



MENU CENA

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

CENA

Lunedì-Giovedì

29.9 €

Venerdì-Domenica

31.9 €

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



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



A20

Pane al Vapore 1Pz

Pane al vapore 1Pz



A21

Pane Fritto 1Pz

Pane fritto 1Pz





A22

Pig Bao 1Pz

Crema pasticciera



A23

Baosi 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

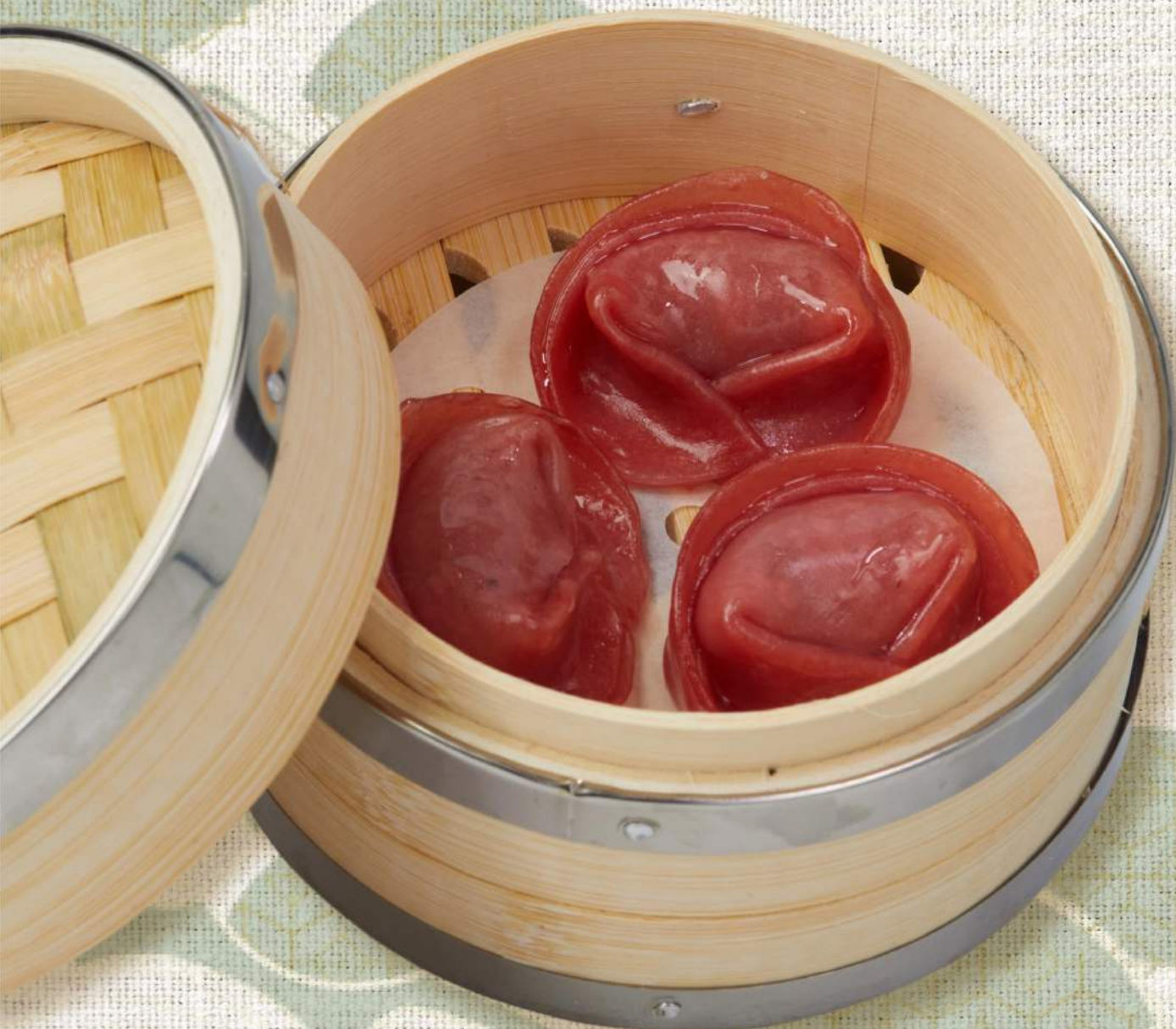


A29

Gyoza Verdure 3Pz

Ravioli con verdure





A30

Gyoza Manzo 3PZ

Ravioli in sfoglia allo manzo con
ripieno di carne



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

Omayya 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

Tartare Salmone

Salmone con sesamo e salsa ponzu



A66

Tartare 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 Omayo

Tartare Omayo



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

Millefoglle 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 Ricciola** **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



