





MENÙ PRANZO

a 15,90€

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 9 € 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



ANTIPASTI



1. Involtini primavera (2 PZ)

1/3

Farciti con verza e carote



4. Nuvole di drago

2

Farina di patate e gamberi



9. Ravioli di carne (3 PZ)

1/6

Ravioli ripieni con carne di maiale



11. Shaomai (3 PZ)

1/2/3

Ravioli ripieni di gamberi, verdure e carne di maiale



5. Alghe wakame

1/6/11

Alghe giapponesi marinate



6. Edamame

6

Fagioli di soia lessati



14. Gyoza (3 PZ)

1/6

Ravioli di carne alla griglia



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



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



12. Ravioli di verdure (3 PZ)

1/6

Ravioli ripieni di verdure miste



13. Ravioli misti (5PZ)

1/2/14/4/6

Ravioli misti a scelta dello chef



19. Pane cinese bianco (2PZ)

1 Panini bianchi 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



60. Manzo con cipolle

1/6

manzo saltato in salsa di soia con
cipolle



63. Gamberi al limone

2

gamberi saltati con limone



61. Manzo piccante

1/6

manzo saltato in salsa piccante
con peperoni, cipolle e funghi



66. Gamberi con verdure

1/2/6

gamberi saltati con verdure miste



62. Manzo con funghi e bambù

1/6

manzo saltato in salsa di soia con funghi shiitake e
bambù



67. Gamberi piccanti

2/1/6

gamberi saltati in salsa piccante con
peperoni, cipolle e funghi



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



PIASTRA



MAX 2 porzioni a persona

80. Spiedini di gamberi (2 PZ)

1/2/6

Con salsa teriyaki

CONTORNO



90. Verdure miste

1/6

verdure miste di stagione saltati

CARPACCIO



MAX 1 porzione a persona

828. Carpaccio salmone

4/1/6

Salmone, salsa ponzu, riso soffiato

FINGER FOOD



811. Crispy salmon rice (6PZ)

1/4/7/6

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

TARTARE



MAX 1 porzione a persona

865. Tartare salmone ponzu

4/1/6

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



HOSOMAKI

6 PEZZI



816. Hosomaki salmon (6pz)

4
Salmone



819. Hosomaki avocado (6pz)

Avocado



817. Hosomaki tuna (6pz)

4
Tonno



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)

4/3/7/1/6/2

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



ONIGIRI



821. Tramezzino sushi (2PZ)

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

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



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



849. Ebiten mango salmon roll (4 pz)

2/3/11/4/1/6

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



848. Uramaki ebiten (4 pz)

2/3/7/1/6/11

Gambero in tempura, maionese, teriyaki, kataifi, sesamo



851. Tiger Roll (4 pz)

2/3/4/1/6/11

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



852. Uramaki crispy ebiten (4 pz)

2/3/11/1/6

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



854. Uramaki yasai (4pz)

1/6/11

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



857. Yasai Ageta roll (4pz)

1/3/7/11/6

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



855. Uramaki miura (4pz)

4/11/7/1/6

Cetriolo, philadelphia, salmone grigliato, teriyaki, kataifi, 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



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



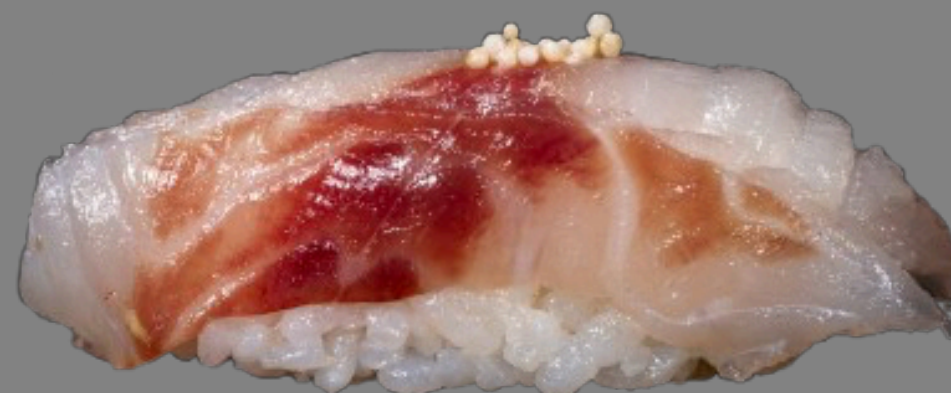
NIGIRI

2 PEZZI



870. Nigiri salmon

4



872. Nigiri suzuki

4



871. Nigiri tuna

4



873. Nigiri avocado

Avocado



901. Nigiri black salmon

4



874. Nigiri gambero cotto

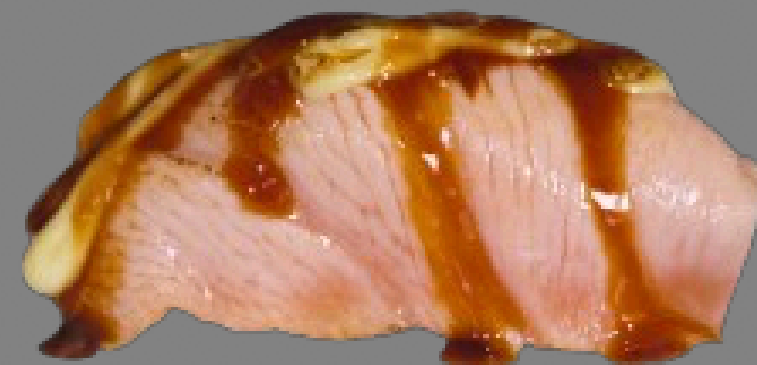
2



875. Nigiri misto (5pz)

4/2

Nigiri misti dallo chef



900. Nigiri salmone scottato

4/1/3/6

Nigiri salmone scottato, mayo e salsa teriyaki

SASHIMI



MAX 1 porzione a persona

889. Sashimi salmone

4

Sashimi salmone



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



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 €
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€

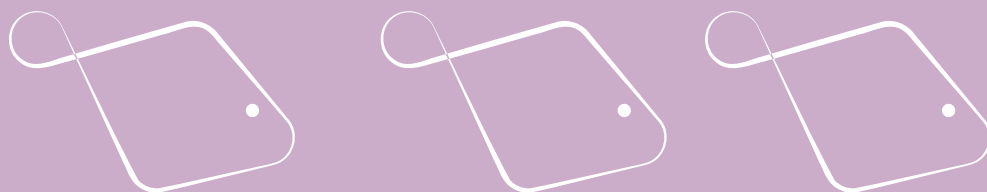


MONTEPULCIANO DOC 75CL

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

