

MENU CENA

ALL YOU CAN EAT

€ 28,90

Bevande e dessert esclusi
(bambini sotto 120cm - € 15,90)

COPERTO € 2,00

**MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO CON SERVIZIO AL TAVOLO**

NON SPRECARE IL CIBO
Eventuale cibo avanzato dovrà essere poi pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato



ALLERGENI

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione Decreto Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.

ALLERGENI PRESENTI



Cereali
contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

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

La (*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.



ANTIPASTO



1./ INVOLTINI DI PRIMAVERA

involtini di primavera

3€

  / 2pz

2./ INVOLTINI GIAPPONESI

involtini gamberi e verdura

4€

   / 2pz



3./ INVOLTINI DI PRIMAVERA VIETNAMITI

involtini di gamberi

3€

   / 2pz

4./ EBI STICK

involtini di gamberi

4€

   / 2pz



5./ NUVOLE DI DRAGO

nuvole di drago

3€

  / 2pz

RAVIOLI



10./ RAVIOLO AL VAPORE
carne e verdura

5€

 / 4pz



11./ RAVIOLO ALLA GRIGLIA
carne e verdura

6€

 / 4pz

12./ SHAO MAI
gamberi e carne

5€

 / 4pz



13./ PANINI MULTICEREALI
carne e verdura

5€

 / 2pz



14./ EBI GYOZA
gamberi

6€

 / 4pz

15./ RAVIOLI AL VAPORE VERDURE
verdure

5€

 / 3pz





16./ RAVIOLI MISTI
raviolo al misto

6€

 / 4pz



17./ BAOZI

ripieno di carne e verdure
con cottura al vapore

5€

 / 1pz

18./ PANE CINESE
cottura al vapore

3€

 / 2pz



19./ PANE CINESE FRITTO
cottura al vapore e fritto

4€

 / 2pz



21./ EDAMAME
edamame

5€





20./ CHAR SIEW BAO
pancetta di maiale e salsa char siew

8€

 / 1pz

ZUPPA

25. / ZUPPA AGRODOLCE E PICCANTE

verdura e tofu

4€



26. / ZUPPA MISO

alghe, tofu e miso

4€



27. / ZUPPA GAMBERI

gamberi e verdura

7€



PRIMI



**30. / SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE**
spaghetti di soia e verdure

6€



**31. / SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI E VERDURE**
spaghetti di soia con gamberi e verdure

6€



32. / SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE
spaghetti di riso e verdure

5€



**33. / SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI E VERDURE**
riso con gamberi e verdure

6€



34. / YAKI UDON
udon saltati con verdure

6€



35. / UMI UDON
udon saltati con frutti di mare

7€





36. / UDON BRODO
tofu, granchio e pesce
77€



mezzo uovo.



37. / RAMEN RIBS
ramen con puntine di maiale,
uovo sodo e verdure
70€



38. / RAMEN MEAT
ramen con manzo, uovo
sodo, verdure e funghi
12€





39. / RISO AL CURRY CON MANZO

Riso bianco, manzo, carote e patate al curry con cipolle e frutta (La salsa contiene cipolle, curry, mele e cocco)

9€



40. / RISO ALLA CANTONESE

prosciutto e piselli

6€



41. / RISO CON VERDURE

verdure

6€



42. / RISO CON GAMBERI E VERDURE

gamberi e verdure

6€



43. / RISO SPECIALE AMIRO

frutti di mare, prosciutto, verdura e salsiccia cinese

10€



max 1 porzione a persona

SECONDO POLLO

45. / **POLLO AL CURRY**
pollo, cipolla e patate

8€



46. / **DROOLING CHICKEN**
cosce di pollo verdure piccante

8€



47. / **POLLO CON MANDORLE**
pollo, carote e mandorle

5€



48. / **SHACHA POLLO**
pollo e verdure

6€



49. / **POLLO CON SALSA GON BAO**
pollo e verdure

6€



50. / POLLO IN SALSA AGRODOLCE
pollo, pomodoro e ananas

6€



51. / POLLO AL LIMONE
pollo e limone

5€



MANZO

55. / BRAISED BEEF SHANK
manzo brasato

8€



56. / MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ
manzo, funghi e bambù

6€



57. / MANZO CON SALSA GON BAO
manzo, cipolla e peperoni

6€



58. / MANZO PEPE NERO
cipolla pepe nero manzo

7€



GAMBERI



65. / GAMBERI FUNGHI E BAMBÙ

gamberi, funghi e bambù

6€



66. / GAMBERI AL LIMONE

gamberi e limone

6€



67. / GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE

gamberi, pomodoro e ananas

7€



68. / GAMBERI CON SALE E PEPE

gamberi, cipolla e peperone

7€



69. / GAMBERI CON SALSA GON BAO

gamberi, cipolla e peperone

7€



FRITTO

75./ POLLO FRITTO
pollo grigliato
6€



76./ POLPA DI GRANCHIO FRITTO
polpa di granchio
6€
🌾🦀 / 4pz



77./ TAKOYAKI
polpo
7€
🌾🍷🦑 / 3pz



78./ ANATRA FRITTO
anatra
9€
🌾



79./ PATATINE FRITTE
patate
4€
🌾

80./ EBI TEMPURA
gamberi

9€



81./ TEMPURA DI VERDURE
verdure

7€



82./ TEMPURA MISTO
gamberi e verdure miste

8€



83./ CALAMARI FRITTI
calamari

7€



84./ FIORI DI ZUCCA FRITTI
fiori di zucca fritti

8€



85./ EBI FRITTO
patate e gamberi fritti

8€



TEPPANYAKI

90. / TEPPANYAKI DI POLLO

pollo

6€



91. / TEPPANYAKI DI GAMBERI

gamberi e salsa teriyaki

6€



92. / GAMBERONI GRIGLIATI

gamberi e salsa teriyaki

7€



93. / SAKE GRIGLIATO

salmone e salsa teriyaki

8€



94. / MAGURO GRIGLIATO

tonno e salsa teriyaki

9€



95. / SEPPIA GRIGLIATO
seppia e salsa teriyaki

6€



96. / SGOMBRO GRIGLIATO
pesce e salsa teriyaki

13€



97. / BRANZINO GRIGLIATO
branzino e salsa teriyaki

10€



98. / POMODORO GRIGLIATO
pomodoro grigliato

6€



PIATTO SPECIALE AMIRO



100. / **GRANCHIO SALE PEPE**
granchio, cipolla e peperone

8€

 / 4pz



101. / **COSTOLETTE SALE PEPE**
maiale, cipolla e peperone

7€

 / 4pz



102. / **TARO CUBES**
taro, carne e funghi

7€

   / 6pz

103. / **LOTUS ROOT**
radice di loto con maiale

7€

   / 2pz





104. / MEAT BALLS
carne di maiale, gamberi e zenzero

7€



/ 3pz

max 1 porzione a persona

105. / BRAISED PORK RIBS
salsa soia e costolette

8€



106. / BRAISED PORK BELLY
pancetta e salsa soia

8€



max 1 porzione a persona



INSALATA E WAKAME

120. / INSALATA PESCE MISTO CRUDO
salmone, tonno, branzino, ricciola e salsa insalata
70€



121. / INSALATA AI FRUTTI DI MARE COTTI
gamberi cotti, surimi, polpo cotto, tonno cotto, tobiko e salsa rosa
70€



122. / INSALATA VEGETARIANO
wakame, mais, avocado, salsa insalata e pomodoro
8€



123. / INSALATA CON FRITTURA
tempura gamberi, pollo fritto, salsa, katsu e arachidi

