



MENU
PRANZO FESTIVE

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2011

Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 Sezione 5 Decreto
Legislativo n. 114/2005

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e
somministrati da questo accordo.

Allergeni presenti



Cereali
contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta e noci



Sesamo



Semi



Semi di
sesamo



Anacardi
e derivati



Lupini



Molluschi

Se hai allergie 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 abbattimento di temperatura per la corretta conservazione
nel rispetto delle normative sanitarie.



Piatti vegetariani



Piatti piccanti

ALL YOU CAN EAT

A PERSONE

PRANZO FESTIVE

20.9 €

Bevande e dolce esclusi

Il sabato è di 18 € e pranzo e 20 € a cena.

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 18€ da venerdì a domenica.

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

Eventuali portanze avanzate comportano una maggiorazione sul conto finale.

Per evitare eventuali sprechi, ogni cliente potrà ordinare al massimo 5 piatti alla volta.

Ciascuna tavola con almeno 4 euro ordinati al ristorante. Ogni piatto a testa.
Tutti i cibi sono a base di carne e pesce. La cucina è a base di prodotti italiani.

ANTIPASTI



A01

Involitino Primavera (2pz)

Involitini primavera 2pz



A02

Involitino Gamberi Cane

Involitini con gamberi e cane



A03

Ebi Harumaki (2pz)

Involitini gamberi 2pz



A04

Involitino Tailandese (2pz)

Crocanti involtini fritti di pasta sfoglia
con ripieno di spaghetti, salsa germogli
di soia, foglie verdure e cane



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



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

Piz 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



A26

Gyoza Piastra 3Pz

Ravioli di carne allo piastra



A27

Ebi Gyoza 3Pz

Ravioli in pasta cristallina con
ripieno di gamberi



A28

Shao Mai 3Pz

Ravioli con gamberi e
carota di maiale



A29

Gyoza Verdure 3Pz

Ravioli con verdure



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



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

Take Su

Insalata di alghe polipo e salsa



A44

Omaye Salad

Insalata misticaenza pomodoro mais
gamberi cotti surimi polpo e salsa



A45

Yasai Salad

Insalata misticaenza 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



A50

Insalata Di Mare

Ceeze gamberi e calamari surimi



A52

Hikayako

Tofu crudo con salsa di
soia pistacchio



INVOLTINI CRUDI 2PZ

A53

Involtino Alla Frutta

Insalata mango philadelphia e avocado
avvolti con la sfoglia di soia con
salsa di mango e riso venere



A54

Involantino Colorful

Gamberetti tonno salmone branzino
philadelphia avvolti salsa di soia con
salsa sesamo e guiso soffiato



A56

Involantino Salmone Ebi

Salmone gamberi in tempura con
salsa teriyaki e maionese



A57

Involantino Salmone Flower

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



A59

Involantino Salmone Fruit

Salmone mango rucola pistacchio
salsa mango



A57

Involtino Salmon Flower

Salmon flower of swiss in tempura
tobiko mayo and salad mayo & tempura



A58

Involtino Tuna Flower

Tuna flower of swiss in tempura
tobiko mayo mayo & tempura



A59

Involtino Salmon Fruit

Salmon mango ravioli pinkish
salsa mango



A61

Involtino Italiano

Fish of swiss stracciatella
mushroom hotufo solo & pasta



A60

Involtilino Angus Asparagi

Carosello di Angolo, lingua di
asparagi e salsicciotti



TARTARE



A65

Tartare Salmone

Salmone con salsiccia e salsa ponzu



A66

Tartare Tonno

Tonno con salsiccia e salsa ponzu



A67

Tris Tartare

Torte di salmone, tonno e filetto
con grasso di olio d'oliva





A68

Fruit Tartare

Tartare di salmone tonno branzino
mango avocado fragola e salsa
ponzu



TACOS / MILLEFOGLIE

A74

Tacos Salmone

Pasta croccante con tartar salmone
mango avocado gamberi 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
battuto



