

MENU PRANZO

Da Lunedì a Venerdì

€14.90

- Bambini con altezza inferiore ai 120 cm **€9.90**
- I bambini con età inferiore ai 4 anni **Gratis**

Sabato, Domenica e festivi

€14.90

- Bambini con altezza inferiore ai 120 cm **€9.90**
- I bambini con età inferiore ai 4 anni **Gratis**
- Coperto € 2.00

Sono esclusi: bevande, caffè, liquori, dolci e richieste fuori lista

Ogni ordine non può contenere più di 5 piatti. Una volta consumato, si può effettuare l'ordine successivo (il cibo è vita, non sprecarlo).

*Alcuni ingredienti, essendo stagionali, possono essere surgelati.

*Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotti



ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/ 2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III - D.L. n.114/ 2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
I piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

ALLERGENI PRESENTI



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei
Pesce



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI, CONTRASSEGNA TI CON UN ASTERISCO (*), POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA. I PRODOTTI A BASE DI PESCA SOMMINISTRATI CRUDI ALL'INTERNO DEL NOSTRO RISTORANTE SONO STATI PREVENTIVAMENTE SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DI -20°C PER ALMENO 24 ORE COME DA LEGGE.

* Il pesce o carne destinato ad essere consumato praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3".



piccante



vegetariano

ANTIPASTI



01 / Nuvole di gamberi*

€ 1,50

Allergeni: 1,2

02 / Goma wakame* 🌿

alghe piccanti marinate con sesamo

€ 4,00

Allergeni: 11,12



03 / Wakame* 🌿

alghe giapponesi e sesamo

€ 3,50

Allergeni: 11

04 / Sunomono

misto di pesce, alghe giapponesi
e salsa

€ 5,00

Allergeni: 4



05 / Edamame* 🌿

bacelli di soia bolliti

€ 5,00

Allergeni: 6

ANTIPASTI



◦ **06 / Involtini primavera 1pz** 🌿

croccante involtino fritto di pasta sfoglia con un gustoso ripieno di verdure
€ 2,50

Allergeni: 1

◦ **07 / Harumaki 2pz**

croccanti involtini fritti di pasta sfoglia con un gustoso ripieno di gamberi* e carne di maiale
€ 3,50

Allergeni: 1,2



◦ **08 / Involtino vietnamita 2pz**

croccanti involtini fritti di pasta sfoglia con ripieno di carne di maiale, gamberi*, carote, spaghetti e germoglia di soia
€ 3,50

Allergeni: 1,2,6



◦ **09 / Ebi karokke 4pz**

morbide e saporite polpettine fritte di gamberi* e carne di maiale
€ 4,00

Allergeni: 1,2



◦ **10 / Chele di granchio* 3pz**

gustose chele di granchio* fritte
€ 4,00

Allergeni: 1,2



ANTIPASTI

S10 / Polpette di polipo* fritte

croccanti polpette di polipo*

€ 7,00

Allergeni: 1,14



11 / Patatine fritte

croccanti e dorate patatine

€ 3,00

Allergeni: 1



13 / Gamberi* fritti in pastella

gamberi* fritti

€ 4,50

Allergeni: 1,2

15 / Pollo fritto

croccante frittura di pollo impanato

€ 4,00

Allergeni: 1



16 / Cotoletta di pollo

appetitosa e croccante cotoletta

di pollo impanata e fritta

€ 4,00

Allergeni: 1

ANTIPASTI

18 / Gyoza 3pz ◦

ravioli di carne di maiale
e verdure miste
€ 3,50

Allergeni: 1



19 / Shaomai 3pz ◦

ravioli di gamberi*
e carne di maiale
€ 4,00

Allergeni: 1,2



◦ 21 / Pane dolce 2pz 🌿

pane dolce cinese con crema all'uova
€ 3,00

Allergeni: 1

22 / Pane orientale 2pz 🌿 ◦

pane cinese a doppia lievitazione
€ 2,50

Allergeni: 1



◦ 23 / Pane fritto 2pz 🌿

€ 3,00

Allergeni: 1

INSALATE



24 / Issho salad

insalata con salmone, avocado, mango, pomodorini, sesamo e salsa al sesamo
€ 7.00