9€



124. / INSALATA FRUTTA
mango, papaia, ananas, avocado e salsa frutta

10€





125./ WAKAME DOU
wakame

5€



126./ WAKAME SAKE
salmone

6€



127./ WAKAME EBI
gamberi cotti

6€



128./ WAKAME TAKO
polpo cotto

6€



CHIPS E CRISPY



130./ CHIPS SAKE
salmone, avocado, ikura e philadelphia

5€



131./ CHIPS SPICY SAKE
salmone e philadelphia

5€



132./ CHIPS SPICY MAGURO
tonno e philadelphia

6€



133./ CHIPS SURIMI
granchio, piccante maionese e philadelphia

5€



134./ CHIPS WAGYU
sale, pepe, wagyu kobe a5 japan, olio e philadelphia

6€



max 1 porzione a persona





136./ CRISPY SAKE

salmone, philadelphia, salsa teriyaki e tempura polvere

5€

 / 2pz

137./ CRISPY SPICY SAKE

spicy salmone, philadelphia, salsa teriyaki e tempura polvere

5€

 / 2pz



138./ CRISPY SPICY MAGURO

spicy tonno, philadelphia, salsa teriyaki e tempura in polvere

6€

 / 2pz

139./ CANNOLO PATATE

uova, patate, philadelphia, salsa teriyaki e biancospino

5€

 / 2pz





140./ **CANNOLO PATATE DOLCE**
philadelphia e salsa teriyaki e
biancospino

7€



141./ **CANNOLO PATATE VIOLA**
philadelphia, salsa teriyaki e
biancospino

7€



LUNGE

145./ **LUNGE MANGO E KAPPA**
salmone, mango, cetriolo e
salsa mango

5€



146./ **LUNGE PAPAIA**
salmone, papaia e salsa ponzu

5€



147./ **LUNGE ANANAS**
salmone e ananas

5€



149./ **LUNGE WAGYU**

wagyu kobe a5 japan scotatto,
rucola, foie gras, sale, pepe e olio

6€

 / 2pz

max 1 porzione a persona



148./ **LUNGE SUZUKI**

branzino, amaebi, salsa e wasabi fresco

5€

   / 2pz

150./ **LUNGE EBITEN**

salmone, gamberi fritti, philadelphia e
salsa teriyaki

5€

    / 2pz



151./ **LUNGE CHICKEN**

salmone, pollo fritto, salsa tonkatsu e arachidi

5€

     / 2pz

TACOS



160./ TACOS SAKE
salmone, avocado, ikura e philadelphia
7€
🌾🐟🥬🥛 / 1pz

161./ TACOS SALMONE COTTO
salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki
6€
🐟🥛🥛 / 1pz



162./ TACOS TONNO COTTO
tonno cotto, granchio, tobiko e salsa teriyaki
7€
🐟🐟🥛 / 1pz

163./ TACOS SPICY SURIMI
salsa spicy mayo, granchio e salsa teriyaki
7€
🌾🐟🥛 / 1pz



164./ TACOS EBITEN
philadelphia, gamberi fritti e salsa teriyaki
8€
🌾🥛🐟🥛 / 1pz

165./ TACOS CHICKEN
pollo fritto, philadelphia e salsa teriyaki
8€
🌾🐟🥛🥛 / 1pz



FRITTURA



170./ RISO SAKE OUT
salmone, avocado, ikura e salsa teriyaki
5€
🌾🥚🐟🍷🥛 / 1pz

171./ RISO SPICY SAKE
spicy mayo, salmone, avocado,
ikura e salsa teriyaki
5€
🌾🥚🐟🍷🥛 / 1pz



172./ RISO SPICY MAGURO
spicy mayo, tonno, avocado e salsa teriyaki
6€
🌾🥚🐟🍷🥛 / 1pz



173./ PANE FRITTO GAMBERI COTTI
stracciatella, gamberi cotti, salsa rosso,
polvere tempura e salsa teriyaki
5€
🌾☀️🥚🍷🥛 / 1pz



174./ PANE FRITTO SAKE
stracciatella, salmone, polvere
tempura e salsa teriyaki
5€
🌾🐟🍷🥛 / 1pz



ITALIANFLOW



180./ ITALIANFLOW AMAEBI
fiore di zucca, stracciatella, olio, tartufo, sale e pepe
7€
🌞🥚🍷🍷🍷 / 1pz
max 1 porzione a persona



181./ ITALIANFLOW WAGYU
fiore di zucca, wagyu kobe a5 japan, salsa tartufo, sale e pepe
8€
🥚🍷🍷🍷 / 1pz
max 1 porzione a persona



185./ GELATINA GAMBERI
gambero cotto e tobiko
8€
🌞🥚🍷 / 2pz
max 1 porzione a persona

GELATINA



186./ GELATINA SAKE
salmone ikura
8€
🌞🥚🍷🍷 / 2pz
max 1 porzione a persona

ONIGIRI



190./ **ONIGIRI SAKE**
salmone e tobiko

5€



191./ **ONIGIRI SALMONE COTTO**
salmone cotto, salsa teriyaki,
philadelphia e sesamo

4€



192./ **ONIGIRI TONNO COTTO**
tonno cotto, granchio, tobiko, salsa
teriyaki e sesamo

5€



193./ **ONIGIRI SPICY SURIMI**
salsa spicy mayo, surimi, salsa teriyaki
e sesamo

4€



194./ **ONIGIRI FRITTO**
salmone, philadelphia e salsa teriyaki

5€



CHIRASHI



200./ CHIRASHI SAKE
salmone, riso, salsa teriyaki e sesamo

8€



201./ CHIRASHI MAGURO
tonno, riso, salsa teriyaki
e sesamo

9€



202./ CHIRASHI UNAGI
anguilla, riso, salsa
teriyaki e sesamo

9€



203./ KATSU DOU
maiale bracirole fritto, riso, salsa katsu,
salsa teriyaki, sesamo e arachidi

8€



205./ OYAKO DOU
cosce di pollo fritto, salsa
katsu, salsa teriyaki e arachidi

9€



204./ WAGYU DOU
wagyu kobe a5 japan scotatto, riso,
uova, salsa di soia e sesamo

9€



max 1 porzione a persona



POKE



210. / POKE PESCE MISTO CRUDO

salmone, tonno, branzino, ricciola,
sesamo e salsa teriyaki

10€



211. / POKE COTTO

gamberi cotti, surimi fritto,
gamberi, pollo fritto, salsa teriyaki,
salsa katsu e tempura polvere

10€



212. / POKE VEGETARIANO

wakame, avocado, fagioli di soia e
mais

9€



213. / POKE FRUTTA

papaia, mango, ananas, avocado e
salsa frutta

10€

TARTARE



215./ TARTARE SAKE
ponzu, sesamo e kataifi

7€



216./ TARTARE MAGURO
ponzu, sesamo e kataifi

8€



217./ TARTARE SUZUKI
branzino, salsa, wasabi fresco e
kataifi

7€



218./ TARTARE AMAEBI
gamberi crudi, salsa e wasabi fresco

8€





220./ TARTARE SCAMPI
 scampi, mozzarella, salsa
 passione, sale, pepe e olio

7€



max 1 porzione a persona

221./ TARTARE GAMBERI ROSSI
 gamberi rossi, mozzarella, salsa,
 tartufo, sale, pepe e olio

