



# 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/noccioline/noci/nocidiacagiù/dipecan/delBrasile/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)** € 9,50

1/2

Gamberoni avvolti in kataifi



**B806. Carpaccio scampi e branzino** € 12,00

4/2/6/1

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



**A802. Bigne' white truffle (2 PZ)** € 8,00

4/2/1

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



**C912. Uramaki salmon truffle** € 15,00

1/2/3/4/6/11

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



**A803. Hotate fantasy (9PZ)** € 18,00

14/4/3/7

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



**A804. Carpaccio di mazara** € 15,00

2/6/1

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



**C808. Tartare white mazara** € 6,00  
**solo carta no asporto**

3/7/2/1/6/4

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



**C809. Sashimi misto special (10PZ)** € 16,00

4/2

Sashimi mix omakase dallo chef



**B846. Lobster roll (8pz)** € 17,50

1/2/3/4/8/11

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



**A859. Gold roll (8pz)** € 16,50

2/7/6/1/8/11

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



**B850. Kōnten roll (8pz)** € 14,00

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

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



**B860. Black ebiflower roll (8PZ)** € 12,00

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

Gamberi in tempura, maionese, spicy salmone, avocado, cetriolo, teriyaki, fiori di zucca in tempura e polvere di mandorle



**C807. Tartare amaebi truffle** € 14,00

2/1/6

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

**B805. Sāmon no tarutaru pisutachio**

4/5/7/1/8/6

€ 14,00

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



**C810. Tartare tuna truffle** € 14,00

4/1/6/10/8

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





**D093. Wok manzo** € 9,50

1/6/11

Scodella su fuoco con manzo, verdure e funghi, in salsa piccante



**D094. Wok pollo** € 8,50

1/6/11 scodella su fuoco di pollo con verdure e funghi con salsa piccante



**D095. Wok mare** € 12,50

1/2/4/6/11/14

Scodella su fuoco con frutti di mare, verdure e funghi in salsa piccante



**D096. Wok veggie** € 6,50

1/6/11

Scodella su fuoco con verdure miste in salsa piccante



# ANTIPASTI



**1. Involtini primavera (3PZ) € 3,00**

1/3

Farciti con verza e carote



**3. Involtini vietnamiti (3PZ) € 3,50**

1/3/6

Farciti con carne di pollo e verdure



**4. Nuvole di drago € 3,00**

2

Farina di patate e gamberi



**2. Involtini di gamberi (3PZ) € 4,00**

1/6/3

Farciti con verdure, funghi e gamberi



**14. Gyoza (4PZ) € 5,50**

1/6

Ravioli di carne alla griglia



**5. Alghe wakame** € 4,50

1/6/11

Alghe giapponesi marinate



**6. Edamame** € 4,50

6

Fagioli di soia lessati



**15. Takoyaki (4PZ)** € 5,50

1/3/4/6/14

Polpette di polpo condite con maionese, teriyaki e katsuobushi



**7. Insalata salmone** € 5,00

4/7/11/5/6/11

Insalata con salmone crudo, carote, mais, salsa dello chef



**8. Insalata di mango** € 5,00

Insalata con avocado, mais, salsa al mango



**9. Ravioli di carne (4PZ) € 4,50**

1/6

Ravioli ripieni con carne di maiale



**10. Ravioli di gamberi (4PZ) € 5,50**

1/2

Ripieno di gamberi



**13. Ravioli misti (5PZ) € 6,00**

1/2/14/4/6

Ravioli misti a scelta dello chef



**11. Shaomai (4PZ) € 5,50**

1/2/3

Ravioli ripieni di gamberi, verdure e carne di maiale



**12. Ravioli di verdure (4PZ) € 4,50**

1/6

