



**WU TAIYO RESTARAUNT RANZONI**

Menù di Cena



# ALLERGENI

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. Ue n. 1169/2011 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari ed etichette originali delle materie prime.

Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura.

Il simbolo \*, in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto, quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.



# LE NOSTRE PROPOSTE

## **1.MENÙ ALLA CARTA**

Non c'è un prezzo fisso e i relativi prezzi di ogni piatto sono indicati nel menù

## **2.MENÙ ALL YOU CAN EAT**

Potete ordinare tutti i piatti presenti sul menù a un prezzo fisso con l'unica osservazione di evitare sprechi di cibo

N.B TUTTI I COMMENSALI DELLO STESSO TAVOLO DEVONO SCEGLIERE LA STESSA TIPOLOGIA DI MENÙ

\*LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO



# FORMULA

## ALL YOU CAN EAT

### CENA € 28,90

ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E COPERTO (€2.00).  
I bambini fino a 120 cm pagano €15,00

#### CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, ricordiamo che si possono ordinare max 5 piatti per volta a persona.

I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte oltre al menu, a discrezione del personale.

È possibile effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti si consiglia di terminare quelli già serviti.

Il cibo è vita non sprecarlo

 = piccante

**1** = ordinabile solo max 1

**2** = ordinabile solo max 2

## ANTIPASTI



1. INVOLTINI PRIMAVERA FRITTO 2 PZ € 3,00  
sfoglia di grano farcito con verdura mista fritto  
accompagnato con salsa agropiccante  
decorata con foglia di menta  
Allergeni 1



2. INVOLTINI DI GAMBERI FRITTI 2 PZ € 4,00  
sfoglia di grano farcito con gamberi  
macinati fritto accompagnato con salsa  
agropiccante decorata con foglia di menta  
Allergeni 1, 2



3. INVOLTINO AL VAPORE 2 PZ € 5,00  
foglia di riso farcito con gamberi, salmone cotto,  
verdure miste e foglia di menta a vapore con  
salsa di soia accompagnato con peperoncino  
Allergeni 1, 2



4A. RAVIOLI DI CARNE A VAPORE 4 PZ € 5,00  
foglia di farina di grano con carne di maiale  
macinato accompagnata con salsa soia  
Allergeni 1,6



4B. RAVIOLI DI CARNE A GRIGLIA 4 PZ € 5,00  
foglia di farina di grano con carne di maiale  
macinato grigliati accompagnata con salsa  
Allergeni 1,6



5A. RAVIOLI DI GAMBERI A VAPORE 4 PZ € 6,00  
foglia di farina di grano con gamberi  
macinati con salsa  
Allergeni 1, 2, 6

## ANTIPASTI



**5B. RAVIOLI DI GAMBERI GRIGLIA 4 PZ € 6,00**  
foglia di farina di grano con gamberi macinati con salsa  
Allergeni 1, 2, 6



**6A. RAVIOLI SHAOMAI VAPORE 4 PZ € 5,00**  
foglia di farina e grano carne di maiale e gamberi macinata con salsa soia  
Allergeni 1, 2, 6



**6B. RAVIOLA SHAOMAI GRIGLIA 4 PZ € 5,00**  
foglia di farina e grano carne di maiale e gamberi macinata con salsa soia  
Allergeni 1, 2, 6



**7A. RAVIOLI DI VERDURE A VAPORE 4 PZ € 5,00**  
foglia di farina e grano con verdure miste macinate  
Allergeni 1, 6



**7B. RAVIOLI DI VERDURE GRIGLIA 4 PZ € 5,00**  
foglia di farina e grano con verdure miste macinate  
Allergeni 1, 6



**8A. RAVIOLI DI POLLO A VAPORE 4 PZ € 5,00**  
foglia di farina e grano con pollo macinato e erba cipollina  
Allergeni 1, 6

## ANTIPASTI



**8B. RAVIOLI DI POLLO ALLA GRIGLIA 4 PZ € 5,00**  
foglia di farina e grano con pollo  
macinato e erba cipollina  
Allergeni 1, 6



**9. BAOZI GRIGLIATI 1 PZ € 2,50**  
ravioli cinesi ripieno carne di maiale  
e erba cipollina  
Allergeni 1, 6



**10. DIM SUM BRANZINO 3 PZ € 7,00 1**  
sfoglia di fecola di patate barbabietola  
ripieno con branzino  
allergeni 1, 4, 6



**11. DIM SUM GAMBERI 3 PZ € 7,00 1**  
sfoglia di fecola patate con gamberi  
allergeni 1, 2, 6



**12. DIM SUM VEGETARIANO 3PZ € 7,00 1**  
sfoglia di fecola di patate con spinaci  
ripieni con verdura mista  
Allergeni 1, 6



**13. DIM SUM DEGUSTAZIONE 3PZ € 7,00 1**  
dim sum branzino, vegetariano e gamberi  
Allergeni 1, 2, 4, 6

## ANTIPASTI



**14A. MILLEFOGLIA DI SALMONE 1 PZ € 2,00**   
sfoglia di riso e alga frita con philadelphia,  
tartar salmone e scaglie di  
mandorle con salsa teriyaki  
Allergeni 1, 4, 6, 7, 8



**14B. MILLEFOGLIA DI SALMONE**   
**PICCANTE 1 PZ € 2,00**   
sfoglia di riso e alga frita con philadelphia,  
tartar salmone guarnito con salsa spicy mayo  
Allergeni 1, 4, 6, 7, 8, 10



**16. TACOS DI SALMONE 1 PZ € 3,00**   
tacos di farina di grano frita guarnito con tartar  
salmone, philadelphia, mango, avocado e salsa  
tacos decorato con canditi di cedro sciropatto  
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12



**17. TACOS DI TONNO 1 PZ € 4,00**   
tacos di farina di grano frita guarnito con  
tartar tonno philadelphia, avocado e salsa  
piccante decorato con canditi di cedro sciropatto  
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12



**18. FLAUTO DI SALMONE 1 PZ € 3,00**   
involtino di salmone scottato con fiori di zucca  
fritti con philadelphia e salsa yuzu miso  
accompagnato con pomodori secchi  
decorato con scorzie di arancia  
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12



**19. EBI TEN FLOWER 1 PZ € 3,00**   
involtino di salmone scottato con gambero in  
tempura, philadelphia e salsa yuzu decorato  
con scorzie di arancia  
Allergeni 1, 2, 4, 6, 7, 12

## ANTIPASTI



20. PANE CINESE 2 PZ € 3,00  
pane cinese di farina a vapore  
allergeni 1



21. PANE CINESE RIPIENO CON FAGIOLI ROSSI 2 PZ € 3,00  
pane cinese di farina ripieno con marmellata di fagioli rossi  
allergeni 1



22. PANCAKE PECHINESE 1 PZ € 5,00  
pancake fritto con erba cipollina accompagnato con salsa al pomodoro piccante e decorato con peperoncini all'aceto di vino  
allergeni 1, 6, 12



23A. EDAMAME € 4,00  
fagioli di soia a vapore  
allergeni 6



23B. EDAMAME PICCANTE € 4,00  
fagioli di soia a vapore piccante  
allergeni 6



24. NUVOLE DI GAMBERI € 2,00  
chips di gamberi  
allergeni 2



25. CONO DI SALMONE 1PZ € 3,00 **1**  
cono di farina di grano guarnito con tartar salmone, philadelphia, avocado, sfoglia di mandorle e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7, 8



26. CONO DI TONNO 1 PZ € 4,00 **1**  
cono di farina di grano guarnito con tartar tonno, philadelphia, avocado, sfoglia di mandorle e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7, 8