7€



max 1 porzione a persona



219./ TARTARE CAPESANTE
 capesante, salsa passione,
 biancospino e nocciola

7€



/ 1pz

max 1 porzione a persona

222./ TARTARE WAGYU
 wagyu kobe a5 japan, sale, pepe, olio e uova

9€



max 1 porzione a persona



TARTARE RISO



226./ TARTARE RISO MAGURO
tonno, avocado, salsa e pomodoro

9€



225./ TARTARE RISO SAKE
salmone, avocado e salsa
pomodoro

8€



227./ TARTARE RISO NERO SAKE
salmone, avocado, salsa e pomodoro

8€



228./ TARTARE RISO NERO MAGURO
tonno, avocado, salsa e pomodoro

9€



TATAKI



230. / TATAKI SAKE
salmone, salsa teriyaki e sesamo
9€

   / 6pz



231. / TATAKI MAGURO
tonno, salsa teriyaki e sesamo

10€

   / 6pz



232. / TATAKI ANGUS
manzo, salsa teriyaki e sesamo

10€

  / 6pz

max 1 porzione a persona



233. / TARTARE WAGYU
wagyu kobe a5 japan, sale, pepe, olio e uova

9€

max 1 porzione a persona

CARPACCIO



235. / CARPACCIO SAKE
salmone, salsa ponzu e sesamo
7€
🍷🐟🌿



236. / CARPACCIO MAGURO
tonno, salsa ponzu e sesamo
8€
🍷🐟🌿



237. / CARPACCIO SUZUKI
branzino, olio d'oliva, salsa ponzu e tobiko
7€
🍷🐟🍱



242. / CARPACCIO TAKO
polpo, olio d'oliva e salsa ponzu
7€
🍷🌿🐞

240. / CARPACCIO DI CAPESANTE
capesante, zafferano,
biancospino e pistacchio
8€



max 1 porzione a persona



238. / CARPACCIO RICCIOLA
ricciola, passione, biancospino e tobiko

8€



max 1 porzione a persona



239. / CARPACCIO AMAEBI
amaebi, salsa e wasabi fresco

8€



max 1 porzione a persona



241. / CARPACCIO DI WAGYU CON RUCOLA
wagyu kobe a5 japan, foie gras scotatto, olio d'oliva, verdura, salsa tartufo e rucola

9€



max 1 porzione a persona



243 / CARPACCIO SPECIALE
scampi, gamberi rossi, amaebi, capesante, salsa passione e pistacchio

9€



max 1 porzione a persona

CARPACCIO MISTO



245. / CARPACCIO MISTO FLAMBE

misto pesce scottato, cipolla cotta, olio d'oliva e salsa ponzu

8€



246. / CARPACCIO MISTO PASSIONE

misto pesce, salsa passione, biancospino e tobiko

9€



247. / CARPACCIO MISTO ZAFFERANO

misto pesce, salsa zafferano e pistacchio

9€



248. / CARPACCIO MISTO TARTUFO

misto pesce, salsa tartufo, olio d'oliva e verdura

9€



249. / CARPACCIO MISTO FRESCO WASABI

misto pesce, salsa e wasabi fresco

9€



250. / CARPACCIO MISTO YOGURT

misto pesce, salsa yogurt, biancospino e arachidi

8€



SASHIMI



255. / SASHIMI SAKE
salmone
9€
🍣 / 6pz

256. / SASHIMI MAGURO
tonno
10€
🍣 / 6pz





257. / SASHIMI SUZUKI
branzino
8€
🐟 / 6pz

258. / SASHIMI RICCIOLA
ricciola
9€
🐟 / 6pz
max 1 porzione a persona





259./ SASHIMI SCAMPI

scampi

8€

 / 2pz

max 1 porzione a persona

260./ SASHIMI GAMBERI ROSSI

gamberi rossi

8€

 / 2pz

max 1 porzione a persona





261./ SASHIMI AMAEBI

amaebi

6€

 / 2pz

max 1 porzione a persona

262./ SASHIMI CAPESANTE

capesante

8€

 / 2pz

max 1 porzione a persona





263./ SASHIMI OSTRICHE
ostriche
4€
🍷 / 1pz
max 1 porzione a persona

264./ SASHIMI MISTO
15€
🍷 / 9pz



265. / SASHIMI SPECIALE AMIRO
sashimi misto speciale

22€

 / 14pz

max 1 porzione a persona

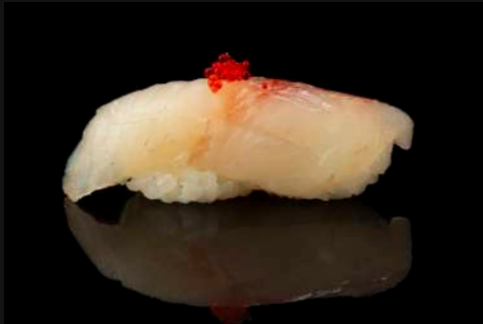


NIGIRI



270./ **NIGIRI SAKE**
salmone con riso
4€
 / 2pz


271./ **NIGIRI MAGURO**
tonno con riso
5€
 / 2pz



272./ **NIGIRI SUZUKI**
branzino con riso e tobiko
4€
  / 2pz

273./ **NIGIRI RICCIOLA**
ricciola con riso e tobiko
5€
  / 2pz



274./ **NIGIRI AMAEBI**
amaebi con riso e wasabi fresco
5€
 / 2pz

275./ **NIGIRI EBI**
gamberi con riso e salsa rosso
4€
 / 2pz





276./ NIGIRITAKO
polpo con riso
4€
🍣 / 2pz

277./ NIGIRI UNAGI
anguilla con riso e salsa teriyaki
5€
🌾🦋🍣 / 2pz



278./ NIGIRI SURIMI
granchio con riso
4€
🍣 / 2pz

279./ NIGIRI EBI FRITTO
gamberi fritti con riso, salsa teriyaki e philadelphia
5€
🍣🍣 / 2pz



