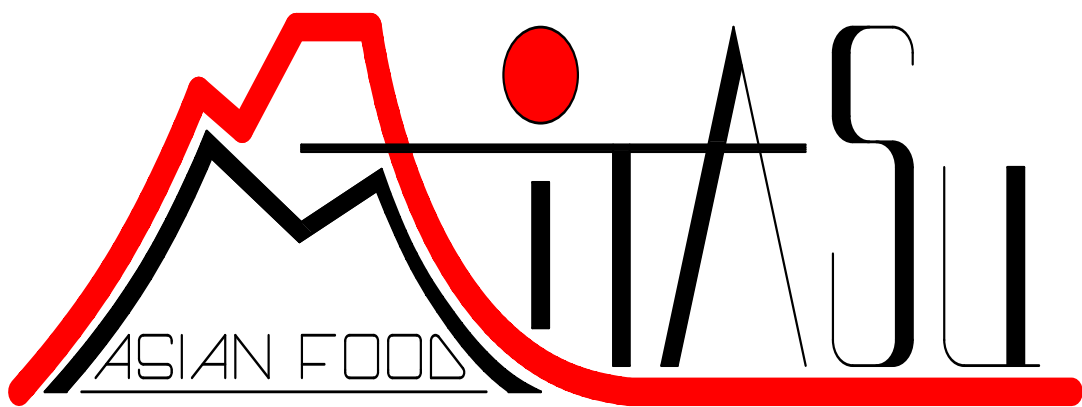


MENÙ ALLA CARTA















€ 2.00 di coperto

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

(sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze)

A tutela dei nostri clienti vi informiamo che i prodotti somministrati, venduti in questa azienda possono contenere ingredienti o in cce le seguenti sostanze e loro prodotti derivati:

-  Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei.
-  Pesce e prodotti a base di pesce.
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi.
-  Uova e prodotti a base di uova,
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi.
-  Soia e prodotti a base di soia.
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  Sedano e prodotti a base di sedano.
-  Senape e prodotti a base di senape.
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
-  Anidride solfo rosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale.
-  Lupini e prodotti a base di lupini.
-  Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia exelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

*Alcuni prodotti possono essere surgelati.

*Alcune immagini sono inserite a scopo illustrativo.
I prodotti possono subire delle modifiche*

ANTIPASTI



1. Involtino primavera 🌿 € 2.00
2. Harumaki (*involtini di gamberi fritti giapponesi*) 🌿 🌱 € 3.00
3. Nuvolette drago (*gamberi*) € 2.00
4. Patatine fritte € 3.00
5. Pane cinese fritto 🥤 € 2.00
6. Baozi 🌿 🥤
(*pane cinese ripieno di carne e verdure a vapore*) € 3.00
7. Ravioli di vegetariani (*verdure miste*) 🌿 € 3.50
8. Ravioli di carne al vapore 🌿 € 3.50
9. Ravioli alla griglia (*carne*) 🌿 € 4.00
10. Gyoza 🌿 € 4.50
(*ravioli di giapponesi con carne e gamberi alla griglia*)
11. Ravioli di gamberi 🌿 € 4.50
12. Edamame (*fagiolini di soia verdi*) € 4.00
13. Wakame (*insalata di alghe*) 🌿 € 4.00
14. Tako su (*insalata di alghe con polipo*) 🌿 € 7.00
15. Insalata mista € 4.00
16. Insalata mista con sashimi € 7.00
17. Tacos salmone 🌿
(*Salmone, avocado, philadelphia, tartufo*) € 4.00
18. Tacos tonno 🌿 € 4.00
(*Tonno, avocado, philadelphia, tartufo*)

ZUPPE

22. Zuppa misoshiru € 3.00
(*zuppa di miso con toufu e alghe*)
23. Zuppa agro-piccante € 3.00
(*toufu, misto di verdure, piccante*)



