



MENU PRANZO

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.

Allergeni presenti



Cereali
contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



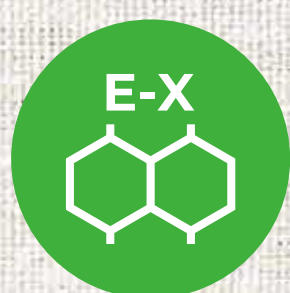
Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

Se hai allergie e/o intolleranze alimentari
chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti
utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per
almeno 24 ore alla temperatura di -20 °C nel rispetto
delle normative europee 853/2004

Per motivi stagionali, alcuni cibi potrebbero essere
surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi
con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione
nel rispetto delle normative sanitarie.



Piatti vegetariani



Piatti piccanti

ALL YOU CAN EAT

A PERSONE

PRANZO

Lunedì-Giovedì

15.9 €

Venerdì-Domenica

20.9 €

I bambini di altezza inferiore a 120cm pagano 9€ per il pranzo da lunedì a giovedì e 12€ da venerdì a domenica. Mentre per la cena il prezzo è di 15€ da lunedì a giovedì e 16€ da venerdì a domenica

Bevande e dolce esclusi

Il coperto è di 1€ a pranzo e 2€ a cena.

Si avvisa la gentile clientela di ordinare solo quanto verrà effettivamente consumato.

Eventuali pietanze avanzate comportano una maggiorazione sul conto finale.

Per evitare eventuali sprechi, ogni cliente potrà ordinare al massimo 9 piatti alla volta.

Ciascuna sezione con simbolo ● sono ordinabili al massimo DUE piatti a testa
I piatti con simbolo ● sono ordinabili al massimo UNA volta a persona

ANTIPASTI



A01

Involtino Primavera (2pz)

Involtini primavera 2pz



A02

Involtino Gamberi Cane

Involtini con gamberi e canna



A04

Involtino Tailandese (2pz)

Croccanti involtini fritti di pasta sfoglia con ripieno di spaghetti uova germogli di soia fagioli verdure e carne



A07

Polpette di Polipo (3pz)