280./ NIGIRI AVOCADO
avocado con riso e philadelphia
4€
🍣🍣 / 2pz

281./ NIGIRI KAPPA
cetriolo con riso e philadelphia
4€
🍣🍣 / 2pz



282./ NIGIRI CAPESANTE
capesante con riso e tobiko

5€

  / 2pz

max 1 porzione a persona



283./ NIGIRI SCAMPI
scampi con riso e salsa passione

6€

  / 1pz

max 1 porzione a persona

284./ NIGIRI EBI ROSSO
gamberi con riso e salsa tartufo

6€

  / 1pz

max 1 porzione a persona



NIGIRI FLAMBE

290./ NIGIRI FLAMBE SAKE

salmone, riso, mandorle, crema e salsa teriyaki

5€



291./ NIGIRI FLAMBE MAGURO

tonno, riso, mandorle, crema e salsa teriyaki

6€



292./ NIGIRI FLAMBE SUZUKI

branzino, riso, cipolla cotta e salsa teriyaki

5€



293./ NIGIRI FLAMBE RICCIOLA

ricciola, riso, cipolla cotta e salsa teriyaki

5€



295./ NIGIRI RISO NERO SAKE

salmone

4€



294./ NIGIRI FLAMBE WAGYU

wagyu kobe a5 japan, riso, foie gras e salsa teriyaki

6€



max 1 porzione a persona

296./ NIGIRI RISO NERO MAGURO

tonno

5€

 / 2pz



297./ NIGIRI RISO NERO SUZUKI

branzino

4€

 / 2pz

298./ NIGIRI RISO NERO RICCIOLA

ricciola

5€

 / 2pz



299./ NIGIRI RISO NERO FLAMBE SAKE

salmone, arachidi salsa, spicy mayo e salsa teriyaki

5€

     / 2pz

300./ NIGIRI RISO NERO FLAMBE MAGURO

tonno, arachidi salsa, spicy mayo e salsa teriyaki

6€

     / 2pz



301./ NIGIRI RISO NERO FLAMBE SUZUKI

branzino, pistacchio, salsa zafferano e salsa teriyaki

5€

    / 2pz

302./ NIGIRI RISO NERO FLAMBE RICCIOLA

ricciola, pistacchio, salsa zafferano e salsa teriyaki

6€

    / 2pz



GUNKAN

310./ GUNKAN SAKE OUT

salmone e riso

4€

 / 2pz



311./ GUNKAN MAGURO OUT

tonno e riso

5€

 / 2pz



312./ GUNKAN SPICY SAKE

salmone e riso

4€

  / 2pz



313./ GUNKAN SPICY MAGURO

tonno e riso

5€

  / 2pz



314./ GUNKAN PHILADELPHIA

salmone, riso, biancospino e salsa teriyaki

4€

   / 2pz



315./ GUNKAN IKURA

salmone e riso

5€

  / 2pz



316./ GUNKAN TOBIKO

salmone e riso

4€

  / 2pz

320./ GUNKAN QUAGLIA
salmone, riso, quaglia e salsa di soia

6€



/ 2pz

max 1 porzione a persona



317./ GUNKAN CREMA
salmone scottato, riso, pinoli e salsa teriyaki

5€



/ 2pz



318./ GUNKAN ZAFFERANO
salmone, riso, pinoli e salsa teriyaki

5€



/ 2pz



319./ GUNKAN RUCOLA
salmone, riso, pinoli e salsa teriyaki

5€



/ 2pz



321./ GUNKAN SPICY MAYO
salmone scottato, riso, pinoli e salsa teriyaki

5€



/ 2pz



322./ GUNKAN SUZUKI
branzino scottato, sale, pepe, olio d'oliva e salsa teriyaki

4€



/ 2pz





323./ GUNKAN WAGYU

wagyu kobe a5 japan scotatto, riso, quaglia e salsa di soia

6€

 / 2pz

max 1 porzione a persona



324./ GUNKAN EBITEMPURA

salmone, gamberi fritti, mayo e salsa teriyaki

5€

    / 2pz

325./ GUNKAN SNOWBALL

riso bianco, philadelphia, salsa teriyaki e biancospino

4€

  / 2pz



326./ GUNKAN BLACK BALL

riso nero, philadelphia, salsa teriyaki e biancospino

4€

  / 2pz

327./ GUNKAN ALGHE SAKE

salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

4€

   / 2pz





328./ GUNKAN ALGHE MAGURO

tonno cotto e salsa teriyaki

4€



329./ GUNKAN ALGHE WAKAME

wakame e riso

4€



330./ GUNKAN CYTRO

cetriolo, riso, spicy surimi e salsa teriyaki

4€



331./ SAKE DI PURE

salmone e patate

5€



TEMAKI



335. / TEMAKI SAKE
salmone, avocado e sesamo
5€
🐟🌿



336. / TEMAKI MAGURO
tonno, avocado e sesamo
6€
🐟🌿



337. / TEMAKI SPICY SAKE
spicy salmone e sesamo
5€
🌿🐟🌿



338. / TEMAKI SPICY MAGURO
spicy tonno e sesamo
6€
🌿🐟🌿



339. / TEMAKI CALIFORNIA
granchio, avocado, cetriolo e sesamo
6€
🌿🐟🌿

340. / **TEMAKI EBITEN**

gamberi fritti, philadelphia, salsa teriyaki, kataifi e sesamo

6€



341. / **TEMAKI CHICKEN**

pollo fritto, sesamo, salsa teriyaki, salsa katsu e arachidi

6€



342. / **TEMAKI UNAGI**

anguilla, avocado, sesamo e salsa teriyaki

6€



343. / **TEMAKI VEGETARIANO**

avocado, cetriolo, insalata, philadelphia e biancospino

5€



344. / **TEMAKI SALMONE COTTO**

salmone cotto, sesamo e salsa teriyaki

5€



345./ **TEMAKI TONNO COTTO**
tonno cotto, granchio, tobiko,
sesamo e salsa teriyaki
6€



