





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. Gamberi 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(8pz)

€ 15,00

1/2/3/4/6/11

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



A803. Hotate fantasy

€ 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

3/7/2/1/6/4

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



C809. Sashimi misto special € 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 veggio € 6,50

1/6/11

Scodella su fuoco con verdure miste in salsa piccante



ANTIPASTI



1. Involtini primavera (3PZ) € 3,00

1/3

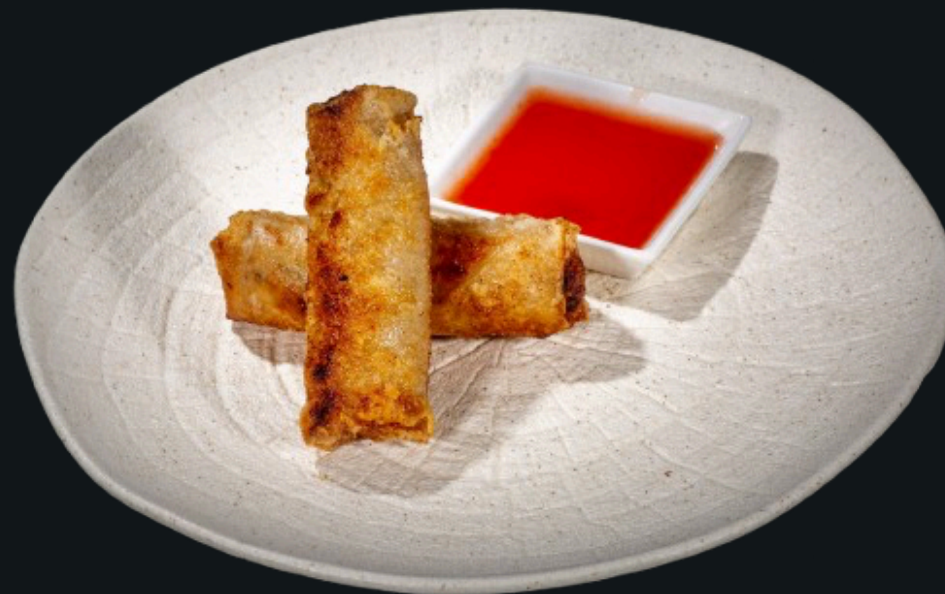
Farciti con verza e carote



2. Involtini di gamberi (3PZ) € 4,00

1/6/3

Farciti con verdure, funghi e gamberi



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



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, mango e 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



31. Riso con frutti di mare € 8,00

2/3/6/14/1/4

Frutti di mare, verdure, uova, salsa dello chef



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



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



47. Ramen in brodo con verdure € 7,50

Noodles in brodo con uova sodo e verdure

1/3/4/6



46. Gnocchi coreani piccanti € 6,00

1/3/6

Saltati con verdure, salsa coreana piccante e
uova



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 agrodolce € 6,00

pollo 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 al pepe con
peperonie 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



71. Tempura di verdure € 6,50

1
Verdure fritte alla giapponese



72. Tempura mista € 8,00

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



75. Patatine fritte € 4,00

1
Patine fritte



73. Pollo fritto € 6,00

1/3/6
Pollo impanato con il panko
fritto



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

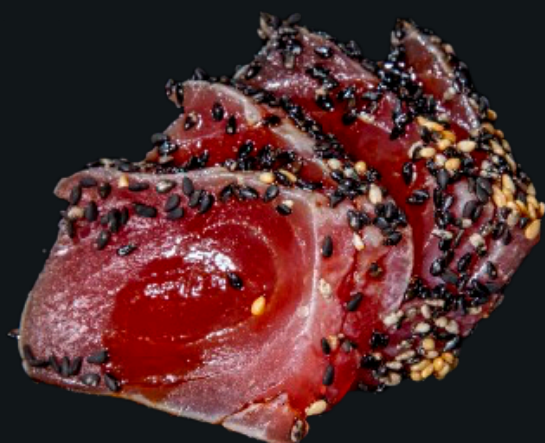
Con salsa teriyaki



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 shitake e bambù saltati in
salsa di soia



92. Germogli di soia € 4,00

1/6

germogli di soia saltati con julienne di carote



FINGER FOOD



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. Carpaccio salmone € 9,00

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



829. Carpaccio mix € 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



913. 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, parmiggiano 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

