

MENU PRANZO

ALL YOU CAN EAT

€ 16,90

Sabato Domenica e Festivi - € 18.90

Bevande e dessert esclusi

(bambini sotto 120cm - € 9,90)

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



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

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



21./ EDAMAME
edamame

5€



ZUPPA

25. / ZUPPA AGRODOLCE E PICCANTE verdura e tofu

46



26. / ZUPPA MISO alghe, tofu e miso

46



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.



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€



SECONDO POLLO

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€



MANZO



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

8€



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

8€



GAMBERI



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

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€



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

79. / PATATINE FRITTE
patate

4€



81. / TEMPURA DI VERDURE
verdure

7€



82. / TEMPURA MISTO
gamberi e verdure miste

8€



83. / CALAMARI FRITTI
calamari

7€



TEPPANYAKI

90. / TEPPANYAKI DI POLLO

pollo

6€

   / 2pz



91. / TEPPANYAKI DI GAMBERI

gamberi e salsa teriyaki

6€

    / 2pz



92. / GAMBERONI GRIGLIATI

gamberi e salsa teriyaki

7€

  / 3pz



93. / SAKE GRIGLIATO

salmone e salsa teriyaki

8€

94. / MAGURO GRIGLIATO

tonno e salsa teriyaki

9€



95. / SEPPIA GRIGLIATO
seppia e salsa teriyaki

6€



PIATTO SPECIALE AMIRO



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€





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



TACOS

- 160. / TACOS SAKE**
 salmone, avocado e philadelphia
 7€
    / 1pz



- 161. / TACOS SALMONE COTTO**
 salmone cotto, philadelphia e salsa teriyaki
 6€
   / 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€



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€



TARTARE



215. / TARTARE SAKE
ponzu, sesamo e kataifi

7€



216. / TARTARE MAGURO
ponzu, sesamo e kataifi

8€



TATAKI



230. / TATAKI SAKE
salmone, salsa teriyaki e sesamo
9€
🐟🍷🌿 / 6pz



231. / TATAKI MAGURO
tonno, salsa teriyaki e sesamo
10€
🐟🍷🌿 / 6pz

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€



CARPACCIO MISTO



245. / CARPACCIO MISTO FLAMBE
misto pesce scottato, cipolla cotta,
olio d'oliva e salsa ponzu

8€



SASHIMI



255./ SASHIMI SAKE
salmone
9€
🍱 / 6pz

264./ SASHIMI MISTO
15€
🍱 / 9pz



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



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



276. / NIGIRI TAKO
polpo con riso
4€
 / 2pz



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

NIGIRI FLAMBE

290./ NIGIRI FLAMBE SAKE
salmone, riso, mandorle, crema e salsa teriyaki
5€
🍣🐟🥜🥛🍡 / 2pz



292./ NIGIRI FLAMBE SUZUKI
branzino, riso, cipolla cotta e salsa teriyaki
5€
🍣🐟🥕🍡 / 2pz

295./ NIGIRI RISO NERO SAKE
salmone
4€
🍣🐟 / 2pz



299./ NIGIRI RISO NERO FLAMBE SAKE
salmone, mandorle crema e salsa teriyaki
5€
🍣🐟🥜🥛🍡 / 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



316./ GUNKAN TOBIKO

salmone e riso

4€

  / 2pz

TEMAKI



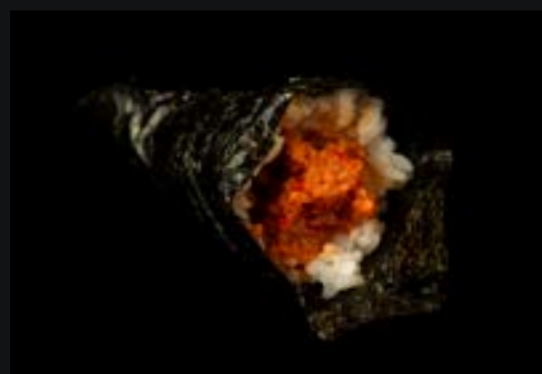
335. / TEMAKI SAKE
salmone, avocado e sesamo
5€
🐟🌱