Polpette di polipo 3pz



A10

Nuvole di Drago

Nuvole di drago



A11

Tori Karaage

Pollo fritto Tori Karaage



A12

Bocconcini Pollo Fritto

Bocconcini di pollo fritto



A13

Patatine Fritte

Patatine fritte





A14

Focaccia Cinese

Focaccia cinese



DIM SUM



A20

Pane al Vapore 1Pz

Pane al vapore 1Pz



A21

Pane Fritto 1Pz

Pane fritto 1Pz



A23

Baozi 1Pz

Spuntino di grano spaccato
con maiale e verdure





A26

Gyoza Piastra 3Pz

Ravioli di carne alla piastra



A25

Gyoza 3Pz

Ravioli di carne di maiale



A27

Ebi Gyoza 3Pz

Ravioli in pasta cristallina con
ripieno di gamberi



A28

Ravioli con gamberi e
carne di maiale



A29

Gyoza Verduce 3Pz

Ravioli con verdure



A31

Gyoza Pollo 3Pz

Ravioli in pasta cristallina con
ripieno di petto di pollo



A34

Salmon Bao 1pz

Pane al latte falcito con
salmone, insalata e salsa chef



A35

Chicken Bao 1pz

Pane al latte falcito con pollo grigliato,
insalata e salsa teriyaki



A36

Shao Mai Manzo 3PZ

Ravioli con manzo piccante



**ANTIPASTI
FREDDI / SALAD**



A40

Edamame

Fagioli di soia



A42

Wakame Goma

Alghe giapponesi con
sesamo leggermente piccanti



A44

Omayo Salad

Insalata misticanza pomodoro mais
gamberi cotti surimi polpo e salsa





A45 Yasai Salad

Insalata misticanza pomodoro
mais e salsa



A46 Fruit Salad

Insalata con mango mais fragola
avocado e salsa mango



A49 Cocktail di Gamberi

Gamberi ananas e salsa rosa



A52 Hikayako

Tofu crudo con salsa di
soia pistacchio



INVOLTINI CRUDI ZPZ

A56

Involtino Salmone Ebi

Salmone gamberi in tempura con salsa teriyaki e maionese



A57

Involtino Salmone Flower

Salmone fiore di zucca in tempura tobiko nero con salsa verde e teriyaki



A59

Involtino Salmone Fruit

Salmone mango rucola pistacchio salsa mango



TARTARE



A65

Tartare Salmone

Salmone con sesamo e salsa ponzu



A66

Tartare Tonno

Tonno sesamo e salsa ponzu



A76

Millefoglie Salmone

Spicy salmone e philadelphia
pistacchio e salsa teriyaki



NIGIRI



A85

Nigiri Salmone 2pz

Nigiri con salmone fresco su riso vinegretto



A87

Nigiri Branzino 2pz

Nigiri con branzino fresco su riso vinegretto



A88

Nigiri Ebi 2pz

Nigiri con gambero cotto su riso vinegretto



A89

Nigiri Avocado

2pz

Nigiri con avocado su riso vinegretto





A93

Nigiri Flambe 2pz

Nigiri salmone flambe con philadelphia
pasta kataifi e salsa teriyaki



A94

Nigiri Salmone Mandorle 2pz

Nigiri salmone flambe con mandorle
e salsa teriyaki



A105

Nigiri Ciku

Nigiri con tonno e maionese
leggermente piccante



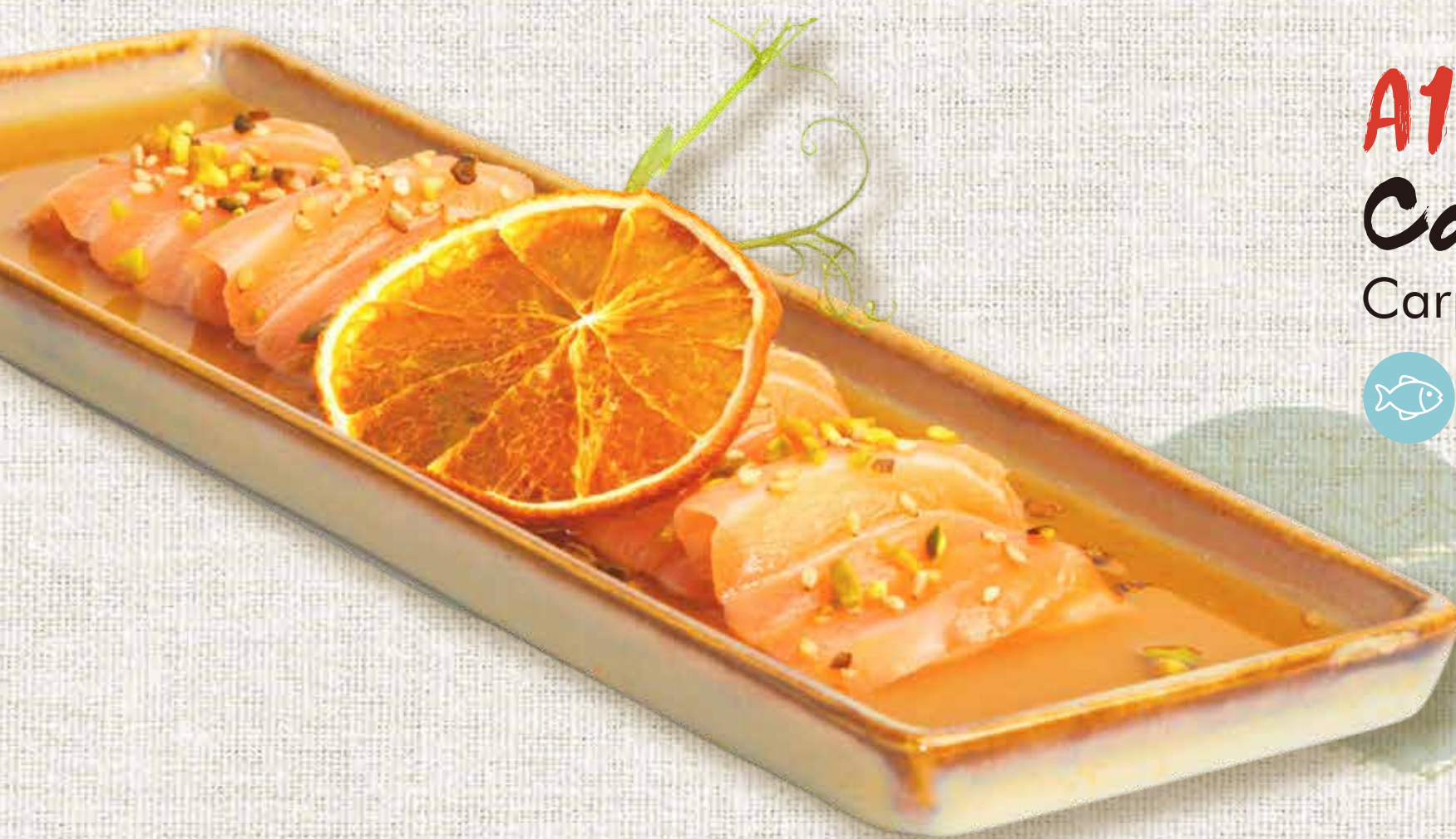
A100

Nigiri Mix 4pz

Selezione di 4 nigiri misti



CARPACCIO / SPECIALE



A110

Carpaccio Salmone

Carpaccio di salmone fresco



A112

Carpaccio Misto

Carpaccio misto di pesce fresco



CHRASHI / POKE



A125

Chrashi Salmone

Tartare di salmone su base croccante



A127

Chrashi Misto

