

MENÙ PRANZO a 14,90€

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

ANTIPASTI



1. Involtini primavera (2PZ)

1

Farciti con verza e carote



4. Nuvole di drago

2

Farina di patate 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



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



14. Gyoza (3PZ)

1

Ravioli di carne alla griglia



13. Ravioli misti (5PZ)

1/2/14

Misto a scelta dello chef



16. Zuppa di miso

6/1

Soia fermentata, tofu e alghe



19. Pane cinese bianco (2PZ)

1

Panini bianchi cotti al vapore



17. Zuppa pollo mais

1

Uova, pollo, mais



18. Zuppa agropiccante

1/3

Uova, tofu, verdure miste, pollo



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

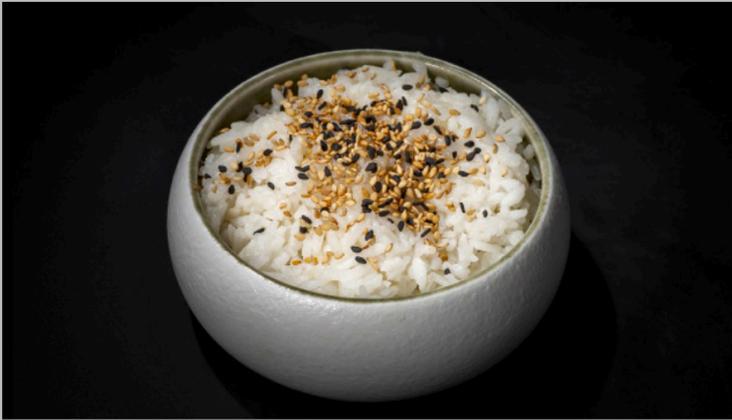
Carne macinata, verdure, salsa coreana



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



41. Spaghetti di soia con verdure

6/1

Saltati con verdure



42. Spaghetti di soia con frutti di mare

2/6/14/1

Saltati con verdure e frutti di mare



43. Yakisoba con frutti di mare

1/2/3/6/14

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



44. Yakisoba con verdure

1/6

Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure e uova





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



52. Pollo piccante

1/6

Pollo, peperone, cipolla, funghi



53. Pollo con verdure

1/6/7

Pollo, verdure di stagione