Allergeni: 4.11

25 / Misto mare

polipo*, surimi*, gamberetti*, pomodorini con salsa di mare
€ 7.00

Allergeni: 1.2.14



26 / Yasai salad 🌿

insalata con mango, avocado, mais, pomodorini e salsa sesamo
€ 5.00

Allergeni: 1.11

27 / Polipo* con rucola

€ 7.00

Allergeni: 14

Massimo 1 porzione a persona



28 / Cocktail gamberetti*

gamberetti* con salsa rosa
€ 5.50

Allergeni: 2.2

29 / Pomodoro e mozzarella 🌿

€ 5.00

Allergeni: 7



ZUPPE

31 / Zuppa agropiccante 🍃🍃 ◦

zuppa di verdure con tufo uova
in salsa agropiccante e erba cipollina
€ 3,50

Allergeni: 3



32 / Miso shiro 🍃

zuppa di miso con alghe tofu
e erba cipollina
€ 3,00

Allergeni: 6

33 / Zuppa pollo mais ◦

zuppa di pollo, mais, uovo
e erba cipollina
€ 3,50

Allergeni: 3



34 / Zuppa misto pesce

zuppa di salmone, surimi*,
gamberetti* e erba cipollina
€ 4,00

Allergeni: 1.2.4

35 / Hosso sake 6pz

salmone

€ 5,00

Allergeni: 4



36 / Hosso tonno 6pz

tonno

€ 6,00

Allergeni: 4



37 / Hosso avocado 6pz 🥑

avocado

€ 4,50



39 / hosso ebiten 6pz

tempura di gamberi*

€ 5,00

Allergeni: 12



HOSOMAKI

40 / Hossomaki fritto con fragola 6pz

roll di alga nori fritto con salmone, guarniti con philadelphia, fragola e salsa teriyaki

€ 7.00

Allergeni: 1.4.6.7



41 / Hossomaki fritti con mango 6pz

roll di alga nori fritto con salmone, guarniti con philadelphia, mango e salsa teriyaki

€ 7.00

Allergeni: 1.4.6.7



42 / Hossomaki fritti con avocado 6pz

roll di alga nori fritto con avocado, guarniti con philadelphia, teriyaki e pasta kataifi

