



# MENÙ CENA

## a 27,90€

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/nocidiacagiù/dipecan/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 (2 pz)**

1/2

Gamberoni avvolti in kataifi



**B806. Carpaccio scampi e branzino**

4/2/6/1

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



**A802. Bigne' white truffle (2 PZ)**

4/2/1

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



**C912. Uramaki salmon truffle**

1/2/3/4/6/11

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



**A803. Hotate fantasy**

14/4/3/7

Capesante, burrata, avocado, arancia, tobiko, 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



### C808. Tartare white mazara

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



### B846. Lobster roll (4 pz)

1/2/3/4/8/11

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



### A859. Gold roll (4 pz)

2/7/6/1/8/11

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



### B850. Kōnten roll (4 pz)

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 (4 PZ)

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

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

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



### C810. Tartare tuna truffle

4/1/6/10/8

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



### D093. Wok manzo

1/6/11

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



### D094. Wok pollo

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



### D095. Wok mare

1/2/4/6/11/14

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



### D096. Wok veggie

1/6/11

Scodella su fuoco con verdure miste in salsa piccante



# ANTIPASTI



## 1. Involtini primavera (2 PZ)

1/3

Farciti con verza e carote



## 3. Involtini vietnamiti (2 PZ)

1/3/6

Farciti con carne di pollo e verdure



## 4. Nuvole di drago

2

Farina di patate e gamberi



## 2. Involtini di gamberi (2 PZ)

1/6/3

Farciti con verdure, funghi e gamberi



## 14. Gyoza (3 PZ)

1/6

Ravioli di carne alla griglia



### 5. Alghe wakame

1/6/11

Alghe giapponesi marinate



### 6. Edamame

6

Fagioli di soia lessati



### 15. Takoyaki (4PZ)

1/3/4/6/14

Polpette di polpo condite con maionese, teriyaki e katsuobushi



### 7. Insalata salmone

4/7/11/5/6/11

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



### 8. Insalata di mango

Insalata con avocado, mais, salsa al mango



### 9. Ravioli di carne (3 PZ)

1/6

Ravioli ripieni con carne di maiale



### 10. Ravioli di gamberi (3 PZ)

1/2

Ripieno di gamberi



### 13. Ravioli misti (5PZ)

1/2/14/4/6

Ravioli misti a scelta dello chef



### 11. Shaomai (3 PZ)

1/2/3

Ravioli ripieni di gamberi, verdure e carne di maiale



### 12. Ravioli di verdure (3 PZ)

1/6

Ravioli ripieni di verdure miste



## 16. Zuppa di miso

6/1

Soia fermentata, tofu e alghe



## 17. Zuppa pollo mais

3

Uova, pollo, mais



## 18. Zuppa agropiccante

1/3/6

Uova, tofu, verdure miste, pollo



## 19. Pane cinese bianco (2PZ)

1 Panini bianchi cotti al vapore



**MAX 2 porzioni a persona**

## 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



**32. Riso con verdure**  
3 Saltato con verdure e uova



**33. Riso alla coreana**  
1/3/6  
Carne macinata, verdure, salsa coreana piccante