55. Pollo al limone



54. Pollo in salsa agrodolce

1/6/7

Pollo, peperoni, ananas



60. Manzo con cipolle

6/1



61. Manzo piccante

6/1



63. Gamberi al limone

2



66. Gamberi con verdure

6/2/1



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

PIASTRA

80. Spiedini di gamberi (2PZ)

2/6/1

Con salsa teriyaki



CONTORNI

90. Verdure miste

1/6



FINGER FOOD

811. Crispy salmon rice (2PZ)

1/4/7/3/6

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





HOSOMAKI

6 PEZZI



816. Hoso salmon

4

Salmone



817. Hoso tuna

4

Tonno



819. Hoso avocado

Avocado



820. Hoso miura

1/6/4/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki



822. Hoso special avocado

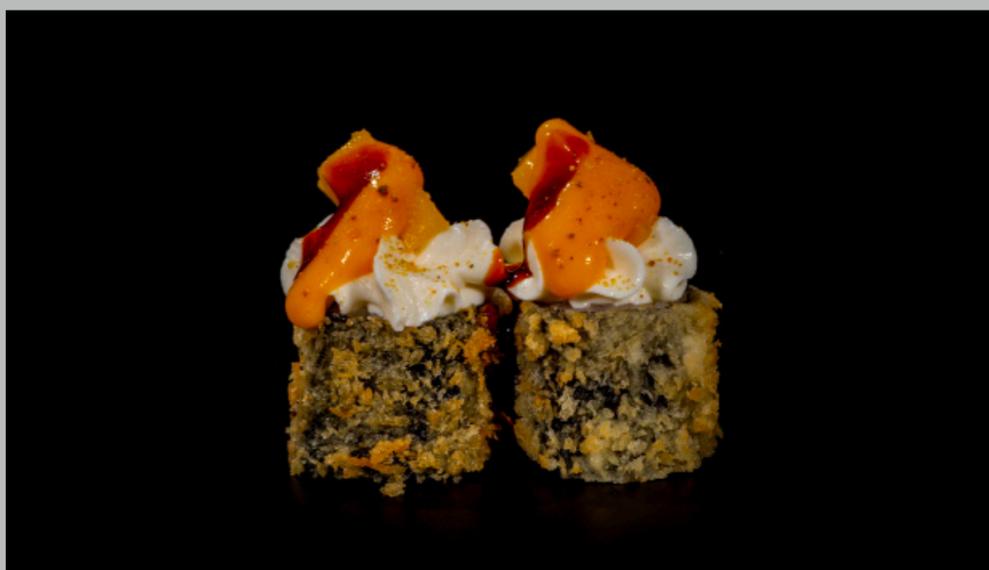
4/3/7/11/8/6/1

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

823. Hoso special fragola

4/1/1/3/7/6

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

4/1/1/3/7/6

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 frita



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



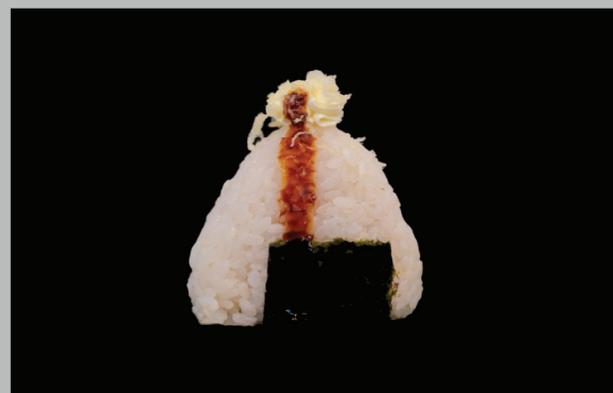
821. Tramezzino sushi (2 PZ)
4/3/7/6/1
Sushi tramezzino, spicy salmon, maionese, avocado, teriyaki, crunchy



827. Onigiri salmon
4/1/6
Salmone, polvere di tempura, teriyaki



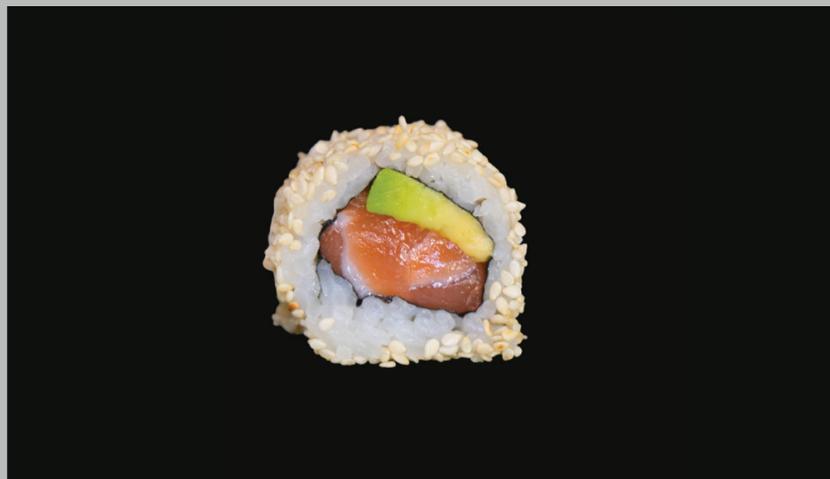
826. Onigiri ebiten
2/1/6
Gambero fritto, maionese, polvere di tempura, teriyaki



