





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. Gamberi in kataifi

1/2

Gamberoni avvolti in kataifi



A802. Bigne' white truffle (2 PZ)

4/2/1

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



A803. Hotate fantasy

14/4/3/7

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



B806. Carpaccio scampi e branzino

4/2/6/1

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



C912. Uramaki salmon truffle

1/2/3/4/6/11

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



A804. Carpaccio di mazara

2/6/1

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



C808. Tartare white mazara (2pz)

3/7/2/1/6/4

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



C809. Sashimi misto special

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

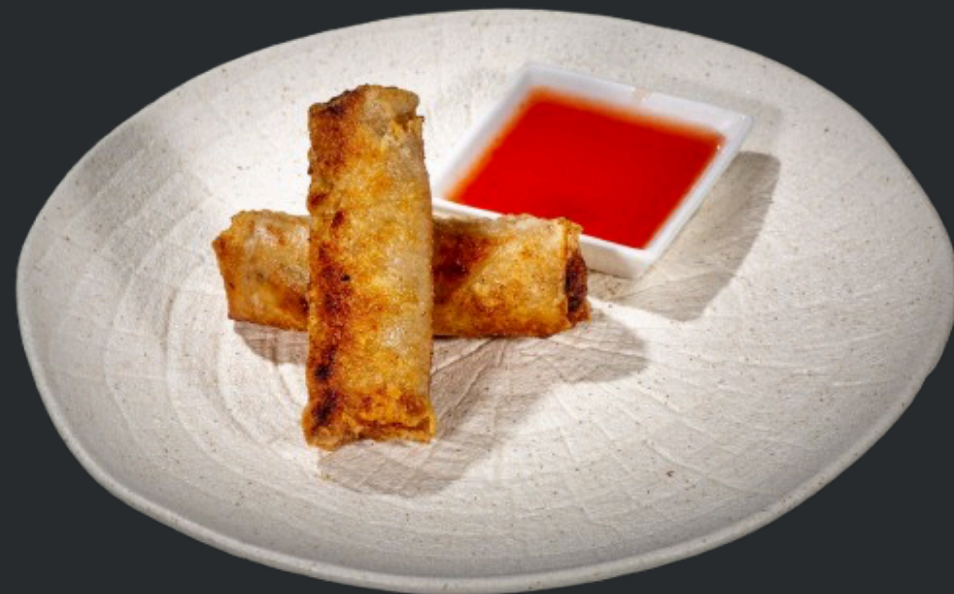
Farciti con verza e carote



2. Involtini di gamberi (2 PZ)

1/6/3

Farciti con verdure, funghi e gamberi



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



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 (2PZ)

1/3/4/6/14

Polpette di polpo condite con maionese, teriyaki e katsuobushi



7. Insalata salmone

4/7/1/5/6/11

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



8. Insalata di mango

Insalata con avocado, mais, mango e 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



31. Riso con frutti di mare

2/3/6/14/1/4

Frutti di mare, verdure, uova, salsa dello chef



32. Riso con verdure

3 Saltato con verdure e uova



33. Riso alla coreana

1/3/6

Carne macinata, verdure, salsa coreana piccante



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 shiitake 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 agrodolce

pollo 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 al pepe con peperoni
e cipolle



60. Manzo con cipolle

1/6

manzo saltato in salsa di soia con
cipolle



62. Manzo con funghi e bambu

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

Patatine 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 shitake e bambù saltati in
salsa di soia



92. Germogli di soia

1/6

germogli di soia saltati con julienne di carote



FINGER FOOD



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



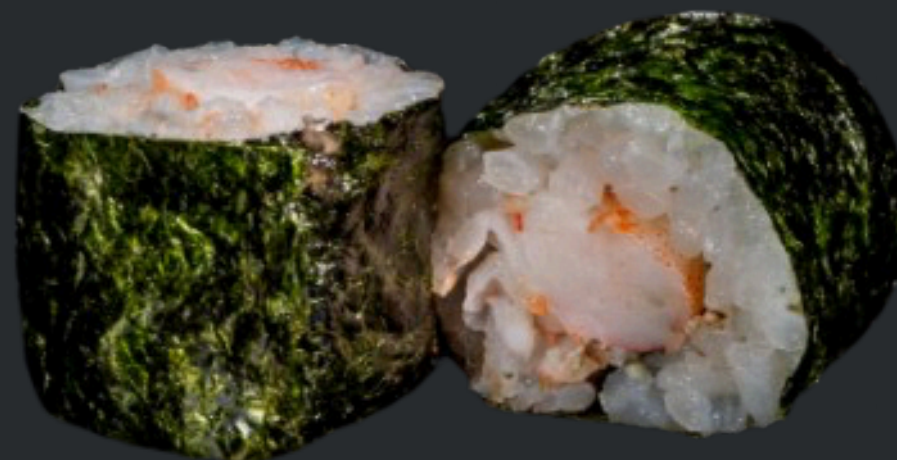
816. Hosomaki salmon (6pz)