**31. Riso con frutti di mare**  
2/3/6/14/1/4  
Frutti di mare, verdure, uova, salsa dello chef



**34. Riso con pollo**  
3/6/1  
Saltato con uova e pollo ricoperto di salsa teriyaki



### 37. Yakiudon con verdure

1/3/6/11

Spaghetti giapponesi saltati con verdure e uova



### 36. Yakiudon con frutti di mare

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

Spaghetti giapponesi saltati con frutti di mare, verdura e uova



### 35. Riso in bianco

Al vapore



### 39. Spaghetti di riso con verdure

1/3/6

Saltato con verdure e uova



### 38. Spaghetti di riso con gamberi

1/2/3/6

Saltati con gamberi, verdure, uova



### 40. Spaghetti di soia piccanti

1/6

Carne macinata, cipole, 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

1/6

Saltati con verdure



### 42. Spaghetti di soia con frutti di mare

1/2/6/14

Saltati con verdure e frutti di mare



### 44. Yakisoba con verdure

1/3/6

Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure e uova



## 45. Gnocchi coreani con verdure

1/3/6

Gnocchi coreani saltati con verdure miste, funghi shiitake e uova



## 47. Ramen in brodo con verdure

Noodles in brodo con uova sode e verdure

1/3/4/6



## 46. Gnocchi coreani piccanti

1/3/6

Saltati con verdure, salsa coreana piccante e uova



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

1/2/3/4/6/14

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



# SECONDI



## 50. Pollo alle mandorle

1/6/8

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



## 51. Pollo funghi e bambu

1/6

pollo saltato in salsa di soia con funghi shitake e bambù



## 52. Pollo piccante

1/6

pollo saltato in salsa piccante con peperoni, cipolle e funghi



## 53. Pollo alle verdure

1/6

pollo saltato con verdure miste



## 54. Pollo in salsa

agrodolcepollo saltato con ananas, peperoni e salsa agrodolce



**55. Pollo al limone**  
pollo saltato con limone



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



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



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



## 60. Manzo con cipolle

1/6

manzo saltato in salsa di soia con  
cipolle



## 62. Manzo con funghi e bambù

1/6

manzo saltato in salsa di soia con funghi shiitake e  
bambù



## 61. Manzo piccante

1/6

manzo saltato in salsa piccante  
con peperoni, cipolle e funghi



## 63. Gamberi al limone

2

gamberi saltati con limone



### 65. Gamberi in salsa agrodolce

2  
gamberi saltati con ananas, peperoni e salsa agrodolce



### 68. Gamberi sale e pepe

2  
gamberi saltati con cipolla, peperoni, sale e pepe



### 66. Gamberi con verdure

1/2/6  
gamberi saltati con verdure miste




### 67. Gamberi piccanti

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



### 69. Gamberi al curry

2  
gamberi saltati con cipolle, bambù e curry



# TEMPURA



70. Tempura di gamberi

1/2

Gamberi fritti alla giapponese



71. Tempura di verdure

1

Verdure fritte alla giapponese



72. Tempura mista

1/2/4

Verdure miste e gamberi fritti alla giapponese



75. Patatine fritte

1

Patine fritte



73. Pollo fritto

1/3/6

Pollo impanato con il panko  
fritto



74. Calamari fritti

1/3/6/14

Calamari impanati con il panko fritti



# PIASTRA



**MAX 2 porzioni a persona**

**80. Spiedini di gamberi (2 PZ)**

1/2/6