909. Onigiri miura
4/1/6
Salmone cotto, polvere di tempura, philadelphia, teriyaki



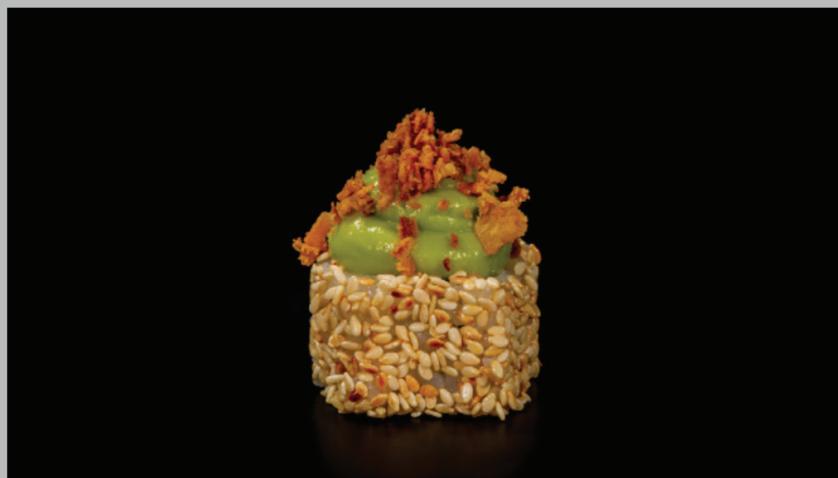
URAMAKI 4 PEZZI



837. Uramaki sake

4/11

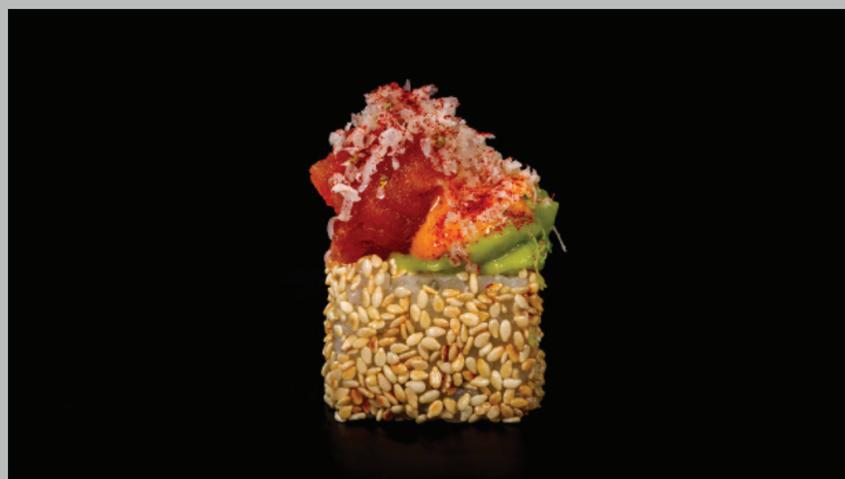
Salmone, avocado, sesamo



840. Crispy green salmon roll

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

Salmone, avocado, salsa pistacchio, cipolle fritte

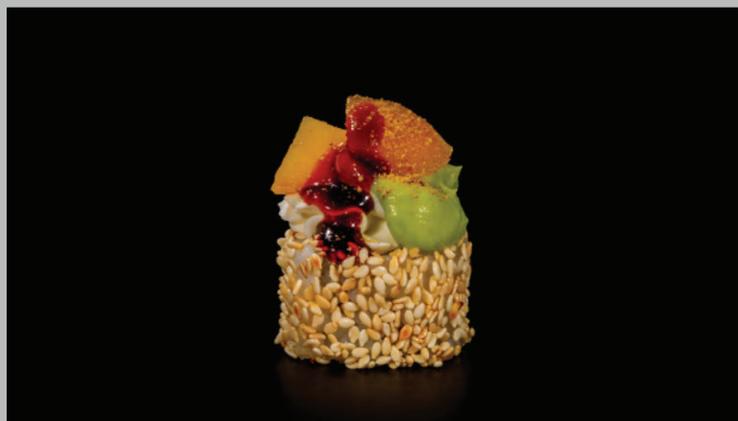


839. Cheese roll