Ravioli ripieni di verdure miste



**16. Zuppa di miso** € 4,50

6/1

Soia fermentata, tofu e alghe



**17. Zuppa pollo mais** € 4,00

3

Uova, pollo, mais



**18. Zuppa agropiccante** € 5,00

1/3/6

Uova, tofu, verdure miste, pollo



**19. Pane cinese bianco (2PZ)** € 3,00

1

Panini bianchi cotti al vapore



**20. Pane cinese dolce (2PZ)** € 3,50

1/3

Panini cinesi ripieni di crema all'uovo cotti al vapore

☑ ☑ ☑

# PRIMI



**30. Riso alla cantonese** € 5,00

3

Saltato con piselli, prosciutto e uova



**32. Riso con verdure** € 4,50

3

Saltato con verdure e uova



**33. Riso alla coreana** € 6,00

1/3/6

Carne macinata, verdure, salsa coreana piccante



**31. Riso con frutti di mare** € 8,00

2/3/6/14/1/4

Frutti di mare, verdure, uova, salsa dello chef



**34. Riso con pollo** € 5,00

3/6/1

Saltato con uova e pollo ricoperto di salsa teriyaki



**37. Yakiudon con verdure** € 5,00

1/3/6/11

Spaghetti giapponesi saltati con verdure e uova



**36. Yakiudon con frutti di mare** € 6,00

1/2/3/4/6/11/14

Spaghetti giapponesi saltati con frutti di mare,  
verdura e uova



**35. Riso in bianco** € 3,00

Al vapore



**39. Spaghetti di riso con verdure** € 5,00

1/3/6

Saltato con verdure e uova



**38. Spaghetti di riso con gamberi** € 5,50

1/2/3/6

Saltati con gamberi, verdure, uova



**40. Spaghetti di soia piccanti** € 5,00

1/6

Carne macinata, cipole, peperoni, salsa piccante



**43. Yakisoba con frutti di mare** € 6,00

1/2/3/6/14

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



**41. Spaghetti di soia con verdure** € 5,00

1/6

Saltati con verdure



**42. Spaghetti di soia con frutti di mare** € 6,00

1/2/6/14

Saltati con verdure e frutti di mare



**44. Yakisoba con verdure** € 6,00

1/3/6

Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure e uova



**45. Gnocchi coreani con verdure** € 5,00

1/3/6

Snocchi coreani saltati con verdure miste, funghi shitake e uova



**46. Gnocchi coreani piccanti** € 6,00

1/3/6

Saltati con verdure, salsa coreana piccante e uova



**47. Ramen in brodo con verdure** € 7,50

Noodles in brodo con uova sodo e verdure

1/3/4/6



**48. Ramen in brodo con frutti di mare e tempura di gamberi** € 8,50

1/2/3/4/6/14

Noodles in brodo con uova sodo, verdure, frutti di mare e gambero di tempura



# SECONDI



## 50. Pollo alle mandorle € 5,50

1/6/8

pollo saltato in salsa di soia con mandorle, carote e bambù



## 51. Pollo funghi e bambu € 5,50

1/6

pollo saltato in salsa di soia con funghi shitake e bambù



## 52. Pollo piccante € 5,50

1/6

pollo saltato in salsa piccante con peperoni, cipolle e funghi



## 53. Pollo alle verdure € 6,00

1/6

pollo saltato con verdure miste



## 54. Pollo in salsa € 6,00

agrodolcepollo saltato con ananas, peperoni e salsa agrodolce



**55. Pollo al limone** € 5,50  
pollo saltato con limone



**58. Pollo in salsa al pepe** € 5,50  
1/6  
pollo saltato in salsa al pepe con  
peperoni e cipolle



**57. Pollo al curry** € 5,50  
pollo salsato con cipolle, bambù e curry



**59. Manzo in salsa al pepe** € 6,00  
1/6  
manzo saltato in salsa di soia con cipolle



**60. Manzo con cipolle** € 6,00

1/6  
manzo saltato in salsa di soia con  
cipolle



**62. Manzo con funghi e bambu** € 6,00

1/6  
manzo saltato in salsa di soia con funghi shiitake e  
bambù



**61. Manzo piccante** € 6,00

1/6  
manzo saltato in salsa piccante  
con peperoni, cipolle e funghi



**63. Gamberi al limone** € 6,50

2  
gamberi saltati con limone