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

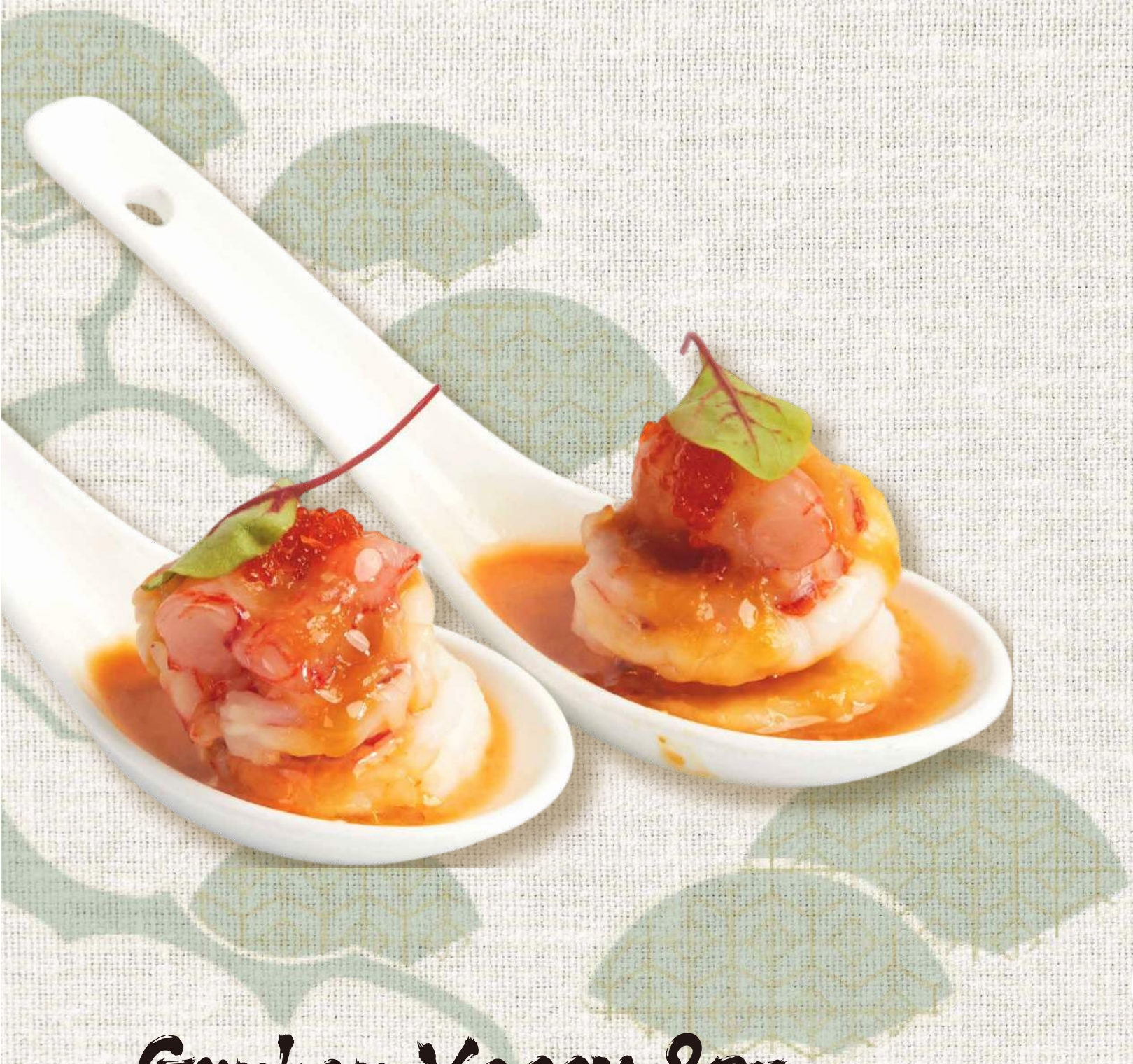


A144

Gunkan Yuki 2pz

Gunkan con tartare di pesce bianco





Gunkan Veggy 2pz

Mango zucchini vegetale
aceto avocado salsa ponzu



A146

Gunkan Ebi tomato 2pz

Gambero cotto pomodorino salsa
piccante e miso tobiko



SASHIMI



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 Omay

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



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 Omay

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

Omayo 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



A292

Ebi Kushi

Spiedini di gamberi alla griglia



A293

Ika Teppan

Spiedini di calamaro alla griglia



A294

Ebi Teppan

Gamberoni alla griglia



A295

Filetto Alla Griglia

Manzo, cavolo, olio, sale e pepe





A296

Filetto Branzino Griglia

Filetto di branzino alla griglia



A297

Sogliola Alla Griglia

Sogliola alla griglia



A298

Tonno Tataki

Filetto di tonno scottato
con sesamo



A299

Sake Tataki

Filetto di salmone scottato
con sesamo





A300

Tuna 2.0

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



TEMPURA



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





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 Thaiandese

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 piccanti 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 zucchini



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

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

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 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

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

COCKTAIL

B54. APEROL SPRITZ

€8.00

B56. GIN TONIC

€9.00

B58. SBAGLIATO

€9.00

B60. MOJITO

€9.00

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 perlagio 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-sprigione 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 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 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 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

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

B116.

GRAPPA RISO

Grappa di riso

€5.00

B118.

JB WHISKY

Whisky scozzese

€5.00

B120.

AVERNA

Amaro averna

€4.00

B122.

BRAULIO

Braulio

€4.00

B124.

GRAPPA PRUGNA

Grappa di prugna

€5.00

B117.

GRAPPA ROSA

Grappa di fragola

€5.00

B119.

GRAPPA JINSENG

Grappa al ginseng

€5.00

B121.

LUGANO

Liquore svizzero

€4.00

B123.

MELONCINO

Liquore al melone

€4.00