4/1/3/7/11

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

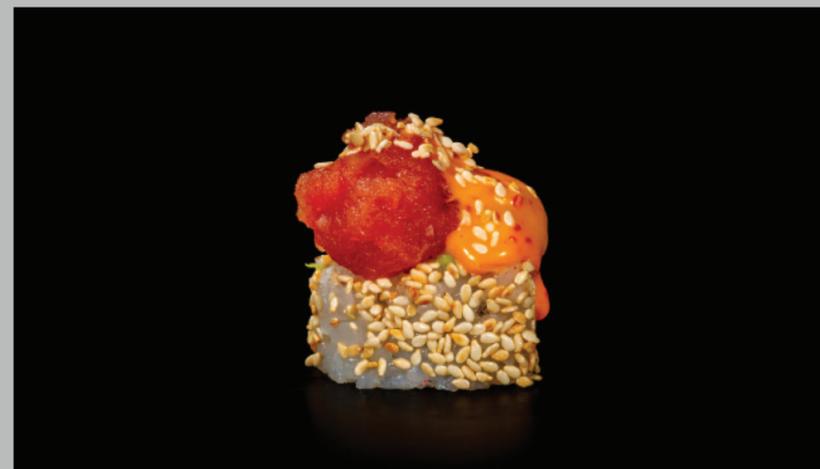




841. Uramaki queen

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

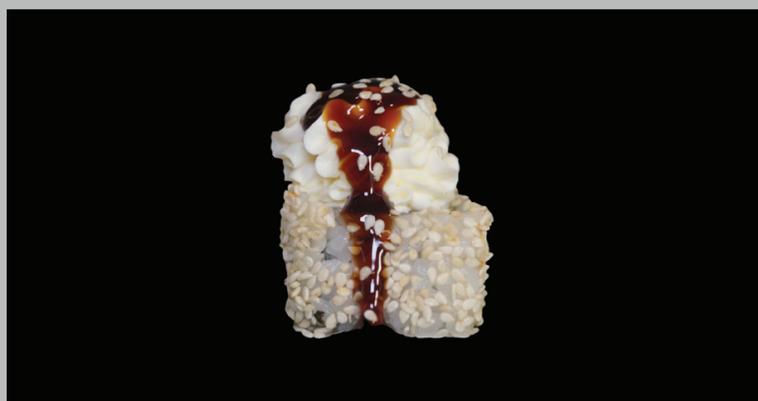
Salmone, philadelphia, mango, teriyaki, pistacchio, avocado



844. Uramaki spicy tonno

1/3/11

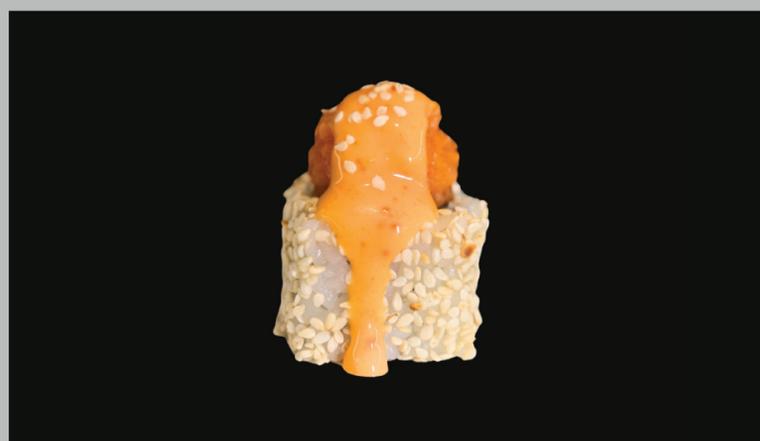
Salmone, avocado, spicy tonno, salsa spicy maio, sesamo



