

MENU CENA

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislatvo 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 aimentari
chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo prepatati 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 ℃ nel rispetto delle normative europee 853/2004

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


Piatti vegetariani


Piatti piccanti

ALL YOU CAN EAT

A PERSONE

CENA

Lunedì-Giovedì

29.9 €

Venerdì-Domenica

31.9 €

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



A03
Ebi Harumaki (2pz)
Involtino gamberi 2pz



A04
Involtino Tailandese (2pz)
Croccanti involtini fritti di pasta sfoglia con ripieno di spaghetti uova germogli di soia fagioli verdure e carne

A05
Croccante di Gamberi (3pz)
Croccante di gamberi 3pz





A06
Wonton Fritto (3pz)
Wonton fritti 3pz



A07
Polpette di Polipo (3pz)
Polpette di polipo 3pz

A08
Polpette di Gamberi (2pz)
Croccanti polpette di gamberi
con mandorle





A09
Ebi Kataifi (2pz)
Gamberi in pasta kataifi salsa



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



A22
Pig Bao 1Pz
Crema pasticciera



A23
Baozi 1Pz
Spuntino di grano spaccato con maiale e verdure



A24
Xiao Longbao 2Pz
Xiao longbao ripieno con maiale e verdure



A25
Gyoza 3Pz
Ravioli di carne di maiale

A26

Gyoza Piastra 3Pz

Ravioli di carne alla piastra



A27

Ebi Gyoza 3Pz

Ravioli in pasta cristallina con ripieno di gamberi



A28

Shao Mai 3Pz

Ravioli con gamberi e carne di maiale



A29

Gyoza Verdure 3Pz

Ravioli con verdure





A30
Gyoza Manzo 3pz
Ravioli di manzo



A31
Gyoza Pollo 3pz
Ravioli in pasta cristallina con ripieno di petto di pollo



A32
Gyoza Nero 3pz
Ravioli al nero di seppia con ripieno di seppia e verdure



A33
Gyoza Mix 4pz
Ravioli misto



A34

Salmone 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



A37

Gyoza Anatra 3PZ

Ravioli di anatra

ANTIPASTI FREDDI / SALAD





A40
Edamame
Fagioli di soia

A41
Edamame Spicy
Fagioli di soia piccanti



A42
Wakame Goma
Alghe giapponesi con
sesamo leggermente piccanti



A43
Tako Su
Insalata di alghe polipo e salsa



A44
Omaya 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



A47
Sashimi Salad
Insalata misticanza pomodoro mais salmone branzino tonno gamberi crudi avocado mango e salsa

A49
Cocktail di Gamberi
Gamberi ananas e salsa rosa



A50
Insalata di Mare
Cozze gamberi e calamari surimi





A51
Polpo Gamberi Catalana
Polpo gamberi sedano cipolla
pomodorini prezzemolo

A52
Hikayako
Tofu crudo con salsa di
soia pistacchio



INVOLTINI CRUDI 2PZ



A53
Involtino alla Frutta
Insalata mango philadelphia e avocado avvolti con lo sfoglia di soia con salsa di mango e riso venere



A54
Involtino Colorful
Gamberetti tonno salmone branzino philadelphia avvolti salsa di soia con salsa sesamo e guizza soffiato



A55
Involtino gazpacho
Gamberi crudi avvorti ricciola con salsa verde e salsa gazpacho



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



A58
Involtino Tuna Flower
Tonno fiore di zucca in tempura
tobiko salsa verde e teriyaki



A59
Involtino Salmone Fruit
Salmone mango rucola pistacchio
salsa mango

A61
Involtino Italiano
Fior di zucca stracciatella
melanzana tartufo sale e pepe



A60
Involtino Angus Asparagi
Carpaccio di Anguila tempura di asparagi e salsa unaghi



TARTARE



A65
Tartar Salmone
Salmone con sesamo e salsa ponzu



A66
Tartar Tonno
Tonno sesamo e salsa ponzu

A67
Tris Tartare
Tartar di salmone tonno e branzino foie gras con salsa sesamo



A68
Fruit Tartare
Tartare di salmone tonno branzino
mango avocado fragola e salsa ponzu