Con salsa teriyaki



**MAX 2 porzioni a persona**

**81. Spiedini di pollo (2 PZ)**

1/6

Con salsa teriyaki



**MAX 1 porzione a persona**

**85. Tataki di tonno**

1/4/6/11

Tonno scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki



**MAX 2 porzioni a persona**

**82. Salmone alla piastra**

1/4/6

Con salsa teriyaki



**MAX 2 porzioni a persona**

**83. Gamberoni alla piastra (4PZ)**

Con salsa teriyaki

1/2/6



**MAX 2 porzioni a persona**

**84. Tataki di salmone**

1/4/6/11

Salmone scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki



# CONTORNI



## 90. Verdure miste

1/6

verdure miste di stagione saltati



## 91. Funghi e Bambù

1/6

funghi shiitake e bambù saltati in  
salsa di soia



## 92. Germogli di soia

1/6

germogli di soia saltati con julienne di carote



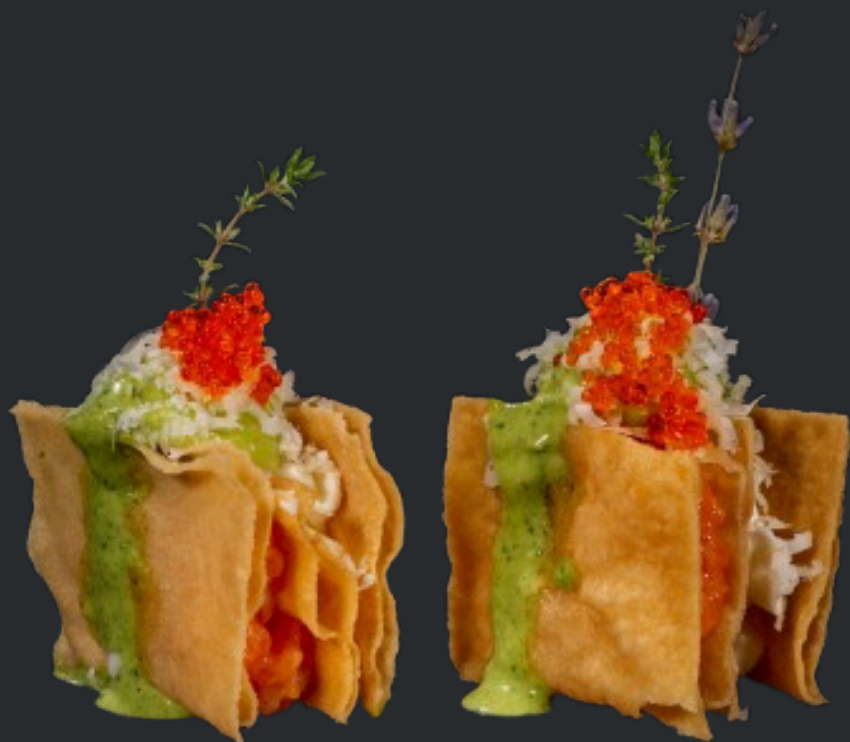
# CRISPY SUSHI



## 811. Crispy salmon rice (2PZ)

1/4/7/6

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



**MAX 2 porzioni a persona**

## 812. Millefoglie cheese salmon (2pz)

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

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



**MAX 2 porzioni a persona**

## 813. Crispy nori salmon (2PZ)

1/4/3/6/7

Alga nori, burrata, spicy salmon, salsa avocado, teriyaki, tobiko, erba cipollina (philadelphia)



**MAX 2 porzioni a persona**

## 814. Tacos salmon pistacchio (2PZ)

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

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



**MAX 2 porzioni a persona**

## 815. Tacos tuna truffle (2pz)

3/7/4/8/1/6

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



# HOSOMAKI

6 PEZZI



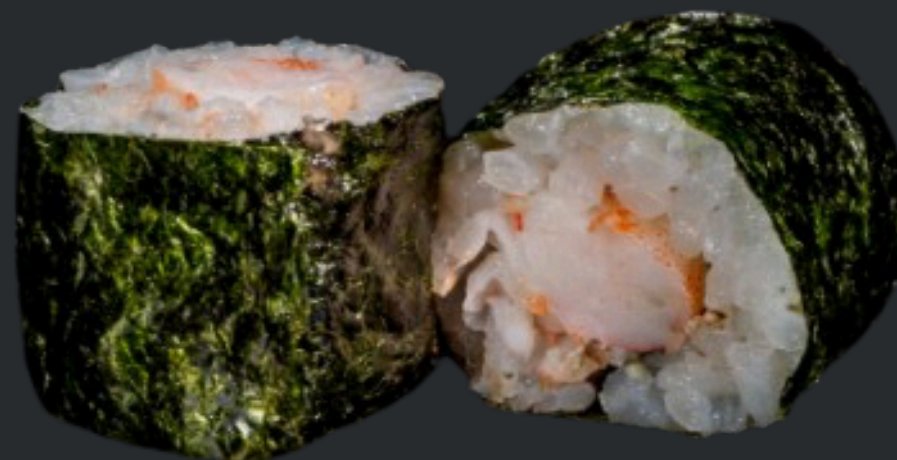
816. Hosomaki salmon (6pz)

4  
Salmone



817. Hosomaki tuna (6pz)

4  
Tonno



818. Hosomaki ebi (6pz)

2  
Gambero cotto



819. Hosomaki avocado (6pz)

Avocado



820. Hosomaki miura (6pz)

1/6/4/7  
Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki



### 822. Hosomaki special avocado (6pz)

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)

4/1/8/7/6

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



### 824. Hosomaki special mango (6pz)

8/7/4/1/6

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



### 825. Hosomaki spicy kataifi (6pz)

4/1/7/6

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

# FUTOMAKI



### 864. Futomaki fritto (4 PZ)

4/3/7/11/6/2

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



# ONIGIRI



## 821. Tramezzino sushi (2 PZ)

4/3/7/6/1

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



## 827. Onigiri salmon

(1pz)

4/1/6

Salmone, polvere di tempura, teriyaki



## 826. Onigiri ebiten (1pz)

2/1/6/3

Gambero fritto, maionese, polvere di tempura, teriyaki



## 909. Onigiri miura (1 pz)

4/1/6

Salmone cotto, polvere di tempura, philadelphia, teriyaki

# CARPACCI



**MAX 2 porzioni a persona**

## 828. Carpaccio salmon

4/1/6

Salmone, salsa ponzu, riso soffiato



**MAX 1 porzione a persona**

## 829. Carpaccio mix

4/1/6

Pesce mix con salsa ponzuwasabi, riso soffiato



# TEMAKIZUSHI



## 830. Temakizushi salmon (1pz)

4/11

Salmone, salsa avocado, sesamo



## 831. Temakizushi tuna (1pz)

4/11

Tonno, salsa avocado, sesamo.