842. Uramaki philadelphia

4/3/7/11

Salmone, philadelphia, avocado, sesamo, teriyaki



843. Uramaki spicy salmone

4/1/6/3/7/11

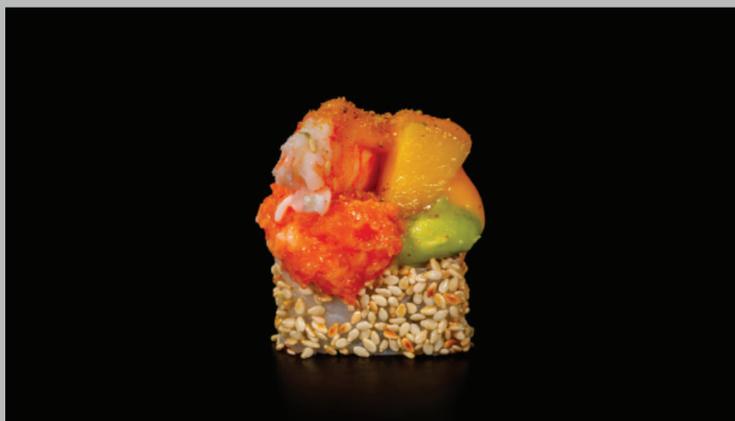
Salmone, avocado, top di spicy salmon, salsa spicy maio,sesamo



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

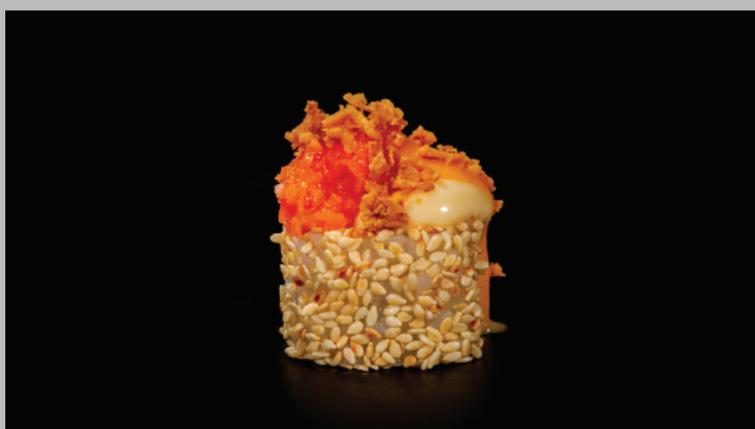
Surimi, avocado, spicy salmone, gambero cotto, mango, salsa mango, pistacchio



848. Uramaki ebiten

2/3/7/1/6/11

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, kataifi



849. Ebiten mango salmon roll

2/3/7/4/11

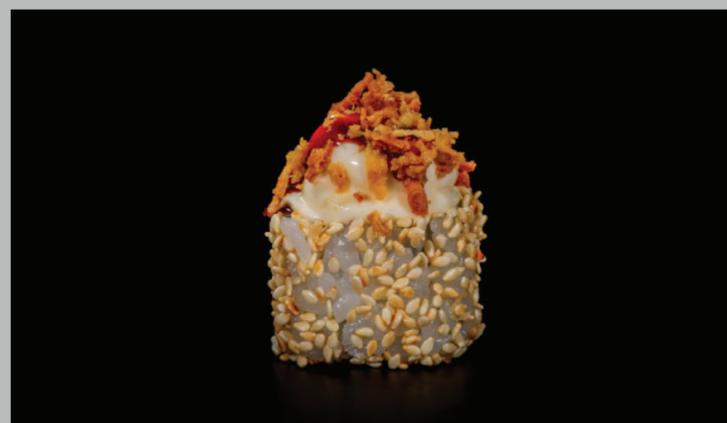
Gambero in tempura, maionese, spicy salmon, salsa mango, cipolle fritte