A70
Tartare Salmone Mango
Tartare di salmone e mango



A71
Tartare Tonno Avocado
Tartare di tonno e avocado



A72
Tartare Amaebbi
Tartare Amaebi





A73
Tartare Omaya
Tartare Omaya

TACOS / MILLEFOGLIE



A74
Tacos Salmone
Pasta croccante con tartar salmone
mango avocado gamberi philadelphia
con salsa teriyaki



A75
Tacos di Tonno
Pasta croccante con tartar tonno
avocado gamberi cotto philadelphia
con salsa teriyaki

A76
Millefoglie Salmone
Spicy salmone e philadelphia
pistacchio e salsa teriyaki



A77
Millefoglie Tonno
Bocconcini di tonno in pasta millefoglie con crema di bataso



A78
Sfoglia Alga
Alga croccante con philadelphia tartar di salmone tonno e gamberi cotto salsa agropiccante



A79
Salmone Toast
Toast tartar salmone philadelphia avocado crema avocado frutta



A80
Tuna Toast
Toast tartar tonno philadelphia avocado gamberi cotto salsa miso



A81
Amaebi Toast
Toast gamberi crudo salsa di tartufo nero con olio aromatizzato avocado pomodorini



NIGIRI



A85
Nigiri Salmone 2pz
Nigiri con salmone fresco su riso vinegretto



A86
Nigiri Tonno 2pz
Nigiri con tonno 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



A90
NIGIRI Riciola 2pz
Nigiri con ricciola fresca su riso vinegretto



A92
NIGIRI Asparagi 2pz
Nigiri con asparagi su riso vinegretto



A91
NIGIRI Anguilla 2pz
Nigiri con anguilla grigliata 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



A95
Nigiri Salmone Pistacchio 2pz
Nigiri salmone flambe con salsa
mango teriyaki e pistacchio

A96
Nigiri Tonno Speciale
Nigiri tonno flambe con anguila
foie grass scottato e salsa teriyaki





A97
Nigiri Tonno Amaebi 2pz
Nigiri tonno flambe con tonno gamberi rossi e salsa teriyaki