€ 6.00

Allergeni: 1.6.7



TEMAKI

44 / Temaki spicy sake 🍣

salmone, spicy maionese, lattuga
€ 4,00

Allergeni: 3,4,10

45 / Temaki avocado sake

salmone, avocado e sesamo
€ 4,00

Allergeni: 4,11

46 / Temaki miura

salmone cotto, salsa teriyaki, philadelphia e cipolla chips
€ 4,00

Allergeni: 1,4,6,7



47 / Temaki ebiten

gamberi* in tempura, maionese e lattuga
€ 4,00

Allergeni: 1,2,3

48 / Temaki spicy tuna 🍣

tonno, spicy maionese, lattuga
€ 4,50

Allergeni: 3,4,10

49 / Temaki tuna avocado

tonno, avocado e sesamo
€ 5,00

Allergeni: 4,11

GUNKAN

56 / Gunkan philadelphia 1pz

salmone, philadelphia
e salsa teriyaki

€ 2.00

Allergeni: 1.4.6.7



58 / gunkan salmon love 1pz

salmone, salsa teriyaki e sesamo

€ 2.00

Allergeni: 1.4.6.11



59 / gunkan spicy salmon 1pz 🌶️

salmone, spicy maionese, tobiko*
e shichimi

€ 2.00

Allergeni: 3.4.10



60 / Gunkan spicy tuna 1pz 🌶️

tonno, spicy maionese, tobiko*,
shichimi

€ 2.00

Allergeni: 3.4.10

SASHIMI

62 / Sashimi sake 5pz

salmone
€ 5,00

Allergeni: 4

Massimo 1 porzione a persona



65 / Sushi & sashimi mix

4 nigiri misto, 2 uramaki,
2 hossomaki, 5 sashimi misto
€ 10,00

Allergeni: 1,2,3,4,6,7,8,10

Massimo 1 porzione a persona



NIGIRI

66 / Nigiri sake 1pz

salmone
€ 1,50

Allergeni: 4



67 / Nigiri maguro 1pz

tonno
€ 2,00

Allergeni: 4

68 / Nigiri suzuki 1pz

branzino
€ 1,50

Allergeni: 4



69 / Nigiri ebi 1pz

gamberi* cotti
€ 1,50

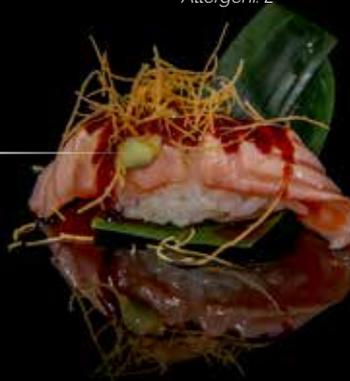
Allergeni: 2

70 / Nigiri salmone scottato 1pz

salmone scottato, salsa teriyaki
e kataifi

€ 2,00

Allergeni: 1,4,6



71 / Nigiri salmone flambe 1pz

salmone scottato, salsa zafferano
e mandarle

€ 1,50

Allergeni: 4,7,8

72 / Nigiri suzuki scottato 1pz

branzino scottato, salsa teriyaki e kataifi

€ 2,00

Allergeni: 1,4,6



78 / Futomaki califonia 5pz

surimi*, avocado, cetrioli,
maionese e tobiko*

€ 9,00

Allergeni: 1,2,3,4



80 / Futomaki salmone 5pz

salmone, philadelphia, avocado e cetrioli

€ 9,00

Allergeni: 4,7



81 / Agemaki 5pz

futomaki fritto, farcito con salmone,
philadelphia, avocado, tobiko* e cipollina

€ 9,00

Allergeni: 1,4,7



CIRASHI

83 / Cirashi sake

salmone, sesamo e salsa teriyaki
€ 11.00

Allergeni: 1.4.6.11

Massimo 1 porzione a persona



84 / Cirashi pesce mix

salmone, tonno, branzino,
sesamo e salsa teriyaki
€ 11.00

Allergeni: 1.4.6.11

Massimo 1 porzione a persona



TARTARE

90 / Tartare issho

salmone marinato, erba cipollina,
tobiko*, avocado e salsa di verdura
€ 6.00

Allergeni: 4

Massimo 1 porzione a persona



91 / Black tartare

riso venere, tartare salmone,
avocado, cipolla fritta
e salsa di mango
€ 6.00

Allergeni: 1,4

Massimo 1 porzione a persona



CRUDITÀ



86 / Tartare salmone

tartare salmone, sesamo
e salsa ponzu
€ 6.00

Allergeni: 1.4.6.11

Massimo 1 porzione a persona



94 / Sweet cono di salmone

salmone, philadelphia, salsa miele
e senape, gel di mela, granella di anacardi
€ 4.00

Allergeni: 3.4.5.10

Massimo 1 porzione a persona



95 / Mille foglie salmone

salmone, philadelphia
e salsa teriyaki
€ 5.00

Allergeni: 1.4.6.7

Massimo 1 porzione a persona

CRUDITÀ



97 / Carpaccio di pesce misto

pesce misto condito con
carpaccio dressing
€ 4,00

Allergeni: 4,6

Massimo 1 porzione a persona

99 / Carpaccio di salmone

salmone condito
con carpaccio dressing
€ 4,00

Allergeni: 4

Massimo 1 porzione a persona



105 / Salmon mango rolls

salmone, mango, salsa passion fruit

Allergeni: 4

Massimo 1 porzione a persona

107 / Sake tataki

fette di salmone scottato
con sesamo e tataki sauce
€ 6,00

Allergeni: 1,4,6,11

Massimo 1 porzione a persona



BLACK URAMAKI



110 / Black salmon love 8pz

riso venere, salmone cotto, philadelphia, tartare di salmone, tobiko* e salsa teriyaki
€ 8,00

Allergeni: 1.4.6.7

112 / Black salmon philadelphia 8pz

riso venere, salmone, avocado, philadelphia e sesamo
€ 8,00

Allergeni: 4.7.11



118 / Crunch roll 8pz 🍣

roll con salmone e philadelphia,
esterno salmone scottato, cruncy
e spicy sauce
€ 11.00

Allergeni: 1,3,4,7



119 / Red salmon roll 8pz 🍣

roll con salmone e philadelphia,
esterno tartare di salmone,
jalapeno e spicy sauce
€ 11.00