## INSALATE



**30. GOMA WAKAME € 5,00**   
insalate di alghe misto condito con soia, mirin,  
sale, leggermente piccante guarnito  
con sesamo e pomodorino  
allergeni 11



**31. WAKAME € 5,00**   
insalata di alghe con salsa della casa  
decorato con scorzie di arancia canditi  
allergeni 1, 6, 11



**32. ALGHE STUFATO € 5,00**   
alghe stufate con cozze piccante  
guarnito con semi di sesamo  
allergeni 6, 11, 14



**33. INSALATA DI MARE € 7,00**   
insalata di verdure con salmone,  
gamberi e polipo con salsa della casa  
allergeni 1, 2, 4, 6, 11, 14



**34. INSALATA DI SALMONE € 7,00**   
insalata di verdure con salmone guarniti con  
semi di sesamo, pomodori secchi e zucchine  
marinati accompagnato con salsa della casa  
allergeni 1, 4, 6, 11, 12



**35. CEVICHE SALAD € 10,00**   
insalata di avocado, arancia, pomodorini, polipo,  
gambero con salsa di sesamo guarnito con  
granella di pistacchio e pomodori secchi  
allergeni 1, 2, 6, 8, 12, 14



**36. FINOCCHI MARINATI  
CON GAMBERI  
€ 6,00**  
finocchi marinati in aceto di riso con  
gamberi decorati con pomodori secchi  
allergeni 2, 12

# ZUPPA



**37. ZUPPA DI MISO**  
€ 3,00  
zuppa di soia con alghe  
wakame e tofu  
allergeni 1, 6

**38. ZUPPA  
AGROPICCANTE**   
€ 4,00  
zuppa con uova,  
piselli, carote,  
fecola di patate, bambu,  
erba cipollina e piccante  
allergeni 1, 3



**39. ZUPPA DI PESCE  
CON SOBA**  
€ 5,00  
zuppa di orata, soba,  
xiao bai cai e edamame  
allergeni 1, 3, 6

# TARTARE SALMONE



40. TARTAR DI SALMONE € 6,00 **2**  
tartar di salmone guarnito con tobiko  
con salsa ponzu  
allergeni 1, 4, 6



41. TARTAR DI SALMONE E AVOCADO € 7,00 **2**  
tartar di salmone e avocado guarnito con  
tobiko e pomodori secchi  
con salsa yuzu  
allergeni 1, 4, 6, 12



42. TARTAR DI SALMON IN SALSA ROSA € 6,00 **2**  
tartar di salmone condito con salsa rosa,  
prezzemolo frantumato guarnito con canditi di cedro  
e carota fritta decorata con gocce di olio d'oliva  
allergeni 1, 3, 4, 6, 10, 11, 12



43. TARTAR DI SALMONE CON RISO VENERE € 6,00 **2**  
tartar di salmone con riso venere guarnito con  
carota fritta e semi di sesamo accompagnato  
con salsa sesamo  
allergeni 4, 6, 11



44. TARTAR DI SALMONE EXOTIC € 7,00 **2**  
tartar di salmone con salsa yuzu wasabi guarnito  
con frutto della passione  
allergeni 1, 4, 10

## TARTARE SPECIAL



45. TARTAR DI TONNO € 8,00 **2**  
tartar di tonno con salsa ponzu  
guarnito con tobiko  
allergeni 1, 4, 6



46. TARTAR DI TONNO E AVOCADO € 9,00 **2**  
tartar di tonno e avocado con salsa  
yuzu decorato con canditi di cedro  
allergeni 1, 4, 6, 12



47. TARTAR DI TONNO MAYO € 8,00 **2**  
tartar di tonno condito con mayonese e  
prezzemolo secco guarnito con canditi di cedro  
con gocce di oliva aromatizzate al pomodoro  
allergeni 1, 3, 4, 7, 10, 11, 12



48. TARTAR DI TONNO CON RISO VENERE € 8,00 **2**  
tartar di tonno con riso venere con salsa sesamo  
guarnito con semi di sesamo e avocado  
allergeni 4, 6, 11



49. TARTAR SPICY TONNO € 8,00 **2**  
tartar di tonno condito con salsa sriracha,  
tabasco e tobiko guarnito con goma wakame  
accompagnato con salsa yuzu wasabi  
decorato con canditi di cedro  
allergeni 1, 4, 6, 10, 11, 12



50. TARTAR DI RICCIOLA EXOTIC € 8,00 **1**  
tartar di ricciola con avocado guarnito con  
gelatina di mango e salsa mango  
e scaglie di pistacchio  
allergeni 4, 8

## TARTARE SPECIAL



51. TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI EXOTIC € 8,00 **1**  
tartar di gamberi argentini crudi con avocado  
guarnito con gelatina mango e scaglie di  
pistacchio con salsa mango  
allergeni 2, 8



52. TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI SALSA YUZU € 8,00 **1**  
tartar di gamberi argentini crudi con salsa  
yuzu guarniti con pomodori secchi  
e gocce di olio d'oliva  
allergeni 1, 2, 6, 12



53. TARTAR DI CAPESANTE € 10,00 **1**  
tartar di capesante con salsa yuzu  
allergeni 1, 6, 14



55. TARTAR MISTA SU TEMPURA 2PZ € 6,00 **1**  
tartar di salmone, tonno, orata conditi con  
soia su una lettera di verdura in tempura  
allergeni 1, 4, 6



56. TARTAR MISTA AI 5 AROMI € 15,00 **1**  
-tartar di salmone con salsa ponzu  
-tartar di tonno con salsa yuzu wasabi  
-tartar di ricciola con salsa yuzu  
-tartar di orata con passion fruit  
-tartar di gamberi argentini con salsa mango  
allergeni 1, 2, 4, 6, 10

# TATAKI



57. TATAKI DI SALMONE € 7,00 **2**  
tataki di salmone scottato con salsa arachidi mango, guarnito con pomodori secchi e salsa soia  
allergeni 1, 4, 5, 6, 12



58. TATAKI DI TONNO € 9,00 **2**  
tataki di tonno scottato con salsa arachidi mango guarnito con pomodori secchi e capperi accompagnato con salsa soia  
allergeni 1, 4, 5, 6, 12



59. CARPACCIO SCOTTATO MISTO € 12,00 **2**  
salmone, tonno scottato, polipo e gambero argentino accompagnato con salsa taiyo e sala di soia  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 11, 14



60. CARPACCIO DI SALMONE € 7,00 **2**  
carpaccio di salmone guarnito con semi di sesamo accompagnato con salsa taiyo e soia  
allergeni 1, 4, 6, 11



61. CARPACCIO DI TONNO € 9,00 **2**  
carpaccio di tonno guarnito con semi di sesamo accompagnato con salsa taiyo e soia  
allergeni 1, 4, 6, 11



62. SGOMBRO MARINATO € 8,00 **2**  
sgombro marinato accompagnato con salsa taiyo  
allergeni 1, 4, 6, 11

# TATAKI



## 63. SALMONE<sup>2</sup> IMPANATO

€ 7,00

salmone impanato con  
semi di sesamo accompagnato  
con salsa taiyo  
allergeni 1, 4, 6, 11

## 64. TONNO<sup>2</sup> IMPANATO

€ 9,00

tonno impanato con  
semi di sesamo  
accompagnato con  
salsa taiyo  
allergeni 1, 4, 6, 11



## 65A. MANZO SCOTTATO<sup>3</sup>

€ 9,00

manzo scottato guarnito  
con erba cipollina e rapa  
macinata piccante con  
salsa ponzu  
allergeni 1, 6



## SASHIMI



65B. SASHIMI SPECIAL MIX € 18,00 **1**  
3 pz di salmone, 3 di tonno, 3pz di branzino,  
1 pz di scampo, 1 pz gamberi  
argentini 2 pz di fasolare, 1 pz di ostriche  
allergeni 2, 4, 14