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



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



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



A98

**Nigiri Mix Veggie
2pz**

Nigiri vegetariano con verdure
su riso vinegroffo



A99

**Nigiri Mix Flambe
2pz**

Nigiri misti leggermente cotti
su riso vinegroffo



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



A119

**Carpaccio Salmone
Mango**

Carpaccio di salmone con
mango fresco



NIGIRI SPECIALE

A105

Nigiri Ciku

Nigiri con tonno e maionese
leggermente piccante



CHRASHI / POKE

A125

Chrashi Salmone

Tartare di salmone su base
croccante



A127

Chrashi Misto

Tartare mista di pesce su base
croccante



A128

Chrashi Sakana

Tartare di pesce su base croccante



GUNKAN 2PZ

A134

Gunkan Philadelphia

Gunkan con philadelphia e salmone



A136

Gunkan Tonno 2pz

Tonno maionese tobiko salsa
piccante con branzino e salsa rosa



A137

**Gunkan Salmone Fragola
2pz**

Salmone philadelphia fragola
salsa panau



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





A135

Gunkan Salmone 2pz

Gunkan con tortare 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 Fiambe
2pz

Salmon cotto arachide tritato
e salsa sesamo



A144

Gunkan Yuki 2pz

Gunkan con tartare di pesce bianco



A146

Gunkan Ebi Tomato 2pz

Gambero cotto pomodoro salsa



SASHIMI

A150

Sashimi Salmone

Sashimi di salmone fresco



A152

Sashimi Misto

Sashimi misto di pesce fresco



HOSSO



A157

Hosso Tekka

Hosomaki con tonno fresco



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



A161

Hosso Speciale

Hosomaki misto con pesce fresco



A162

Hosso Fritto

Hosomaki fritto con ripieno misto





A163

Hosso Mango

Hosomaki con mango fresco



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



A174

Temaki California

Temaki con surimi e avocado



A175

Temaki Mutra

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 fiordine di salmone



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 Omayo

Futomaki misto con pesce fresco



URAMAKI

A188

Uramaki Salmone

Uramaki con salmone fresco



A192

Uramaki Tiger

Uramaki con gambero tempura



A190

Uramaki California

Uramaki con surimi e avocado



A193

Uramaki Rainbow

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



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 Salmon Roll

Roll con salmone fresco



A205

Mango Roll

Roll con mango fresco



URAMAKI SPECIAL

A206

Uramaki Cipolla

Uramaki con cipolla croccante



A208

**Uramaki
Hoshi Roll**

Uramaki speciale della chef



A209

Uramaki Panter

Uramaki con salmone e sesamo



A217

Uramaki Foie Gras

Uramaki con foie gras



URAMAKI BLACK



A220

Ura Black Salmon Avocado

Uramaki nero con salmone e
avocado



A221

Ura Black Cipolla

Uramaki nero con cipolla croccante



A223

Ura Black Verdure

Uramaki nero vegetale



A222

Ura Black Miso

Uramaki nero con salmone e teriyaki





A224

Black Hossò Sake

Hosomaki nero con salmone fresco



A226

Black Avocado

Hosomaki nero con avocado



ZUPPA

A250

Miso Shiro

Zuppa di soia e tofu



A251

Zuppa Omayà

Zuppa di pesce con branzino, salmone, gambero, pomodoro, alghe neri e cipollina



A252

Zuppa Piccante

Zuppa piccante



A253

Zuppa Osaka Kani

Zuppa con polpa di granchio,
asparagi e uova



A254

Soutta Cozze

Cozze prezzemolo aglio



RISO

A260

Riso Saltato Tartufo

Riso saltato verdure e tartufo





A261

Riso Cantonese

Riso saltato con uova
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



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

Salmon 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



A296

**Filetto Branzino
Griglia**

Filetto di branzino alla griglia



A299

Sake Tataki

Filetto di salmone scalfato
con sesamo



TEMPURA



A310

Yasai Tempura

Vedure mix in tempura





A311

Ebi Tempura

Gamberi fritti in tempura



A312

Tempura Misto

Verdure e gamberi in tempura



GAMBERI

A320

Gamberi Agrodolce

Gamberi fritti serviti in un cestino di pasta



A321

Gamberi Con Patate

Gamberi saltati con cipolla patate pomodori



A322

Gamberi Curry

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



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

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



A363

Scodella Vitello

Vitello con porri cipolla peperoni
piccanti funghi e salsa piccante





A364

Scodella Tofu

Tofu con funghi shiitak germogli
di soia peperoni piccanti funghi
e salsa piccante