Baozi



Zuppa Misoshiru

PRIMI PIATTI

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 25. Riso cantonese
<i>(uova, prosciutto e piselli)</i> | € 3.50 |
| 26. Riso al curry
<i>(uova, prosciutto, piselli, curry)</i> | € 3.50 |
| 27. Riso in bianco | € 2.00 |
| 28. Riso con misto di verdure 🍲 | € 3.50 |
| 29. Riso con gamberi
<i>(uova, piselli e gamberi)</i> | € 5.00 |
| 30. Riso misto mare 🍲 | € 6.00 |
| 31. Tori gohan
<i>(riso con uova, pollo e salsa teriyaki)</i> | € 5.00 |
| 32. Mitasu gohan
<i>(gamberi e patate al curry sul letto di riso)</i> | € 7.00 |
| 33. Yasai udon 🍲
<i>(spaghettoni di farina di frumento con verdure)</i> | € 5.00 |
| 34. Ebi udon 🍲
<i>(spaghettoni di farina di frumento con gamberi e verdure)</i> | € 6.00 |
| 35. Sakana udon 🍲
<i>(spaghettoni di farina di frumento con misto mare e verdure)</i> | € 7.00 |
| 36. Tagliatelle di riso con pollo e verdure 🍲 | € 6.00 |



Ebi udon



PRIMI PIATTI



38. Ramen con misto mare e verdure € 7.00
(spaghetti di grano in brodo con uovo)
39. Ramen con pollo e verdure € 7.00
(spaghetti di grano in brodo con uovo)
40. Spaghetti con verdure 🌾 🥕 € 3.50
41. Spaghetti con gamberi e verdure 🌾 🥕 € 5.00
42. Spaghetti con misto mare e verdure 🌾 🥕 € 6.00
43. Spaghetti di riso con verdure 🥕 € 3.50
44. Spaghetti di riso stile Singapore € 6.00
(gamberi, verdure, curry, uova)
45. Spaghetti di riso con misto mare e verdure 🥕 € 6.00
46. Spaghetti di soia con verdure € 3.50
47. Spaghetti di soia con gamberi e verdure € 5.00
48. Spaghetti di soia con misto mare e verdure € 6.00
49. Gnocchi di riso con verdure € 4.00
50. Gnocchi di riso con misto mare e verdure € 6.00



Gnocchi di riso
con verdure

SECONDI PIATTI DI CARNE*

55. Pollo con funghi e bambù	€ 5.50
56. Pollo con patate e curry	€ 5.00
57. Pollo con misto di verdure	€ 5.00
58. Pollo con piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 5.00
59. Pollo mandorle	€ 5.50
61. Pollo fritto	€ 5.00
62. Pollo fritto in agrodolce <i>(con ananas)</i>	€ 5.00
65. Vitello con funghi e bambù	€ 6.00
66. Vitello con patate e curry	€ 6.00
67. Vitello con misto di verdure	€ 6.00
68. Vitello piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 6.00
72. Maiale fritto in salsa agrodolce <i>(con ananas)</i>	€ 5.00



Maiale in agrodolce



SECONDI PIATTI PESCE*



75. Gamberi con funghi e bambù	€ 6.00
76. Gamberi con patate e curry	€ 6.00
77. Gamberi con verdure	€ 6.00
78. Gamberi piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 6.00
79. Gamberi in sale e pepe	€ 7.00
80. Gamberoni alla griglia	€ 7.00
85. Spiedini di pollo	€ 6.00
86. Spiedini di gamberi	€ 6.00
87. Salmone alla piastra <i>(con salsa teriyaki)</i>	€ 8.00
88. Branzino alla piastra <i>(con salsa teriyaki)</i>	€ 8.00
89. Tonno alla piastra <i>(con salsa teriyaki)</i>	€ 9.00



Salmone alla piastra

VERDURE - TEMPURA 天ぷら

- | | |
|-------------------------------------------------------|--------|
| 92. Funghi e bambù cinesi | € 4.00 |
| 93. Misto di verdure saltate | € 4.00 |
| 97. Yasai tempura
(misto di verdura) | € 6.00 |
| 98. Ebi tempura
(gamberi fritti) | € 9.00 |
| 99. Moriwase tempura
(verdure e gamberi) | € 8.00 |
| 100. Tori no kara age
(bocconcino di pollo fritto) | € 8.00 |