**65. Gamberi in salsa agrodolce** € 6,50

2  
gamberi saltati con ananas, peperoni e salsa agrodolce



**68. Gamberi sale e pepe** € 6,50

2  
gamberi saltati con cipolla, peperoni, sale e pepe



**66. Gamberi con verdure** € 6,50

1/2/6  
gamberi saltati con verdure miste



**67. Gamberi piccanti** € 6,50

2/1/6  
gamberi saltati in salsa piccante con peperoni, cipolle e funghi



**69. Gamberi al curry** € 6,50

2  
gamberi saltati con cipolle, bambù e curry



# TEMPURA



**70. Tempura di gamberi** € 9,00

1/2  
Gamberi fritti alla giapponese



**75. Patatine fritte** € 4,00

1  
Patine fritte



**71. Tempura di verdure** € 6,50

1  
Verdure fritte alla giapponese



**73. Pollo fritto** € 6,00

1/3/6  
Pollo impanato con il panko  
fritto



**72. Tempura mista** € 8,00

1/2/4  
Verdure miste e gamberi fritti alla giapponese



**74. Calamari fritti** € 7,00

1/3/6/14  
Calamari impanati con il panko fritti



# PIASTRA



**80. Spiedini di gamberi (4PZ) € 8,00**

1/2/6

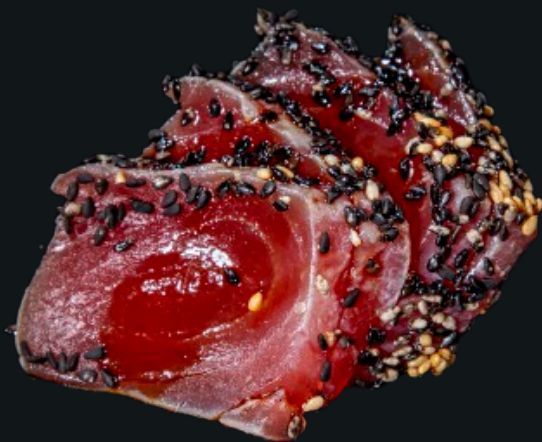
Con salsa teriyaki



**81. Spiedini di pollo (3PZ) € 7,00**

1/6

Con salsa teriyaki



**85. Tataki di tonno (9 fette) € 14,00**

1/4/6/11

Tonno scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki



**82. Salmone alla piastra € 7,00**

1/4/6

Con salsa teriyaki



**83. Gamberoni alla piastra (4PZ) € 10,00**

Con salsa teriyaki

1/2/6



**84. Tataki di salmone (9 fette) € 12,00**

1/4/6/11

Salmone scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki



# CONTORNI



## 90. Verdure miste € 4,50

1/6

verdure miste di stagione saltati



## 91. Funghi e Bambù € 4,50

1/6

funghi shiitake e bambù saltati in  
salsa di soia



## 92. Germogli di soia € 4,00

1/6

germogli di soia saltati con julienne di carote



# CRISPY SUSHI



**811. Crispy salmon rice (6PZ)** € 10,50

1/4/7/6

Riso fritto, spicy salmon, teriyaki, Parmigiano Reggiano, scorze di lime



**812. Millefoglie cheese salmon (4pz)** € 7,50

1/4/7/3/6/5/11

Spicy salmon, salsa avocado, salsa pistacchio, Parmigiano Reggiano, burrata e tobiko (philadelphia)

**solo carta  
no asporto**



**813. Crispy nori salmon (4PZ)** € 8,00

1/4/3/6/7 Alga nori, burrata, spicy salmon, salsa avocado, teriyaki, tobiko, erba cipollina (philadelphia)

**solo carta  
no asporto**



**814. Tacos salmon pistacchio (4PZ)** € 9,00

3/7/4/8/1/6/5/11

Burrata, mais in tempura, spicy salmon, salsa pistacchio, teriyaki, polvere di pistacchio (philadelphia)

**solo carta  
no asporto**



**815. Tacos tuna truffle (4pz)** € 9,50

3/7/4/8/1/6

Burrata, spicy tuna, mais in tempura, salsa tartufo e teriyaki, polvere di pistacchio (philadelphia)

**solo carta no  
asporto**



# HOSOMAKI

6 PEZZI



816. Hosomaki salmon (6pz) € 4,00

4

Salmone



817. Hosomaki tuna (6pz) € 4,50

4

Tonno



818. Hosomaki ebi (6pz) € 3,50

2

Gambero cotto



819. Hosomaki avocado (6pz) € 3,00

Avocado



820. Hosomaki miura (6pz) € 4,50

1/6/4/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki



**822. Hosomaki special avocado (6pz) € 8,00**

4/3/7/11/8/6/1/5

Hosomaki di salmone fritto, salsa avocado, salsa pistacchio, teriyaki, polvere di pistacchio, philadelphia



**823. Hosomaki special fragola (6pz) € 8,00**

4/1/8/7/6

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia, fragola, teriyaki, polvere di pistacchio



**824. Hosomaki special mango (6pz) € 8,00**

8/7/4/1/6

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia, mango, teriyaki, salsa mango, polvere di pistacchio.



