

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

menù alla carta/ menù take away 3pz



2. / INVOLTINI GIAPPONESI

involtini gamberi e verdura

4€



/ 2pz

menù alla carta/ menù take away 3pz

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

menù alla carta/ menù take away 4pz

11. / RAVIOLO ALLA GRIGLIA carne e verdura

6€

    / 4pz

menù alla carta/ menù take away 4pz



12. / SHAO MAI gamberi e carne

5€

    / 4pz

menù alla carta/ menù take away 4pz

14. / EBI GYOZA gamberi

6€

    / 4pz

menù alla carta/ menù take away 4pz



15. / RAVIOLI AL VAPORE VERDURE verdure

5€

    / 3pz

menù alla carta/ menù take away 4pz

17./ BAOZI
ripieno di carne e verdure
con cottura al vapore

5€



/ 1pz

menù alla carta/ menù take away 2pz



18./ PANE CINESE
cottura al vapore

3€



/ 2pz

menù alla carta/ menù take away 3pz

19./ PANE CINESE FRITTO
cottura al vapore e fritto

4€



/ 2pz

menù alla carta/ menù take away 3pz



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

8€



/ 1pz

menù alla carta/ menù take away 2pz

21./ EDAMAME
edamame

5€



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
5€
🌾🍄🐚

**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
11€



mezzo uovo.



37. / RAMEN RIBS
ramen con puntine di maiale,
uovo sodo e verdure
10€



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

riso con verdure, uova e salsa di soia

6€



42./

RISO CON FRUTTI DI MARE E VERDURE

riso, gamberi, granchio, caramari, verdure, uova e salsa pomodoro

7€



43./

RISO CON SALMONE

riso con verdure, salmone e salsa teriyaki

8€



SECONDO POLLO



- 45./ POLLO CURRY**
pollo, cipolla, ananas e patate
7€
🌾

- 47./ POLLO CON MANDORLE**
pollo, carote e mandorle
7€
🌾 🥜 🥑 🍖



- 48./ SHACHA POLLO**
pollo e verdure
7€
🌾 🥜 🍖

- 49./ POLLO CON SALSA GON BAO**
pollo e verdure
7€
🌾 🥜 🍖



- 50./ POLLO IN SALSA AGRODOLCE**
pollo, pomodoro e ananas
7€
🌾 🥜



51. / POLLO AL LIMONE

pollo e limone

7€



MANZO

55. / BRAISED BEEF SHANK

manzo brasato

8€



56. / MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

manzo, funghi e bambù

8€



57. / MANZO CON SALSA GON BAO

manzo, cipolla e peperoni

8€





58./ MANZO PEPE NERO
cipolla pepe nero manzo

8€



59./ ZUPPA DORATA E MANZO
manzo e funghi cinese con brodo di
zucca e salsa piccante

8€



GAMBERI



65./ GAMBERI FUNGHI E BAMBÙ
gamberi, funghi e bambù

8€



66./ GAMBERI AL LIMONE
gamberi e limone

8€





67./ GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE
gamberi, pomodoro e ananas

8€



68./ GAMBERI CON SALE E PEPE
gamberi, cipolla e peperone

8€



69./ GAMBERI CON SALSA GON BAO
gamberi, cipolla e peperone

8€



70./ GAMBERI IN SALSA DI POMODORO
gamberi con salsa agropiccante, salsa
pomodoro e aglio

8€



VERDURE



701./ VERDURE MISTE SALTATE IN PADELLA
germogli di fagioli, carote, zucchine

6€



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 DIVERDURE
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€



/ 2pz

(Menù alla carta / take away 3pz)



91./ TEPPANYAKI DI GAMBERI

gamberi e salsa teriyaki

6€



/ 2pz

(Menù alla carta / take away 4pz)

92./ GAMBERONI GRIGLIATI

gamberi e salsa teriyaki

7€



/ 3pz

(Menù alla carta / take away 4pz)



93./ SAKE GRIGLIATO

salmone e salsa teriyaki

8€



94. / MAGURO GRIGLIATO
 tonno e salsa teriyaki
 9€
 



95. / SEPPIA GRIGLIATO
 seppia e salsa teriyaki
 6€
  / 2pz
 (Menù alla carta / take away 4pz)