BARCHE ポート

201. Barca per 1 persona € 20.00
(6 nigiri, 4 uramaki, 6 hosomaki, 6 sashimi)
202. Barca per 2 persone € 35.00
(12 fette di sashimi, 8 uramaki, 6 hosomaki, 10 nigiri)
203. Barca Family € 50.00
(18 fette di sashimi, 12 uramaki, 12 hosomaki, 10 nigiri, 3 gunkan)



SASHIMI 刺身

205. Sashimi salmone € 9.00
206. Sashimi branzino € 9.00
207. Sashimi tonno € 10.00
208. Sashimi misto € 10.00



HOSOMAKI 細巻き (6 pezzi)

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 210. Sake maki (<i>salmone</i>) | € 4.00 |
| 211. Tekka maki (<i>tonno</i>) | € 5.00 |
| 212. Kappa maki (<i>cetriolo</i>) | € 4.00 |
| 213. Yasai maki (<i>avocado</i>) | € 4.00 |
| 214. Ebi fry maki
(<i>tempura di gamberi, philadelphia, eel sauce</i>) | € 5.00 |
| 215. Hoso fritto
(<i>salmone e philadelphia, eel sauce</i>) | € 5.00 |
| 216. Hoso salmon fry
(<i>hosomaki fritto al salmone, con tartar spicy salmon e kataifi</i>) | € 6.00 |



NIGIRI SUSHI 握り寿司 (2 pezzi)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| 220. Sake (<i>salmone</i>) | € 3.00 |
| 221. Maguro (<i>tonno</i>) | € 3.50 |
| 222. Suzuki (<i>branzino</i>) | € 3.00 |
| 223. Ebi (<i>gambero cotto</i>) | € 3.00 |
| 224. Tako (<i>polpo</i>) | € 3.00 |
| 225. Sake flambé (<i>salmone scottato, eel sauce, spicy maio</i>) | € 3.50 |
| 226. Maguro flambé (<i>tonno scottato, eel sauce, spicy maio</i>) | € 4.00 |



GUNKAN 軍艦巻き (2 pezzi)

230. Gunkan sake (tartar salmone con alga esterna) € 4.00
231. Gunkan tuna (tartar di tonno con alga esterna) € 5.00
232. Gunkan Wakame (alghе marinate con alga esterna) € 2.50
233. Gunkan tobiko (uova di pesce volante e alga esterna) € 4.00
234. Gunkan philadelphia (philadelphia, salmone esterno, eel sauce) € 4.00
235. Spicy salmon (salmone tritato in salsa spicy mayo e salmone esterno) € 5.00
236. Spicy tonno (tonno tritato in salsa spicy mayo e tonno esterno) € 6.00
237. Ebi tartare (tartare di gambero cotto, philadelphia, zucchina esterna) € 5.00



URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 240. Salmone avocado | € 8.00 |
| 241. Philadelphia roll
<i>(salmone, avocado, philadelphia)</i> | € 8.00 |
| 242. California
<i>(Surimi, avocado, maionese)</i> | € 8.00 |
| 243. Tonno avocado | € 9.00 |
| 244. Miura
<i>(Salmone cotto, philadelphia)</i> | € 8.00 |
| 245. Ebiten
<i>(Tempura di gamberi, avocado, eel sauce, kataifi)</i> | € 8.00 |
| 246. Tori roll
<i>(Pollo fritto, eel sauce)</i> | € 8.00 |
| 247. Kurimi
<i>(Avocado, philadelphia)</i> | € 8.00 |
| 248. Veggie roll
<i>(avocado, cetriolo, insalata)</i> | € 8.00 |
| 249. Spicy salmon
<i>(Salmone, avocado, tobiko, spicy mayo)</i> | € 10.00 |
| 250. Spicy tuna
<i>(Tonno, avocado, tobiko, spicy mayo)</i> | € 10.00 |
| 251. Rainbow roll
<i>(surimi, avocado, pesce misto esterno, maionese)</i> | € 10.00 |



URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)