A98
Nigiri Mix Veggie 2pz
Nigiri vegetariano con verdure su riso vinegretto

A99
Nigiri Mix Flambe 2pz
Nigiri misti leggermente cotti su riso vinegretto





A100
Nigiri Mix 4Pz
Selezione di 4 nigiri misti

NIGIRI SPECIALE



A101
Nigiri Gio
Nigiri specialità dello chef



A102
Nigiri Sake Gio
Nigiri di salmone con tocco dello chef



A103
Nigiri Zuke
Nigiri con tonno marinato su riso vinegretto



A104
Nigiri Truffle
Nigiri con salmone e olio al tartufo

A105
Nigiri Ciku
Nigiri con tonno e maionese
leggermente piccante



A106
Nigiri Kana
Nigiri con gambero tempura
su riso vinegretto



A107
Nigiri Party 25
Assortimento di 25 pezzi
di nigiri



A108
Nigiri Party 45
Assortimento di 45 pezzi
di nigiri



CARPACCIO / SPECIALE



A110
Carpaccio Salmone
Carpaccio di salmone fresco



A111
Carpaccio Tonno
Carpaccio di tonno fresco



A112
Carpaccio Misto
Carpaccio misto di pesce fresco



A113
Carpaccio Branzino
Carpaccio di branzino fresco

A114
Carpaccio Mix Flambe
Carpaccio misto leggermente cotto





A115
Carpaccio Mix Tracciatella
Carpaccio misto con crema di tracciabella



A116
Carpaccio Gourmet Misto
Carpaccio gourmet di pesce misto

A117
Carpaccio Gazpacho Ricciola
Carpaccio di ricciola con salsa gazpacho





A118
Carpaccio Capasante
Carpaccio di capesante fresche



A119
Carpaccio Salmone Mango
Carpaccio di salmone con mango fresco

A120
Carpaccio Tonno Speciale
Tonno anguilla foie gras



CHRASHI / POKE

A125
Chrashi Salmone
Tartare di salmone su base croccante





A126
Chrashi Tonno
Tartare di tonno su base croccante



A127
Chrashi Misto
Tartare mista di pesce su base croccante



A128
Chrashi Sakana
Tartare di pesce su base croccante



A129
Chrashi Anguilla
Tartare di anguilla su base croccante



A130
Poke Salmone
Bowl di riso con salmone fresco e verdure



A131
Poke Mix
Bowl misto con pesce fresco, gamberi e verdure

GUNKAN 2PZ



A134
Gunkan Philadelphia
Gunkan con philadelphia e salmone



A135
Gunkan Salmone 2pz
Gunkan con tartare di salmone



A136
Gunkan Tonno 2pz
Tonno maionese tobiko salsa piccante con branzino e salsa rosa



A137
Gunkan Salmone Fragola 2pz
Salmone philadelphia fragola salsa ponzu



A138
Gunkan Zucchine 2pz
Zucchine avocado polpa di granchio gamberi cotti salsa teriyaki