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€



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

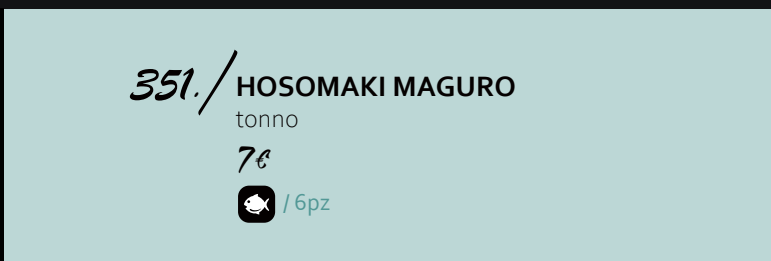
350. / HOSOMAKI SAKE
salmone

6€



351. / HOSOMAKI MAGURO
tonno

7€



352. / HOSOMAKI SUZUKI
branzino

6€





354. / HOSOMAKI EBI

gamberi cotti

6€

  / 6pz

355. / HOSOMAKI KANI

granchio

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

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

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

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



395. / URAMAKI FRITTO SAKE
salmone, avocado, philadelphia e salsa
teriyaki

10€



TONNO



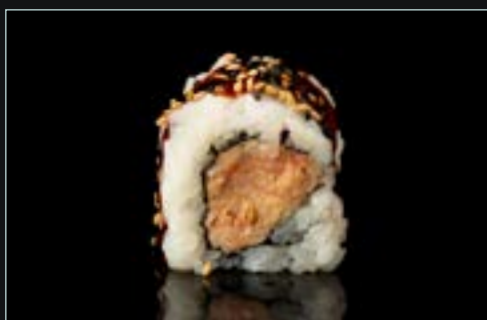
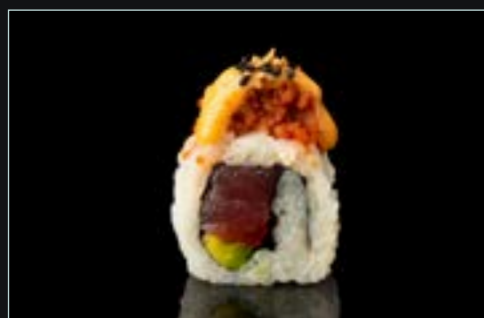
405. / URAMAKI MAGURO
tonno, avocado e sesamo

9€



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

10€



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

10€



CALIFORNIA



466. / URAMAKI ANQUILLA
con all'interno granchio, avocado e cetrioli
e con all'esterno anguilla scottato e salsa
teriyaki

10€

 / 8pz

467. / URAMAKI CALIFORNIA CIPOLLA FRITTA
granchio, avocado e cipolla fritto

10€

 / 8pz



414. / URAMAKI VOLCANO
granchio fritto, philadelphia, chips e
salsa teriyaki

9€

      / 8pz

413. / CALIFORNIA TOBIKO
granchio, cetriolo, avocado e tobiki

9€

   / 8pz



415. / URAMAKI VEGE CIPOLLA ROSSO
cetriolo, avocado, cipolla rosso e
sesamo

9€

   / 8pz

EBITEN

430./ EBITEN

gamberi fritti, salsa teriyaki, kataifi, sesamo e philadelphia

9€

      / 8pz



432./ TIGER

gamberi fritti, esterno salmone, salsa teriyaki e philadelphia

11€

      / 8pz

URAMAKI BLACK RISO

396./ URAMAKI MIURA FRITTO MAKI

salmone, philadelphia, wakame e salsa teriyaki

10.5€

      / 4pz



399./ URAMAKI BLACK SALMONE COTTO

salmone cotto, philadelphia, sesamo e salsa teriyaki

8€

      / 8pz

URAMAKI FRITTO



456. / URAMAKI CHICKEN
pollo fritto, insalata, arachidi,
salsa katsu e salsa teriyaki
70€
🌾🥥🍱🍴 / 8pz

URAMAKI ROLL

458. / MAZARA ROLL
rosso di mazara crudo, salmone,
avocado e salsa wasabi
12€
🐟 / 8pz



459. / HOTATE LIME ROLL
lime e capesante su salmone,
avocado e olio evo
12€
🐟 / 8pz

FRUTTA

460. / URAMAKI MANGO
mango, salsa mango e philadelphia
10€
🍷 / 8pz



461. / URAMAKI PAPAIA
papaia, 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

SANDWICH

471. / SANDWICH SALMONE COTTO
salmone cotto, avocado, philadelphia, salsa teriyaki, tempura in polvere e sesamo
9€
🌾 🐟 🍷 🍷 🍷 / 4pz





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 Paglianetto - 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 Paglianetto - 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 speziati. 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 spezie 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€