**825. Hosomaki spicy kataifi (6pz) € 8,00**

4/1/7/6

Hosomaki di salmone fritto, philadelphia, spicy salmone, teriyaki, kataifi

# FUTOMAKI



**864. Futomaki fritto (8PZ) € 11,00**

4/3/7/1/6/2

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



# ONIGIRI



**821. Tramezzino sushi (4 PZ)** € 9,50

4/3/7/6/1

Sushi tramezzino, spicy salmon, maionese, avocado, teriyaki, polvere di tempura



**827. Onigiri salmon (1pz)** € 5,00

4/1/6

Salmone, polvere di tempura, teriyaki



**826. Onigiri ebiten (1pz)** € 4,00

2/1/6/3

Gambero fritto, maionese, polvere di tempura, teriyaki



**909. Onigiri miura (1 pz)** € 4,50

4/1/6

Salmone cotto, polvere di tempura, philadelphia, teriyaki

# CARPACCI



**828. Carpacciosalmon (9 fette)** € 9,00

4/1/6

Salmone, salsa ponzu, riso soffiato



**829. Carpaccio mix (9 fette)** € 10,00

4/1/6

Pesce mix con salsa ponzuwasabi, riso soffiato



# TEMAKIZUSHI



830. Temakizushi salmon (1pz) € 4,00

4/11

Salmone, salsa avocado, sesamo



831. Temakizushi tuna (1pz) € 4,50

4/11

Tonno, salsa avocado, sesamo.



832. Temakizushi spicy salmon (1pz) € 4,50

4/6/3

Salsa avocado, spicy salmone, spicy maio, erba cipollina



833. Temakizushi spicy tuna (1pz) € 5,00

4/1/6/3

Salsa avocado, spicy tuna, spicy maio, erba cipollina



834. Temakizushi vegetariano (1 pz) € 3,50

3/7/6/1

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



835. Temakizushi ebiten (1pz) €4,50

2/3/1/6/11

Gambero fritto, maionese, teriyaki, sesamo



836. Temakizushi miura (1pz) € 4,00

4/1/7/6/11

Salmone grigliato con philadelphia, salsa avocado, teriyaki, sesamo

# URAMAKI

8 PEZZI



840. Crispy green salmon roll € 9,50

(8pz)

4/1/6/11/5/8

Salmone, avocado, salsa pistacchio, cipolle fritte, sesamo



837. Uramaki sake (8pz) € 8,50

4/11

Salmone, avocado e sesamo



839. Cheese roll (8pz) € 14,00

4/11/7/6

Salmone, avocado, spicy tonno, salsa spicy maio, parmiggiano reggiano, scorze di lime, paprika affumicata, sesamo



**841. Uramaki queen (8pz)** € 9,50

4/7/1/6/8/11

Salmone, avocado, philadelphia, mango, teriyaki, polvere di pistacchio, sesamo



**844. Uramaki spicy tonno (8pz)** € 9,50

6/3/4/11

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



**842. Uramaki philadelphia (8pz)** € 9,00

4/1/7/11

Salmone, philadelphia, avocado, teriyaki, sesamo



**843. Uramaki spicy salmone (8pz)** € 9,00

4/6/3/11

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



**845. Uramaki california (8pz)** € 10,50

1/2/3/11/4

Surimi, crema di avocado, gambero cotto, maionese, tobiko, sesamo



**847. Mango roll (8pz) € 11,50**

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

Surimi, avocado, spicy salmone, gambero cotto, mango, salsa mango, pistacchio in polvere, sesamo



**848. Uramaki ebiten (8pz) € 9,00**

2/3/7/1/6/11

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, kataifi, sesamo



**849. Ebiten mango salmon roll (8pz) € 9,50**

2/3/11/4/1/6

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



**851. Tiger Roll (8pz) € 10,00**

2/3/4/1/6/11

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



**852. Uramaki crispy ebiten (8pz) € 9,00**

2/3/11/1/6

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, cipolle fritte, sesamo



**853. Dragon Roll (8pz) € 10,50**

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

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



**854. Uramaki yasai (8pz)** € 9,00

1/6/11

Cetriolo, crema di avocado, mango, salsa dello chef, cipolle fritte, sesamo



**855. Uramaki miura (8pz)** € 9,00

4/11/7/1/6

Cetriolo, philadelphia, salmone grigliato, teriyaki, kataifi, sesamo



**856. Uramaki maguro (8pz)** € 9,50

4/11

Tonno, avocado, sesamo



**857. Yasai Ageta roll (8pz)** € 9,00

1/3/7/11/6

Cetriolo, philadelphia, crema di avocado, teriyaki, polvere di tempura, sesamo



**910. Snow tiger roll (8pz)** € 12,00

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

Tempura di gamberi, maionese, fettina di salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo



**857. Uramaki tori (8pz)** € 9,50

1/3/6/11

Pollo impanato fritto, maionese, insalata, salsa teriyaki, cipolla frita croccante e sesamo