97. / BRANZINO GRIGLIATO
 branzino e salsa teriyaki
 10€
 



PIATTO SPECIALE AMIRO



100. / GRANCHIO SALE PEPE
granchio, cipolla e peperone
8€
👁️ / 4pz

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

10€



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

8€



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

131./ CHIPS SPICY SAKE

salmone e philadelphia

5€



132./ CHIPS SPICY MAGURO

tonno e philadelphia

6€



137./ CRISPY SPICY SAKE

spicy salmone, philadelphia, salsa teriyaki e tempura polvere

5€



138./ CRISPY SPICY MAGURO

spicy tonno, philadelphia, salsa teriyaki e tempura in polvere

6€



LUNGE

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

5€



/ 2pz



146./ LUNGE PAPAIA
salmone, papaia e salsa ponzu

5€



/ 2pz

149./ GAMBERO DORATO
farina di tempura croccante
maionese con gamberi

6€



/ 2pz



TACOS



160. / TACOS SAKE
salmone, avocado e philadelphia

7€
🥚🐟🥑🌾 / 1pz

161. / TACOS SALMONE COTTO
salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki

6€
🐟🥑🥚 / 1pz



162. / TACOS TONNO COTTO
tonno cotto, surimi di granchio, tobiko, maionese e salsa teriyaki

7€
🥚🐟🦀 / 1pz

163. / TACOS SPICY SURIMI
maionese piccante, granchio, tobiko e salsa teriyaki

7€
🌾🥚🦀 / 1pz

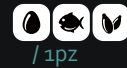


ONIGIRI



190./ ONIGIRI SAKE
salmone e tobiko

5€



/ 1pz

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

4€



/ 1pz



194./ ONIGIRI FRITTO
salmone, philadelphia e salsa teriyaki

5€



/ 1pz

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€



POKE



210./ POKE PESCE MISTO CRUDO
salmone, tonno, branzino, ricciola,
sesamo e salsa teriyaki

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, salsa passione, sale,
 pepe e olio
7€

 max 1 porzione a persona

221./ TARTARE GAMBERI ROSSI
 gamberi rossi, salsa, tartufo, sale,
 pepe e olio
7€

 max 1 porzione a persona



219./ TARTARE CAPESANTE
 capesante, salsa passione,
 biancospino e pistacchio
7€

 max 1 porzione a persona



TATAKI



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

   / 6pz



231. / TATAKI MAGURO
tonno, salsa teriyaki e sesamo
10€

   / 6pz

232. / TATAKI RICCIOLA
ricciola, teriyaki e sesamo
10€

   / 6pz

max 1 porzione a persona



233. / TATAKI WAGYU
wagyu kobe a5 japan, sale, pepe, olio e uova
10€

  
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€





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



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€



248. / CARPACCIO MISTO TARTUFO
pesce misto, salsa tartufo, olio di
oliva verde
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. / NIGIRI TAKO
 polpo con riso
 4€
 / 2pz