Tartare mista di pesce su base croccante



GUNKAN 2PZ



A134

Gunkan Philadelphia 2pz

Tonno maionese tobiko salsa
piccante con branzino e salsa rosa



A135

Gunkan Salmone 2pz

Gunkan con tartare di salmone



A137

Gunkan Salmone fragola 2pz

Salmone philadelphia fragola
salsa ponzu



A138

Gunkan Zucchine 2pz

Zucchine avocado polpa di granchio
gamberi cotti salsa teriyaki





A146

Gunkan Ebi tomato 2pz

Gambero cotto pomodorino salsa
piccante e miso tobiko



SASHIMI



A150

Sashimi Salmone

Sashimi di salmone fresco



A151

Sashimi Tonno

Sashimi di tonno fresco



HOSSO



A156

Hosso Sake

Hosomaki con salmone fresco



A158

Hosso Ebi

Hosomaki con gambero cotto



A159

Hosso Avocado

Hosomaki con avocado



A160

Hosso Kani

Hosomaki con polpa di granchio





A162

Hosso Fritto

Hosomaki fritto con ripieno misto



A165

Hosso Fragola

Hosomaki con fragola e philadelphia



TEMAKI



A170

Temaki Sake

Temaki con salmone fresco



A172

Temaki Spicy Salmone

Temaki con salmone piccante





A174

Temaki California

Temaki con surimi e avocado



A175

Temaki Muira

Temaki con salmone e salsa teriyaki



A177

Temaki Ebiten

Temaki con gambero tempura



A178

Teemaki Ebi

Temaki con gambero cotto



FUTOMAKI



A183

Futo Sake Avocado

Futomaki con salmone e avocado



A184

Futo Tonno Avocado

Futomaki con tonno e avocado



A185

Futo California

Futomaki con surimi e avocado



A186

Futo Ebiten

Futomaki con gambero tempura



URAMAKI

A188

Uramaki Salmone

Uramaki con salmone fresco



A190

Uramaki California

Uramaki con surimi e avocado



A192

Uramaki Tiger

Uramaki con gambero tempura



A193

Uramaki Raibow

Uramaki con pesce misto e avocado



A194

Uramaki Ebiten

Uramaki con gambero tempura



A197

Uramaki con Salmone Piccante

Uramaki con polpa di astice



A198

Spicy Tuna

Uramaki con tonno piccante



A199

Uramaki Miura

Uramaki con salmone e salsa teriyaki



A200

Uramaki Vegetale

Uramaki con verdure fresche



A201

Uramaki Philadelphia

Uramaki con salmone e philadelphia



A203

Fresh Salmone Roll

Roll con salmone fresco



URAMAKI SPECIAL



A208

Uramaki Hoshi Roll

Uramaki speciale dello chef



A209

Uramaki Panter

Uramaki con salmone e sesamo



URAMAKI BLACK



A220

Ura Black Salmon Avocado

Uramaki nero con salmone e avocado



A224

Black Hosso sake

Hosomaki nero con salmone fresco



A226

Ura Black avocado

Hosomaki nero con avocado



A222

Ura Black Miura

Uramaki nero con salmone e teriyaki



ZUPPA

A250

Miso Shiro

Zuppa di soia e tofu



A252

Zuppa Piccante

Zuppa piccante



A253

Zuppa Osaka kani

Zuppa con polpa di granchio,
asparagi e uova



A254

Soutte Cozze

Cozze Prezzemolo aglio



RISO



A261

Riso Cantonese

Riso saltato con uovo prosciutto piselli



A262

Riso Bianco

Riso cotto al vapore



A263

Riso Saltato Verdure

Riso saltato con verdure



A264