346./ **TEMAKI SPICY SURIMI**
granchio, salsa spicy mayo e tobiko
5€



HOSOMAKI

350./ **HOSOMAKI SAKE**
tartare salmone
6€



351./ **HOSOMAKI MAGURO**
tartare tonno
7€



352./ **HOSOMAKI SUZUKI**
tartare branzino
6€



353./ **HOSOMAKI AMAEBI**
gamberi crudi e wasabi fresco
7€





354./ HOSOMAKI EBI
gamberi cotti e rosso mayo

6€

  / 6pz

355./ HOSOMAKI KANI
granchio e rosso mayo

6€

   / 6pz



356./ HOSOMAKI UNAGI
anguilla e salsa teriyaki

6€

  / 6pz

357./ HOSOMAKI AVOCADO
avocado e philadelphia

5€

 / 6pz



358./ HOSOMAKI KAPPA
cetriolo e philadelphia

5€

 / 6pz

359./ HOSOMAKI BLACK SAKE
riso nero e tartare salmone piccante

7€

 / 6pz



HOSOMAKI FRITTO

360./ HOSOMAKI FRITTO SAKE
salmone, philadelphia e salsa teriyaki

7€

 / 6pz



361./ HOSOMAKI FRITTO MAGURO
tonno, philadelphia e salsa teriyaki

8€

 / 6pz



362./ HOSOMAKI FRITTO SPICY SAKE
spicy mayo, salmone e salsa teriyaki

8€

 / 6pz



363./ HOSOMAKI FRITTO SPICY MAGURO
spicy mayo, tonno e salsa teriyaki

9€

 / 6pz



364./ HOSO BORYUMU
salmone, granchio, philadelphia
e salsa teriyaki

8€

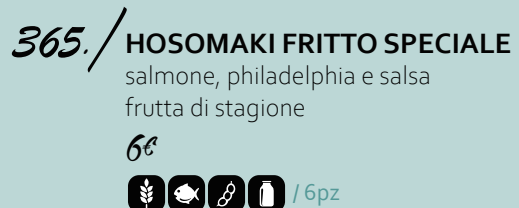
 / 6pz



365./ HOSOMAKI FRITTO SPECIALE
salmone, philadelphia e salsa
frutta di stagione

6€

 / 6pz



FUTOMAKI



371./ FUTOMAKI MAGURO
tonno e avocado

8€

 / 6pz

370./ FUTOMAKI SAKE
salmone e avocado

7€

 / 6pz



372./ FUTOMAKI CALIFONIA
granchio, avocado, cetriolo e tobiko

7€

   / 6pz



373./ FUTOMAKI EBITEN
gamberi fritti, philadelphia , salsa
teriyaki e kataifi

8€

    / 6pz



374./ FUTOMAKI CHICKEN
pollo fritto, salsa katsu,
arachidi e salsa teriyaki

8€

    / 6pz



375. / FUTOMAKI UNAGI
anguilla, avocado e salsa teriyaki

8€

  / 6pz

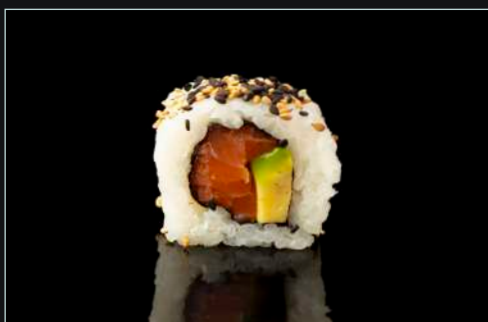


376. / FUTOMAKI FRITTO SAKE
salmone e avocado

9€

    / 6pz

URAMAKI SALMONE



380. / URAMAKI SAKE
salmone, avocado e sesamo

8€

  / 8pz

381. / URAMAKI PHILADELPHIA
salmone, avocado, philadelphia e sesamo

8€

   / 8pz



382. / URAMAKI SPICY SAKE
salmone, avocado, esterno spicy mayo
salmone e sesamo

9€

   / 8pz



383. / URAMAKI RAINBOW
salmone, avocado e esterno pesce
misto

10€

 / 8pz





384. / URAMAKI SAKE IKURA

salmone, avocado, esterno salmone e ikura

70€

  / 8pz

385. / URAMAKI TOBIKO

salmone, avocado e tobiko

9€

  / 8pz



386. / URAMAKI SAKE ZAFFERANO

salmone, avocado, philadelphia, zafferano, esterno salmone e pistacchio

12€

    / 8pz

387. / URAMAKI SAKE CREMA

salmone, avocado, esterno crema salmone scottato e mandorle

12€

    / 8pz



388. / URAMAKI SAKE RUCOLA

salmone, avocado, philadelphia, esterno salmone, salsa rucola e nocciola

12€

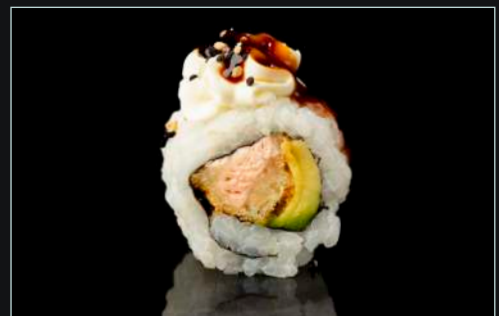
    / 8pz

389. / URAMAKI SALMONE FRITTO

salmone fritto, avocado, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo

10€

     / 8pz





390. / URAMAKI SALMONE COTTO
salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo
9€
🐟🍷🍷🍷 / 8pz

391. / URAMAKI SALMONE COTTO CIPOLLA
salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki,
salsa spicy mayo, cipolla fritta e sesamo
10€
🌾🐟🍷🍷🍷 / 8pz



392. / URAMAKI SALMONE COTTO ZAFFERANO
salmone cotto, philadelphia, zafferano, salsa
teriyaki, sesamo e pistacchio
11€
🐟🍷🍷🍷🍷 / 8pz

393. / URAMAKI SALMONE COTTO CREMA
salmone cotto, philadelphia, salsa
teriyaki, crema, mandorle e sesamo
11€
🥥🐟🍷🍷🍷🍷 / 8pz



394. / URAMAKI SALMONE COTTO RUCOLA
salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki,
rucola, nocciola e sesamo
11€
🥥🍷🍷🍷🍷🍷 / 8pz

395. / URAMAKI FRITTO SAKE
salmone, avocado, philadelphia e salsa
teriyaki
10€
🌾🥥🍷🍷🍷🍷 / 4pz





396. / URAMAKI MIURA FRITTO MAKI
 salmone, philadelphia, wakame e salsa teriyaki
 10.5€
 🌿🥑🍣🍷🍷🍷 / 4pz

397. / URAMAKI BLACK SAKE
 salmone, avocado, philadelphia e sesamo
 8.5€
 🍣🥑🍷🍷🍷 / 8pz



398. / URAMAKI BLACK PHILADELPHIA
 salmone, avocado, esterno salmone, philadelphia e arachidi
 7€
 🍣🥑🍷🍷🍷 / 8pz

399. / URAMAKI BLACK SALMONE COTTO
 salmone cotto, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki
 8€
 🍣🥑🍷🍷🍷 / 8pz



405. / URAMAKI MAGURO
 tonno, avocado e sesamo
 9€
 🍣🍷🍷 / 8pz

TONNO

406. / URAMAKI SPICY MAGURO
 tonno, avocado, esterno spicy mayo tonno e sesamo
 10€
 🍣🍷🍷 / 8pz





407. / URAMAKA MAGURO ROLL

tonno, avocado, esterno tonno scottato e salsa tartufo

13€

    / 8pz

408. / URAMAKI TONNO COTTO

tonno cotto, granchio, tobiko e sesamo

10€

     / 8pz



410. / CALIFORNIA

granchio, cetriolo, avocado e sesamo

8€

   / 8pz

CALIFORNIA

411. / CALIFORNIA CIPOLLA

granchio, cetriolo, avocado, salsa spicy mayo, salsa teriyaki e cipolla fritta

9€

     / 8pz



412. / CALIFORNIA RAINBOW

granchio, cetriolo, avocado, esterno pesce misto

10€

   / 8pz

413. / CALIFORNIA TOBIKO

granchio, cetriolo, avocado e tobiko

9€

   / 8pz





414. / CALIFORNIA FRITTO SURIMI

granchio fritto, cetriolo, avocado, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo

9€

 / 8pz

415. / CALIFORNIA CIPOLLA ROSSA

granchio, cetriolo, avocado, cipolla rossa, sesamo e salsa teriyaki

9€

 / 8pz



416. / CALIFORNIA FILO DI CARNE

granchio, cetriolo, avocado, filo di carne, salsa teriyaki e sesamo

10€

 / 8pz



417. / CALIFORNIA WAGYU

granchio, cetriolo, avocado, esterno wagyu kobe a5 japan scotatto e salsa tartufo

13€

 / 8pz

max | porzione a persona



VEGETARIANO



420. / VEGETARIANO
cetriolo, avocado, insalata,
philadelphia e esterno pomodoro
7€
🍷 / 8pz

422. / AMEBI ROLL
cetriolo, avocado, insalata,
esterno gamberi crudi
11€
🍷 / 8pz



423. / VEGETARIANO TEMPURA IN POLVERE
anguilla con riso e salsa teriyaki
10€
🌾 🍷 🌱 / 8pz

424. / VEGETARIANO WAKAME
cetriolo, avocado, insalata, esterno
philadelphia e wakame
9€
🍷 🌱 / 8pz



421. / WAGYU ROLL
cetriolo, avocado, insalata, esterno wagyu
kobe a5 japan scottato e salsa tartufo
12€
🍷 🍷 🌱 / 8pz
max 1 porzione a persona



430. / EBITEN
 gamberi fritti, salsa teriyaki,
 kataifi, sesamo e philadelphia
 9€
 🌿 🍤 🍷 🥛 🥑 / 8pz

431. / DRAGO
 gamberi fritti, esterno avocado, salsa
 teriyaki, sesamo e philadelphia
 11€
 🌿 🍤 🍷 🥛 🥑 / 8pz



432. / TIGER
 gamberi fritti, esterno
 salmone e salsa teriyaki
 11€
 🌿 🍤 🐟 🍷 🥛 🥑 / 8pz

433. / EBITEN ZAFFERANO
 gamberi fritti, esterno salmone,
 philadelphia, zafferano, salsa
 teriyaki e pistacchio
 13€
 🌿 🍤 🐟 🍷 🥛 🥑 🌿 / 8pz



434. / EBITEN CREMA
 gamberi fritti, esterno salmone scottato,
 crema, salsa teriyaki e madorle
 13€
 🌿 🍤 🐟 🍷 🥛 🥑 / 8pz

435. / EBITEN RUCOLA
gamberi fritti, esterno salmone,
philadelphia, rucola, salsa teriyaki e nocciola

13€



436. / EBITEN VULCANO
gamberi fritti, esterno salmone,
salsa spicy mayo e salsa teriyaki

11€



437. / EBITEN FORMAGGIO
gamberi fritti, esterno formaggio,
salmone scottato, salsa teriyaki e
philadelphia

13€



438. / EBITEN RAINBOW
gamberi fritti, esterno pesce misto,
salsa teriyaki e philadelphia

12€



439. / EBITEN WAKAME
gamberi fritti, esterno philadelphia,
wakame, salsa teriyaki e sesamo

10€



440. / EBITEN CIPOLLA
gamberi fritti, esterno salsa spicy mayo,
salsa teriyaki, cipolla fritto e philadelphia

11€



441. / EBITEN FILO DI CARNE
gamberi fritti, esterno philadelphia,
salsa teriyaki, filo di carne e sesamo