66. SASHIMI DI SALMONE € 9,00 **2**  
9 fette di salmone  
allergeni 4



67. SASHIMI DI TONNO € 8,00 **1**  
6 fette di tonno  
allergeni 4



68. SASHIMI MISTO € 10,00 **1**  
3 pz salmone, 3 pz tonno e  
3 pz orata  
allergeni 4

## SUSHI



69. SUSHI GRAN MISTO € 18,00 **2**  
composizione di 2 pz gunkan, 7 nigiri misti  
4 pz di hosotate maki salmone e 4 pezzi uramaki  
con tartar salmone e tobiko  
allergeni 2, 4, 14

## NIGIRI 2 PZ



71. NIGIRI SALMONE € 3,00  
bocconcino di riso con salmone  
Allergeni 4



72. NIGIRI TONNO € 4,00  
bocconcino di riso con tonno  
allergeni 4



73. NIGIRI RICCIOLA € 4,00  
bocconcino di riso con ricciola  
allergeni 4



74. NIGIRI SALMONE FLAMBE YUZU € 3.50  
bocconcino di riso con salmone flambato  
guarnito con scaglie di pistacchio e  
salsa yuzu miso  
allergeni 1, 4, 6, 8



76. NIGIRI TAMAGO € 3,00  
bocconcino di riso con uova avvolto  
con alga nori  
allergeni 3



77. NIGIRI AVOCADO € 3,00  
bocconcino di riso con avocado  
allergeni /

## NIGIRI 2 PZ



78. NIGIRI MANZO € 3,50  
bocconcino di riso con manzo  
allergeni /



79. NIGIRI GAMBERO COTTO € 3,00  
bocconcino di riso con gambero cotto  
allergeni 2



80. NIGIRI AMAEBI € 3,50 **1**  
bocconcino di riso con gambero crudo  
allergeni 2



81. NIGIRI POLPO € 3,00  
bocconcino di riso con polpo  
allergeni 14



82. NIGIRI SGOMBRO € 3,00  
bocconcino di riso con sgombro  
allergeni 4



83. NIGIRI ORATA € 3,00  
bocconcino di riso con orata  
allergeni 4

## NIGIRI 2PZ



84. NIGIRI ANGUILLA € 5,00 **1**  
bocconcino di riso con anguilla guarnito  
con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 12



85. NIGIRI FASOLARE @ € 4,00  
bocconcino di riso con fasolare  
allergeni 14



87. NIGIRI TORO € 5,00 S.Q. **1**  
bocconcino di riso con toro guarnito  
con erba cipollina  
allergeni 4



90. NIGIRI SEPIA € 3,00  
bocconcino di riso con seppia  
allergeni 14



91. NIGIRI CAPESANTE € 6,00 **1**  
bocconcino di riso con capesante  
allergeni 14



75. NIGIRI SALMONE FLAMBE TARTUFO € 5,00 **1**  
bocconcino di riso con salmone flambato guarnito con  
crema ai funghi con tartufo, salsa teriyaki e patatine fritte  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9



86. NIGIRI MANZO TARTUFO € 5,00 **1**  
bocconcino di riso con manzo guarnito con  
crema di funghi al tartufo e jalapeno  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9



88. NIGIRI RICCIOLA FLAMBATO TARTUFO € 5,00 **1**  
bocconcino di riso con ricciola flambato guarnito  
con crema ai funghi al tartufo e salsa yuzu miso  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9

## CHIRASHI



91. CHIRASHI MISTO € 9,00  
fettine di pesce misto e uova di salmone su riso bianco, guarnito con prezzemolo frantumato e salsa soia aromatizzato con tartufo  
allergeni 1, 2, 4, 6, 10, 11



92. SAKE DON € 9,00  
fettine di salmone e avocado su riso bianco, guarnito con salsa yuzu miso, philadelphia e scaglie di mandorle  
allergeni 1, 4, 6, 7, 8

## SPECIALITÀ CON TARTUFO



93. SALMON SCOTTATO CON TARTUFO 5 PZ € 10,00 ①  
salmone scottato guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11



94. TONNO SCOTTATO CON TARTUFO 5PZ € 12,00 ①  
tonno scottato guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11



95. RICCIOLA SCOTTATO CON TARTUFO 5PZ € 12,00 ①  
ricciola scottata guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11



96. URAMAKI TARTUFO 4 PZ € 12,00 ①  
roll di riso farcito con salmone avocado, guarnito con tartar di salmone, perle di tartufo scaglie di tartufo e salsa di soia aromatizzata con il tartufo  
allergeni 1, 4, 6

## GUNKAN 2 PZ



97. GUNKAN SALMONE € 2.50  
bocconcino di riso avvolto con salmone  
guarniti con tartar di salmone  
allergeni 4



98. GUNKAN SALMONE PICCANTE € 2.50   
bocconcino di riso avvolto con salmone guarnito  
con tartar di salmone condito con  
maionese sriracha  
allergeni 4, 6, 10



99. GUNKAN TONNO € 3,00  
bocconcino di riso avvolto con tonno,  
guarnito con tartar di tonno  
allergeni 4



100. GUNKAN TONNO SPICY € 3,00   
bocconcino di riso avvolto con tonno,  
guarnito con tartar tonno condito  
con maionese sriracha, e tobiko  
allergeni 4, 6, 10



101. GUNKAN AMAEBI € 3,00  
bocconcino di riso avvolto con gamberetti crudi,  
guarnito con tartar di gamberi argentini  
e salsa yuzu miso  
allergeni 1, 2, 6



102. GUNKAN KANI SALMON € 3,00  
bocconcino di riso avvolto con salmone,  
guarnito con tartar di granchio  
con prezzemolo frantumato  
allergeni 2, 4, 10, 11

## GUNKAN 2 PZ



103. GUNKAN HAMACHI € 3,00  
bocconcino di riso avvolto con ricciola,  
guarnito con tartar di ricciola  
condito con salsa yuzu miso e prezzemolo  
frantumato  
allergeni 1,4,6,10,11

104. GUNKAN ORATA € 3,00   
boconcino di riso avvolto con orata,  
guarnito con tartar orata condito con  
mayonese, sriracha e tobiko  
allergeni 1,4,6,10



105. GUNKAN SALMON  
PHILADELPHIA TOBIKO  
€ 3,00  
bocconcino di riso avvolto  
con salmone, guarnito con  
philadelphia e tobiko  
allergeni 4,7

106. IKURA GUNKAN € 3,00  
bocconcino di riso avvolto con  
alga nori, guarnito con uova  
di salmone  
allergeni 4,7



## HOSOMAKI 8PZ



107. SAKE MAKI € 4,00  
rotolo di riso avvolto in  
alga nori farciti con salmone  
allergeni 4

108. TEKKA MAKI € 5,00  
tonno  
allergeni 4



109. KAPPA MAKI € 4,00  
rotolo di riso avvolto in  
alga nori farciti con cetrioli  
allergeni /

110. HOSO AVOCADO MAKI  
€ 4,00  
rotolo di riso avvolto in  
alga nori farciti con avocado  
allergeni /



## HOSOMAKI FRITTO 8PZ



111. HOSOMAKI SALMO  
FRAGOLA  
€ 6.50

hosomaki di salmone fritto  
guarnito con philadelphia,  
fragole e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7

112. HOSOMAKI SALMO  
AVOCADO  
€ 6,00

hosomaki di salmone fritto  
guarnito con philadelphia,  
avocado e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7



113. HOSOMAKI  
SALMO AMAEBI  
€ 7,00

hosomaki di salmone fritto  
guarnito con philadelphia,  
tartar di gamberi  
argentini e salsa teriyaki  
allergeni 1, 2, 4, 6, 7