Riso Saltato Gamberi

Riso saltato con gamberi e verdure



A265

Riso Saltato Pollo

Riso saltato con pollo



A266

Riso Saltato Curry

Riso saltato con curry



A267

Riso Saltato Manzo

Riso saltato con manzo verdura piccante



PASTA



A270

**Spaghetti riso Gamberi
verdure**

Spaghetti di riso con gamberi e verdure



A271

**Spaghetti soia Gamberi
verdure**

Spaghetti di soia con gamberi e verdure



A272

Spaghetti riso Verdure

Spaghetti di riso con verdure



A273

Spaghetti soia Verdure

Spaghetti di soia con verdure



A274

Spaghetti soia Vitello

Vitello verdure e salsa piccante



A276

Tagliatelle riso Thai

Tagliatelle di riso saltate con gamberi
verdure uova e salsa piccante



A277

Yaki Soba

Spaghetti di grano saraceno
con verdure e gamberi



A278

Yaki udon Vege

Yaki udon con verdure saltate



A279

Yaki udon Ebi

Yaki udon con gamberi e verdure



A280

Gnocchi Verdure

Gnocchi con verdure saltate



A281

Gnocchi Gamberi

Gnocchi con gamberi saltati



PIASTRA



A290

Sake Teppan

Salmone alla griglia



A291

Yaki Tori

Spiedini di pollo alla griglia



A292

Ebi Kushi

Spiedini di gamberi alla griglia



A293

Ika Teppan

Spiedini di calamaro alla griglia





A294

Ebi Teppan

Gamberoni alla griglia



A299

Sake Tataki

Filetto di salmone scottato
con sesamo



TEMPURA



A310

Yasai Tempura

Verdure mix in tempura



A311

Ebi Tempura

Gamberi fritti in tempura



A312

Tempura Misto

Verdure e gamberi in tempura



GAMBERI

A321

Gamberi con Patate

Gamberi saltati con cipolla patate pomodorini



A322

Gamberi Cury

Gamberi in salsa curry



A324

Gamberi Spicy

Gamberi piccanti



A325

Gamberi Funghi e Bambù

Gamberi con funghi e bambù





A326

Gamberi Sale e Pepe

Gamberi saltati con sale e pepe



A327

Gamberi Limone

Gamberi in salsa al limone



POLLO

A330

Pollo Agrodolce

Pollo fritto in salsa agrodolce con ananas cipolla pomodori



A331

Pollo Verdure

Pollo con verdure





A332
Pollo Curry
Pollo in salsa curry



A333
Pollo Spicy
Pollo piccante



A334
Pollo Funghi Bambu
Pollo con funghi e bambu



A336
Pollo Mandorle
Pollo con mandorle



A337

Pollo Limone

Pollo in salsa al limone



A338

Pollo con Patate

Pollo saltato con patate



MANZO

A341

Manzo Curry

Manzo in salsa curry



A342

Manzo Funghi Bambu

Manzo con funghi e bambu



A343

Manzo con Patate

Manzo saltato con patate



COOKING

A351

Tofu Piccante

Tofu Piccante



A352

Veggie Mix

Tofu funghi germogli di
soia pakchoi



SCODELLA DI FUOCO



A360

Scodella Cavolfiori

Cavolfiori con porri cipolla peperoni
piccanti funghi e salsa piccante



A361

Scodella Gamberi

Gamberi con porri cipolla peperoni
piccanti funghi e salsa piccante



A362

Scodella Ciuffi Totano

Calamari con porri cipolla peperoni
piccanti funghi e salsa piccante



CUCINA ITALIANA

A382

Fettine Salame Dolce

Assortimento di salumi dolci