13€

 / 8pz



442. / EBITEN CHIPIS
gamberi fritti, esterno salsa spicy
mayo, chipis e philadelphia

12€

 / 8pz



444. / EBITEN TOBIKO
gamberi fritti, esterno tobiko e
salsa teriyaki

10€

 / 8pz



445. / EBITEN CIPOLLA ROSSA
gamberi fritti, esterno cipolla rossa,
salsa teriyaki, sesamo e philadelphia

10€

 / 8pz



443. / EBITEN WAGYU
gamberi fritti, esterno wagyu kobe a5 japan
scottato, salsa tartufo e salsa teriyaki

13€

 / 8pz


max 1 porzione a persona



446. / EBITEN TONNO COTTO

gamberi fritti, esterno tonno cotto, granchio, tobiko, salsa spicy mayo, salsa teriyaki e arachidi

13€

 / 8pz

447. / EBITEN SPICY SURIMI

gamberi fritti, esterno spicy granchio e salsa teriyaki

12€

 / 8pz



448. / EBITEN SPICY SAKE

gamberi fritti, esterno spicy salmone e salsa teriyaki

11€

 / 8pz

449. / EBITEN PATATE

gamberi fritti, esterno pure di patate, uovo, biancospino, salsa teriyaki e philadelphia

10€

 / 8pz



450. / EBITEN PATATE DOLCE

gamberi fritti, esterno pure di patate dolce, biancospino, salsa teriyaki e philadelphia

11€

 / 8pz

451. / EBITEN PATATE VIOLA

gamberi fritti, esterno pure di patate viola, biancospino, salsa teriyaki e philadelphia

12€

 / 8pz



URAMAKI BLACK RISO



452. / BLACK RISO EBITEN
gamberi fritti, arachidi, philadelphia e
salsa teriyaki

10€



453. / BLACK RISO SPECIALE
esterno salmone, philadelphia,
arachidi e salsa teriyaki

12€



454. / URAMAKI FRY POLPO
polpo, rucola fritto, esterno salsa
rucola, nocciola e salsa teriyaki

10€



455. / URAMAKI FIORE DI ZUCCA
fiore di zucca fritto, philadelphia,
esterno salmone e salsa teriyaki

13€





456. / URAMAKI CHICKEN
pollo fritto, insalata, arachidi,
salsa katsu e salsa teriyaki

70€
🌾🥚🥜🍷 / 8pz

457. / URAMAKI BLACK CHICKEN
pollo fritto, insalata, arachidi,
salsa katsu e salsa teriyaki

70€
🌾🥚🥜🍷 / 8pz



FRUTTA

460. / URAMAKI MANGO
mango, salsa mango e philadelphia

70€
🍷 / 8pz



461. / URAMAKI PAPAIA
papaia, salsa frutta e philadelphia

70€
🍷 / 8pz

462. / URAMAKI ANANAS
ananas, salsa frutta e philadelphia

70€
🍷 / 8pz



FRESH



463./ FRESH SAKE
esterno salmone
10€
🐟 / 4pz

464./ FRESH MAGURO
esterno tonno
12€
🐟 / 4pz



465./ FRESH EBITEN
gamberi fritti, esterno salmone e
salsa teriyaki
11€
🌾🐟🍷 / 8pz



SAUDATE



466./ SAUDATE SAKE
avocado, salmone, salsa teriyaki e
polvere di tempura
12€
🌾🐟🍷 / 4pz
max 1 porzione a persona



467./ SAUDATE MAGURO
avocado, tonno, salsa teriyaki
e polvere di tempura
13€
🌾🐟🍷 / 4pz
max 1 porzione a persona

SANDWICH

470. / SANDWICH SAKE

salmone, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, tempura in polvere e sesamo

9€



471. / SANDWICH SALMONE COTTO

salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki, tempura in polvere e sesamo

9€



472. / SANDWICH TONNO COTTO

tonno cotto, philadelphia, salsa teriyaki, tempura in polvere, sesamo e spicy mayo

10€





473. / SANDWICH SURIMI
salsa spicy mayo, granchio, tobiko e
salsa teriyaki

9€



474. / SANDWICH EBITEN
filo di carne, gamberi fritti, philadelphia,
tempura polvere, salsa teriyaki e sesamo

9€



475. / SANDWICH CHICKEN
filo di carne, pollo fritto, philadelphia,
tempura polvere, salsa teriyaki, salsa
katsu, arachidi e sesamo

9€



DOLCE



DORA YAKI

fagioli di soia rossa / fagioli di soia con cioccolato

red soybeans

/ soybeans with chocolate

5,5€

1pz

5,5€

1pz



DOLCE MOCHI

acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, amido di tapioca modificato e farina di riso glutinoso

water, glucose syrup, sugar, modified tapioca starch and glutinous rice flour

5,5€

3pz



GELATO AL THE VERDE

latte scremato, panna, lattosio, proteine di latte. può contenere tracce di latte, glutine, uova, soia, frutta a guscio, arachidi, solfiti e sedano

skimmed milk, cream, lactose, milk proteins. may contain traces of milk, gluten, eggs, soy, tree nuts, peanuts, sulphites and celery

5,5€

3pz



GELATO FRITTO

gelato di metro chef con pane dolciando

metro chef ice cream with sweet bread

5,5€

1pz



TARTUFO CAFFÈ

gelato semifreddo al caffè con cuore liquido al caffè e decorato con granella di meringa

coffee semifreddo with a liquid coffee core coated with crushed meringue

5€

1pz



TARTUFO BIANCO

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

a coffee semifreddo core in a sabayon ice cream with sprinkled with crushed meringue.

5€
1pz



TARTUFO AL PISTACCHIO

gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella al pistacchio

pistachio ice cream with a liquid pistachio core, coated with caramelized hazelnuts and crushed pistachio

5€
1pz



CROCCANTE AL PISTACCHIO

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

pistachio semifreddo with pistachio core, covered with caramelized almonds

5.5€
1pz



CROCCANTE ALLE MANDORLE

dessert semifreddo con crema alla nocciolacuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate

hazelnut semifreddo with a soft chocolate core, covered with caramelized almond

5.5€
1pz



CROCCANTE ALL'AMARENA

dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate

vanilla flavoured semifreddo with a sour cherry core, covered with caramelized almond

5.5€
1pz



CHOCO NOCCIOLA

pan di spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e decorato con riccioli di cioccolato

cocoa sponge base filled with hazelnut cream, decorated with chocolate curls

5€
1pz



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

soufflé con cuore di cioccolato liquido

soufflé with a liquid chocolate core

5€
1pz



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO

soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido

soufflé with a liquid white chocolate core

5€
1pz



RICOTTA E PISTACCHIO

crema di pistacchio e ricotta fra morbidi pan di spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole

pistachio's and ricotta's cream between soft sponges, decorated with chopped pistachios and hazelnuts

5€
1pz



COCCO NOCCIOLA

biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapé

hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream and hazelnut cream, decorated with grated coconut

5€
1pz



HAZELNUT PASSION

pasta frolla al cioccolato con crema alle nocciole. decorata con granella di nocciole pralinate. prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".

short chocolate pastry with hazelnut cream. decorated with chopped caramelized hazelnuts. product obtained exclusively from "IGP Piedmont Hazelnut".