114. HOSOMAKI  
SALMO TARTAR  
€ 6.50

hosomaki di salmone fritto  
guarnito con philadelphia,  
tartar di salmone e  
salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7



## URAMAKI 8PZ



115. URAMAKI SALMONE € 4,00  
roll di riso in alga nori farciti con salmone  
allergeni 4, 11



116. URAMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 🌶️  
roll di riso in alga nori farciti con  
salmone piccante  
allergeni 4, 11, 12



117. URAMAKI SALMONE PHILADELPHIA € 5,00  
roll di riso in alga nori farciti con  
salmone e philadelphia  
allergeni 4, 7, 11



118. URAMAKI SALMONE COTTO € 4,00  
roll di riso in alga nori farciti con salmone cotto  
e salsa taiyo  
allergeni 1,3,6



119. URAMAKI SALMONE COTTO  
PHILADELPHIA  
€ 5,00  
roll di riso in alga nori farciti con  
salmone cotto e philadelphia  
allergeni 4, 7, 11



120. URAMAKI TONNO € 5,00  
roll di riso in alga nori farciti con tonno  
allergeni 4, 11

## URAMAKI 8PZ



121. URAMAKI TONNO PICCANTE € 5,00   
roll di riso in alga nori farciti  
con tonno piccante  
allergeni 4, 11, 12



122. URAMAKI TONNO PHILADELPHIA € 6,00  
roll di riso in alga nori farciti con  
tonno e philadelphia  
allergeni 4, 7, 11



123. URAMAKI TONNO COTTO € 5,00  
roll di riso in alga nori farciti con tonno cotto  
e salsa taiyo  
allergeni 1, 3, 6



124. URAMAKI TONNO COTTO PHILA € 6,00  
roll di riso in alga nori farciti con  
tonno cotto e philadelphia  
allergeni 4, 7, 11



125. URAMAKI GAMBERO FRITTO € 4,00  
roll di riso in alga nori farciti  
con gambero fritto  
allergeni 1, 2, 11



126. URAMAKI GAMBERO FRITTO  
PHILADELPHIA  
€ 5,00  
roll di riso in alga nori farciti  
con gambero fritto e philadelphia  
allergeni 1, 2, 7, 11

## URAMAKI 8PZ



127. URAMAKI PHILADELPHIA € 5,00  
roll di riso in alga nori farciti  
con philadelphia  
allergeni 7, 11



131 CR1 .URAMAKI CARTA RISO € 4,00  
roll in carta di riso farcito con salmone  
e avocado guarnito con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6



131 CR2. URAMAKI CARTA RISO CIPOLLA FRITTA  
€ 5,00  
roll in carta di riso farcito con salmone  
e avocado guarnito con cipolla  
fritta e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 11



128. URAMAKI AVOCADO € 4,00  
roll di riso in alga nori  
farciti con avocado  
allergeni 11



129. URAMAKI FIORI DI ZUCCA FRITTI € 4,00  
roll di riso in alga nori farciti con  
fiori di zucca fritti  
allergeni 1, 11



130. URAMAKI CREMA ZUCCA € 4,00  
roll di riso in alga nori  
farciti con zucca  
allergeni 11

## CALIFORNIA URAMAKI 8PZ



**131. CALIFORNIA SALMONE AVOCADO € 5,00**  
roll di riso in alga nori farciti con  
salmone e avocado  
allergeni 4, 11



**132. CALIFORNIA SALMONE  
AVOCADO PHILADELPHIA € 5.50**  
roll di riso in alga nori farciti con salmone,  
avocado e philadelphia  
allergeni 4, 7, 11



**133. CALIFORNIA TONNO AVOCADO € 5.50**  
roll di riso in alga nori farciti con  
tonno e avocado  
allergeni 4, 11



**134. CALIFORNIA TONNO AVOCADO  
PHILADELPHIA € 6,00**  
roll di riso in alga nori farciti con tonno,  
avocado e philadelphia  
allergeni 4, 7, 11



**135. CALIFORNIA GAMBERI COTTI  
AVOCADO € 5,00**  
roll di riso in alga nori farciti con  
gamberi cotti e avocado  
allergeni 2, 11



**136. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI  
AVOCADO € 5,00**  
roll di riso in alga nori farciti con  
gamberi fritti e avocado  
allergeni 1, 2, 11



**137. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI  
AVOCADO PHILADELPHIA  
€ 5.50**  
roll di riso in alga nori farciti con  
gamberi fritti, avocado e philadelphia  
allergeni 1, 2, 7, 11



**138. CALIFORNIA SURIMI E  
AVOCADO € 5,00**  
roll di riso in alga nori farciti con  
surimi fritto e avocado  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

## BIG ROLL SPECIAL 4PZ



**139. TIGER ROLL @ € 6,00**  
roll di riso farciti con gamberone in tempura, salmone a fette e patatine fritte accompagnato con salsa teriyaki  
allergeni 1, 2, 4, 6, 7



**140. SALMON ROLL € 7,00**  
roll di riso farciti con mango, salmone a fette e tartar di salmone accompagnato con yuzu miso  
allergeni 1, 4, 6



**141. MAGURO ROLL € 7.50**  
roll di riso farciti con mango, tonno a fette e tartar di tonno guarnito con gelatina di mango e salsa yuzu miso  
allergeni 1, 4, 6



**142. SCAMPO ROLL € 6.50**  
roll di riso farciti con scampo crudo, guarnito con tobiko accompagnato con salsa teriyaki e gelatina di mango  
allergeni 1, 2, 4, 6



**143. BACCALA MAKI € 7.50**  
roll di riso venere farciti con baccala fritto, avocado guarnito con salmone a fette e foie gras accompagnato con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 11



**144. IKURA ROLL € 7.50**  
roll di riso farciti con salmone guarnito con avocado a fette e uova di salmone accompagnato con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6

## BIG ROLL SPECIAL 4PZ



**145. TARA ROLL € 7,00**  
roll di riso avvolto in pasta kataifi fritto farcito con banana, guarnito con tartar di salmone e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 11



**146. TAIYO ROLL € 7,00**  
roll di riso farcito con salmone philadelphia in carta di riso guarnito con salmone, scaglie di mandorle e salsa yuzu miso  
allergeni 1, 4, 6, 7, 8, 11



**147. RAINBOW ROLL € 7.50**  
roll di riso farciti con gamberone in tempura, pesce misto a fette, avocado e patatine fritte accompagnato con salsa teriyaki  
allergeni 1, 2, 4, 6, 11



**148. TEMSI ROLL € 7,00**  
roll di riso venere farcito con salmone avocado guarnito con salmone scottato, foie gras e frittura accompagnato con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 11



**149. SILK ROLL € 6,00**  
roll di riso in carta di riso con gamberi fritti guarnito con tobiko, scaglie di pistacchio e salsa teriyaki  
allergeni 1, 2, 4, 6, 8, 11

## BIG ROLL SPECIAL 4PZ



**151. FRITTO MAKI € 6,00**  
roll fritto con impanatura con salmone e mayonese, guarnito con salsa teriyaki e scaglie di pistacchio  
allergeni 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10



**152. GREEN DRAGON ROLL € 6.50**  
roll di riso farcito con salmone cotto e anguilla guarnito con avocado a fette, briciole di frittura e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 11



**153. YAMA ROLL € 6.50**  
roll di riso farcito con fiori di zucca fritti guarnito con salmone a fette e tartar di salmone, patatine fritte accompagnate con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 11



**154. HAMACHI ROLL € 7.50**  
roll di riso con mango in carta di riso guarnito con ricciola, passion fruit e salsa mango  
allergeni 1, 4, 6