A383

Fettine Salame Piccante

Assortimento di salumi piccanti



A385

Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti al pomodoro

A386

Penne Arrabbiata

pomodoro aglio peperocino





A387 Penne Panna Prosciutto

Penne con panna e prosciutto
cotto



A391 Risotto con Funghi

Risotto ai funghi



A395 Cotoletta alla Milanese

Cotoletta di maiale con rocola e
pomodorini



A392 Risotto allo Zafferano

Risotto allo zafferano



A396

Gamberi calamari Fritti

Gamberi e calamari fritti



A397

Bistecca maiale Griglia

Bistecca di maiale alla griglia



SALSE/POSATE

B01.

WASABI

B03.

ZENZERO

B05.

SALSA PICCANTE

B07.

BACCHETTE

B09.

CORTELLO

B02.

WASABI FRESCO €0.80

B04.

SALSA AGRODOLCE

B06.

SALSA AGROPICCANTE

B08.

FORCHETTA

B10.

CUCCHIAIO

DESSERT

B11.

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

€6.00

Souffle con cuore di cioccolato fuso.

B12.

SORBETTO AL LIMONE

€5.00

Preparato ai limone per sorbetto da bere

B13.

SORBETTO CON VODKA

€6.00

SORBETTO CON VODKA

B14.

MOCHI 2PEZZI

€6.00

I gusti sono cioccolato, frutta passione, cioccolato e cocco, vaniglia, tè verde, ciliegia, mango, cocco,

B15.

CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

€6.00

Pasta frolla con crema al mascarpone e ricotta, decorata con ribes e lamponi

B16.

GELATO FRITTO

€6.00

Con cuore di crema

B17.

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

€6.00

È un dolce fresco e cremoso, ideale per tutti gli amanti del pistacchio, una crema chantilly arricchita con granella al pistacchio

B18.

TIRAMISU SAVOIARDI

€6.00

crema al mascarpone e savoiaro inzuppati al caffè.
Mascarpone crean

B19.

TARTUFO NERO

€6.00

un dessert cremoso dove cioccolato e crema si incontrano in un'esplosione di dolcezza, ricoperto con granella nocciole e cacao

- B20. CREMOSO ALLA MERINGA** €6.00
Un semifreddo alla panna con gocce di cioccolato e meringa
- B21. CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO** €6.00
un semifreddo alla panna con frutti di bosco adagiato su
un soffice pan di spagna
- B22. ANANAS FRESCO** €6.00
ANANAS FRESCO
- B23. FRAGOLA FRESCO** €7.00
FRAGOLA FRESCO
- B24. MANGO FRESCO** €8.00
MANGO FRESCO
- B25. COCCO RIPIENO** €7.00
COCCO RIPIENO
- B26. LIMONE RIPIENO** €6.50
LIMONE RIPIENO
- B27. COPPA DI PISTACHIO** €7.00
COPPA DI PISTACHIO
- B28. GELATI 2PZ** €5.00
GELATI 2PZ
- B29. MOUSSE AL CIOCCOLATO** €6.00
MOUSSE AL CIOCCOLATO
- B30. CIP CIOK** €6.00
CIP CIOK
- B31. TORTA DELLA NONNA** €6.00
Torta della nonna con crema e pinoli

BEVANDE

- B32. ACQUA NAT 700ML** €3.00
- B33. ACQUA FRIZ 700ML** €3.00
- B34. ACQUA NAT 50CL** €2.50
- B35. ACQUA FRIZ 50CL** €2.50
- B36. COCA COLA** €3.50
- B37. COCA ZERO** €3.50

B38.

FANTA

€3.50

B40.

TE LIMONE

€3.50

B42.

TE CALDO JASMINE

€4.00

B44.

BIRRA ASAHI 50CL

€5.50

B46.

BIRRA KIRIN 50CL

€5.50

B48.

SAKE GRANDE

€5.50

B50.