# BLACK ROLL



**915. Black sake (8pz)**

4/11 € 10,50  
Salmone, avocado, sesamo



**914. Black philadelphia (8pz)**

4/1/7/11 € 11,00  
Salmone, philadelphia, avocado, teriyaki, sesamo



**861. Black ebi (8pz) € 11,50**

2/3/7/6/4/8/1/11  
Gamberi in tempura, maionese, philadelphia, crema di avocado, gambero cotto, salsa teriyaki, tobiko, polvere di pistacchio, sesamo



**858. Black tuna (8pz) € 10,00**

4/11  
salmone, avocado, sesamo



**863. Black pistacchio roll (8pz)**

1/2/3/11/6/4/8/5 € 9,50  
Gamberi in tempura, maionese, spicy salmon, salsa pistacchio, cipolle fritte, sesamo



**862. Black ebiten (8pz) € 9,50**

2/3/7/6/1/11  
Gamberi in tempura, maionese, crema di avocado, philadelphia, teriyaki, kataifi, sesamo



# 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 € 9,00

4/1/6/3/7

Tartare di salmone, pasta kataifi, salsa dello chef, parmigiano reggiano, polvere di prezzemolo



## 866. Tartare mix € 9,50

4/2/8/6/1

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



# CHIRASHI



**887. Chirashi sake flambe** € 6,00

4/1/6/8

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



**888. Chirashi misto** € 6,50

4

Mix di pesce, riso soffiato

# SASHIMI



**889. Sashimi salmone (9 fette)** € 11,00

4

Sashimi salmone



**891. Sashimi Tuna (9 fette)** € 13,00

4

Sashimi tonno

# INVOLTINO SUSHI

4 PEZZI



**868. Involtino ebiten (4pz)** € 7,00

2/4/3/7/1/6

Salmon, philadelphia, tempura di gamberi, teriyaki, kataifi



**869. Involtino orange sake (4 pz)** € 7,00

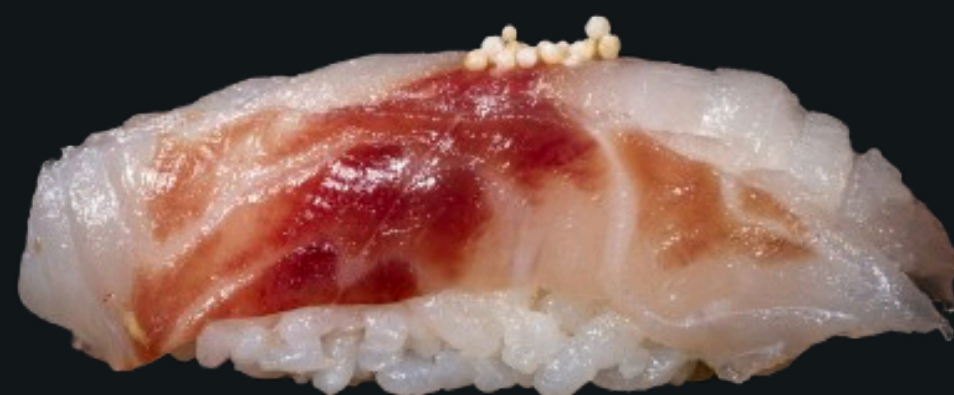
7/4/1/6

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



# NIGIRI

2 PEZZI



872. Nigiri suzuki € 4,00

4



870. Nigiri salmon € 3,00

4



873. Nigiri avocado € 2,50

Avocado



871. Nigiri tuna € 4,00

4



874. Nigiri gambero cotto € 3,00

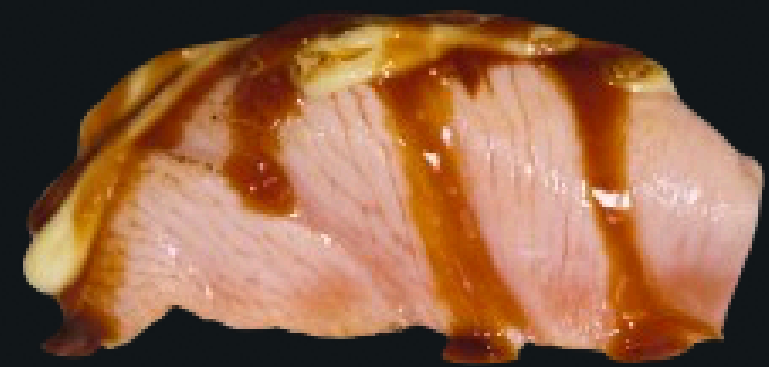
2



**875. Nigiri misto (5pz) € 7,00**

4/2

Nigiri misti dallo chef



**900. Nigiri salmone scotto (2 pz)**

4/1/3/6

Nigiri salmone scottato, mayo e salsa teriyaki



**877. Nigiri anguilla € 4,00**

1/6

Anguilla, salsa teriyaki, fili di alga



**901. Nigiri black salmon**

4



**876. Nigiri scottato misto (4 pz) € 7,50**

4/1/6/3/7/8

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



# GUNKAN

2 PEZZI



878. Gunkan spicy salmon (2pz) € 4,00

4/6/3

Salmone piccante, erba cipollina



879. Gunkan spicy tuna (2pz) € 5,00

1/4/6/3

Tonno piccante, erba cipollina



880. Gunkan tobiko (2pz) € 4,00

4

Tobiko