**155. BLACK COD MAKI € 8,00**  
roll di riso farcito con merluzzo dell'alaska fritto, avocado guarnito con salmone a fette e tartar salmone con scaglie di pistacchio accompagnate con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 8, 11



**156 CHILLY HAM ROLL € 7,00** 🌶️  
roll di riso farcito con insalata mortadella guarnito con lardo con patate fritte e jalapeno accompagnate con salsa chilly  
allergeni 8, 11

## BIG ROLL SPECIAL 4PZ



**157. TABASCO ROLL € 7,00**  
roll di riso con pancetta affumicato guarnito con manzo e salsa rosa con tabasco e pomodori secchi  
allergeni 1, 3, 4, 12



**158. SCAMORZA ROLL € 7,00**  
roll di riso con surimi fritto, avocado, tartar di salmone guarnito con scamorza fiammato e tobiko e salsa miso scaglie di mandorla  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11



**159. LIGO ROLL € 7,00**  
roll di riso farcito con surimi fritto avocado guarnito con salmone scottato, tobiko e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa taiyo  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11



**160. APPLE ROLL € 7,00**  
roll di riso venere gamberi fritti con cetrioli guarnito con salmone, mela accompagnato con salsa mela  
allergeni 1, 2, 4, 6, 11



**161. ROSA ROLL € 7,00**  
roll di riso con surimi fritto avocado gambero cotto guarnito con salmone fiammato e patatine fritte con salsa rosa  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11



**162. YUZU ROLL € 7,00**  
roll di riso con surimi fritti con avocado philadelphia guarniti con salmone fiammato mandorle salsa yuzu miso  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11



**163. EBI TEN ROLL € 7,00**  
roll di riso con gamberi fritti, avocado guarnito con salmone fiammato tartar salmo ,tobiko nero e scaglie di mandorle accompagnato salsa mayo piccante  
allergeni 1, 2, 4, 6, 8, 10, 11

## BIG ROLL SPECIAL 4PZ



164. FUTO MAKI CLASSIC € 5,00  
salmone, surimi croccante, tamago  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



165 FUTO MAKI SALMONE COTTO € 5.50  
salmone cotto surimi croccante e tamago  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



166. FUTO MAKI TONNO COTTO € 6.50  
tonno cotto, surimi croccante, tamago  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



167. FUTO MAKI GAMBERO FRITTO € 6,00  
gambero fritto avocado surimi croccante  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6



168. FUTO MAKI SPINACI SALMONE € 6,00  
surimi croccante, spinaci, tamago,  
salmone cotto  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

## TEMAKI NORI 1PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGA NORI FARCITI



169. TEMAKI SALMONE € 4,00  
allergeni 4



170. TEMAKI SALMONE AVOCADO € 4.50  
allergeni 4



171. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 🍷  
allergeni 4



172. TEMAKI TONNO € 5,00  
allergeni 4



173. TEMAKI TONNO AVOCADO € 5.50  
allergeni 4



174. TEMAKI TONNO PICCANTE € 5,00 🍷  
allergeni 4

## TEMAKI NORI 1PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGA NORI FARCITI



175. TEMAKI GAMBERI FRITTI  
PHILADELPHIA  
€ 5,00  
allergeni 1, 2, 7, 11



176. TEMAKI GAMBERI FRITTO  
AVOCADO  
€ 5,00  
allergeni 1, 2, 11



177. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00  
allergeni 2



178. TEMAKI GAMBERI COTTI  
AVOCADO  
€ 5.50  
allergeni 2



179. TEMAKI FIORI DI ZUCCA € 4,00  
allergeni 1

## TEMAKI CARTA RISO 1 PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON CARTA DI RISO FARCITI



180. TEMAKI SALMONE TERIYAKI € 4,00  
allergeni 1, 4, 6



181. TEMAKI SALMONE  
AVOCADO TERIYAKI  
€ 4.50  
allergeni 1, 4, 6



182. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00 🍷  
allergeni 1, 4



183. TEMAKI TONNO TERIYAKI € 5,00  
allergeni 1, 4, 6



184. TEMAKI TONNO AVOCADO  
TERIYAKI  
€ 5.50  
allergeni 1, 4, 6



185. TEMAKI TONNO PICCANTE € 5,00 🍷  
allergeni 1, 4

## TEMAKI CARTA RISO 1 PZ 1 A SCELTA TRA TUTTI I PIATTI CONO DI RISO AVVOLTO CON CARTA DI RISO FARCITI



186. TEMAKI GAMBERI FRITTI € 5,00  
allergeni 1, 2, 11



187. TEMAKI GAMBERI FRITTO  
AVOCADO  
€ 5.50  
allergeni 1, 2, 11



188. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00  
allergeni 1, 2



189. TEMAKI GAMBERI COTTI  
AVOCADO  
€ 5.50  
allergeni 1, 2



190. TEMAKI FIORI DI ZUCCA € 4,00  
allergeni 1, 2

## GRIGLIA



191. SALMONE GRIGLIA € 9,00  
allergeni 4



192. GAMBERONI ALLA GRIGLIA 2 PZ €10,00 <sup>2</sup>  
allergeni 2



193. ORATA ALLA GRIGLIA € 9,00 <sup>1</sup>  
allergeni 4



194A. SPIEDINI DI GAMBERI 2 PZ € 7,00  
allergeni 2



194B. SPIEDINI DI GAMBERI PICCANTE 2PZ € 7,00 <sup>2</sup>  
allergeni 2



195A. SPIEDINI DI POLLO 2 PZ € 6,00  
allergeni 6

## GRIGLIA



195B. SPIEDINI DI POLLO  
PICCANTE 2PZ   
€ 6,00  
allergeni 6



196A. SPIEDINI DI MANZO 2 PZ € 7,00  
allergeni 6



196B. SPIEDINI DI MANZO  
PICCANTE 2PZ   
€ 7,00  
allergeni 6



197. INVOLTINO DI SALMONE  
ASPARAGI  
asparagi avvolti con salmone  
accompagnato con salsa  
teriyaki  
allergeni 1, 4, 6

## FRITTI



198. EBI TEMPURA € 8,00 <sup>2</sup>  
tempura mista di gamberoni  
allergeni 1, 2,



199. YASAI NO TEMPURA € 6,00  
verdure in pastella frita  
allergeni 1



200. EBI KAGI AGE € 6,00  
frittura mista di gamberi e verdure  
allergeni 1, 2



201. POLLO FRITTO € 4,00  
allergeni 1, 6



202. PATATINE FRITTE € 4,00  
allergeni /



203. PESCE FRITTO € 5,00  
bancasio a fette in pastella frita  
allergeni 1, 4

## FRITTI



204. EBI SHINJO € 4,00 **2**  
polpette di gamberi fritte servite  
con salsa soia  
allergeni 1, 2, 6



205. TON KATSU € 6,00  
cotoletta di maiale frita servita con  
salsa teriyaki  
allergeni 1, 6



206. CROCCHETTE DI PATATE € 4,00  
allergeni 1, 6



207. TAKOYAKI 2 PZ € 5,00  
polpette di polpo fritte in pastella servite  
con salsa teriyaki e guarnito con  
katsuboshi ( pesce essicato)  
allergeni 1, 4, 6