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



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

NIGIRI FLAMBE

290./ NIGIRI FLAMBE SAKÉ

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€



296./ NIGIRI RISO NERO MAGURO

tonno

5€



299./ NIGIRI RISO NERO FLAMBE SAKE

salmone, mandorle crema e
salsa teriyaki

5€



300./ NIGIRI RISO NERO FLAMBE MAGURO

tonno, mandorle crema e
salsa teriyaki

6€



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



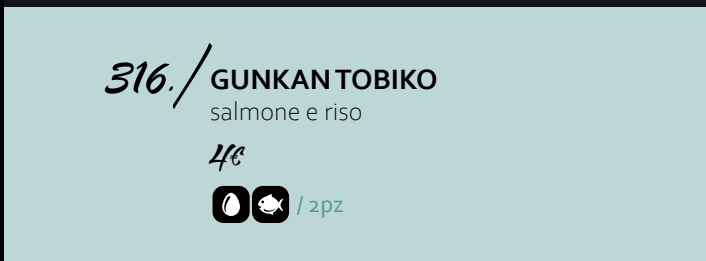
315./ GUNKAN IKURA
salmone e riso

5€



316./ GUNKAN TOBIKO
salmone e riso

4€



320./ GUNKAN QUAGLIA
salmone, riso, quaglia e tartufo

6€



max 1 porzione a persona



TEMAKI



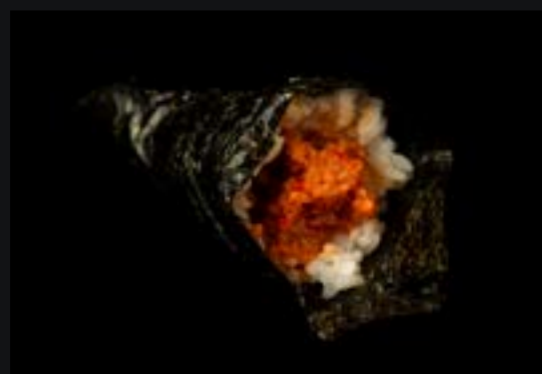
335. / TEMAKI SAKE
salmone, avocado e sesamo
5€
🐟🌱



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 CALIFONIA
granchio, avocado, cetriolo e sesamo
6€
🌾🐟🌱

340. / TEMAKI EBITEN
gamberi fritti, philadelphia, salsa
teriyaki, kataifi e sesamo

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**
salmone

6€



/ 6pz



351./ **HOSOMAKI MAGURO**
tonno

7€



/ 6pz



352./ **HOSOMAKI SUZUKI**
branzino

6€



/ 6pz



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

7€



/ 6pz





354. / HOSOMAKI EBI

gamberi cotti

6€

  / 6pz

355. / HOSOMAKI KANI

granchio

6€

   / 6pz



356. / HOSOMAKI UNAGI

anguilla e salsa teriyaki

6€

  / 6pz

357. / HOSOMAKI AVOCADO

avocado

5€

 / 6pz



358. / HOSOMAKI KAPPA

cetriolo

5€

 / 6pz

359. / HOSOMAKI BLACK SAKE

riso nero e tartare salmone piccante

7€

 / 6pz



HOSOMAKI FRITTO



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

8€



/ 6pz



363./ HOSOMAKI FRITTO SALMONE
salmone, philadelphia, teriyaki e piccante

8€



/ 6pz



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

8€



/ 6pz



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

8€



/ 6pz

FUTOMAKI



370./ FUTOMAKI PESCE MISTO
salmone, tonno, branzino, avocado e philadelphia
7€
 / 6pz



376./ FUTOMAKI PESCE MISTO FRITTO
salmone, tonno, branzino, avocado e philadelphia
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

386. / URAMAKI SAKE ZAFFERANO
salmone, avocado, philadelphia, zafferano,
esterno salmone e pistacchio

12€
🥚🐟🥛🌿 / 8pz



390./ URAMAKI SALMONE COTTO
salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo

9€

    / 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

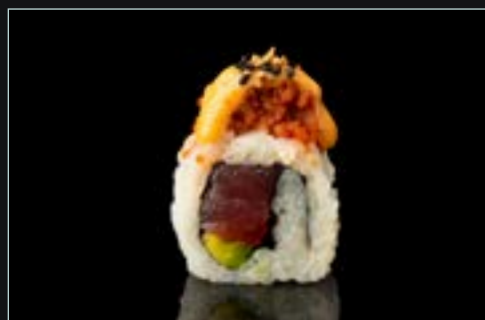


TONNO

405./ URAMAKI MAGURO
tonno, avocado e sesamo

9€

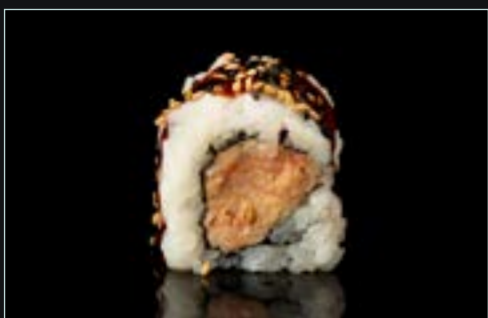
  / 8pz



406./ URAMAKI SPICY MAGURO
tonno, avocado, esterno spicy mayo tonno e sesamo

10€

   / 8pz



408./ URAMAKI TONNO COTTO
tonno cotto, granchio, tobiko e sesamo

10€

     / 8pz

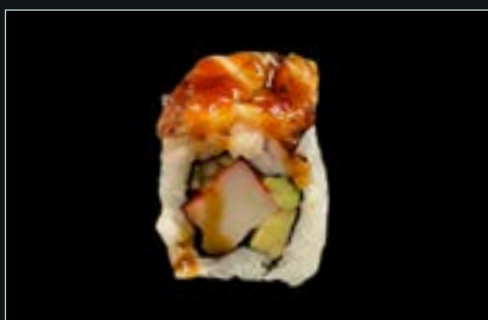
CALIFORNIA

413. / CALIFORNIA TOBIKO
granchio, cetriolo, avocado e tobiki
9€
🌾🦀🥑 / 8pz



414. / URAMAKI VOLCANO
granchio fritto, philadelphia, chips e
salsa teriyaki
9€
🌾🦀🥑🍷🍷🍷 / 8pz

415. / URAMAKI VEGE CIPOLLA ROSSO
cetriolo, avocado, cipolla rosso e
sesamo
9€
🌾🦀🥑 / 8pz



466. / URAMAKI ANQUILLA
con all'interno granchio, avocado e cetrioli
e con all'esterno anguilla scottata e salsa
teriyaki
10€
🦀 / 8pz

467. / URAMAKI CALIFORNIA CIPOLLA FRITTA
granchio, avocado e cipolla fritto
10€
🦀 / 8pz





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, salsa teriyaki e philadelphia

11€

      / 8pz

434. / EBITEN CREMA

gamberi fritto, esterno salmone scottato, salsa crema, salsa teriyaki e mandorle con philadelphia

13€

      / 8pz



443. / EBITEN WAGYU

gamberi fritti, esterno wagyu kobe a5 japan scottato, salsa tartufo e salsa teriyaki

13€

      / 8pz

max 1 porzione a persona

468. / EBITEN TARTUFO

con all'interno ebi tempura e con all'estero tonno scottato e salsa tartufo philadelphia

12€

      / 8pz



URAMAKI BLACK RISO



396. / URAMAKI MIURA FRITTO MAKI
 salmone, philadelphia, wakame e salsa teriyaki
10.5€
 [gluten-free icon] [egg icon] [fish icon] [dairy icon] [no alcohol icon] [vegetarian icon] / 4pz

399. / URAMAKI BLACK SALMONE COTTO
 salmone cotto, philadelphia, esterno con
 salmone scottato, cipolla fritto e salsa
 teriyaki
8€
 [gluten-free icon] [egg icon] [fish icon] [dairy icon] [no alcohol icon] [vegetarian icon] / 8pz



453. / BLACK RISO SPECIALE
 ebi tempura, esterno salmone,
 philadelphia, kataifi e salsa teriyaki
12€
 [gluten-free icon] [egg icon] [fish icon] [dairy icon] [no alcohol icon] [vegetarian icon] / 8pz

URAMAKI FRITTO



454. / URAMAKI FRY POLPO
polpo, rucola, philadelphia, salsa
rucola, salsa teriyaki e cipolla secco

10€

     / 4pz

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

13€

    / 8pz



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

10€

    / 8pz

URAMAKI ROLL

458./ MAZARA ROLL

rosso di mazara crudo, salmone,
avocado e salsa wasabi

12€



459./ HOTATE LIME ROLL

lime e capesante su salmone,
avocado e olio evo

12€



FRUTTA

460./ URAMAKI MANGO

mango, salsa mango e philadelphia

10€





461. / URAMAKI PAPAIA
papaia, salsa frutta e philadelphia
10€
 / 8pz

462. / URAMAKI ANANAS
ananas, salsa frutta e philadelphia
10€
 / 8pz



FRESH



463. / FRESH SAKE
esterno salmone
12€
 / 8pz

464. / FRESH EBI GRANCHIO
granchio e esterno ebi cotto
12€
 / 8pz



465. / URAMAKI EBI
avocado, gamberi cotto e sesamo
10€
 / 8pz

SANDWICH



471. / SANDWICH SALMONE COTTO
salmone cotto, avocado, 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€





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 nocciola cuore 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 hezelnut 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 Ferghettina - 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 Paglianetto - 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 VSO
"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 CLASSICO 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 "PETRARA"**

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€



ROSATI E ROSSI



• **PERGOLA ROSATO DOC "CODAZZO"**

Cantina Terracuda - 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€





• 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 florali 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€