Allergeni: 3,4,7,10



126 / Salmone avocado roll 8pz

roll con salmone, avocado e sesamo
€ 11.00

Allergeni: 4,11



127 / Tonno avocado roll 8pz

roll con tonno, avocado e sesamo
€ 12.00

Allergeni: 4,11



URAMAKI



128 / Salmone philadelphia 8pz

roll con salmone, philadelphia e sesamo
€ 8.00

Allergeni: 4,7,11

129 / Miura roll 8pz

roll con salmone cotto, philadelphia,
salsa teriyaki e sesamo
€ 8.00

Allergeni: 1,4,6,7,11



130 / California 8pz

roll con surimi*, avocado, maionese,
sesamo e tobiko*
€ 8.00

Allergeni: 1,2,3,4,11

131 / Tiger roll 8pz

roll con tempura di gamberi* e maionese,
esterno salmone e salsa teriyaki
€ 10.00

Allergeni: 1,2,3,4,6



132 / Ebiten 8pz

roll con gamberi* in tempura e maionese,
esterno sesamo, teriyaki e patate chips
€ 8.00

Allergeni: 1,2,3,6,11



137 / Vegetariano 8pz 🌿

roll di riso con philadelphia, avocado,
cetrioli, lattuga, sesamo
€ 8.00

Allergeni: 7,11



138 / Spicy salmone 8pz 🌶️

roll di riso con salmone, lattuga,
spicy maionese e tobiko*
€ 8.00

Allergeni: 3,4,10



139 / Spicy tuna 8pz 🌶️

roll di riso con tonno, lattuga,
spicy maionese e tobiko*
€ 10.00

Allergeni: 3,4,10



URAMAKI



142 / Rainbow roll 8pz

roll con avocado, surimi* e maionese, esterno salmone, tonno, branzino e avocado
€ 9,00

Allergeni: 1,2,3,4

144 / Uramaki pollo 8pz

pollo in tempura, maionese, cipolla fritta e teriyaki
€ 8,00

Allergeni: 1,3,6



ONIGIRI

145 / Onigiri salmone cotto

salmone cotto, philadelphia
e salsa teriyaki
€ 5,00

Allergeni: 1.2.4.6.7

146 / Onigiri tonno cotto

tonno sott'olio e
maionese
€ 5,00

Allergeni: 3.4

147 / Onigiri salmone spicy 🌶️

salmone piccante e
maionese
€ 5,00

Allergeni: 3.4



TEMPURA

154 / Tempura mista

frittura giapponese di gamberoni*
e verdure miste

€ 9,00

Allergeni: 1,2

Massimo 1 porzione a persona



156 / Riso cantonese ◦

riso saltato con piselli,
prosciutto e uova

€ 4,50

Allergeni: 3



◦ 157 / Shaofan

riso saltato con pollo, gamberi*,
uova, piselli, soia e cipollina

€ 5,50

Allergeni: 1,2,3,6



158 / Riso verdure 🌿 ◦

riso saltato con uova, carote,
zucchine e germogli di soia

€ 4,50

Allergeni: 3,6



PRIMI



159 / Riso frutti di mare

riso saltato con uova, carote, zucchine, gamberi, surimi e germogli di soia
€ 5,50

Allergeni: 1,2,3,6



160 / Riso pechinese 🍴

riso saltato con uova, carote, zucchine, gamberi* surimi*, germogli di soia e salsa piccante
€ 5,50

Allergeni: 1,2,3,6



162 / Yakitori don

pollo saltato con salsa teriyaki e sesamo servito con del riso bianco
€ 5,50

Allergeni: 1,6,11



163 / Riso bianco 🍴

riso bianco al vapore con sesamo
€ 2,00

Allergeni: 11

164 / spaghetti di riso con gamberi*

spaghetti di riso saltati con uova,
gamberi*, carote, zucchine e
germoglia di soia

€ 5,00

Allergeni: 2,3,6



165 / Spaghetti di soia e gamberi*

spaghetti di soia saltati con uova,
gamberi*, carote, zucchine
e germoglia di soia

€ 5,00

Allergeni: 2,3,6

166 / Spaghetti di soia piccante 🌶️

spaghetti di soia saltato con
carne di maiale, cipolle,
peperoni e salsa piccante

€ 4,50

Allergeni: 6



PRIMI

167 / Spaghetti cinese ◦

spaghetti di grano saltati con uova, gamberi*, carote, zucchine e germoglia di soia

€ 5,00

Allergeni: 1,2,3,6



◦ 168 / Udon con gamberi*

pasta giapponese saltata con uova, gamberi*, carote, zucchine e germogli di soia

€ 6,00

Allergeni: 2,3,6

169 / Udon con pollo 🍗 ◦

pasta giapponese saltata con uova, carne di pollo, carote, zucchine, germoglia di soia e salsa piccante