208. POLPETTE DI PESCE FRITTO 2 PZ € 5,00  
allergeni 1, 4, 6

## CUCINA CINESE



209. GAMBERI SALE E PEPE € 6,00   
gamberi fritti saltati con sale e pepe  
allergeni 1, 2



211. GAMBERI CON VERDURE SALTATE € 6,00  
allergeni 2



212. GAMBERI GONGBAO € 6,00   
gamberi con verdure e arachidi con  
salsa piccante  
allergeni 2, 6, 8



215. POLLO MANDORLE € 5,00  
allergeni 1, 6



216. POLLO GONG BAO € 5,00   
pollo con verdure e arachidi con  
salsa piccante  
allergeni 1, 6, 8

## CUCINA CINESE



217. POLLO CON VERDURE MISTE  
€ 5,00  
allergeni 1



220. MANZO CHILLY € 7,00  
manzo con verdure con salsa piccante  
allergeni 1, 6



223. MANZO CON  
BAMBU FUNGHI  
€ 7,00  
allergeni 1

224. MANZO CON  
VERDURE MISTE  
€ 7,00  
allergeni 1



## VERDURE



230. XIAO BAI CAI € 5,00  
cavolo cinese saltato  
allergeni /



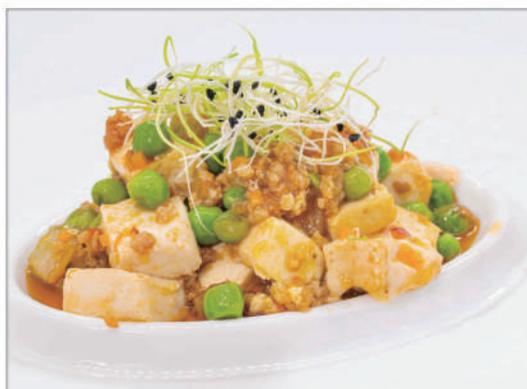
231. VERDURE MISTE € 5,00  
allergeni /



232. BROCCOLI SALTATI € 5,00  
allergeni /



233. MELANZANE PICCANTI € 5,00 🍷  
allergeni 1, 6



234. TOFU SALTATO PICCANTE € 6,00 🍷  
allergeni 1, 6

## PASTA E RISO



235A. SPAGHETTI DI SOIA CON  
GAMBERI E VERDURE  
€ 5,00  
allergeni 1, 2, 6



235B. SPAGHETTI DI SOIA CON  
GAMBERI PICCANTE  
€ 5,00  
pollo con verdure e arachidi  
con salsa piccante  
allergeni 1, 2, 6



236A SPAGHETTI DI SOIA  
CARNE E VERDURE  
€ 5,00



236B SPAGHETTI DI SOIA CARNE  
PICCANTE  
€ 5,00



237. SPAGHETTI DI SOIA CON  
VERDURE  
€ 5,00  
allergeni 1, 6



238A. SPAGHETTI DI RISO CON  
GAMBERI E VERDURE  
€ 5,00  
allergeni 1, 2, 6

## PASTA E RISO



238B. SPAGHETTI DI RISO CON  
GAMBERI E VERDURE PICCANTE   
€ 5,00  
allergeni 1, 2, 6



239A. SPAGHETTI DI RISO CON  
CARNE E VERDURE  
€ 5,00



239B. SPAGHETTI DI RISO CON  
CARNE E VERDURE PICCANTI  
€ 5,00



240. SPAGHETTI DI RISO CON  
VERDURE  
€ 5,00  
allergeni 1, 6



241. BAN MIAN CON GAMBERI  
€ 7,00  
allergeni 1, 2, 6



242. GNOCCHI DI RISO CON  
GAMBERI E VERDURE  
€ 6,00  
allergeni 1, 2, 6

## PASTA E RISO



243. GNOCCHI DI RISO CON  
VERDURE  
€ 6,00  
allergeni 1, 6



244. RISO SALTATO CON  
PROSCIUTTO  
€ 4,00  
allergeni 1, 6



245. RISO SALTATO CON  
GAMBERI  
€ 5,00  
allergeni 1, 2, 6



246. RISO SALTATO CON  
VERDURE  
€ 4,00  
allergeni 1, 6



247. RISO SALTATO AL CURRY  
CON GAMBERI  
€ 5,00  
allergeni 1, 2, 6



248. RISO BIANCO € 3,00  
allergeni 11

## PASTA E RISO



249. YAKI SOBA CON  
GAMBERI E VERDURE  
€ 7,00  
allergeni 1, 2, 6



250. YAKI SOBA CON  
VERDURE  
€ 7,00  
allergeni 1, 6



251. YAKI SOBA CON CARNE € 7,00



252. YAKI UDON  
GAMBERI E VERDURE  
€ 7,00  
allergeni 1, 2, 6



253. YAKI UDON CON VERDURE € 7,00  
allergeni 1, 6



254. YAKI UDON CON CARNE € 7,00



255. ZUPPA RAMEN € 10,00  
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

## DOLCI



256. SACHER € 7,00



257. MOUSSE AL MANGO € 7,00



258. TRIS DI CIOCCOLATO € 7,00



259. CHEESECAKE AL LAMPONE € 7,00



260. TORTINA ALLA GIANDUIA € 7,00



261. CROSTATINA DI FRAGOLE,  
CREMA E CIOCCOLATO  
€ 7,00



262. MILLEFOGLIE € 7,00



263. TORRONCINO € 5,00

## DOLCI



264. TARTUFO NERO € 4,00



265. SOUFFLE AL CIOCCOLATO € 4,00



266. SORBETTO AL LIMONE € 5,00



267. GELATO FRITTO € 5,00



268. CREMA CATALANA € 5,00



269. COPPA GELATO € 4,00  
a scelta tra cioccolato, crema, cioccolato,  
limone, tè verde e riso



274. COCCO RIPIENO € 5,00



275. LIMONE RIPIENO € 4,00

## DOLCE



276. MACEDONIA € 5,00



277. FRUTTA ESOTICA MANGO € 6,00



278. ANANAS € 5,00



279. MOCHI 3 PZ € 7,00  
a scelta tra cioccolato, sesamo, vaniglia,  
cocco, tè verde, cioccolato e mango



280. MUZI 5 EURO

## DOLCE



281. CESTINO AL PISTACCHIO (1) € 5,00



282. CREMOSO AL MARRON GLACES € 5,00



283. CREMOSO BACIO DI DAMA € 5,00



284. CREMOSO FRUTTI DI BOSCO € 5,00



CREMOSO LIMONE E ZENZERO € 5,00



CREMOSO YOGURT E PESCA € 5,00

## BEVANDE

ACQUA NATURALE 0.5	€ 2,00
AQUA NATURALE 0.75	€ 3,00
ACQUA FRIZZANTE 0.5	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE 0.75	€ 3,00
COCA COLA	€ 3,00
COCA COLA ZERO	€ 3,00
FANTA	€ 3,00
SPRITE	€ 3,00
THÈ LIMONE	€ 3,00
THÈ PESCA	€ 3,00
ARIZONA GREEN TEA WITH HONEY	€ 3.50
ARIZONA GREEN TEA WITH PEACH	€ 3.50
BIRRA ASAHI 0.33	€ 3.50
BIRRA ASAHI 0.5	€ 5,00
BIRRA SAPPORO 0.5	€ 5,00
BIRRA SAPPORO PREMIUM 0.66	€ 8,00
BIRRA KIRIN 0.5	€ 5,00
BIRRA CINESE TSING TAO 0.64	€ 6,00
BIRRA MORETTI ALLA SPINA PICCOLA	€ 3.50
BIRRA MORETTI ALLA SPINA GRANDE	€ 5,00
THE GELSOMINO	€ 1,50
THE VERDE	€ 1,50
TE TEIERA	€ 4,00
CAFFE	€ 2,00

## LIQUORI

SAKE FREEDO 0.30 CL	€ 10,00
SAKE CALDO 0.25 CL	€ 5,00
SAKE CALDO 0.5 CL	€ 9,00
LIQUORE CINESE	€ 4,00
LIQUORI ITALIANI	€ 4,00
LIQUORE GIAPPONESE	€ 4,00
WHISKY	€ 5,00
WHISKY GIAPPONESE	€ 6,00
AMARI	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
UMESYU CINESE	€ 4,00
UMESYU GIAPPONESE	€ 4,00