252. Crispy cheese roll 🥘
(salmone, avocado, cheese, fritto esterno) € 10.00
253. Tiger roll
(Tempura di gamberi, avocado, con salmone esterno, kataifi, eel sauce) € 11.00
254. Mitasu style roll
(salmone affumicato, philadelphia, tempura, avocado) € 12.00
255. Salmon plus
(Salmone fritto, philadelphia, salmone esterno, kataifi, eel sauce) € 12.00
256. Divino roll
(tempura di gamberi, avocado, tartar di salmone esterno, salsa spicy maio) € 14.00
257. Uramaki white
(senza alga con philadelphia e salmone esterno – 6 pezzi) € 8.00
258. Black vegano roll
(Riso venere, tempura di patate dolci, insalata, eel sauce) € 8.00
259. Black salmon roll
(Riso venere, salmone, avocado) € 10.00
260. Black ebitten roll
(Riso venere, tempura di gamberi, avocado) € 10.00
261. Black smoky roll
(Riso venere, salmone affumicato, philadelphia, pistacchio) € 12.00



FUTOMAKI 太巻き (4 pezzi)

265. Futomaki salmone € 5.00
(salmone, tonno, avocado, insalata)
266. Futomaki classico € 5.00
(Salmone, surimi, avocado, philadelphia)
267. Futomaki fritto € 5.50
(Salmone, surimi, avocado, philadelphia, salsa eel sauce)
268. Futomaki Mitasu € 6.00
(salmone fritto, surimi fritto, avocado, philadelphia, spicy maio)
269. Futomaki pink €6.00
(Salmone cotto, tempura di gamberi, philadelphia, avocado, maionese, alga di soia)



TEMAKI 手巻き (1 pezzo)

(cono di alga con riso e pesce)

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 274. Salmon temaki | € 4.00 |
| <i>(Salmone e avocado, insalata)</i> | |
| 275. Sake Philadelphia | € 4.50 |
| <i>(Salmone, avocado, philadelphia, insalata)</i> | |
| 276. Maguro temaki | € 4.50 |
| <i>(Tonno, avocado, insalata)</i> | |
| 277. California temaki | € 4.00 |
| <i>(Surimi, avocado, insalata)</i> | |
| 278. Tempura temaki | € 4.00 |
| <i>(Gambero fritto, avocado, eel sauce, insalata)</i> | |
| 279. Vegan temaki | € 3.50 |
| <i>(Avocado, ceriolo, insalata)</i> | |
| 280. Temaki spicy salmon | € 5.00 |
| <i>(Salmone, avocado, insalata, tobiko, spicy mayo)</i> | |
| 281. Temaki spicy tuna | € 5.00 |
| <i>(Tonno, avocado, insalata tobiko, spicy mayo)</i> | |
| 282. Pink temaki | € 5.50 |
| <i>(Salmone cotto, avocado, insalata, philadelphia, maionese, alga di soia esterna)</i> | |



TARTAR

- | | |
|-------------------------------------------------------|---------|
| 285. Tartar di salmone
<i>(salmone, avocado)</i> | € 8.00 |
| 286. Tartar di tonno
<i>(tonno, avocado)</i> | € 10.00 |
| 287. Tartar di branzino
<i>(branzino, avocado)</i> | € 8.00 |



CARPACCIO カルパッチョ

- | | |
|-------------------------|---------|
| 289. Carpaccio salmone | € 10.00 |
| 290. Carpaccio tonno | € 12.00 |
| 291. Carpaccio branzino | € 10.00 |
| 292. Carpaccio mix | € 12.00 |



鮪

TATAKI たたき

293. Salmon tataki
(Salmone scottato in crosta di sesamo)
294. Tonno tataki
(Tonno scottato in crosta di sesamo)

€ 10.00

€ 12.00



CHIRASHI ちらし寿司

(ciotola di riso con pesce crudo)