€ 5,50

Allergeni: 3,6



◦ 170 / Yaki soba

spaghetti di grano saraceno saltati con uova, gamberi*, carote, zucchine e germogli di soia

€ 6,00

Allergeni: 2,3,6

RAMEN



171 / Bacon ramen ◦

pasta ramen in brodo con pancetta di maiale, funghi, alghe, uova e cipollina
€ 10.00

Allergeni: 1,3,6

172 / Tempura ramen 🍴

pasta ramen in brodo con tempura mista, funghi, alghe e cipollina
€ 10.00

Allergeni: 1,2,6



ANATRA

173 / Anatra arrosto ◦

coscia d'anatra arrosto
con salsa hoisin
€ 7,00



◦ 174 / Anatra all'arancia

fettine d'anatra al forno
con salsa all'arancia
€ 7,00



175 / Anatra agrodolce ◦

fettine d'anatra al forno
con ananas, pomodorini
e salsa agrodolce
€ 7,00



POLLO

176 / Pollo mandorle

petti di pollo saltato con mandorle
€ 6.50

Allergeni: 8



177 / Pollo teriyaki

petto di pollo marinato e saltato
con salsa teriyaki
€ 6.50

Allergeni: 16

178 / Pollo con verdure

fettine di pollo saltato con carote,
zucchini, bambù e cipolla
€ 6.50



179 / Pollo al curry

fettine di pollo saltato con funghi,
bambù, cipolla verde e salsa al curry
€ 6.50

POLLO

180 / Pollo piccante 🌶️ ◦

petto di pollo saltato con cipolle, peperoni, arachidi e salsa piccante
€ 6,50



◦ 181 / Pollo funghi e bambù

fettine di pollo saltato con funghi, bambù e carote
€ 6,50

182 / Pollo sale pepe ◦

petto di pollo impanato saltato con peperoni, cipolla sale e pepe
€ 6,50

Allergeni: 1



◦ 183 / Pollo agrodolce

petto di pollo impanato saltato con ananas, pomodori e salsa agrodolce
€ 6,50

Allergeni: 1

184 / Manzo verdure

fettine di manzo saltato con carote,
zucchine, bambù e cipolla
€ 7,50



185 / Manzo curry

fettine di manzo saltato con funghi,
bambù, cipolla verde e salsa al curry
€ 7,50



186 / Manzo piccante 🌶️

fettine di manzo saltato con cipolla,
peperoni, arachidi e salsa piccante
€ 7,50

Allergeni: 8



187 / Manzo funghi e bambù

fettine di manzo saltato con funghi,
bambù e carote
€ 7,50



GAMBERI*

189 / Gamberi* e verdure

gamberi* saltato con carote, zucchini, bambù e cipolla
€ 7,50

Allergeni: 2



190 / Gamberi* curry

gamberi* saltati con funghi, bambù, cipolla verde e salsa al curry
€ 7,50

Allergeni: 2

191 / Gamberi* piccante

gamberi* saltati con cipolle, peperoni, arachidi e salsa piccante
€ 7,50

Allergeni: 2,8



192 / Gamberi* funghi e bambù

gamberi* saltati con funghi, bambù e carote
€ 7,50

Allergeni: 2

GAMBERI*

193 / Gamberi* in agrodolce

gamberi* con una leggera impanatura saltati con ananas, pomodori e salsa agrodolce
€ 7,50