# BOLLICINE

## FRANCIA

<b>PHILIPPONAT BRUT ROYAL RESERVE - <i>Philipponat</i></b>	80,00 €
Effervescenza delicata e persistente. Il naso emana fragranze di fiori di vite, fiori di tiglio e pane fresco leggermente tostato. Il bouquet diventa più complesso con l'aerazione, note di frutta rossa, agrumi e miele.	
<b>RUINART BRUT BLANC DE BLANCS - <i>Ruinart</i></b>	110,00 €
Uno Champagne fresco, morbido e rotondo. Al naso è fresco e fruttato, con aromi d'agrumi, di pera, d'albicocca ed infine di fiori bianchi.	
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER - <i>Brut la Cuvée</i></b>	96,00 €
Chiaro e luminoso, con una tonalità dorata pallida. Un flusso costante di bollicine finissime alimenta una mousse vivace e persistente. Delicato al naso con aromi di agrumi, sostenuti da sentori di fiori bianchi (caprifoglio).	
<b>CHAMPAGNE MAILLY - Blanc de Noir Grand Cru</b>	150,00 €
Ha una veste dorata intensamente profonda, questo vino esprime immediatamente i profumi del Pinot Nero e il terroir unico dello Champagne Mailly.	

## TRENTINO

<b>FERRARI PERLÉ MILLESIMATO TRENTO DOC - <i>Ferrari</i></b>	48,00 €
Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.	

## VENETO

<b>PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG - <i>La Farra</i></b>	18,00 €
In bocca è sapido armonico e piacevolmente leggero. Profumo fruttato, con note di mela selvatica.	
<b>VINO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO - <i>Stefano Bottega</i></b>	15,00 €
Al palato risulta fresco e vivace, gradevolmente equilibrato.	

## LOMBARDIA

<b>SPUMANTE SATEN FRANCIACORTA DOCG - <i>La Gerla</i></b>	27,00 €
Profumi fini e delicati. Molto morbido e piacevole al gusto. Ideale per aperitivi e come accompagnamento per piatti a base di pesce.	
<b>FRANCIACORTA PAS DOSE MILLESIMATO DOCG - <i>C. di Giussago</i></b>	38,00 €
Si apre immediatamente con una componente fresca, floreale ed una parte più complessa e minerale. Una buona struttura acida e fresca supporta la sensazione fruttata e sapida che esplose in bocca.	
<b>CA DEL BOSCO CUVEE PRESTIGE DOCG - <i>Ca del Bosco</i></b>	48,00 €
Fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Un simbolo della franciacorta.	
<b>BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA - <i>Franciacorta Brut</i></b>	90,00 €
Chardonnay - Pinot Nero Giallo paglierino intenso, dal perlage finissimo e persistente. Al naso esprime la quintessenza di Bellavista grazie ad un profilo olfattivo al tempo stesso generoso ed elegante.	

FRANCIACORTA BRUT LA CAPINERA - *Vigneti Cenci* 48,00 €  
perlage finissimo in una trama giallo-paglierino con screziature leggermente dorate. Al naso si assaporano note fresche ma intense di agrumi mediterranei e frutta gialla croccante: il cedro, l'arancio, il limone per poi avvertire aromi più netti come il muschio, la mentuccia, il timo quasi il balsamico.

FRANCIACORTA "NELSONCENCI - L'INSOLITA ANNATA" MILLESIMATO 75,00 €  
2013 BRUT - *Vigneti Cenci*  
Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati e perlage sottile. Al naso apre immediatamente con tostature dolci e crosta di pane. Poi note floreali di acacia e a seguire la frutta polposa e fresca di mela, pesca bianca, gelso bianco, ananas e arancia e cedro. Spiccate percezioni minerali di gesso percorrono l'insieme. In bocca è fresco, cremoso, sapido, con corpo medio e buon equilibrio.

## VINI BIANCHI

### TRENTINO

GEWURZTRAMINER DOC - *Kaltern* 22,00 €  
Pieno e cremoso al palato, finale aromatico di lunga persistenza. Aromatico con profumi di petali di rose, litchi e ananas.

MULLER THURGAU DOC - *Donati* 18,00 €  
Il profumo è fruttato, floreale e lievemente aromatico con sentori di salvia sclarea e albicocca. Gusto secco con una piacevole vena acidula, sapido e minerale.

### FRIULI

VIE DI ROMANS CHARDONNAY DOC - *Vie di Romans* 35,00 €  
Il gusto al palato è avvolgente, con uno stile che enfatizza ricchezza e volume. Presenti anche piacevoli profumi speziati e di vaniglia.

SHARIS IGT - *Livio Felluga* 22,00 €  
Profumo intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche. Gusto dinamico, fresco e sapido; notevole persistenza.

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC - *Sgubin* 19,00 €  
Al naso è caratteristico l'agrumo, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio.

PINOT GRIGIO DOC - *Antonutti* 17,00 €  
Al naso si esprime con note floreali di ginestra gialla, seguite da spiccate sensazioni fruttate. Al palato risulta fresco, pulito e asciutto.

PINOT GRIGIO - *Bastianich* 33,00 €  
Giallo paglierino con cenni oro rosa. Olfatto dai profumi stuzzicanti di mandarino, fiori gialli, perette estive e frutta secca, con cenni minerali. Sorso vivace, fresco, vibrante e sapido, con ritorni agrumati.

CHARDONNAY - *Jermann* 75,00 €  
Nitida, fresca e agile espressione di Chardonnay del Friuli Venezia Giulia: un vino bianco piacevole e immediato, armonico ed equilibrato. Si esprime su tonalità di frutta tropicale e fiori di campo, rivelando all'assaggio freschezza, tensione e buona persistenza

29,00 €

IDENTITA' - *Specogna*  
Colore giallo intenso con leggeri riflessi verdi. Profumo dolce, ampio, speziato con spiccate caratteristiche varietali e con sentori di agrumi, mandorla, mallo di noce, frutta esotica e richiami di pesca a polpa bianca, salvia e pepe bianco.

## VENETO

**VINO BIANCO DELLA TRADIZIONE FRIZZANTE - *Cantine Posmon*** 15,00 €  
Un frizzantino brioso e leggero, facile da bere e molto versatile. Al naso si presenta intenso e caratteristico.

## PIEMONTE

**LANGHE ARNEIS BLANGE' DOC BIO - *Ceretto***  27,00 €  
Al naso si esprime con netti sentori fruttati, di mela e di pera. Il sapore è fragrante, sapido e secco. Chiude con un finale decisamente fresco, che invita al secondo sorso.

**CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - *La Smilla*** 15,00 €  
Vino bianco frizzante dal sapore fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco.

**GAVI DOCG - *Bruno Broglia*** 55,00 €  
E' un Gavi vinificato interamente in acciaio che si presenta nel calice con una bella ricchezza aromatica; un bouquet fine di frutta a polpa bianca e gialla che ci regala una notevole persistenza.

**DERTHONA - *Vigneti Massa*** 36,00 €  
Si palesa nel calice con veste gialla paglierina di media intensità. Naso ampio e ricco, dove si stagliano nitidamente richiami al miele d'acacia, alla pietra focaia, e ai fiori bianchi, disegnando un profilo che intreccia carnosità e sbuffi minerali.

## LOMBARDIA

**PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC - *Giorgi*** 17,00 €  
L'olfattiva è fragrante e delicata. Il sorso è elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, coerente con il naso, di medio corpo, scorrevole e persistente.

**I FRATI LUGANA DOC - *Ca dei Frati*** 23,00 €  
Fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi e sentori di albicocca e mandorla. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale.