5€
1pz

SORBIFACILE AL LIMONE

preparato al Limone per sorbetto da bere

Lemon sorbet drink

3,5€
1pz



MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes

yogurt mousse topped with berries

5€
1pz



FLUTE LIMONCELLO

gelato al limone con variegatura al limoncello. utilizziamo solo limoni italiani

lemon ice cream with limoncello sauce. only with Italian lemons

6€
1pz



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

gelato ai frutti di bosco con succo di lime e variegatura al lampone

forest fruits ice cream with lime juice and raspberry sauce

6€
1pz



SEMIFREDDO TORRONCINO

gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate

nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts

5€
1pz



COCCO RIPIENO

noce di cocco ripiena con gelato al cocco

coconut shell filled with coconut ice cream

6€
1pz



LIMONE RIPIENO

frutto ripieno con sorbetto di limone

fruit filled with lemon sorbet

6€
1pz



CREMA CATALANA IN COCCIO

crema catalana con zucchero caramellato

catalana cream with caramelized sugar

5,5€
1pz



TWITTY

gelato al fior di latte

dairy ice-cream

4,5€
1pz



PAN DAN

gelato al gusto vaniglia

vanilla flavoured ice cream

4,5€
1pz



CIP CIOK

gelato al cioccolato

chocolate ice cream

4,5€
1pz

CAFFETTERIA

- CAFFÈ 1,2€
- DECAFFEINATO 1,5€
- ORZO 1,5€
- CAFFÈ CORRETTO 1,5€



· VINO SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

Cantina Col Mesian - Lombardia
Vitigno: garganega

Nel calice un bel giallo paglierino con bollicina sottile. Al naso è fruttato e floreale con un gusto fresco e morbido coerente al naso.

🍷 3,5€/ 14€

· PROSECCO MILLESIMATO BRUT TREVISO DOC

Cantina Vigna Dogarina - Veneto
Vitigno: glera

Giallo tenue con perlage persistente, gusto fresco floreale e rimandi anche alla frutta a polpa bianca. Il gusto è ben equilibrato.

18€



· PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY TREVISO DOC

Cantina Vigna Dogarina - Veneto
Vitigno: glera

Colore giallo paglierino, luminoso. Naso e bocca caratterizzati da note fruttate su tutte l'agrumi e floreale. Gusto morbido bilanciato da una piacevole freschezza.

18€

· PROSECCO SUPERIORE BRUT VALDOBBIADENE DOCG

Cantina Vigna Dogarina - Veneto
Vitigno: glera

Perlage fine e persistente, colore luminoso. Naso caratteristico della tipologia agrumato con cenni di fiori bianchi. Al gusto bella freschezza comunque equilibrato con finale di buona persistenza.

22€

VINI BOLLICINE





• **SPUMANTE ROSATO MILLESIMATO BRUT "FLAVE"**

Cantina Bepin De Eto - Veneto
Vitigno: incrocio Manzoni

Nel calice si presenta di un bel rosa intenso, bel perlage persistente. Il naso è fruttato con pesca bianca, albicocca, litchis per poi andare sul floreale con rosa e ciclamino. Il sorso è fine ed elegante.

22€

• **VERDICCHIO SPUMATE METODO CHARMAT BRUT**

Cantina Garofoli - Marche
Vitigno: verdicchio

Colore giallo paglierino, bel colore brillante con bollicina fine. Al naso ci riporta a profumi freschi di fiori e frutta. Al gusto ritroviamo la freschezza e una piacevole beva.

18€



• **FRANCIACORTA BRUT DOCG**

Cantina Ferggettina - Lombardia
Vitigni: chardonnay, pinot nero

Nel calice è di un brillante giallo paglierino con perlage fine e persistente. Naso complesso, floreale, fruttato con rimandi alla pasticceria, lievito, e crosta di pane. Gusto fine e coerente al naso, bella freschezza e buona persistenza.

38€

• **SPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIMATO BRUT ALTA LANGA**

Cantina Deltetto - Piemonte
Vitigni: chardonnay, pinot nero

Colore giallo paglierino, perlage fine con bella persistenza. Naso fresco fruttato con rimandi al lievito ed alla crosta di pane. Gusto fresco, fine e di buona persistenza.

38€



• **SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT VERDICCHIO DI MATELICA DOC**

Cantina Borgo Paglianello - Marche
Vitigno: verdicchio

Si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino brillante con bollicina fine e persistente. Al naso fruttato e floreale con note di lievito. Al gusto coerente al naso esprime una piacevole sapidità.

40€



· **SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT VSQ
"FARFALLA"**

Cantina Ballabio - Lombardia

Vitigno: pinot nero

Colore giallo luminoso e brillante, bollicina fine e persistente. Naso intenso sentori di frutta e pasticceria. Gusto intenso ed armonico con finale persistente.

40€



· **FRANCIACORTA ROSE BRUT DOCG**

Cantina Ferghettina - Lombardia

Vitigno: pinot nero

Colore rosa tenue, elegante la bollicina persistente. Al gusro è caratterizzato da fragoline di bosco e crosta di pane. Elegante ed equilibrato al gusto con bel finale fresco e persistente.

45€



· **SPUMANTE METODO CLAS SICO BRUT TRENTO DOC
"PERLE"**

Cantina Ferrari - Trentino Alto Adige

Vitigno: chardonnay

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage elegante e persistente. Intenso al naso, fruttato e floreale, leggermente speziato. Gusto secco, fresco con rimandi alla mela matura e ai lieviti.

45€

· **CHAMPAGNE BRUT RESERVE AOC**

Cantina Billecart Salmon - Francia

Vitigni: pinot meunier, pinot nero, chardonnay

Colore giallo dorato Brillante, perlage fine e persistente. Naso complesso, floreale e fruttato, spezie dolci e pasticceria. Gusto Intenso ed armonico, buona freschezza e persistenza.

85€





· CHAMPAGNE ROSE BRUT AOC

Cantina Billecart Salmon - Francia
Vitigni: pinot meunier, pinot nero, chardonnay

Nel calice si presenta color rosa con elegante bollicina. Al naso, note di piccola frutta rossa e agrumi la fanno da padroni con rimandi di crosta di pane. Gusto elegante con buona freschezza e persistenza.

100€

BIANCHI



· PASSERINA IGP POGGIO NOVO

Cantina Tenute Cesaroni - Marche
Vitigno: passerina

Colore giallo paglierino, naso fresco di frutta, fiori di campo e con note di mandorla. Gusto fresco con bella acidità e finale ammandorlato.

3,5€ / 12€

· PECORINO IGP POGGIO NOVO

Cantina Tenute Cesaroni - Marche
Vitigno: pecorino

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, naso frutta con accenni alla frutta esotica e alla ginesta. Gusto fresco e caldo, sapido e di buona struttura.

3,5€ / 12€



· VERDICCHIO DOP POGGIO NOVO

Cantina Tenute Cesaroni - Marche
Vitigno: verdicchio

Giallo paglierino, naso fruttato di agrumi freschi con note aromatiche. Al gusto è fresco sapido di media struttura e buona persistenza.

3,5€ / 12€



• **RIBONA COLLI MACERATESI DOC**

Cantina Saputi - Marche

Vitigno: ribona

Nel calice giallo tenue, naso fresco floreale e fruttato. Sorso ben equilibrato e piacevolmente sapido. Vino di medio corpo con buona persistenza.

16€

• **PASSERINA OFFIDA DOCG "CIMULA"**

Cantina Centanni - Marche

Vitigno: passerina

Bel colore paglierino, mela verde e fiori bianchi. Al naso come in bocca la mandorla amara ci accompagna nella beva fresca sostenuta da un medio corpo.

18€



• **PECORINO OFFIDA DOCG "CANAPALE"**

Cantina Centanni - Marche

Vitigno: pecorino

Colore giallo paglierino. Sprigiona profumi di agrumi e frutta esotica. Il sorso è pieno ed il gusto in armonia con il naso, morbido e di buona persistenza.

22€

• **PASSERINA MARCHE IGT "LULU"**

Cantina Dianetti - Marche

Vitigno: passerina

Giallo paglierino nel calice con riflessi verdolini. Note fruttate e floreali accompagnano il sorso fresco tipico del vitigno con il caratteristico finale ammandorlato.