Allergeni: 12



194 / Gamberi* sale pepe

gamberi* saltato con peperoni, cipolla, sale e pepe
€ 7,50

Allergeni: 2



CONTORNI VERDURE



196 / Verdure miste saltate 🍴

verdure saltate con germogli di soia, bambù, funghi, carote e zucchine
€ 5,00

Allergeni: 6

197 / Germogli di soia saltate 🍴

verdure saltate con germogli di soia, carote e cipollina
€ 5,00

Allergeni: 6



TEPPANYAKI

alla griglia

198 / Spiedini di gamberi* 2pz

gustosi spiedini di gamberi* alla griglia
con salsa griglia
€ 5,00

Allergeni: 2

Massimo 1 porzione a persona



199 / Spiedini di pollo 2pz

gustosi spiedini di pollo alla griglia
con salsa shacha
€ 4,50



200 / Spiedini di funghi 2pz

spiedini di funghi champignon
alla griglia con prezzemolo
€ 4,00



201 / Spiedini di calamari* 2pz

gustosi spiedini di calamari* alla griglia
con salsa griglia e prezzemolo
€ 4,50

Allergeni: 14

Massimo 1 porzione a persona



TEPPANYAKI

alla griglia

203 / Salmone alla griglia

trancio di salmone alla griglia
con salsa griglia

€ 5,00

Allergeni: 1,4,6

Massimo 1 porzione a persona





Cip ciok

gelato al cioccolato
€ 5,00



Twitty

gelato al fior di latte
€ 5,00



Pan dan

gelato al gusto vaniglia
€ 5,00



Coppa spagnola

coppa gelato alla panna variegato
all'amarena e decorata con ciliegie
amarenate
€ 5,00

Coppa straciatella

coppa gelato alla straciatella e
cioccolato, decorata con nocciole
pralinate
€ 5,00



DOLCI

Cocco ripieno

noce di cocco ripiena
con gelato al cocco
€ 5,00



Limone ripieno

cupole di pan di Spagna farcite
e ricoperte con creme al limone
€ 5,00

Pistacchio e cioccolato

biscotto alle nocciole farcito con crema al
pistacchio e gocce di cioccolato. Decorato con
granella di pistacchio e di nocciole pratinare
€ 5,00



Cremoso ai frutti rossi

pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia
con un cuore ai frutti rossi, decorato con
cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi
€ 5,00

Tiramisù savoiardi

crema al mascarpone e savoiardi
in zuppati al caffè
€ 5,00



Meringa ◦

meringa farcita con crema
al gusto vaniglia
€ 5.00



◦ Cocco nocciola

biscotto alla nocciola farcito con crema
al gusto di cocco e crema alla nocciola,
decorato con cocco rapè
€ 5.00

Crema catalana in coccio ◦

crema catalana con zucchero caramellato
€ 5.00



◦ Coppa tre cioccolato

crema ai tre cioccolati
€ 5.00

Soufflé ◦

- soufflé con cuore di cioccolato liquido
- soufflé con cuore di pistacchio liquido
- soufflé con cuore di nocciola liquido

€ 5.00



DOLCI

Gelato misto ◦

limone basilico, crema limone,
sesamo e fragola

€ 5,00



◦ Croccante al pistacchio

dessert semifreddo con crema al pistacchio,
con cuore al pistacchio decorato
con granella di mandorle caramellate

€ 5,00

Tartufo classico ◦

gelato semifreddo alla zabaione e gelato al
cioccolato. Decorato con granella di nocciole e
cacao

€ 5,00



◦ Tartufo bianco

gelato semifreddo allo zabaione con cuore
di gelato al caffè decorato con granella di
marengo

€ 5,00

Semifreddo alle mandorle ◦

gelato semifreddo alle mandorle,
con mandorle di Sicilia tostate

€ 5,00





◦ Sorbetto

- flûte al limoncello
 - flûte al mango
- € 5,00

Mochi ◦

mango, cocco, thè verde
€ 6,00



◦ Matchamisu

Descrizione: Crema al mascarpone, pan di Spagna con bagna al tè matcha e polvere di tè matcha.

€ 6,00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8

Yuzu Tart ◦

Descrizione: Fondo di pasta frolla, ganache allo yuzu, bavarese alla vaniglia.

€ 6,00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8



DOLCI

Passione al cocco

Descrizione: Base di frolla sablée, mousse al cocco, cremoso al passion fruit e mango, pan di Spagna.
€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8



Moka

Descrizione: Base croccante al cioccolato al latte, crema bavarese al caffè, cremoso al caramello, copertura al cioccolato bianco, arachidi salate.
€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8

Dolce Bosco

Descrizione: Mousse al mascarpone e vaniglia, cremoso ai frutti di bosco, base di frolla al cacao.
€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8



Cuore Iberico

Descrizione: Tortino di carote e arachidi, strato di crema catalana.
€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8

Tris di cioccolati

Descrizione: Base di frolla al cacao, mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte, mousse al cioccolato bianco.
€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8



Pistacchio cuore

Descrizione: Base di frolla al cacao, bavarese al pistacchio, gelée di lamponi, pan di spagna bagnato al maraschino.

€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8



Cheesecake

Descrizione: Crumble salato, crema al formaggio, confettura extra di lamponi.

€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8

Red passion

Descrizione: Mousse alla fragola con cremoso alla vaniglia e perline croccanti al cioccolato al latte, base croccante al cioccolato bianco.