296. Chirashi di salmone
297. Chirashi di tonno
298. Chirashi misto

€ 11.00

€ 12.00

€ 11.00



POKE BOWL

300. Poke veggie € 10.00
(Riso sushi, avocado, cetrioli, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa yogurt)
301. Poke salmon € 12.00
(Riso sushi, salmone crudo, avocado, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio)
302. Poke tuna € 13.00
(Riso sushi, tonno crudo, avocado, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio)
303. Poke special € 13.00
(Riso sushi, salmone fritto, gambero fritto, avocado, carote, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa guacamole)
304. Poke Mitasu € 14.00
(Riso venere, salmone crudo, tonno crudo, avocado, cetrioli, radicchio, fagioli di soia verdi, salsa guacamole)



SUSHI MISTO 壽司



- 306. Sushi misto € 12.00
(7 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki)
- 307. Special mix € 15.00
(9 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki, 2 gunkan)
- 308. Mitasu zushi € 12.00
(6 sashimi, 4 nigiri, 4 uramaki)
- 309. Hosomaki mix (12 pezzi) € 10.00
- 310. Uramaki mix (8 pezzi) € 10.00
- 201. Barca small € 20.00
(6 nigiri, 4 uramaki, 6 hosomaki, 6 sashimi)



LE NOSTRE BEVANDE

茶
道

Acqua minerale 75 cl.	€ 2.50
Acqua minerale 50 cl.	€ 1.50
Birra Asahi 33 cl.	€ 4.00
Birra Asahi 50 cl.	€ 5.50
Birra Sapporo 33 cl.	€ 4.00
Birra Sapporo 50 cl.	€ 5.50
Birra Tsingtao 64 cl.	€ 4.50
Birra Moretti 66 cl.	€ 4.00
Birra Heineken 66 cl.	€ 4.00
Vino sfuso 1 litro	€ 10.00
Vino sfuso 1/2 litro	€ 5.50
Vino sfuso 1/4 litro	€ 3.00
Vino al calice	€ 4.50
Bibite da 33 cl.	€ 2.80
<i>(Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite)</i>	
Thè caldo servito a tazza	€ 2.00
<i>(Giapponese, Jasmine, Verde)</i>	
Sakè	€ 3.00
<i>(Caldo o Freddo)</i>	

LIQUORI

Grappa	€ 3.00
Whisky	€ 3.50
Amaro	€ 3.00
Cognac Remy martin	€ 5.00
Liquore giapponese	€ 5.00
Caffè	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50



BOLLICINE



BORTOLOMIOL - Veneto

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE PRIOR BRUT DOCG - MILLESIMATO

Lo spettro aromatico evidenzia pulizia e finezza. Molto nette e fragranti sono le note di frutta accompagnate da freschi sentori vegetali. Gusto asciutto.

75cl €19,90

BORTOLOMIOL - Veneto

MIOL ECRU' CUVÉE

Una cuvée di uve Chardonnay, Glera e Perera spumantizzate con la sapienza e lo stile elegante tipico della cantina, danno vita a questo vino di colore giallo paglierino, chiaro e brillante, con bollicina vivace e di buona persistenza. Fruttato e aromatico il bouquet olfattivo, ricco di rimandi alla pera, alla pesca bianca e alla mela golden, con ricordi di fiori bianchi a fare da contorno.

Morbido e vellutato il sorso, arricchito da una sottile vena sapida e di buona lunghezza.

75cl €16,90

LE MARCHESINE - Lombardia

FRANCIACORTA SATEN DOCG

Bellissimo e luminoso paglierino acceso, dove l'oro fa capolino, perlarge finissimo e persistente.

Il profumo si apre dolcemente su note vanigliate, di cioccolato bianco, seguono fiori di campo, la camomilla, spazia poi sul latte di mandorla e sul pepe bianco, chiude con sentori gessosi e di acqua d'ostrica.

Al palato è cremoso, l'effervescenza denota grande avvolgenza; chiude su sfumature di pasticceria e frutta gialla matura.

75cl €35,00

BIANCHI

LA MARMOCCHIA - Emilia

PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG COLLI BOLOGNESI

Il vino presenta un bel colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal bel passaggio di luce. Precisa e pulita la parte olfattiva, di buona intensità. Il sentore fruttato è quello che facilmente si riscontra: mela, ananas, pesca con fragranze di biancospino e sambuco, anice e salvia.

Impianto gustativo scorrevole dove la freschezza è la spalla, dal finale ammandorlato.