A139
Gunkan Salmone Flambe 2pz
Salmone cotto arachide tritato e salsa sesamo



A140
Gunkan Ebi 2pz
Gambero gambero in tempura con salsa teriyaki



A141
Gunkan White Gio 2pz
Branzino scottato con salsa sesamo e fiori di zucca



A142
Gunkan Granchio 2pz
Gunkan granchio 2PZ



A143
Gunkan Unaghi 2pz
Mango unaghi ikura kataifi e salsa teriyaki



A144
Gunkan Yuki 2pz
Gunkan con tartare di pesce bianco



A145
Gunkan Veggy 2pz
Mango zucchina vegetale
aceto avocado salsa ponzu



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

A152
Sashimi Misto
Sashimi misto di pesce fresco





A153
Sashimi Speciale
Sashimi speciale dello chef



A154
Sweet Sashimi
Sashimi con frutta fresca

HOSSO



A156
Hosso Sake
Hosomaki con salmone fresco

A157
Hosso Tekka
Hosomaki con tonno fresco





A158
Hosso Ebi
Hosomaki con gambero cotto

A159
Hosso Avocado
Hosomaki con avocado



A160
Hosso Kani
Hosomaki con polpa di granchio





A161
Hosso Speciale
Hosomaki misto con pesce fresco



A162
Hosso Fritto
Hosomaki fritto con ripieno misto



A163
Hosso Mango
Hosomaki con mango fresco



A164
Hosso Nido
Hosomaki con gambero tempura



A165
Hosso Fragola
Hosomaki con fragola e philadelphia

TEMAKI



A170
Temaki Sake
Temaki con salmone fresco



A171
Temaki Tonno
Temaki con tonno fresco



A172
Temaki Spicy Salmone
Temaki con salmone piccante



A173
Temaki Spicy Tonno
Temaki con tonno piccante



A174
Temaki California
Temaki con surimi e avocado



A175
Temaki Muira
Temaki con salmone e salsa teriyaki



A176
Temaki Anguilla
Temaki con anguilla grigliata



A177
Temaki Ebiten
Temaki con gambero tempura

A178
Teemaki Ebi
Temaki con gambero cotto





A179
Temaki Sake Plus
Temaki con salmone e philadelphia

A180
Cono Sake
Cono croccante con tartare di salmone



A181
Cono Tonno
Cono croccante con tartare di tonno



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



A187
Futo Omaya
Futomaki misto con pesce fresco

URAMAKI

A188
Uramaki Salmone
Uramaki con salmone fresco



A189
Uramaki Tonno
Uramaki con tonno fresco





A190
Uramaki California
Uramaki con surimi e avocado

A191
Uramaki Oshi Zushi
Uramaki in stile oshi



A192
Uramaki Tiger
Uramaki con gambero tempura



A193
Uramaki Raibow
Uramaki con pesce misto e avocado



A194
Uramaki Ebiten
Uramaki con gambero tempura





A195
Uramaki Anguilla
Uramaki con anguilla grigliata



A197
Uramaki Con Salmone Piccante
Uramaki con polpa di astice



A198
Spicy Tuna
Uramaki con tonno piccante



A196
Uramaki Astice
Uramaki con polpa di astice



A199
Uramaki Miura
Uramaki con salmone e salsa teriyaki



A200
Uramaki Vegetale
Uramaki con verdure fresche



A202
Uramaki Chicken
Uramaki con pollo croccante



A201
Uramaki Philadelphia
Uramaki con salmone e philadelphia

A204
Fresh Tonno Roll
Roll con tonno fresco



A205
Mango Roll
Roll con mango fresco



A206
Uramaki Cipolla
Uramaki con cipolla croccante



URAMAKI SPECIAL

A203
Fresh Salmone Roll
Roll con salmone fresco





A207
Uramaki Crispy
Uramaki con gambero croccante



A208
Uramaki Hoshi Roll
Uramaki speciale dello chef



A209
Uramaki Panter
Uramaki con salmone e sesamo



A210
Uramaki Ebiflo
Uramaki con gambero flambé



A211
Uramaki Ping Tokujio
Uramaki misto speciale



A212
Uramaki Ebiten Plus
Uramaki con doppio gambero tempura



A213
Uramaki Yume Tartufo
Uramaki con tartufo e salmone



A214
Uramaki Ping Amaebi
Uramaki con amaebi

A215
Uramaki Scampi
Uramaki con scampo fresco





A216
Uramaki Ping Vege
Uramaki vegetale

A217
Uramaki Foie Gras
Uramaki con foie gras



A218
Uramaki Avocado Gambero Crudo
Pure di zucca avocado gambero crudo



A219
Uramaki Tuna Roll
Uramaki con tonno fresco



URAMAKI BLACK



A220
Ura Black Salmon Avocado
Uramaki nero con salmone e avocado



A221
Ura Black Cipolla
Uramaki nero con cipolla croccante

A222
Ura Black Miura
Uramaki nero con salmone e teriyaki





A223
Ura Black Verdure
Uramaki nero vegetale



A224
Black Hosso Sake
Hosomaki nero con salmone fresco



A226
Black Avocado
Hosomaki nero con avocado

ZUPPA



A250
Miso Shiro
Zuppa di soia e tofu



A251
Zuppa Omaya
Zuppa di pesce con branzino, salmone, gambero, pomodoro, alghe nori e cipollina



A252
Zuppa Piccante
Zuppa piccante



A253
Zuppa Osaka Kani
Zuppa con polpa di granchio, asparagi e uova

A254
Soutte Cozze
Cozze prezzemolo aglio



RISO

A260
Riso Saltato Tartufo
Riso saltato verdure e tartufo



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





A268
Omaya Yakimeshi
Riso con carne affumicata mais uova piselli carote zucchine e salsa leggermente piccante sopra cipolla secca



A269
Riso Black
Riso venere saltato con uova gamberi e salmone mais carote zucchine cavolo cipolla pasta kataifi

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



A275
Spaghetti Riso Vitello
Vitello uova e verdure



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



AZ92
Ebi Kushi
Spiedini di gamberi alla griglia



AZ93
Ika Teppan
Spiedini di calamaro alla griglia



AZ94
Ebi Teppan
Gamberoni alla griglia



AZ95
Filetto Alla Griglia
Manzo, cavolo, olio, sale e pepe



AZ96
Filetto Branzino Griglia
Filetto di branzino alla griglia



AZ97
Sogliola Alla Griglia
Sogliola alla griglia



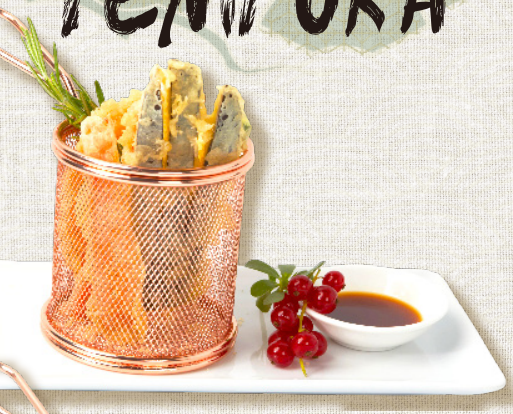
AZ98
Tonno Tataki
Filetto di tonno scottato
con sesamo