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



888. Chirashi misto € 6,50

4

Mix di pesce, riso soffiato

SASHIMI



889.Sashimisalmone (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

Salmone, philadelphia, tempura di gamberi, teriyaki, kataifi



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

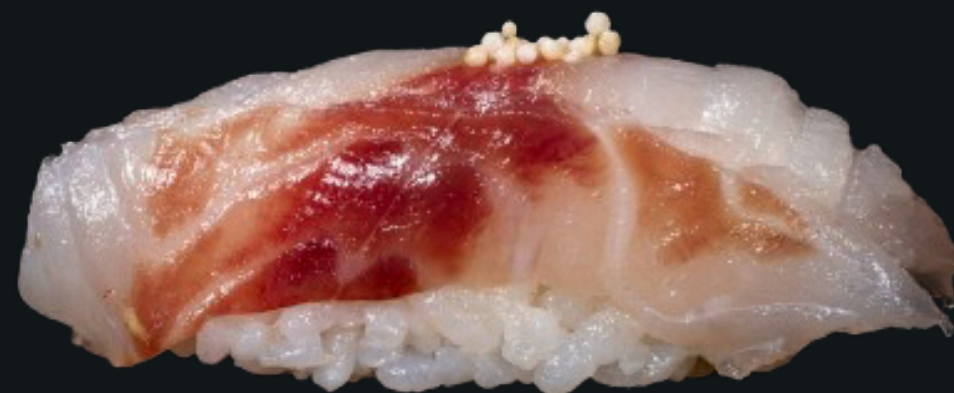
7/4/1/6

Salmone, 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

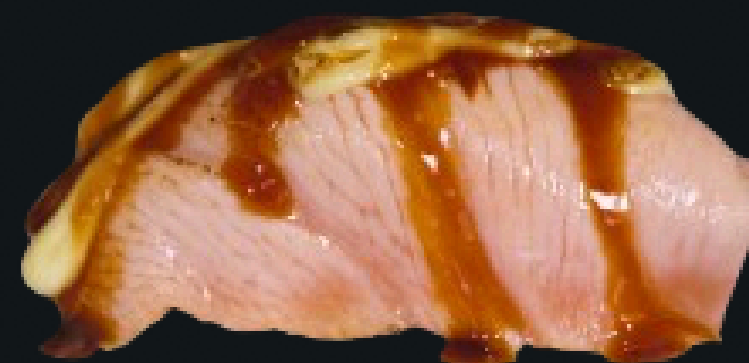
2



875. Nigiri misto (5pz) € 7,00

4/2

Nigiri misti dallo chef



900. Nigiri salmone scottatto (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 ichnusa 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 €
Jagermeister	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, coneleganti 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 Roveglia, 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 francesedi 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 elegant e epersistente, bollicinafine 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 finezza 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€

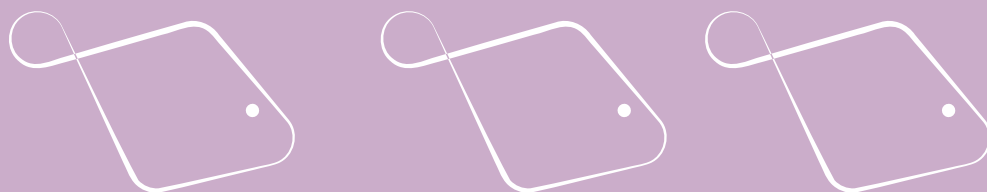


MONTEPULCIANO DOC 75CL

Cantina Spinelli, Abruzzo
Rosso abruzzese corposo, dai profumi di prugna e pepe
nero, 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



Soufflè al cioccolato - €5,50

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



Soufflè 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



Mascarpone - €6,50

1/3/7/8

Di nostra produzione, servito in scrigno di cioccolato
fondente



Tiramisù - €5,50

3

Gluten Free



Zoo Safari - €5,50

1.37,6,8

Gelato fiordilatte e cioccolato, servito in simpatici animalotti



Profiterol - €5,50

1/3/7/8



Mascarpone ai frutti di bosco - €6,00

1/3/7/8



Sorbetto - €4,50

1/7

Disponibile gusto caffè e gusto limone



Dorayaki - €6,50

1/7/3/8

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