881. Gunkan miura (2pz) € 4,00

1/4/6/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki, kataifi



882. Gunkan ebiten (2pz) € 4,00

3/1/2/8/6

Maionese, gamberi fritto, teriyaki, polvere mandorle



# BIGNÈ

2 PEZZI



**883. Gio salmone (2pz)** € 5,00

4/6/3

Salmone, spicy salmon, erba cipolina.



**885. Gio ebiten (2pz)** € 5,00

1/2/4/6/7/8

Salmone, philadelphia, gambero in tempura,  
teriyaki, polvere di mandorle



**884. Gio philadelphia (2pz)** € 5,00

1/4/6/7

Salmone, philadelphia, teriyaki, riso soffiato



**886. Bigne snowball (2pz)** € 4,00

7/8/6/1

Riso bianco, philadelphia, teriyaki, polvere di  
mandorle



# BOX SUSHI



601. Box Sushi moriawase (20PZ) € 22,00

4/7/1/3

Omakase dello chef



603. Box Sushi moriawase (35PZ) € 38,00

3/7/8/2/4

Omakase dello chef



602. Box salmon party (25PZ) € 22,00

4/7

Omakase dello chef



604. Box Sushi moriawase (55PX) € 60,00

4/1/3/7/2

Omakase dello chef



# BEVANDE

Acqua naturale	2,80 €
Acqua frizzante	2,80 €
Coca cola	3,50 €
Coca cola zero	3,50 €
The limone	3,50 €
The pesca Fanta	3,50 €
The al gelsomino caldo	5,00 €
The verde giapponese caldo	5,00 €

# BIRRE

Birra cinese tsingtao 660ml	5,00 €
Birra giapponese asahi 330ml	4,00 €
Birra giapponese asahi 500ml	5,00 €
Birra giapponese sapporo 650ml	6,00 €
Birra alla spina ichtusa non filtrata 400ml	5,00 €





# VINO AL CALICE

Pignoletto frizzante	3,50 €
Bianco fermo	3,50 €
Bollicine	5,00 €

# VINO DELLA CASA

Pignoletto bianco frizzante 1/4 litro	5,00 €
Pignoletto bianco frizzante 1/2 litro	7,00 €
Pignoletto bianco frizzante 1 litro	10,00 €
Bianco fermo della casa 1/4 litro	5,00 €
Bianco fermo della casa 1/2 litro	7,00 €
Bianco fermo della casa 1 litro	10,00 €

# CAFFÈ

Caffè espresso	1,20 €
Caffè macchiato	1,20 €
Caffè decaffeinato	1,80 €
Caffè doppio	2,40 €
Caffè corretto	2,40 €
Cappuccino	1,80 €
Orzo piccolo	1,50 €
Orzo grande	2,00 €
Ginseng piccolo	1,50 €
Ginseng grande	2,00 €



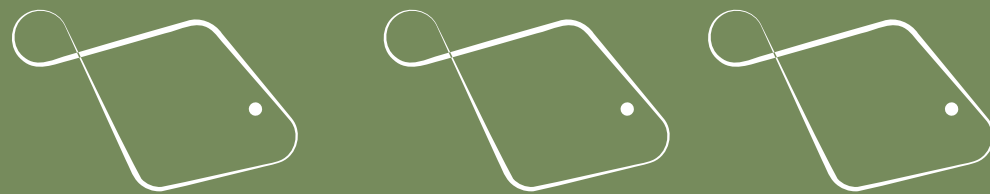


# AMARI, GRAPPE E LIQUORI

Montenegro	3,50 €
Amaro del capo	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Branca menta	3,50 €
Baileys	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Averna	3,50 €
Jagermaister	3,50 €
Grappa di riso	3,50 €
Grappa di rose	3,50 €
Grappa di bambù	3,50 €
Grappa di ginseng	3,50 €
Grappa di prugna	3,50 €
Sakè (caldo o freddo) bicchierino	2,50 €
Sakè (caldo o freddo) caraffina	5,00 €
Sakè alla prugna (caldo o freddo) bicchierino	3,00 €
Sakè alla prugna (caldo o freddo) caraffina	6,00 €