BIRRA BIONDA PICCOLA

€3.00

B52.

BIRRA ROSSA MEDIA

€5.00

COCKTAIL

B54. APEROL SPRITZ

€8.00

B56. GIN TONIC

€9.00

B58. SBAGLIATO

€9.00

B60. MOJITO

€9.00

B39.

SPRIT

€3.50

B41.

TE PESCA

€3.50

B43.

TE VERDE CALDO

€4.00

B45.

BIRRA SAPPORO 66CL

€8.00

B47.

BIRRA CINESE 64CL

€6.00

B49.

SAKE PICCOLO

€4.00

B51.

BIRRA BIONDA MEDIA

€5.00

B53.

BIRRA ROSSA PICCOLA

€3.00

B55. CAMPARI SPRITZ

€8.00

B57. NEGRONI

€9.00

B59. AMERICANO

€9.00

VINI MOSSI

- B61. CALICE PROSECCO** €6.00
CALICE PROSECCO
- B62. PROSECCO TREVISO** €18.00
PROSECCO TREVISO DOC Extra Dry MILLESIMATO
perlago sottile e persistente dal gusto intenso, dal
caratteristico aroma fruttato.
- B63. PROSECCO VALDOBBIADENE** €25.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Docg Extra Dry
- B64. SANTA LUCIA** €35.00
FRANCIACORTA Brut Docg Biologico piacevolezza,
eleganza e persistenza sono le sue peculiarità.
Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.
- B65. BELLAVISTA** €50.00
FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVEE Docg spuma bianca,
esuberante, spiccata mineralità. Ampio ed invitante
con sfumature di frutta dolce matura.
- B66. CADEL BOSCO** €55.00
FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE le migliori
selezioni di uva vengono vinificate ed
assemblate per un prodotto unico nel suo genere.
- B67. CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER** €88.00
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION Uno
Champagne unico e mai eguale, che esprime un'eleganza
raffinata e persistente, energico e strutturato al palato,
con aromi intensi e complessi, e con le note agrumate
tipiche del Pinot Nero che ricorrono
- B68. 1/4 BIANCO MOSSO** €4.00
1/4 BIANCO MOSSO
- B69. 1/2 BIANCO MOSSO** €7.00
1/2 BIANCO MOSSO

VINI BIANCHI

- B70. GAVI DI GAVI DOCG** €28.00
COSSETTI-Sapore asciutto, piacevolmente secco,
gradevolmente fresco e armonico. Si gusta con
antipasti freddi e piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.
- B71. ROERO ARNEIS DOCG** €27.00
COSSETTI-Sprigiona profumi sottili ed eleganti che richiamano i
fiori bianchi e frutta fresca dalla mela alla pesca e alla nocciola.
Ottimo aperitivo, esalta le sue caratteristiche con antipasti
leggeri e piatti a base di pesce e crostacei
- B72. CHARDONNAY 375ML** €10.00
LE COLLINE DEI FILARI

B73. LUGANA DOC €30.00

CA'DEI FRATI-vino fresco, lineare, dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianche balsamiche, sentori di albicocca e mandorla.

B74. CHARDONNAY FRIZZANTE €20.00

FEUDO ITALLA Bennati vino dai sapori morbidi ed eleganti, piacevole equilibrio caratterizzato da bouquet fruttati e floreali, perfetto in ogni occasione.

B75. GEWURZTRAMINER DOC €28.00

KHOPFLER piacevole, tondo ed elegante e di lunga persistenza. Gradevole aromaticità, con note floreali di rosa e frutta matura. Ottimo abbinato a piatti di pesce e come aperitivo.

B76. MULLER THURAGU DOC €26.00

RONCH-Profumo e gusto ad ampio spettro armonico caratterizzato da una leggera vena acidula che viene apprezzata se abbinata a piatti di pesce. Ottimo con il salmone.

B77. RIBOLLA GIALLA €24.00

RIBOLLA GIALLA Collio Dop VIDIC leggermente fruttato con note delicate di frutta fresca, gusto persistente. Aperitivo, antipasti anche marini, formaggi non stagionati e primi piatti delicati.

