



**WU TAIYO RESTARAUNT  
RANZONI**

Menù di Pranzo  
**ALL YOU CAN EAT**

# 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 dei 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 SO2 - usati come conservanti



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, 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 ALL YOU CAN EAT

DAL MARTEDI' AL VENERDI' € 16,90

SABATO, DOMENICA E FESTIVI € 19,90

**ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E CAFFÈ**

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

**I BAMBINI FINO A 120 CM PAGANO € 10,00**

## 2. MENÙ BUSINESS LUNCH €14,00

(VALIDO DAL MARTEDI' AL VENERDI')

NON VALIDO NEI GIORNI FESTIVI

Potete ordinare 4 piatti presenti sul menù a un prezzo fisso con una bottiglia di acqua 0.5L inclusa

**ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E CAFFÈ**

## REGOLE DEL RISTORANTE

Gentili clienti, ricordiamo che si possono ordinare 7 piatti per volta a persona.

E possibile effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti si consiglia di terminare quella servita.

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

IL CIBO E VITA NON SPRECARLO.



= piccante

**1**

= ordinabile solo max 1

**2**

= ordinabile solo max 2

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

**\*LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO**

## 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



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 accompagnata 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



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



# ANTIPASTI



**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 macinato  
Allergeni 1, 6



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



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

## ANTIPASTI



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



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



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



## 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



**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



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

## ZUPPA



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




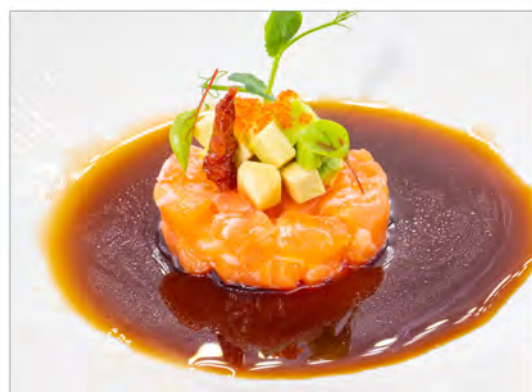
37. ZUPPA DI MISO € 3,00  
zuppa di soia con alghe  
wakame e tofu  
allergeni 1, 6


## TARTARE SALMONE

ORDINABILE MASSIMO 2 VOLTE A PERSONA




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



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



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



## TATAKI



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



63. SALMONE IMPANATO **2** € 7,00  
salmone impanato con semi di sesamo accompagnato con salsa taiyo  
allergeni 1, 4, 6, 11

## SASHIMI



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

68. SASHIMI MISTO **2**  
€ 10,00  
3 pz salmone,  
3 pz tonno e  
3 pz orata  
allergeni 4



# SUSHI



70A. SUSHI MISTO 2 € 14,00  
composizione di 2 nigiri salmone,  
2 nigiri tonno, 2 nigiri branzino e 2 nigiri  
gambero cotto  
allergeni 2, 4



70B. SUSHI SALMONE  
8 pz nigiri di salmone  
allergeni 4

70C. SUSHI  
SALMONE FLAMBE  
8 pz nigiri salmone scottato  
con salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6





## 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



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



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



80. NIGIRI AMAEBI € 3,50  
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

## 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



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



## HOSOMAKI 4 Pz.



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



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

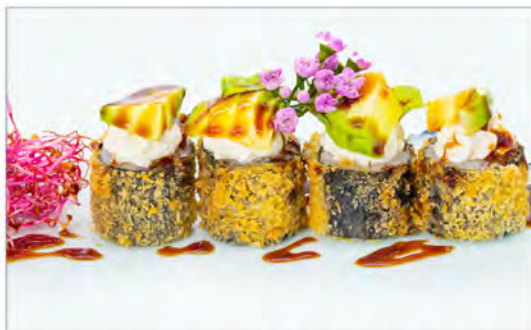


110. HOSO AVOCADO MAKI  
€ 4,00  
rotolo di riso avvolto in  
alga nori farciti con avocado  
allergeni /

## HOSOMAKI FRITTO 4 Pz.



111. HOSOMAKI SALMO FRAGOLA  
€ 6.50  
hoso maki di salmone fritto guarnito con  
philadelphia, fragole e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7



112. HOSOMAKI SALMO AVOCADO  
€ 6,00  
hoso maki di salmone fritto guarnito con  
philadelphia, avocado e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7



114. HOSOMAKI SALMO TARTAR  
€ 6.50  
hoso maki di salmone fritto  
guarnito con philadelphia,  
tartar di salmone e  
salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 7

## URAMAKI 4 Pz.



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



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



## URAMAKI 4 Pz.



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



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 avoacado guarnito con cipolla  
fritta e salsa teriyaki  
allergeni 1, 4, 6, 11

## URAMAKI 4 Pz.



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 4 Pz.