20€



• **PECORINO OFFIDA DOCG "VIGNAGIULIA"**

Cantina Dianetti - Marche

Vitigno: pecorino

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso accenni erbacei, spezie delicate, e frutta. Il sorso è vivace, tipico di un vino artigianale. Nel finale è piacevolmente sapido.

26€



• **VERDICCHIO DI MATELICA DOC "TERRAVIGNATA"**

Cantina Borgo Paglianello - Marche

Vitigno: verdicchio

Nel calice si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi di gioventù, di frutta acerba e fiori freschi. Vino che esprime la sua freschezza nel gusto con una bella acidità che supporta il sorso molto piacevole.

16€

• **VERDICCHIO DI MATELICA DOC "PETRARÀ"**

Cantina Borgo Paglianello - Marche

Vitigno: verdicchio

Alla vista abbiamo un giallo dorato. Naso fruttato con un bell'agrumo e con accenni di spezie ed erbacei. Gusto sapido minerale e bel finale lungo.

20€



• **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE "VILLA TORRE"**

Cantina Tevignano - Marche

Vitigno: verdicchio

Giallo paglierino con riflessi dorati. Naso fruttato e floreale con rimandi aromatici. Gusto armonico, secco con bella acidità e buona persistenza.

16€

• **VERDICCHIO DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC "MISCO"**

Cantina Tevignano - Marche

Vitigno: verdicchio

Paglierino carico che prelude a profumi di frutta estiva e fiori intensi come l'acacia. Il sorso è ricco ed intenso, succoso bilanciato da buona acidità e bel finale persistente.

24€



• **VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG "MIRUM"**

Cantina Monacesca - Marche

Vitigno: verdicchio

Giallo paglierino con riflessi dorati nel calice. Naso intenso e complesso, fiori frutta matura, aromatico e con note di mandorla tostata. Sorso sapido, avvolgente e intenso. Vino strutturato, e persistente.

40€



• **PINOT GRIGIO DOC "LAMIS"**

Cantina Forchir - Friuli Venezia Giulia

Vitigno: pinot grigio

Giallo tenue paglierino. Naso caratterizzato da agrumi, ananas e pera che si fondono con delicate sensazioni floreali ed erbacee. Sorso fresco e leggero piacevolmente minerale.

22€

• **SAUVIGNON DOC "SORESSERE"**

Cantina Forchir - Friuli Venezia Giulia

Vitigno: sauvignon

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo rimanda alla frutta esotica e a qualche nota erbacea. Il sorso è delicato ed asciutto e tipico del vitigno semi-aromatico.

22€



• **CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC "SOMERETO"**

Cantina Andrian - Trentino Alto Adige

Vitigno: chardonnay

Giallo paglierino brillante. All'olfatto si apre con sentori fruttati agrumati e di frutta esotica. Tipico vino di montagna, con bella acidità che rinfresca un sorso armonico e di buona sapidità.

22€

• **MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC**

Cantina Andrian - Trentino Alto Adige

Vitigno: müller thurgau

Colore giallo tenue. Caratterizzato da profumi fruttati di agrumi, frutta tropicale e richiami minerali. Gusto aromatico, fresco e abbastanza persistente.

22€



• **GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC**

Cantina Andrian - Trentino Alto Adige

Vitigno: gewürztraminer

Bel giallo paglierino nel calice. Naso decisamente aromatico ed intenso, frutta tropicale, agrumi, spezie, in perfetta armonia con il gusto che viene ben bilanciato da una acidità molto piacevole.

23€



• **PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC "PLATT & RIEGL"**

Cantina Girlan - Trentino alto Adige

Vitigno: pinot grigio

Giallo paglierino luminoso. Naso floreale e fruttato. Sorso deciso, caldo e morbido. Intenso e persistente mantenendo bella eleganza.

24€

• **RIBOLLA GIALLA FRIULI DOC**

Cantina Polencic - Friuli Venezia Giulia

Vitigno: ribolla gialla

Giallo paglierino tenue. Naso tipicamente floreale con note di acacia. Gusto fresco, delicato ed elegante.

24€



• **PERGOLA ROSATO DOC "CODAZZO"**

Cantina Terracrua - Marche

Vitigno: aleatico

Colore rosa antico luminoso. Naso floreale e fruttato. In bocca molto piacevole, coerente al naso con delicata acidità.

18€

• **LAGREIN ROSE ALTO ADIGE DOC**

Cantina Andrian - Trentino Alto Adige

Vitigno: lagrein

Di colore rosa tendente al salmone. Note caratteristiche al naso frutta fresca esotica. Al palato è leggero e fresco con discreta persistenza.

20€

• **MARCHE ROSSO IGT "CORBU"**

Cantina Clara Marcelli - Marche

Vitigni: montepulciano, cabernet

Rosso rubino intenso. Al naso frutta rossa e fiori come rosa geranio e note speziate. Sorso pieno, caldo comunque equilibrato con tannino ben bilanciato. Persistente.

20€



ROSATI E ROSSI



• **ROSSO PICENO DOP "PICUS"**

Cantina Simone Capecci - Marche
Vitigni: montepulciano, sangiovese

Colore rosso rubino. Al naso profumi di ciliegia, prugna, fiori rossi e spezie dolci. Gusto secco con tannino piacevole. Caldo ed equilibrato. Buona persistenza.

22€

• **CHIANTI CLASSICO DOCG**

Cantina Volpaia - Toscana
Vitigni: sangiovese, merlot

Rosso rubino luminoso. Frutta rossa e fiori con note erbacee e speziate al naso. Fresco in bocca, di media struttura e con tannino levigato. Persistente.

20€



DOLCI

• **SPUMANTE MOSCATO DOLCE MILLESIMATO**

Cantina Bepin De Eto - Veneto
Vitigno: moscato

Giallo tenue con bollicina fine. Profumo caratteristico aromatico rosa e frutta. Delicato e carezzevole la sua dolcezza. Buona persistenza.

21€

• **MOSCATO D'ATI DOCG**

Cantina Saracco - Piemonte
Vitigno: moscato

Colore giallo tenue. Aromatico con caratteristici sentori di rosa e frutta a polpa bianca come la pesca. In bocca è vellutato grazie anche alla raffinata dolcezza.

22€



PICCOLI FORMATI CL.37,5



· PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC

Cantina Bacio della Luna - Veneto

Vitigno: glera

Giallo paglierino. Naso fresco e croccante. Morbido al gusto con buona persistenza.

11€

· PASSERINA OFFIDA DOCG

Cantina Santori - Marche

Vitigno: passerina

Colore paglierino con riflessi verdolini. Naso fresco di fiori e frutta appena matura. Sorso agile caratterizzato dal finale ammandorlato in armonia con una bella acidità.

12€



· PECORINO OFFIDA DOCG

Cantina Santori - Marche

Vitigno: pecorino

Giallo paglierino con accenni dorati. Naso caratterizzato da frutta esotica note floreali ed erbacee. In bocca è comunque leggero, bella acidità e di corpo. Finale persistente.

13€

· GEWÜRTZTRAMINER ALTO ADIGE DOC "SELIDA"

Cantina Tramin - Trentino Alto Adige

Vitigno: gewürtztraminer

Colore giallo paglierino luminoso. Al naso sprigiona sentori tipici del vitigno aromatico, frutta esotica, fiori, spezie e note erbacee. Coerente al gusto con bella intensità, equilibrio e persistenza.

15€



· MOSCATO D'ASTI DOCG

Cantina Monacesca - Marche

Vitigno: verdicchio

Colore giallo tenue. Aromatico con caratteristici sentori di rosa e frutta a polpa bianca come la pesca. In bocca è vellutato grazie anche alla raffinata dolcezza.

13€