851. Tiger Roll

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

Gamberi in tempura, salmone, salsa teriyaki e kataifi

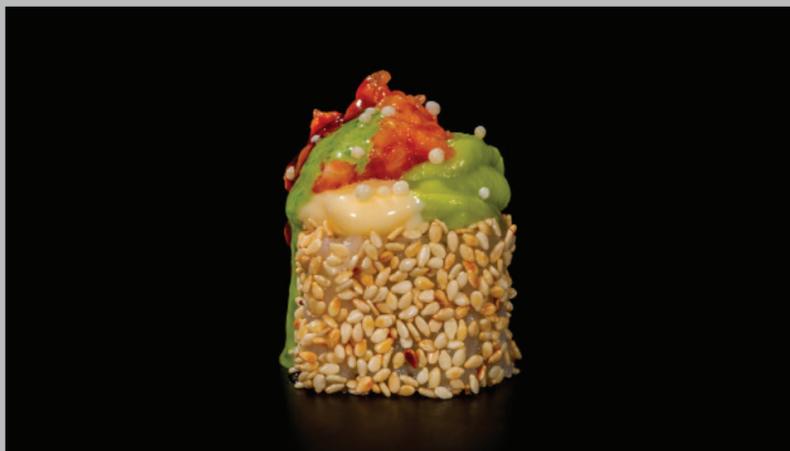


852. Uramaki crispy ebiten

2/3/7/1/6

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, cipolle

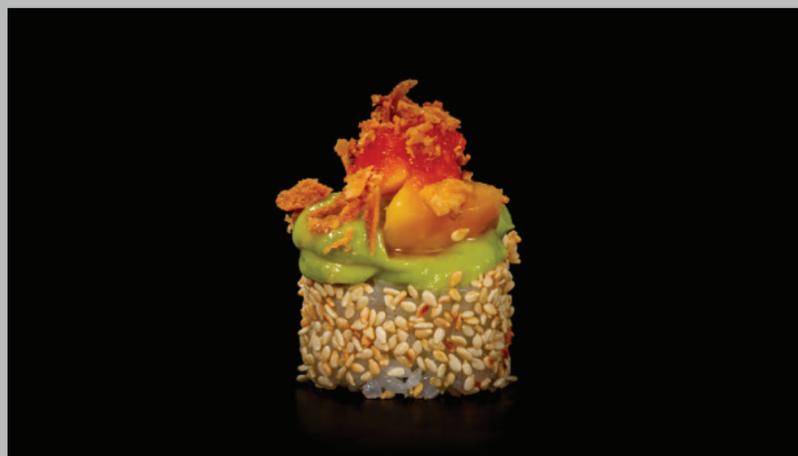




853. Dragon Roll

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



855. Uramaki miura

4/3/7/1/6/11

Cetriolo, philadelphia, salmone grigliato, teriyaki, kataifi



857. Yasai Ageta roll

3/7/1/6/11

Cetriolo, philadelphia, avocado, teriyaki, crunchy



913. Uramaki tori

3/7/1/6

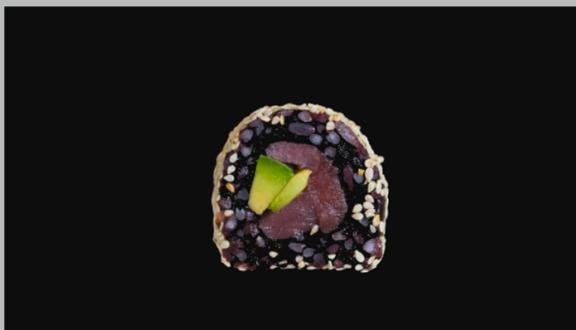
Dentro pollo fritto, insalata, maio, teriyaki, polvere di tempura