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. Hoso 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. Hoso special fragola (6pz)

4/1/8/7/6

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



824. Hoso special mango (6pz)

8/7/4/1/6

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



825. Hoso spicy kataifi (6pz)

4/1/7/6

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

FUTOMAKI



864. Futomaki fritto (4 PZ)

4/3/7/1/6/2

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 salmone

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



913. 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, parmiggiano 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)

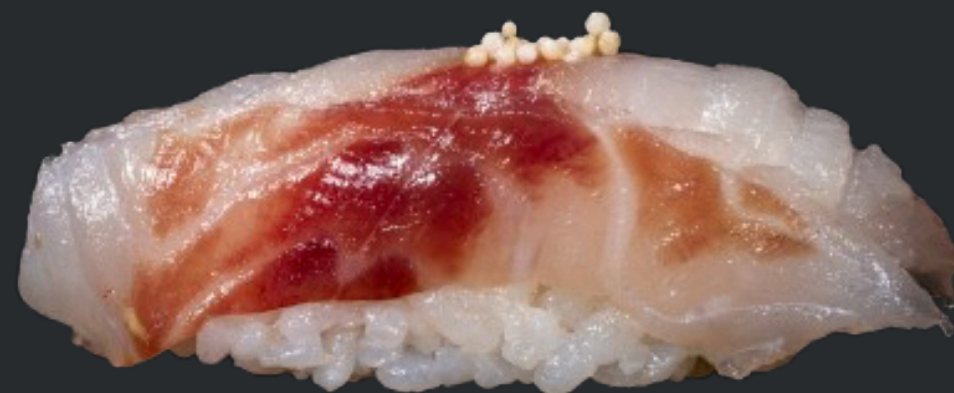
7/4/1/6

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



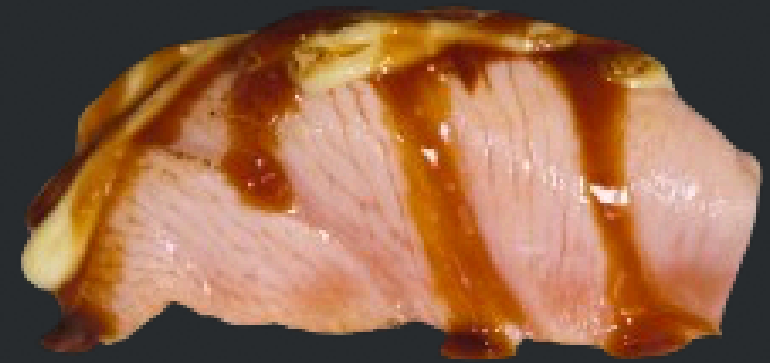
874. Nigiri gambero cotto

2



875. Nigiri misto (5pz)

4/2 N
igiri misti dallo chef



900. Nigiri salmone scottato

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 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€

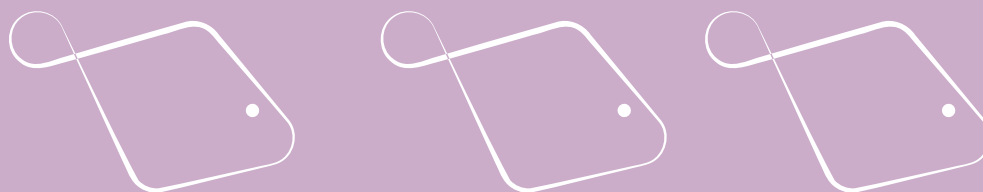


MONTEPULCIANO DOC 75CL

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 animalcetti



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