€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8



Bacio siciliano

Descrizione: Crema bavarese al pistacchio, caramello salato, copertura di cioccolato al latte.

€ 6.00

Allergeni: 1,3,5,6,7,8

BEVANDE

BEVANDE

ACQUA 75 CL	€ 3,00
COCA COLA	€ 3,00
COCA ZERO	€ 3,00
SPRITE	€ 3,00
FANTA	€ 3,00
THE PESCA	€ 3,00
THE LIMONE	€ 3,00
THE VERDE	€ 4,00
THE JASMIN	€ 4,00
THE GIAPPONESE	€ 4,00

BIRRE

ASAHI 50 CL	€ 5,50
SAPPORO 50 CL	€ 5,50
TSINGTAO 65 CL	€ 6,00
HEINIKEN 66 CL	€ 5,00
ICHNUSA 66 CL	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA CHIARA 20 CL	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA CHIARA 40 CL	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA ROSA 20 CL	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA ROSA 40 CL	€ 5,50

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,60
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
DECAFFEINATO	€ 2,00
GINSENG	€ 2,00
ORZO	€ 2,00

DIGESTIVI

AMARI	€ 3,50
GRAPPA	€ 3,50
LIQUORE ALLA PRUGNA	€ 3,50
WHISKEY	€ 3,50
SAKE	€ 6,00
SAKE PLUM	€ 6,00

CARTA DEI VINI

VINO IN CARAFFA [FERMO MOSSO]

CARAFFA DA 25CL	€ 5,00
CARAFFA DA 50CL	€ 8,00
CARAFFA DA 100CL	€ 14,00

CALICI ALLA SPINA

VINO BIANCO FERMO	€ 4,00
VINO BIANCO MOSSO	€ 4,00

BOLLICINE

VALDOBBIADENE BISOL JEIO DOCG		€ 24,00
VALDOBBIADENE JACOPO MAESTRI		€ 22,00
VALDOBBIADENE DOCG	VENETO	€ 20,00
PRIVE LOUNGE EXTRA DRY		€ 18,00
ASTORIA	TREVISO	€ 20,00
EXTRA DRY MILLESIMATO Blanc DeBlancs	VENETO	€ 16,00
PARTICOLARE BRUT	TOSCANA	€ 25,00
PARTICOLARE DOLCE	TOSCANA	€ 24,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG (PRIMUM)		€ 35,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG (SATEN)		€ 45,00
PARTICOLARE BRUT ROSE	TOSCANA	€ 25,00
BRUT MILLESIMATO ROSE	VENETO	€ 18,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG ROSE		€ 45,00

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HATON BRUT Cuvee Reserve	FRANCIA	€ 50,00
---------------------------------------	---------	---------



CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

PASSERINA IGT		€ 15.00
PASSERINA PECORINO		€ 16.00
VERMENTINO TOSCANO IGT	TOSCANA	€ 18.00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG		€ 20.00
FALANGHINA IGT BENEVENTANO		€ 16.00
FALANGHINA DOC SANNIO TABURNO		€ 20.00
GRECO DOC SANNIO	CAMPANIA	€ 20.00
RIBOLLA GIALLA DOC	FRIULI VENEZIA	€ 21.00
CHARDONNAY DOC	FRIULI VENEZIA	€ 18.00
TRAMINER AROMATICO IGP	FRIULI	€ 22.00
PINOT GRIGIO DOC FRIULI	VENEZIA	€ 21.00
SAUVIGNON DOC FRIULI	VENEZIA	€ 22.00
LUGANA PANESERE DOC	VENETO	€ 24.00
SOAVE DOC CLASSICO	VENETO	€ 16.00
MULLER THURGAU DOC	TRENTINO ALTO	€ 24.00
GEWURZTRAMINER DOC	TRENTINO	€ 26.00

VINI ROSSI

CHIANTI DOCG [PIETRAIA]	TOSCANA	€ 14.00
CHIANTI CLASSICO RISERVA	TOSCANA	€ 32.00
CHIANTI CLASSICO DOCG LORNANO	TOSCANA	€ 24.00
BARBERA D'ALBA DOC	PIEMONTE	€ 16.00
BAROLO DOCG	PIEMONTE	€ 40.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	VENETO	€ 62.00
ARGENTIERA		€ 120.00
TIGNANELLO		€ 200.00