# CARTA VINI





# BIANCHI FERMI



## PECORINO IGT "TRATTURO" 75CL

Cantina Spinelli, Abruzzo  
Strutturato ma equilibrato, con profumi di frutta esotica  
e buona sapidità finale.  
20,00€



## RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO 75CL

Cantina Alessio Komjanck, Friuli  
Vino friulano raffinato e floreale, caratterizzato  
da freschezza e piacevole acidità.  
22,00€



## LA CAPRANERA FALANGHINA 75CL

Cantina San Salvatore,  
Campania Campano solare e profumato, con ricordi  
di agrumi, pesca e una chiusura morbida.  
20,00€



## CHARDONNAY LE FRATTE DOC 75CL

Cantina Roeno, Trentino Alto Adige  
Trentino elegante, morbido e fruttato, con accenni di  
vaniglia e mela golden.  
22,00€



## VERDICCHIO CLASSICO DOC 75CL

Cantina Cavallaro, Marche  
Bianco fresco e minerale, con eleganti note floreali e finale sapido tipico delle Marche.  
18,00€



## GEWURZTRAMINER DOC 75 CL

Cantina Von Blumen, Alto Adige  
Aromatico e avvolgente, con profumo intenso di litchi, rose e spezie orientali.  
26,00€



## BIANCO CUSTOZA S.MICHELIN 75CL

Cantina Gorgo, Veneto  
Blend veneto dal gusto armonioso, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa gialla.  
18,00€



## LUGANA DOC 75CL

Cantina Rovaglia, Lombardia  
Bianco del Garda raffinato, intenso al naso e pieno al palato, con finale minerale.  
22,00€



## PINOT BIANCO DOC 75CL

Cantina Von Blumen, Alto Adige  
Fine e rotondo, con sentori di mela e fiori di campo. Ottimo per piatti leggeri e sushi.  
26,00€



## VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 75CL

Cantina Audarya, Sardegna

Bianco sardo sapido e profumato, con aromi mediterranei e grande freschezza.

20,00€



## GRILLO PRINCIPE G BIO 75CL

Cantina Spadafora, Sicilia

Siciliano biologico, floreale e fruttato, con note di agrumi e piacevole mineralità.

25,00€



## SAUVIGNON DOC 75CL

Cantina Von Blumen, Alto Adige

Profumato e fresco, con aromi di frutta tropicale e piacevole nota erbacea.

26,00€



## HAMELIN CHABLIS 75CL

Borgogna, Francia

Chardonnay francese di Borgogna, elegante e minerale, con note di agrumi e pietra focaia.

35,00€



## PASSERINA IGT "TRATTURO" 75CL

Cantina Spinelli, Abruzzo

Bianco abruzzese fresco e floreale, con delicate note agrumate e ottima bevibilità.

18,00€



# BOLLICINE



## ITINERA PROSECCO DOC EXTRA DRY 75CL

Cantina Botter, Veneto

Prosecco vivace e fruttato, con profumo di pera e finale dolce-amabile.

18,00€



## VALDOBBIADENE DOCG SUP. BRUT 75CL

Cantina Merotto, Veneto

Spumante Valdobbiadene elegante persistente, bollicine fini e gusto armonioso.

24,00€



## METODO CLASSICO NATUSIA 75CL

Cascina Pastori Colombo, Piemonte

Spumante secco e profumato, dal gusto pieno e lunga persistenza aromatica.

30,00€



## TRENTO DOC EXTRA BRUT 75 CL

Cantina Roeno, Trentino Alto Adige

Bollicine trentine fini e fresche, con note di mela verde e mineralità elegante.

