





# MENÙ PRANZO PLUS

## a 18,90€

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 11 € 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 **1 SCELTA** A PERSONA



## 890. Sashimi mix

4/2

Sashimi mix omakase dallo chef



## 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



## 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



## B805. Sāmon no tarutaru pisutachio

4/5/7/1/8/6

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





# ANTIPASTI



## 1. Involtini primavera (2 PZ)

1/3

Farciti con verza e carote



## 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 (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, 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 1 porzione 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  
shitake 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**

**82. Salmone alla piastra**

1/4/6

Con salsa teriyaki



**MAX 1 porzione a persona**

**84. Tataki di salmone**

1/4/6/11

Salmone scottato ricoperto di sesamo e salsa teriyaki



**MAX 2 porzioni a persona**

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

1/6

Con salsa teriyaki



**MAX 1 porzione a persona**

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

Con salsa teriyaki

1/2/6





# 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





# FINGER FOO



## 811. Crispy salmon rice (6PZ)

1/4/7/6

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



**MAX 1 porzione a persona**

## 812. Millefoglie cheese salmon (4pz)

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

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



**MAX 1 porzione a persona**

## 814. Tacos salmon pistacchio (4PZ)

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

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

# CARPACCIO



**MAX 2 porzioni a persona**

## 828. Carpaccio salmone

4/1/6

Salmone, salsa ponzu, riso soffiato

# TARTARE



**MAX 1 porzione a persona**

## 865. Tartare salmon ponzu

4/1/6

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





# HOSOMAKI

6 PEZZI



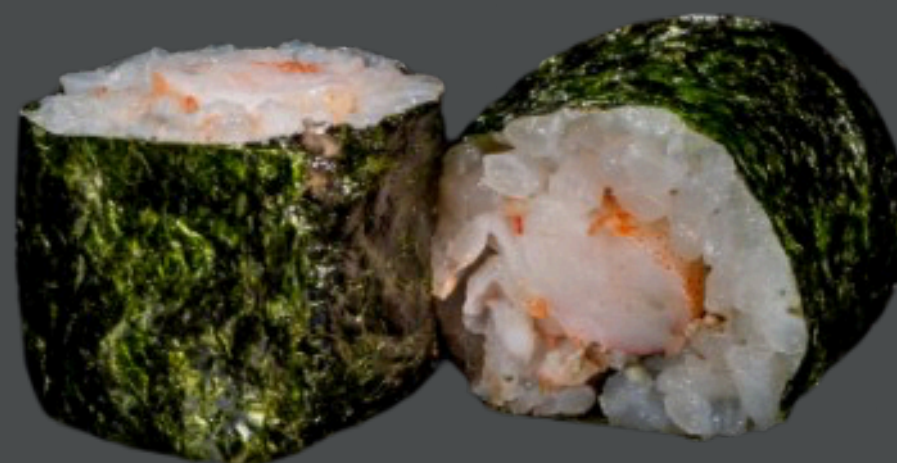
816. Hoso salmon (6pz)

4  
Salmone



817. Hoso tuna (6pz)

4  
Tonno



818. Hoso ebi (6pz)

2  
Gambero cotto



819. Hoso avocado (6pz)

Avocado



820. Hoso 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 frita





### 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





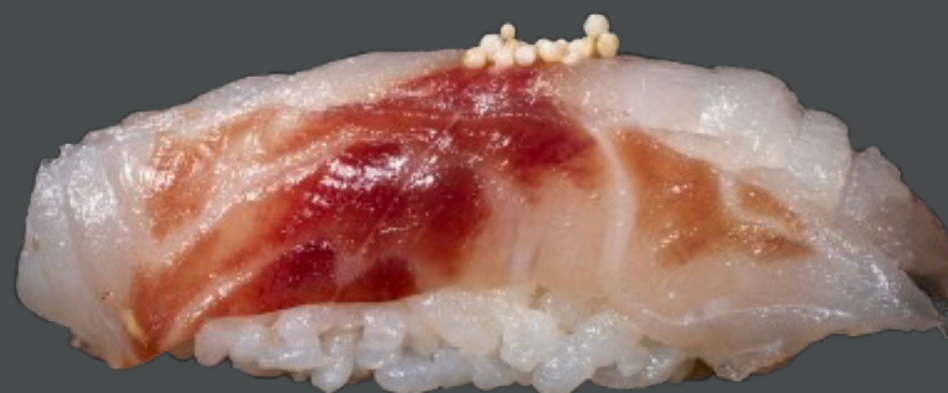
# NIGIRI

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

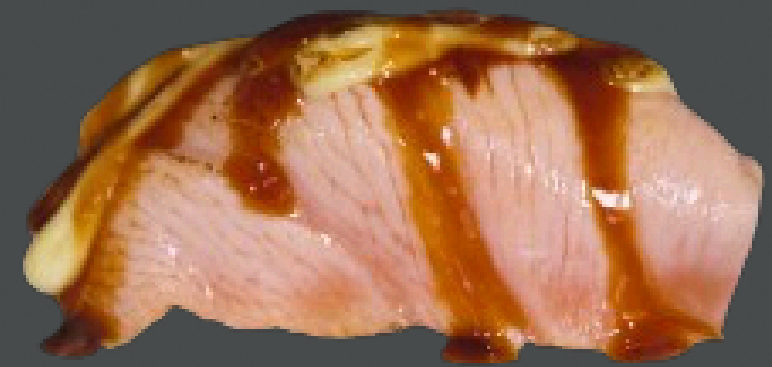




### 875. Nigiri misto (5pz)

4/2

Nigiri misti dallo chef



### 900. Nigiri salmone scotto

4/1/3/6

Nigiri salmone scottato, mayo e salsa teriyaki

# SASHIMI



**MAX 1 porzione a persona**

### 889.Sashimisalmone

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





# BIGNÈ

1 PEZZO



884. Gio philadelphia

1/4/6/7

Salmone, philadelphia, teriyaki, riso soffiato



885. Gio ebiten

1/2/4/6/7/8

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



886. Bigne snowball

7/8/6/1

Riso bianco, philadelphia, teriyaki, polvere di mandorle

# INVOLTINE



868. Involtino ebiten (2 pz)

2/4/3/7/1/6

Salmone, philadelphia, tempura di gamberi, teriyaki, kataifi





# 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€

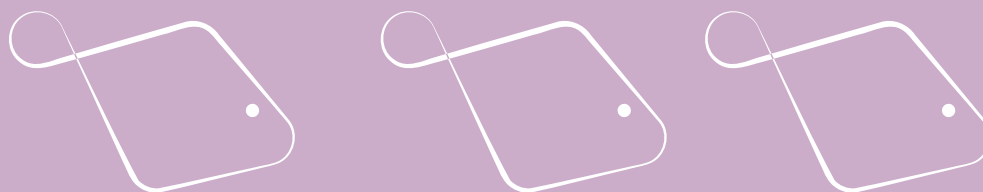


## MONTEPULCIANO DOC 75CL

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

