philadelphia, salmone grigliato, teriyaki, kataifi



### 910. Snow tiger roll

11/3/7/1/6

Gamberi in tempura, salmone scottato, salsa lime, kataifi e philadelphia



### 856. Uramaki maguro

4/11

Avocado, tonno, sesamo



### 913. Uramaki tori

3/7/1/6

Dentro pollo fritto, insalata, maio, teriyaki, polvere di tempura





# BLACK ROLL

4 PEZZI



## 858. Black tuna

11/4/3

tonno, avocado, maio



## 862. Black ebiten

11/2/3/6/1

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



## 915. Black sake

4/11

Salmone, avocado, teriyaki



## 861. Black ebi

11/4/3

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



## 863. Black pistacchio roll

11/8/1

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



## 914. Black phila

7/6

Salmone, avocado, philadelphia, teriyaki

# FUTOMAKI

4 PEZZI



## 864. Futomaki fritto (4PZ)

4/3/7/1/6

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

# TARTARE

MAX 1 porzione  
a persona



## 865. Tartare salmon ponzu

4/1/6

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

MAX 1 porzione  
a persona



## 867. Tartare dello chef

4/1/6/3/7

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

MAX 1 porzione  
a persona



## 866. Tartare mix

4/2/8/6/1

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

# CHIRASHI



## 887. Chirashi sake flambe

4/1/6/8

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



## 888. Chirashi misto

4/6

Mix pesce, riso soffiato



# SASHIMI & CARPACCI



## 889. Sashimi salmone

4  
Sashimi salmone



## 828. Carpaccio salmon

4/1/6  
Salmone, salsa ponzu, riso soffiato



## 891. Sashimi Tuna

4/1/6/8  
Sashimi tonno

## 829. Carpaccio mix

4/1/6  
Pesce mix con salsa ponzuwasabi, riso soffiato







# NIGIRI 2 PEZZI



870. Nigiri salmon  
4



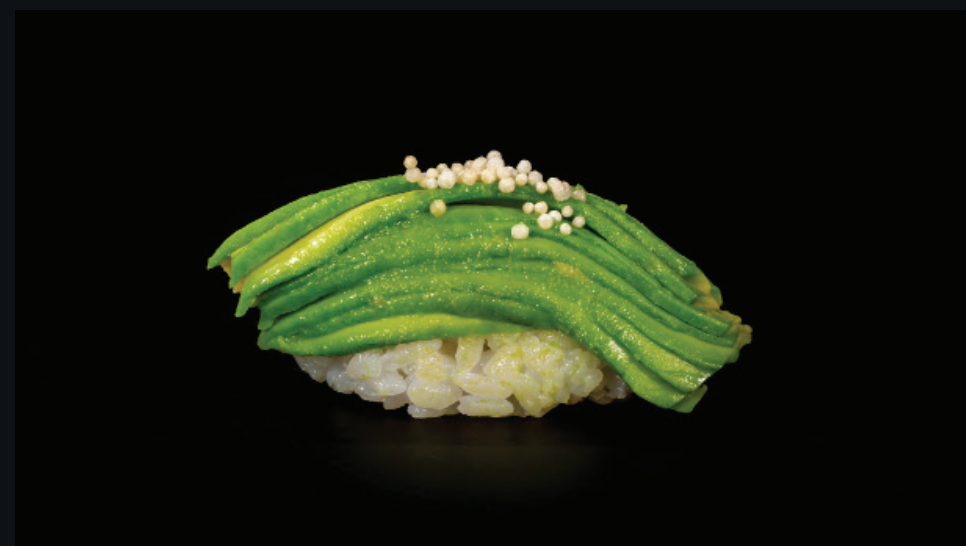
871. Nigiri tuna  
4



901. Nigiri black salmon  
4



872. Nigiri suzuki  
4



873. Nigiri avocado  
Avocado



874. Nigiri gambero cotto  
2



## 875. Nigiri misto (5 PZ)

4/2/1

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



MAX 2 porzioni  
a persona

## 877. Nigiri anguilla (2 PZ)

1/6/4

Anguilla, salsa teriyaki, fili di alga

## 900. Nigiri salmone scottato (2 PZ)

4/1/6

Nigiri salmone scottato con salsa lime





# GUNKAN 1 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



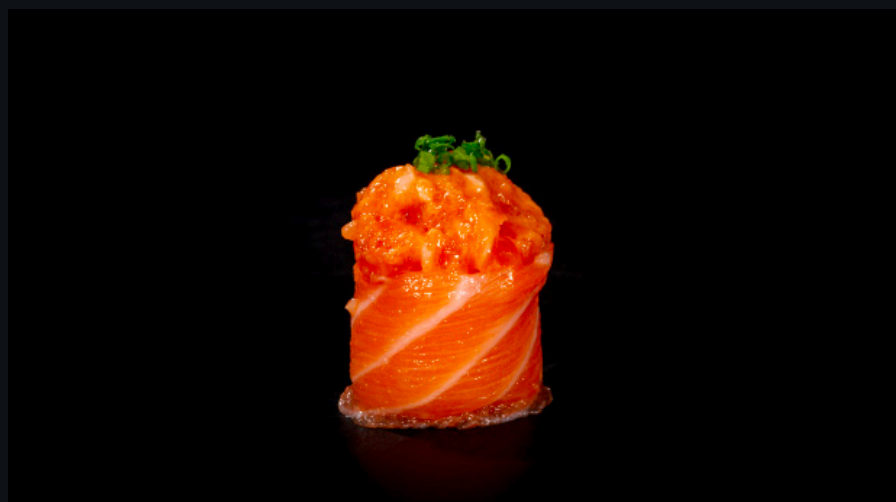
882. Gunkan ebiten

3/7/1/2/8/6

Maionese, gamberi fritto, teriyaki, mandorle

# BIGNÈ

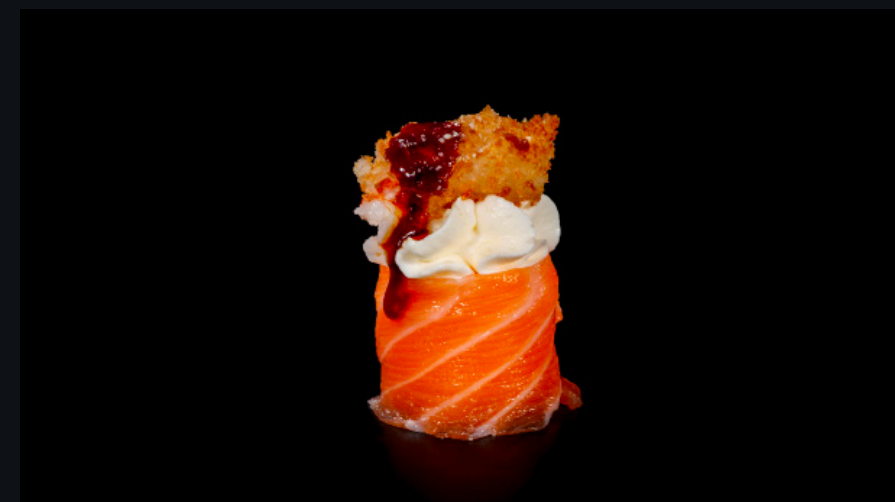
1 PEZZO



## 883. Gio salmone

4/1/6/3/7

Salmone, spicy salmon, erba cipolina.



## 885. Gio ebiten

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

Salmone, philadelphia, gambero in tempura, teriyaki, mandorle



## 884. Gio philadelphia

1/4/6/3/7

Salmon, philadelphia, teriyaki, riso soffiato



## 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€

# 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

<b>STARLIGHT SPUMANTE BRUT 75CL</b> Metodo Martinotti da uve a bacca bianca vino secco	14€