## 832. Temakizushi spicy salmon (1pz)

4/6/3

Salsa avocado, spicy salmone, spicy maio, erba cipollina



## 833. Temakizushi spicy tuna (1pz)

4/1/6/3

Salsa avocado, spicy tuna, spicy maio, erba cipollina



## 834. Temakizushi vegetariano (1 pz)

3/7/6/1

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



### 835. Temakizushi ebiten (1pz)

2/3/1/6/11

Gambero fritto, maionese, teriyaki, sesamo



### 836. Temakizushi miura (1pz)

4/1/7/6/11

Salmone grigliato con philadelphia, salsa avocado, teriyaki, sesamo

# URAMAKI

4 PEZZI



### 840. Crispy green salmon roll (4 pz)

4/1/6/11/5/8

Salmone, avocado, salsa pistacchio, cipolle fritte, sesamo



### 837. Uramaki sake (4 pz)

4/11

Salmone, avocado e sesamo



### 839. Cheese roll (4 pz)

4/11/7/6

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



### 841. Uramaki queen (4 pz)

4/7/1/6/8/11

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



### 844. Uramaki spicy tonno (4 pz)

6/3/4/11

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



### 842. Uramaki philadelphia (4 pz)

4/1/7/11

Salmone, philadelphia, avocado, teriyaki, sesamo



### 843. Uramaki spicy salmone (4 pz)

4/6/3/11

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



### 845. Uramaki california (4 pz)

1/2/3/11/4

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



### 847. Mango roll (4 pz)

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

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



### 848. Uramaki ebiten (4 pz)

2/3/7/1/6/11

Gamberi in tempura, maionese, teriyaki, kataifi, sesamo



### 849. Ebiten mango salmon roll (4 pz)

2/3/11/4/1/6

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



### 851. Tiger Roll (4 pz)

2/3/4/1/6/11

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



### 852. Uramaki crispy ebiten (4 pz)

2/3/11/1/6

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



### 853. Dragon Roll (4 pz)

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 (4pz)

1/6/11

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



### 855. Uramaki miura (4pz)

4/11/7/1/6

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



### 856. Uramaki maguro (4pz)

4/11

Tonno, avocado, sesamo



### 857. Yasai Ageta roll (4pz)

1/3/7/11/6

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



### 910. Snow tiger roll (4pz)

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

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



### 857. Uramaki tori (4pz)

1/3/6/11

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



# BLACK ROLL



**915. Black sake (4pz)**

4/11

Salmone, avocado, sesamo



**914. Black philadelphia (4pz)**

4/1/7/11

Salmone, philadelphia, avocado, teriyaki, sesamo



**861. Black ebi (4pz)**

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 (4pz)**

4/11

salmone, avocado, sesamo



**863. Black pistacchio roll (4pz)**

1/2/3/11/6/4/8/5

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



**862. Black ebiten (4pz)**

2/3/7/6/1/11

Gamberi in tempura, maionese, crema di avocado, philadelphia, teriyaki, kataifi, sesamo