BLACK ROLL

4 PEZZI



858. Black tuna

11/4/3

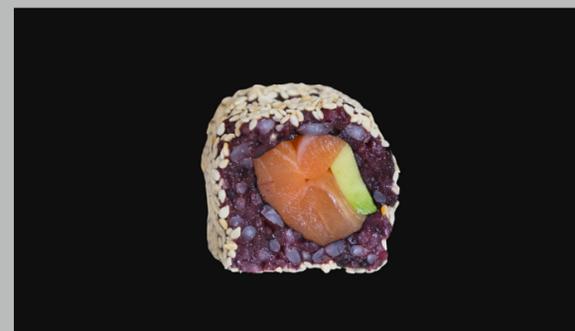
tonno, avocado, maio



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



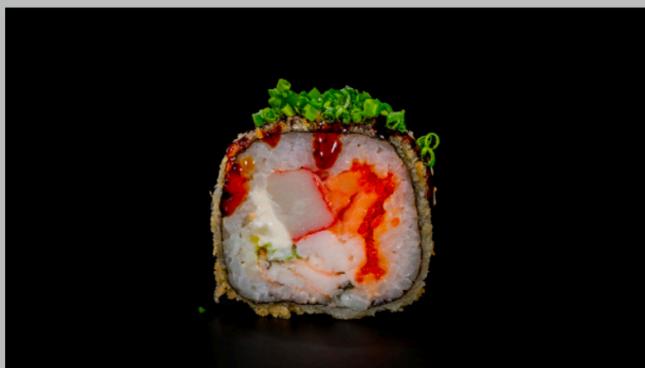
914. Black phila

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



865. Tartare salmon ponzu

4/1/6

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

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



NIGIRI 2 PEZZI



870. Nigiri salmon
4



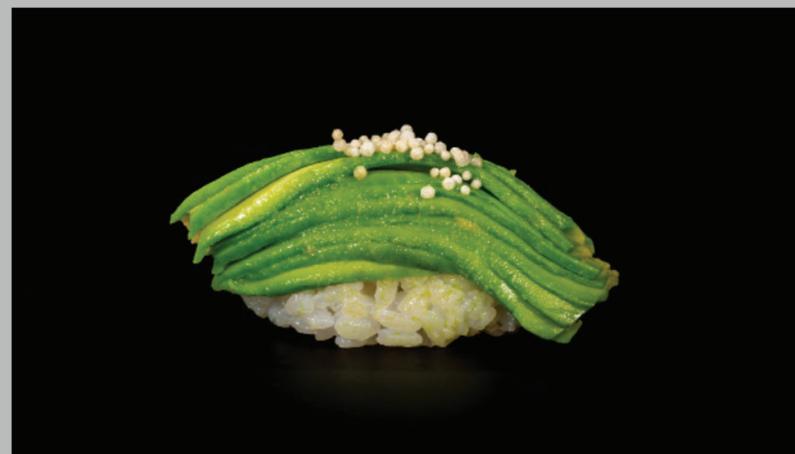
871. Nigiri tuna
4



901. Nigiri black salmon
4



872. Nigiri suzuki
4



873. Nigiri avocado
Avocado



874. Nigiri gambero cotto
2



875. Nigiri misto (5 PZ)

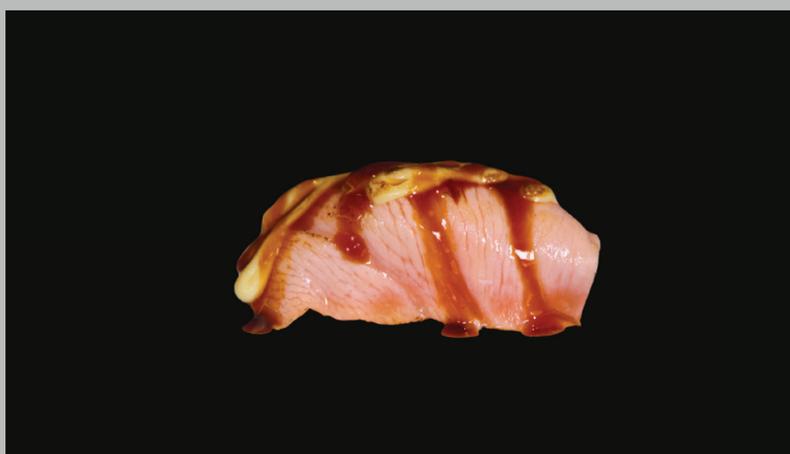
4/2/1

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



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



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€
Bianca menta	3€
Baileys	3€
Limoncello	3€
Averna	3€
Jagermeister	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 MARGALBERTO 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 MARGALBERTO 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

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 frita	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 più piccoli, gelato contenuto in pupazzotti simpatici	
Anans fresco	5€