## LIGURIA

**PIGATO DI ALBENGA RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC - *Calleri***  23,00 €  
Buona persistenza e intensità ed ha un bouquet aromatico che spazia dalle note fruttate e floreali tipiche dei fiori bianchi a quelle erbacee e vanigliate.

## UMBRIA

**BRAMITO IGT - *Antinori*** 24,00 €  
Profumato di ananas, agrumi e vaniglia, dal gusto fresco, di buona mineralità e acidità, in equilibrio con leggere note fruttate e di legno.

## MARCHE

**PECORINO DI OFFIDA DOCG BIO VEGANO - *Cantina Offida***   17,00€  
Vino aromatico con toni fruttati e minerali. Corposo con una buona struttura e una buona acidità. Un vino con grande carattere.

## CAMPANIA

**FALANGHINA DEL TABURNO DOP - *Fontanavecchia***  19,00 €  
Solo uve raccolte a mano. Vino di cui le componenti sono in equilibrio fra loro. Freschezza gustativa dovuta ad una gradevole acidità.

**NOVASERRA GRECO DI TUFO DOCG - *Mastroberardino*** 23,00 €  
Al naso emerge con evidenza un bouquet fruttato; lo sfondo è un intreccio di note erbacee di salvia e sentori minerali che rimandano al territorio di origine.

**GRECO DI TUFO DOCG VIGNA CICOGNA - *Benito Ferrara*** 32,00 €  
Netto, complesso e profondo, note di timo e salvia, sentori minerali e di zolfo. Secco e gradevolmente armonico, salino con una piacevole freschezza agrumata, netti sentori di mandorla amara.

**FIORDUVA COSTA D'AMALFI DOC - *Marisa Cuomo*** 85,00 €  
Il profumo ricorda l'albicocca ed i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica. Al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi

## CALABRIA

**CIRO' BIANCO DOC - *Tenuta Iuzzolini*** 16,00 €  
Profumo fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora. Sapore morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.

## SICILIA

**LIGHEA DOC - *Donnafugata*** 22,00 €  
In bocca ritroviamo una perfetta corrispondenza gusto olfattiva vivacizzata da una fresca vena minerale. Al naso offre un bouquet ricco e fragrante.

**INZOLIA TERRE SICILIANE- *Cantine Lavorata*** 15,00 €  
Colore giallo paglierino, brillante e consistente. Secco, caldo e morbido; buona freschezza e sapido, con un corpo pieno e abbastanza equilibrato

## SARDEGNA

**CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC - *Sella&Mosca*** 19,00 €  
In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa.



## MEZZE BOTTIGLIE VINI BIANCHI

GEWURZTRAMINER DOC 375 ML - <i>Donati</i> TRENTINO	11,00 €
PINOT GRIGIO DOC 375 ML- <i>Antonutti</i> FRIULI	9,00 €
PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC 375 ML- <i>Giorgi</i> LOMBARDIA	10,00 €
FALANGHINA DEL TABURNO DOP 375 ML- <i>Fontanavecchia</i> 🍷 CAMPANIA	11,00 €
CALAREALE VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 375 ML- <i>Sella&amp;Mosca</i> SARDEGNA	10,00 €

## VINI ROSATI

### TRENTINO

LAGREIN KRETZER ROSATO DOC BIO - <i>Toblino</i> 🍷 Un naso delicato che ricorda frutti rossi. Fresco, definito ma elegante al palato.	18,00 €
---	---------

### LOMBARDIA

FRANCIACORTA ROSE' DOCG - <i>Ferghettina</i> In bocca risulta ottimamente strutturato, con una lunga e piacevole persistenza.	38,00 €
--	---------

### TOSCANA

ALIE' IGT - <i>Frescobaldi</i> Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio, che donano un lungo e ricco finale.	20,00 €
---	---------

## VINI SFUSI

VINO BIANCO SFUSO - 1/4	4,00 €
VINO BIANCO SFUSO - 1/2	6,00 €



# VINI ROSSI

## FRIULI

**CABERNET SAUVIGNON DOC - Antonutti** 18,00 €

Da giovane l'esuberanza del cabernet può risultare qualche volta eccessiva, col tempo tende a perdere asperità avvolgendo il palato con finezza, esaltando le caratteristiche di spezia e balsamicità senza perderne in struttura.

## VENETO

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - Salgari** 22,00 €

Al palato rivela morbidi tannini e buona persistenza. Profumi fragranti di fiori rossi con piacevoli note di ciliegia e amarena.

## PIEMONTE

**DOLCETTO D'ALBA DOC - Molino** 18,00 €

Sapore pieno ed equilibrato con finale alla mandorla dolce che ne accentua la freschezza. Profumo persistente e fruttato.

**BARBARESCO DOCG - Molino** 31,00 €

I due affinamenti in legno regalano un gusto corposo e vellutato, anche grazie ai tannini dolci che donano un finale speziato.

## LOMBARDIA

**CORTE DEL LUPO ROSSO DOC - Ca del Bosco**  31,00 €

All'assaggio è di buon corpo, intenso, con un sorso pieno e travolgente, che evidenzia al palato una piacevole trama tannica finemente lavorata.

## TOSCANA

**CHIANTI IL LEBBIO DOCG - Il Lebbio** 18,00 €

Il suo profumo richiama note floreali e il suo sapore è asciutto, di buona intensità con sfumature che evocano i frutti di bosco.

**HEBO SUVERETO DOCG - Petra** 24,00 €

Al palato, la consistenza di questo vino rosso equilibrato è meravigliosamente densa. Grazie al suo acido fruttato vivace, si rivela fantasticamente fresco e vivace al palato.

**MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO VEGANO - La Selva**   21,00 €

Fresche note di frutti rossi e cassis, rifinite da una complessa speziatura. Al palato possiede una bella articolazione, da cui emerge un frutto vivace, piacevoli tannini ed un'acidità equilibrata. Buona persistenza.

## MEZZE BOTTIGLIE VINI ROSSI

CABERNET SAUVIGNON DOC 375 ML- <i>Antonutti</i> FRIULI	9,00 €
DOLCETTO D'ALBA DOC 375 ML - <i>Molino</i> PIEMONTE	9,00 €
CHIANTI DOCG 375 ML - <i>San benedetto</i> TOSCANA	9,00 €

## VINI DOLCI

### TRENTINO

GEWURZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA DOLCE - <i>Donati</i>	33,00 €
Aromi intensi e nobilissimi di albicocca secca e frutti tropicali. Pieno, ha una piacevole dolcezza, con un finale fresco e persistente.	

## BEVANDE

ACQUA MINERALE - <i>CL. 75</i>	3,00 €
ACQUA MINERALE - <i>CL. 50</i>	2,00 €
COCA COLA - <i>CL. 33</i>	3,00 €
THE GIAPPONESE	1,50 €
THE CINESE	1,50 €
CAFFE'	2,00 €

## BIRRE

BIRRA KIRIN - CL. 50	5,00 €
BIRRA ASAHI - CL. 33	3,50 €
BIRRA ASAHI - CL. 50	5,00 €
BIRRA CINESE - CL. 66	6,00 €
BIRRA SAPPORO - CL. 50	5,00 €
BIRRA SAPPORO PREMIUM - CL. 65	8,00 €

## LIQUORI

SAKE FREDDO - CL. 30	10,00 €
SAKE CALDO - CL. 25 (piccolo)	5,00 €
SAKE CALDO - CL. 50 (grande)	9,00 €
LIQUORI CINESI	3,00 €
LIQUORI ITALIANI	3,00 €
LIQUORI ESTERI	3,00 €
LIQUORE GIAPPONESE	3,00 €
WHISKY	5,00 €
WHISKY GIAPPONESE	6,00 €
AMARI	3,00 €
LIMONCELLO	3,00 €
UMESYU CINESE	3,00 €
SAKE YUZU	3,00 €