# TARTARE



**MAX 2 porzioni 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, parmigiano reggiano, polvere di prezzemolo



**MAX 1 porzione a persona**

**866. Tartare mix**

4/2/8/6/1

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



# CHIRASHI



## 887. Chirashi sake flambe

4/1/6/8

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



## 888. Chirashi misto

4

Mix di pesce, riso soffiato

# SASHIMI



**MAX 2 porzioni a persona**

## 889. Sashimi salmone

4

Sashimi salmone



**MAX 1 porzione a persona**

## 891. Sashimi Tuna

4

Sashimi tonno

# INVOLTINO SUSHI

2 PEZZI



## 868. Involtino ebiten (2 pz)

2/4/3/7/1/6

Salmone, philadelphia, tempura di gamberi, teriyaki, kataifi



## 869. Involtino orange sake (2 pz)

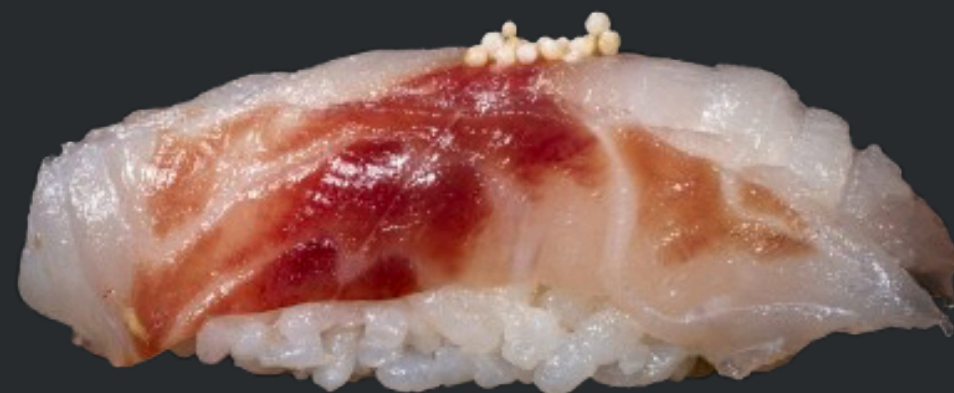
7/4/1/6

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



# NIGIRI

2 PEZZI



872. Nigiri suzuki

4



870. Nigiri salmon

4



873. Nigiri avocado

Avocado



871. Nigiri tuna

4



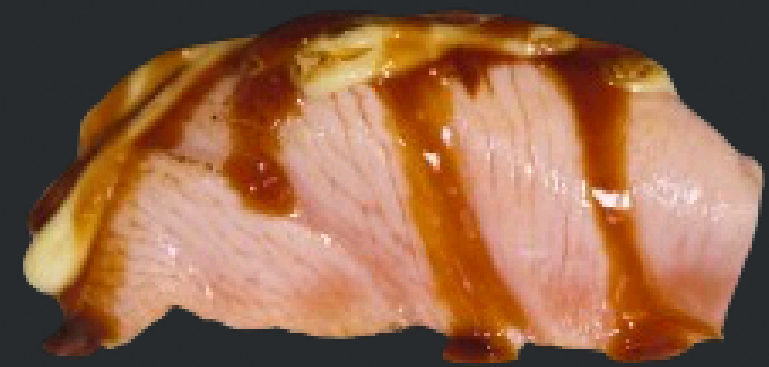
874. Nigiri gambero cotto

2



### 875. Nigiri misto (5pz)

4/2 N  
igiri misti dallo chef



### 900. Nigiri salmone scotto

4/1/3/6  
Nigiri salmone scottato, mayo e salsa teriyaki



**MAX 2 porzioni a persona**

### 877. Nigiri anguilla

1/6  
Anguilla, salsa teriyaki, fili di alga



### 901. Nigiri black salmon

4



### 876. Nigiri scottato misto (4 pz)

4/1/6/3/7/8  
Nigiri omakase dello chef, salsa teriyaki e  
salsa mango scottato e mandorle



# GUNKAN

1 PEZZO



878. Gunkan spicy salmon

4/6/3

Salmone piccante, erba cipollina



879. Gunkan spicy tuna

1/4/6/3

Tonno piccante, erba cipollina



880. Gunkan tobiko

4

Tobiko



881. Gunkan miura

1/4/6/3/7

Salmone grigliato, philadelphia, teriyaki, kataifi



882. Gunkan ebiten

3/1/2/8/6

Maionese, gamberi fritto, teriyaki, polvere mandorle



# BIGNÈ

1 PEZZO



## 883. Gio salmone

4/6/3

Salmone, spicy salmon, erba cipolina.



## 885. Gio ebiten

1/2/4/6/7/8

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



## 884. Gio philadelphia

1/4/6/7

Salmone, philadelphia, teriyaki, riso soffiato



## 886. Bigne snowball

7/8/6/1

Riso bianco, philadelphia, teriyaki, polvere di mandorle



# 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 €



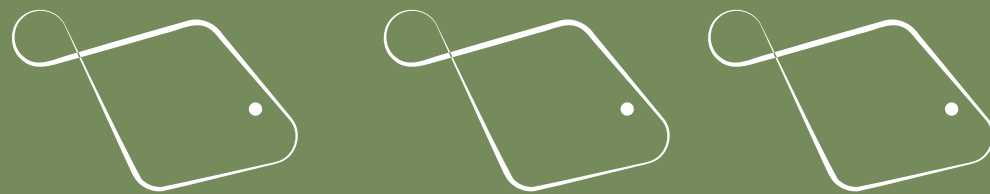


# AMARI, GRAPPE E LIQUORI

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 75

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€



### PIGNOLETTO 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€

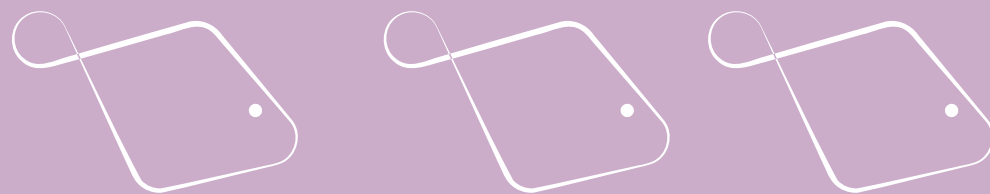


## MONTEPULCIANO DOC 75CL

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