<b>SPUMANTE MEROTTO VALD. DOCG SUP. BRUT BARETA 75</b> Metodo Martinotti da uve glera bollicina elegante chiusura secca	24€
<b>SPUMANTE ROSE' ROENO BARDOLINO SPUMAN. AME' ROSE 75CL</b> Metodo Martinotti da uve corvina molinare e rondinella bollicina elegante fresca con sentori di frutta rossa	22€
<b>METODO CLASSICO EUDALD CAVA BRUT NATURE 75CL</b> Metodo Classico da uve autoctone spagnole questo vino è fresco con chiusura secca	25€
<b>METODO CLASSICO MARCALBERTO SPUMANTE BRUT SANSANNE 75CL</b> 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€
<b>METODO CLASSICO MARCALBERTO SPUMANTE ROSE' 75CL</b> 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€
<b>METODO CLASSICO ROENO TRENTO DOC EXTRA BRUT 75 CL</b> Metodo classico da uve chardonnay affina 48 mesi sui lieviti al gusto è elegante con chiusura sapida	35€
<b>METODO CLASSICO VILLA FRANCIACORTA BRUT 75 CL</b> 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€
<b>METODO CLASSICO VILLA FRANCIACORTA ROSE' BRUT 75 CL</b> Metodo classico da uve chardonnay e pinot nero al naso spiccano note di frutti rossi al gusto è fresco elegante con chiusura sapida	45€
<b>METODO CLASSICO VILLA FRANCIACORTA SATEN BRUT 75 CL</b> 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€
<b>CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR BRUT 75 CL</b> Champagne da uve pinot nero chardonnay e meunier affina 60 mesi sui lieviti	55€





### CHAMPAGNE DRAPPIER NATURE 75 CL

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

57€

### VINO BIANCO ROENO CHARDONNAY LE FRATTE DOC 75 CL

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

21€

### VINO BIANCO TENUTA LA RIVA PIGNOLETTO SUP DOCG 75CL

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

22€

### VINO BIANCO KOMJANC RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO 75 CL

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

22€

### VINO BIANCO GORGO BIANCO CUSTOZA DOC 0,75 CL

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

16€

### VINO BIANCO UMANI RONCHI VERDICCHIO VILLA BIANCHI 75CL

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

18€

### VINO BIANCO UMANI RONCHI VIGOR PASSERINA IGT 75 CL

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

18€

### VINO BIANCO UMANI RONCHI PECORINO VELLODORO 75 CL

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

22€

### VINO BIANCO LA CAPRANERA FALANGHINA 75CL

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

20€

### VINO ROSATO PIANIROSSI ROSATO IGT SABINE 75CL

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

21€

### VINO ROSSO BALIA ZOLA SANGIOV. BALITORE 0.75CL

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

22€

### VINO ROSSO FREGONESE DAVIDE LANGHE NEBBIOLO DOC

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

26€

### VINO ROSSO FREGONESE DAVIDE ETNA ROSSO 75CL

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

27€

### VINO BIANCO CHATEAU MONT-PÉRAT BLANC 2020 75CL

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

30€



### 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 i gusti allo staff)	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€