CUCINA ITALIANA

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

Casse, gamberi, calamari, zucchine



A385

**Spaghetti Al
Pomodoro**

Spaghetti al pomodoro

A386

Penne Arrabbiata

Pomodoro, aglio, peperoncino



A387

**Penne Panna
Prosciutto**

Penne con panna e prosciutto
cotto





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



A395

Cotoletta Alla Milanese

Cotoletta di maiale con rucola 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 al limone per sorbetto da bere

B13.

SORBETTO CON VODKA

€6.00

Sorbetto con vodka

B14.

MOCHI 2PEZZI

€6.00

I gusti sono: cioccolato, frutto passione, cioccolato e cioccolato, tè verde, ciliegia, mango, cocco.

B15.

CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

€6.00

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

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 di pistacchio

B18.

TIRAMISU SAVOIARDI

€6.00

Crema al mascarpone e savoiardi impregnati di caffè, mascarpone sciolto

B19.

TARTUFO NERO

€6.00

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

- 
- | | |
|---|-------|
| B20. CREMOSO ALLA MERINGA
Un semifreddo alla panna con gocce di cioccolato e meringa | €6.00 |
| B21. CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO
Un semifreddo alla panna con frutti di bosco e gelatina di un soffice pan di spagna | €6.00 |
| B22. ANANAS FRESCO
Ananas fresco | €6.00 |
| B23. FRAGOLA FRESCO
Fragola fresco | €7.00 |
| B24. MANGO FRESCO
Mango fresco | €8.00 |
| B25. COCCO RIPIENO
Cocco ripieno | €7.00 |
| B26. LIMONE RIPIENO
Limone ripieno | €6.50 |
| B27. COPPA DI PISTACHIO
Coppa di pistachio | €7.00 |
| B28. GELATI 2PZ
Gelati 1pz | €5.00 |
| B29. MOUSSE AL CIOCCOLATO
Mousse al cioccolato | €6.00 |
| B30. CIP CIOK
Cip cionk | €6.00 |
| B31. TORTA DELLA NONNA
Torta della nonna con crema e pinoli | €6.00 |

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, perlage 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 elegante e persistente, con le sue peculiarità. Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.
- B65. BELLAVISTA** €50.00
Franciacorta blanc des caves docg, spuma bianca, esuberante, spiccatissima mineralità, frappe ed inconfondibile con sfumature di frutta dolce matura.
- B66. CADEL BOSCO** €55.00
Franciacorta cuvee prestige le migliori 5000 ore di una vendemmia verificata ed assemblata per un prodotto unico nel suo genere.
- B67. CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER** €88.00
Champagne louis roederer brut collection zero champagne unico e mai eguale, che incarna l'eleganza raffinata e persistente, energico e strutturato al palato, con aromi intensi e complessi, e con le note agrumate tipiche del pinot nero che ricompaiono con.
- 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
Cosatti sapore asciutto, piacevolmente secco, gradevolmente fresco e armonico. Il gusto con antipasti freddi e piatti a base di pesce, arrosti e carni.
- B71. ROERO ARNEIS DOCG** €27.00
Cosatti-arignone profumi sottili ed eleganti che richiamano fiori bianchi e frutta fresca dalla nota alla pesca e alla marmosa, ottima aperitiva, esalta le sue caratteristiche con antipasti leggeri e piatti a base di pesce e carni.
- B72. CHARDONNAY 375ML** €10.00
La collina dei fiori