AZ99
Sake Tataki
Filetto di salmone scottato
con sesamo



TEMPURA







A300
Tuna 2.0
Filetto di tonno marinato in salse, panatura di alga wakame, pistacchi e quinoa tostata

A310
Yasai Tempura
Verdure mix in tempura

A311
Ebi Tempura
Gamberi fritti in tempura

A312
Tempura Misto
Verdure e gamberi in tempura



A313
Tempura Fiore Zucca
Fiore di zucca ripieno di gambero in tempura

GAMBERI



A320
Gamberi Agrodolce
Gamberi fritti serviti in un cestino di pasta



A321
Gamberi Con Patate
Gamberi saltati con cipolla patate pomodorini



A322
Gamberi Cury
Gamberi in salsa curry

A323
Gamberi verdure
Gamberi con verdure



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





A328
Gamberi Tricolor
Gamberi saltati con piselli carota mais

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



A335
Pollo Thailandese
Pollo in salsa agrodolce



A336
Pollo Mandorle
Pollo con mandorle

A337
Pollo Limone
Pollo in salsa al limone





A338
Pollo Con Patate
Pollo saltato con patate

MANZO

A340
Manzo Spicy
Manzo piccante



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

A350
Totano Sale Pepe
Ciuffi di totano con sale pepe
e peperoni mix



A351
Tofu Piccante
Tofu Piccante





A352
Veggie Mix
Tofu funghi germogli di soia pakchoi

A353
Pakchoi Saltati
Verdure cinesi saltati



A354
Anatra Arancia
Anatra saltata con sale e pepe

A355
Anatra Sale Pepe
Ananas fresco a cubetti

A356
Pesce Bianco
Branzino saltato con polvere di funko sale e pepe



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

A363
Scodella Vitello
Vitello con porri cipolla peperoni piccanti funghi e salsa piccante





A364
Scodella Tofu
Tofu con funghi shiitok germogli di soia peperoni piccantti funghi e salsa piccante

CUCINA ITALIANA

A380
Polpo Con Rucola
Polpo con rucola



A381
Bresaola Rucola Grana
Bresaola rucola grana



A382
Fettine Salame Dolce
Assortimento di salumi dolci





A383
Fettine Salame Piccante
Assortimento di salumi piccanti

A384
Spaghetti Allo Scoglio
Cozze gamberi calamari zucchine





A385
Spaghetti Al Pomodoro
Spaghetti al pomodoro

A386
Penne Arrabbiata
Pomodoro aglio peperocino





A387
Penne Panna Prosciutto
Penne con panna e prosciutto cotto

A388
Tagliatelle Al Pesto
Tagliatelle con pesto





A389
Tagliatelle Funghi Grana
Tagliatelle con funghi e grana



A390
Risotto Misto Mare
Gamberi cozze calamari sugo di pomodoro e prezzemolo



A391
Risotto Con Funghi
Risotto ai funghi



A393
Scaloppine Ai Funghi
Scaloppine con funghi

A392
Risotto Allo Zafferano
Risotto allo zafferano





A394
Tagliata Rucola Grana
Tagliata con rucola e grana



A395
Cotoletta Alla Milanese
Cotoletta di maiale con rocola e pomodorini



A396
Gamberi Calamari Fritti
Gamberi e calamari fritti



A397
Bistecca Maiale Griglia
Bistecca di maiale alla griglia

SALSE/POSATE

B01. WASABI

B02. WASABI FRESCO €0.80

B03. ZENZERO

B04. SALSA AGRODOLCE

B05. SALSA PICCANTE

B06. SALSA AGROPICCANTE

B07. BACCHETTE

B08. FORCHETTA

B09. CORTELLO

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 cioccolao,frutta passione,
cioccolato e cocco,vaniglia, te 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
E 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 caffe.
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