75cl €15,50

VETRERE - Puglia

UMI

Il suo nome in giapponese significa mare, e racconta l'armoniosa unione tra il sole del Mediterraneo e la versatilità dello Chardonnay, completato da una leggera sfumatura di FIANO Minutolo.

Vino fresco di grande sapidità e armonia dal gusto intenso e floreale che al naso presenta note di frutta esotica.

75cl €19,90

TELARO - Campania

**RIPABIANCA GALLUCCIO BIANCO DOC FALANGHINA
ROCCAMONFINA**

All'olfatto belle note di susina e mandorla fresca; al palato piacevole con note di pesca bianca, sapido ed equilibrato.

75cl €16,00

TELARO - Campania

GRECO ROCCAMONFINA LE CINQUE PIETRE IGT

Vino dal tipico colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto risulta ampio, fruttato e floreale con sentori di banana, pesca, albicocca, pera, acacia, ginestra e fiori primaverili in genere.

Al gusto risulta caldo, molto corposo e morbido.

75cl €19,90



MERAN - Alto Adige **GEWÜRZTRAMINER DOC**

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Aroma fiorito con note di rose, garofani e noce moscata. Il sapore è armonioso, fresco con un retrogusto persistente.

37,5cl €12,00 – 75cl €23,90



TENUTA DEL MORER - Friuli **RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT**

Vino dall'intensa freschezza e sapidità che ricorda la zona d'origine. Al naso spicca la mineralità, le note di frutta a polpa bianca accompagnate da profumi agrumati; tutto racchiuso un elegante giallo paglierino con riflessi verdognoli.

75cl €16,00



SPINELLI - Marche **EDEN PASSERINA IGT**

Manto paglierino dai riflessi verdolini. Naso ben articolato tra fragranze floreali. In bocca è secco, dal gusto ben equilibrato nella persistenza e nell'intensità che con freschezza termina con note di agrumi e mentuccia.

75cl €17,90



DI FILIPPO - Friuli **GRECHETTO BIO IGT**

Il profumo ed il sapore fruttato, minerale e leggermente tannico sono racchiusi in un giallo paglierino carico.

75cl €15,00



MELIS - Sardegna **IOCALIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC**

"localia" in lingua sarda significa gioiello. Colore giallo paglierino, profumi freschi, fruttati e floreali. Gusto secco, pieno e persistente.

75cl €16,90

ROSATO



VETRERE - Puglia **TARANTA ROSE' IGT**

Le uve di Negroamaro e Malvasia raccolte a mano donano a questo vino un intenso rosa ciliegia con riflessi brillanti. Al naso richiami di frutta rossa e marasca, al palato la freschezza si sposa con la morbidezza.

75cl €15,90

ROSSI

MASTALSÒ - Emilia Romagna **SANGIOVESE SUPERIORE DOC**

All'aspetto questo vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna. Il gusto è gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente.

75cl €15,00



BANFI – Toscana **ROSSO DI MONTALCINO DOC**

All'aspetto questo vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna. Il gusto è gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente.

75cl €29,90

DOLCI / DESSERT デザート



Mochi ice cream
€ 5.00



Gelato Misto
€ 4.00



Tempura di frutta frita
€ 4.50



Frutta caramellata
€ 5.00



Ananas fresco
€ 4.00



Gelato fritto (crema o cioccolato)
€ 4.00



Gelato Caramellato
(crema o cioccolato)
€ 5.00



Gelato alla piastra
(crema o cioccolato)
€ 5.00



Crepes alla nutella
€ 5.00



Crepes thè matcha alla nutella
€ 5.00

DOLCI / DESSERT デザート



Cremino
€ 4.00



Cocco ripieno
€ 4.00



Tortino ricotta e pere
€ 4.50



Tartufo
(Bianco o Nero)
€ 4.00



Mango &
Passion fruit
€ 4.50



Tortino con cuor
di cioccolato
€ 4.50



Mascarpone
€ 4.50



Tiramisù
€ 4.50



Sorbetto
€ 4.00



Torroncino
€ 4.00



Limoncino ripieno
€ 4.00