- 873. LUGANA DOC** €30.00
 Crudo fuori-rosa fresco, fresco, dotato di grande freschezza e eleganza con note discrete di fiori bianchi balsamici, sentori di albicocca e mandorla.
- 874. CHARDONNAY FRIZZANTE** €20.00
 Fredda e soda bevanda uno dei sapori morbidi ed eleganti, piacevole equilibrio caratterizzato da bouquet fruttati e floreali, perfetto in ogni occasione.
- 875. GEWURZTRAMINER DOC** €28.00
 Rinfrescante piacevole, fruttato ed elegante e di lunga persistenza gradevole aromaticità, con note floreali di rosa e frutta matura, ottimo abbinato a piatti di pesce e carne spuntino.
- 876. MULLER THURAGU DOC** €26.00
 Rinfrescante profumo e gusto ad ampio spettro armonico caratterizzato da una leggera vena acida che viene appiccicata se abbinata a piatti di pesce. Ottimo con il salmone.
- 877. RIBOLLA GIALLA** €24.00
 Ribolla gialla colla dop-wide leggermente fruttato con note delicate di frutta fresca, gusto persistente. Apertivo, antipasti, pesce marino, formaggi non stagionati e primi piatti delicati.
- 878. FALANGHINA SANNIO DOC** €18.00
 Falanghina sannio doc dueto sesto profumo intenso di frutta gialla matura, gelatinoso, vivo e verde, al gusto vibrante, grande freschezza e piacevolezza di bere.
- 879. IL BROLO DORE** €16.00
 Apertivo - profumo fruttati e floreali. Si abbina perfettamente a piatti caldi a base di pesce, oppure, carne bianca, e antipasti leggeri, preferibilmente spuntino.
- 880. PECORINO** €22.00
 Pecorino toro di cervi ago così che avere ampio fruttato con note di fiori di fiori bianchi e gialli e finale balsamico, armonico, ben equilibrato. Insalate, antipasti di mare, primi piatti di pesce.
- 881. ANTHILIA DOC** €28.00
 Dorena fugata-al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutto unito a sentori di fiori di l'ungue, sapori fruttati. Perfetto con frutti di mare pesce.
- 882. FALANGHINA 375ML** €12.00
 Falanghina sannio doc la marca
- 883. ANTHILIA 375ML** €14.00
 Anthilia doc, donna fugata
- 884. 1/4 BIANCO SFUSO** €4.00
 1/4 bianco sfuso
- 885. 1/2 BIANCO SFUSO** €7.00
 1/2 bianco sfuso

VINI ROSSI

886. BARBERA ASTI

€23.00

Barbera asti: spumante dei vigneti della Barbera rossa, colore rosso rubino, profumo granato, il profumo è intenso, persistente con sentori di ciliegia. Il sapore è corposo, asciutto e ben equilibrato.

887. VALPOLICELLA

€25.00

Valpolicella: questo con il nome dei monti e colline rosso rubino, sapore asciutto con retrogusto leggermente amaro, profumo intenso da ottenere a primi piatti, carni bianche, pesce e polenta.

888. CHIANTI CLASSICO

€32.00

Chianti classico: questo con il nome dei monti e colline rosso rubino, sapore asciutto con retrogusto leggermente amaro, profumo intenso da ottenere a primi piatti, carni bianche, pesce e polenta.

889. CHIANTI ROCCAMURA 375ML

€14.00

Chianti roccamura: questo

890. SPUMANTE ROSE

€25.00

Spumante rose: questo con il nome dei monti e colline rosso rubino, sapore asciutto con retrogusto leggermente amaro, profumo intenso da ottenere a primi piatti, carni bianche, pesce e polenta.

891. CA DEI FRATI

€32.00

Ca dei Frati: questo con il nome dei monti e colline rosso rubino, sapore asciutto con retrogusto leggermente amaro, profumo intenso da ottenere a primi piatti, carni bianche, pesce e polenta.

CAFFE

892.

CAFFE ESPRESSO

€1.50

894.

CAFFE CORRETTO

€2.50

896.

CAFFE DOPPIO

€3.00

898.

CAPPUCINO

€2.00

893.

CAFFE MACCHIATO

€1.50

895.

CAFFE DEC

€2.00

897.

CAFFE ORZO

€2.00

899.

CAFFE GINSENG

€2.00

B100.
CAFFE AMERICANO
€2.00

B101.
CAFFE LUNGO
€1.50

LIQUORI

B102.
BAILEYS
Liquore a base di menta irlandese
€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
Amaro di cerasuolo
€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

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 di ginseng

€5.00

B121.

LUGANO

Liquore Lugano

€4.00

B123.

MELONCINO

Liquore di melone

€4.00