B39.
SPRIT
€3.50

B40.
TE LIMONE
€3.50

B41.
TE PESCA
€3.50

B42.
TE CALDO JASMINE
€4.00

B43.
TE VERDE CALDO
€4.00

B44.
BIRRA ASAHI 50CL
€5.50

B45.
BIRRA SAPPORO 66CL
€8.00

B46.
BIRRA KIRIN 50CL
€5.50

B47.
BIRRA CINESE 64CL
€6.00

B48.
SAKE GRANDE
€5.50

B49.
SAKE PICCOLO
€4.00

B50.
BIRRA BIONDA PICCOLA
€3.00

B51.
BIRRA BIONDA MEDIA
€5.00

B52.
BIRRA ROSSA MEDIA
€5.00

B53.
BIRRA ROSSA PICCOLA
€3.00

COCKTAIL

B54. APEROL SPRITZ
€8.00

B55. CAMPARI SPRITZ
€8.00

B56. GIN TONIC
€9.00

B57. NEGRONI
€9.00

B58. SBAGLIATO
€9.00

B59. AMERICANO
€9.00

B60. MOJITO
€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 arama 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 peculiarita . Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.

B65. BELLAVISTA €50.00
Franciacorta alma gran cuvee docg spuma bianca, esuberante, spiccata mineralita.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 collction 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 rincorronc arom

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 dilicate di fiori bianche balsamiche, sentori di albicocca e mandoria.

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 spetro 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 treschezza e piacevolezza di beva.

B79. IL BROLO DORE €16.00
Albertini - profumi fruttati e floreali. Si abbina perfettamente a pietanze a base dipesce, zuppe, carni bianche e antipasti leggeri,perfetto per l'aperitivo.

B80. PECORINO €22.00
Pecorino torre di chieti igp casal thaulero 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 cossettidi colore rosso rubino con sfumature granata, il profumo e intenso, persistente con sentori di ciliegie. il sapore corposo,asciutto eben equilibrato.

B87. VALPOLICELLA €25.00
Valpolicella classico san pietro dop montresorcolore 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 atnamento 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 rebuli 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

B93.
CAFFE MACCHIATO
€1.50

B94.
CAFFE CORRETTO
€2.50

B95.
CAFFE DEC
€2.00

B96.
CAFFE DOPPIO
€3.00

B97.
CAFFE ORZO
€2.00

B98.
CAPPUCINO
€2.00

B99.
CAFFE GINSENG
€2.00

B100.
CAFFE AMERICANO
€2.00

B101.
CAFFE LUNGO
€1.50

LIQUORI

B102.
BAILEYS
Liquore a base di crema e whisky
€4.00

B103.
SAMBUCA
Liquore all'anice
€4.00

B104.
BRANCA MENTA
Liquore alla menta
€4.00

B105.
BRAULIO
Amaro alle erbe
€4.00

B106.
DISARONNO
Amaretto di saronno
€4.00

B107.
FERNET
Amaro digestivo
€4.00

B108.
JAGERMEISTER
Liquore erbaceo tedesco
€4.00

B109.
MONTENEGRO
Amaro italiano alle erbe
€4.00

B110.
MIRTO
Liquore al mirto sardo
€4.00

B111.
AMARO DEL CAPO
Amaro calabrese
€4.00

B112.
LIMONCELLO
Liquore al limone
€4.00

B113.
LIQUIRIZIA
Liquore alla liquirizia
€4.00

B114.
GRAPPA CANTOLINI
Grappa artigianale
€5.00

B115.
GRAPPA NONINO
Grappa premium
€5.00

B116.
GRAPPA RISO
Grappa di riso
€5.00

B117.
GRAPPA ROSA
Grappa di fragola
€5.00

B118.
JB WHISKY
Whisky scozzese
€5.00

B119.
GRAPPA JINSENG
Grappa al ginseng
€5.00

B120.
AVERNA
Amaro averna
€4.00

B121.
LUGANO
Liquore svizzero
€4.00

B122.
BRAULIO
Braulio
€4.00

B123.
MELONCINO
Liquore al melone
€4.00

B124.
GRAPPA PRUGNA
Grappa di prugna
€5.00