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



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

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



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



## 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



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



# 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



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

## GRIGLIA



191. SALMONE GRIGLIA € 9,00  
allergeni 4



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



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



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



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



## FRITTI



198. EBI TEMPURA € 8,00  
tempura mista di gamberoni  
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



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

## CUCINA CINESE

1 A SCELTA TRA TUTTI I PIATTI



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



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



## CUCINA CINESE

1 A SCELTA TRA TUTTI I PIATTI



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



231. VERDURE MISTE € 5,00  
allergeni /



232. BROCCOLI SALTATI € 5,00  
allergeni /

## PASTA E RISO



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



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



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



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



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

## PASTA E RISO



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 (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



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 (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



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



## DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



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

## DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)



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

287. ACQUA NATURALE 0.5	€ 2,00
288. AQUA NATURALE 0.75	€ 3,00
289. ACQUA FRIZZANTE 0.5	€ 2,00
290. ACQUA FRIZZANTE 0.75	€ 3,00
291. COCA COLA	€ 3,00
292. COCA COLA ZERO	€ 3,00
293. FANTA	€ 3,00
294. SPRITE	€ 3,00
295. THÈ LIMONE	€ 3,00
296. THÈ PESCA	€ 3,00
297. BIRRA ASAHI 0.33	€ 3.50
298. BIRRA ASAHI 0.5	€ 5,00
299. BIRRA SAPPORO 0.5	€ 5,00
300. BIRRA SAPPORO PREMIUM 0.65	€ 8,00
301. BIRRA KIRIN 0.5	€ 5,00
302. BIRRA CINESE TSING TAO 0.64	€ 6,00
303. THE GELSOMINO	€ 2,00
304. THE VERDE	€ 2,00
305. TE TEIERA	€ 4,00
306. CAFFE	€ 2,00

## LIQUORI

307. SAKE FREEDO 0.30 CL	€ 10,00
308. SAKE CALDO 0.25 CL	€ 5,00
309. SAKE CALDO 0.5 CL	€ 9,00
310. LIQUORE CINESE	€ 4,00
311. LIQUORI ITALIANI	€ 4,00
312. LIQUORE GIAPPONESE	€ 4,00
313. WHISKY	€ 5,00
314. WHISKY GIAPPONESE	€ 6,00
315. AMARI	€ 4,00
316. LIMONCELLO	€ 4,00
317. UMESYU CINESE	€ 4,00
318. UMESYU GIAPPONESE	€ 4,00



# BOLLICINE

## FRANCIA

319. PHILIPPONAT BRUT ROYAL RESERVE - *Philipponat* 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.
320. RUINART BRUT BLANC DE BLANCS - *Ruinart* 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.

## TRENTINO

321. FERRARI PERLÉ MILLESIMATO TRENTO DOC - *Ferrari* 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

322. PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG - *La Farra* 18,00 €  
In bocca è sapido armonico e piacevolmente leggero. Profumo fruttato, con note di mela selvatica.

## LOMBARDIA

323. SPUMANTE SATEN FRANCIACORTA DOCG - *La Gerla* 27,00 €  
Profumi fini e delicati. Molto morbido e piacevole al gusto. Ideale per aperitivi e come accompagnamento per piatti a base di pesce.
324. CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE DOCG - *Ca del Bosco* 48,00 €  
Fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Un simbolo della franciacorta.
325. 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.



# VINI BIANCHI

## TRENTINO

326. 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.
327. 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

328. 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.
329. SHARIS IGT - *Livio Felluga* 22,00 €  
Profumo intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche. Gusto dinamico, fresco e sapido; notevole persistenza.
330. RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC - *Sgubín* 19,00 €  
Al naso è caratteristico l'agrume, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio.
331. 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.

## PIEMONTE

332. 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.
333. CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - *La Smilla* 15,00 €  
Vino bianco frizzante dal sapore fruttato e floreale. Di carattere morbido e fresco.

## LOMBARDIA

334. 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.
335. 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

336. 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

337. 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

338. 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

339. 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.
340. 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.

## CALABRIA

341. 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

342. 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.
343. 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

344. 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

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

## VINI ROSATI

### TRENTINO

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

### LOMBARDIA

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

### TOSCANA

352. 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

353. VINO BIANCO SFUSO - 1/4	5,00 €
354. VINO BIANCO SFUSO - 1/2	7,00 €
355. BICCHIERE BIANCO	4,00 €
356. BICCHIERE ROSSI	4,00 €



## VINI ROSSI FRIULI

357. 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

358. 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

359. 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.
360. 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

361. 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

362. 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.
363. 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.
364. 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

365. CABERNET SAUVIGNON DOC 375 ML - *Antonutti* 9,00 €  
FRIULI
366. DOLCETTO D'ALBA DOC 375 ML - *Molino* 9,00 €  
PIEMONTE
367. CHIANTI DOCG 375 ML - *San benedetto* 9,00 €  
TOSCANA

## VINI DOLCI TRENTINO

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