B78. FALANGHINA SANNIO DOC €18.00

FALANGHINA SANNIO Doc DUCATO SANNITA profumo intenso di frutta gialla matura, gelsomino, iris e verde al palato e vibrante, grande freschezza e piacevolezza di beva.

B79. IL BROLO DORE €16.00

ALBERTINI - Profumi fruttati e floreali. Si abbina perfettamente a pietanze a base di pesce, zuppe, carni bianche e antipasti leggeri, perfetto per l'aperitivo.

B80. PECORINO €22.00

PECORINO TORRE DI CHIETI Igp CASAL THAUERO ampio, fruttato con note di fiori di fiori bianchi e gialli e finale balsamico armonico, ben equilibrato. Sushi, antipasti di mare, primi piatti di pesce.

B81. ANTHILIA DOC €28.00

DONNA FUGATA-Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutto unito a sentori di fiori di campo sapore fruttato. Perfetto con frutti di mare pesce.

B82. FALANGHINA 375ML €12.00

FALANGHINA SANNIO Doc La Marca

B83. ANTHILIA 375ML €14.00

ANTHILIA doc DONNA FUGATA

B84. 1/4 BIANCO SFUSO €4.00

1/4 BIANCO SFUSO

B85. 1/2 BIANCO SFUSO €7.00

1/2 BIANCO SFUSO

VINI ROSSI

B86. BARBERA ASTI €23.00

BARBERA ASTI Gelsomora doc COSSETTI Di colore rosso rubino con sfumature granata, il profumo è intenso, persistente con sentori di ciliegie. IL sapore corposo, asciutto e ben equilibrato.

B87. VALPOLICELLA €25.00

VALPOLICELLA CLASSICO SAN PIETRO Dop MONTRESOR Colore rosso rubino. Sapore asciutto con retrogusto leggermente amarognolo. Profumo intenso da abbinare a primi piatti, carni bianche, pesce e pollame.

B88. CHIANTI CLASSICO €32.00

CHIANTI CLASSICO PEPPOLI Docg Antinori invecchiamento per 9 mesi in botte. Concepito per essere apprezzato nel pieno dell'espressione del frutto. Caratterizzato da aromi floreali e fruttati.

B89. CHIANTI ROCCAMURA 375ML €14.00

CHIANTI ROCCAMURA DOCG

B90. SPUMANTE ROSE €25.00

SPUMANTE ROSE Extra Dry VALDOBBIADENE CONEGLIANO REBULLI innovativo, giovane ed armonico, dal gusto intenso e persistente, accompagna in modo elegante antipasti, pesce e persino qualche dessert.

B91. CA DEI FRATI €32.00

ROSA DEI FRATI CA' DEI FRATI Rosato di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco e delicato e al contempo incisivo. Sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica e frutti rossi. E' gu

CAFFE

B92. CAFFE ESPRESSO €1.50

B94. CAFFE CORRETTO €2.50

B96. CAFFE DOPPIO €3.00

B98. CAPPUCINO €2.00

B93. CAFFE MACCHIATO €1.50

B95. CAFFE DEC €2.00

B97. CAFFE ORZO €2.00

B99. CAFFE GINSENG €2.00

B100.

CAFFE AMERICANO

€2.00

LIQUORI

B102.

BAILEYS

Liquore a base di crema e whisky

€4.00

B104.

BRANCA MENTA

Liquore alla menta

€4.00

B106.

DISARONNO

Amaretto di Saronno

€4.00

B108.

JAGERMEISTER

Liquore erbaceo tedesco

€4.00

B110.

MIRTO

Liquore al mirto sardo

€4.00

B112.

LIMONCELLO

Liquore al limone

€4.00

B114.

GRAPPA CANTOLINI

Grappa artigianale

€5.00

B101.

CAFFE LUNGO

€1.50

B103.

SAMBUCA

Liquore all'anice

€4.00

B105.

BRAULIO

Amaro alle erbe

€4.00

B107.

FERNET

Amaro digestivo

€4.00

B109.

MONTENEGRO

Amaro italiano alle erbe

€4.00

B111.

AMARO DEL CAPO

Amaro calabrese

€4.00

B113.

LIQUIRIZIA

Liquore alla liquirizia

€4.00

B115.

GRAPPA NONINO

Grappa premium

€5.00