35,00€



### FRANCIACORTA BRUT DOCG 75CL

Cantina Bosio, Lombardia  
Metodo classico e equilibrato, perlage fine e profumi di pane e agrumi.  
35,00€



### PIGNOLETTA FRIZZANTE 75CL

Cantina Cinti, Emilia-Romagna  
Frizzante vivace e leggero, con profumo di pera e mela verde, perfetto come aperitivo.  
18,00€



### AME' ROSE' SPUMANTE BRUT 75CL

Cantina Roeno, Trentino Alto Adige  
Rosé brillante e fruttato, con fragranze di piccoli frutti rossi e bollicina cremosa.  
25,00€



### FRANCIACORTA SATÈN DOCG 75CL

Cantina Bosio, Lombardia  
Cremoso e delicato, con eleganza e morbidezza tipiche dello stile Satèn  
38,00€



### FRANCIACORTA ROSE MILLESIMATO DOCG 75CL

Cantina Bosio, Lombardia  
Rosé di Franciacorta raffinato e persistente, dai toni di fragola e lampone.  
40,00€



# CHAMPAGNE



## CUVÉE ROSÉ 75CL

Cantina Laurent-Perrier, Francia  
Intensi aromi di frutti rossi freschi, grande intensità e molta freschezza.  
80,00€



## LA CUVÉE BRUT 75CL

Cantina Laurent-Perrier, Francia  
Ottenuto dai primi succhi, i più puri, che gli conferiscono una  
inezza eccezionale  
50€



## GRAND SIÈCLE 75CL

Cantina Laurent-Perrier, Francia  
Tre annate eccezionali vengono scelte per il loro carattere  
unico e la loro capacità di fondere l'assemblaggio verso  
l'annata perfetta.  
190,00€



# ROSSO FERMO



## SANGIOVESE BALITORE 75CL

Az. Agr. Balia di Zola, Emilia-Romagna  
Rosso toscano morbido e vellutato, con  
sentori di ciliegia e spezie leggere.  
22,00€



## LANGHE NEBBIOLO DOC 75CL

Cantina Davide Fregonese, Piemonte  
Piemonte intenso e complesso, con note di  
frutti rossi, viola e tannino elegante.  
28,00€

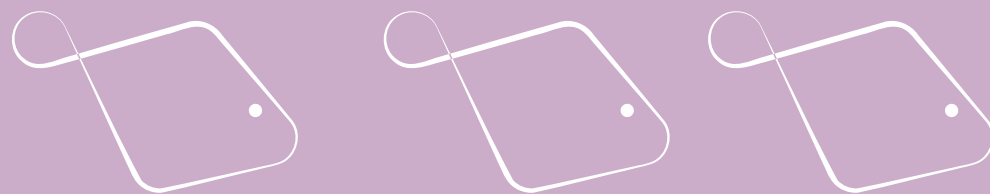


## MONTEPULCIANO DOC 75CL

Cantina Spinelli, Abruzzo  
Rosso abruzzese corposo, dai profumidiprugnaepepenero, finale  
lungo e caldo.  
25,00€



# CARTA DOLCI





## Gelato fritto - €5,50

1/3/7/8

Gelato alla crema pan di spagna fritto con pastella



## Nutella frita (3pz) - €6,00

1/3/7/8

Nutella frita in pastella



## Cheesecake lampone - €6,00

1/3/5/6/7/8



## Crema catalana - €6,00

3/7/1/6/5/8/10/13



## Mochi (2pz) - €5,50

6/7/8

**Gluten Free** 

Palline di pasta di riso con ripieno di gelato.

*Disponibili al gusto:* Caramello salato, cioccolato, cocco, fragola, lampone, mango, pistacchio, tè verde, passion fruit, vaniglia



## Mousse mango e passion fruit - €6,00

3/7/8

**Gluten Free** 

**Gluten Free**



Soufflé al cioccolato - €5,50

3/7/8/6/1/5/10/13



Soufflé al pistacchio - €5,50

3/7/8/6/1/5/10/13



Tartufo al pistacchio - €5,00

1/7/8/3



Tartufo Nero - €5,00

1/7/8/3



Tartufo bianco - €5,00

1/7/8/3



Cocco ripieno - €5,00

7/6/1/3/5/8/10/13



Limone ripieno - €5,00

7/6/1/3/5/8/0/13



Profiterol - €5,50

1/3/7/8



Mascarpone - €6,50

1/3/7/8

Di nostra produzione, servito in scrigno di cioccolato fondente



Mascarpone ai frutti di bosco - €6,00

1/3/7/8



Tiramisù - €5,50

3

Gluten Free 



Sorbetto - €4,50

1/7

Disponibile gusto caffè e gusto limone



Zoo Safari - €5,50

1.37,6,8

Gelato fiordilatte e cioccolato, servito in simpatici animaletti



Dorayaki - €6,50

1/7/3/8

doppio strato di pancake con crema al cioccolato farcito con pallina di gelato alla crema