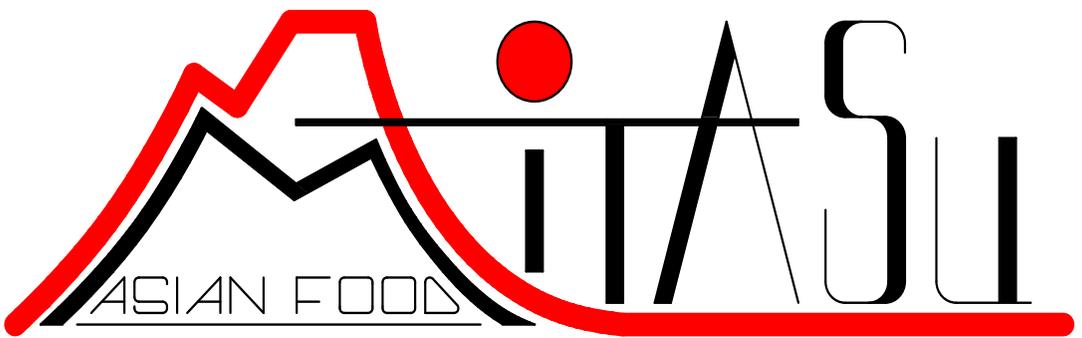


# MENÙ CENA ALL YOU CAN EAT A €25,90



I bambini al di sotto di 1 metro e 20 cm pagano a cena €13,00.

Bevande e dolci sono esclusi dal menù all you can eat.

Ogni tavolo può ordinare solo il menù fisso o solo alla carta.

Sovrapprezzo del 25% per chi avanza il cibo.

I prodotti evidenziati in **rosso** si possono ordinare una volta sola

Il superamento delle porzioni indicati dal menù ayce verranno applicati il prezzo del listino

# 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 solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/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 (*Junglans 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*

€ 2.00 di coperto

# 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 (*vuota*)  € 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   
(*ravioli di giapponesi con carne e gamberi alla griglia*) € 4.50
11. Ravioli di gamberi (*carne*)  € 4.50
12. Edamame (*fagiolini di soia verdi*) € 4.00
13. Wakame salad (*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** (*Max 1 porzione a persona*)  € 4.00  
(*Salmone, avocado, philadelphia*)
18. **Tacos tonno** (*Max 1 porzione a persona*)  € 4.00  
(*Tonno, avocado, philadelphia*)

# ZUPPE

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



Baozi



Zuppa Misoshiru

# PRIMI PIATTI

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



Ebi udon



# PRIMI PIATTI



- |   |        |
|---|--------|
| 38. Ramen con misto mare e verdure<br><i>(spaghetti di grano in brodo e uovo)</i> | € 7.00 |
| 39. Ramen con pollo e verdure<br><i>(spaghetti di grano in brodo e uovo)</i>      | € 7.00 |
| 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<br><i>(gamberi, verdure, curry, uova)</i>   | € 6.00 |
| 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 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\*

Menu – max 3 portate a scelta tra i seguenti piatti:



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 <i>(sgusciati)</i>	€ 7.00
80. <b>Gamberoni alla griglia</b> <i>(Max 1 porzione a persona)</i>	€ 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<br>(misto di verdura)               | € 6.00 |
| 98. Ebi tempura<br>(gamberi fritti)                   | € 9.00 |
| 99. Moriawase tempura<br>(verdure e gamberi)          | € 8.00 |
| 100. Tori no kara age<br>(bocconcino di pollo fritto) | € 8.00 |



## BARCHE ポート

201. Barca per 1 persona  
(6 nigiri, 4 uramaki, 6 hosomaki, 6 sashimi)

€ 20.00



## SASHIMI 刺身

Menu - max 3 portate a scelta tra i seguenti piatti:

205. Sashimi salmone

€ 9.00

206. Sashimi branzino

€ 9.00

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<br>( <i>tempura di gamberi, philadelphia, eel sauce</i> )                      | € 5.00 |
| 215. Hoso fritto<br>( <i>salmone e philadelphia, eel sauce</i> )                                 | € 5.00 |
| 216. Hoso salmon fry<br>( <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 (alghe 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** (Max 1 porzione a persona) € 5.00  
(salmone tritato in salsa spicy mayo e salmone esterno)
236. **Spicy tonno** (Max 1 porzione a persona) € 6.00  
(tonno tritato in salsa spicy mayo e tonno esterno)
237. **Ebi tartare** (Max 1 porzione a persona) € 5.00  
(tartare di gambero cotto, philadelphia, zucchina esterna)



## URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

- |  |         |
|--|---------|
| 240. Salmone avocado   | € 8.00  |
| 241. Philadelphia roll<br><i>(salmone, avocado, philadelphia)</i>            | € 8.00  |
| 242. California<br><i>(Surimi, avocado, maionese)</i>                        | € 8.00  |
| 243. Tonno avocado   | € 9.00  |
| 244. Miura<br><i>(Salmone cotto, philadelphia)</i>                           | € 8.00  |
| 245. Ebiten<br><i>(Tempura di gamberi, avocado, eel sauce, kataifi)</i>      | € 8.00  |
| 246. Tori roll<br><i>(Pollo fritto, eel sauce)</i>                           | € 8.00  |
| 247. Kurimi<br><i>(Avocado, philadelphia)</i>                                | € 8.00  |
| 248. Veggie roll<br><i>(avocado, cetriolo, insalata)</i>                     | € 8.00  |
| 249. Spicy salmon<br><i>(Salmone, avocado, tobiko, spicy mayo)</i>           | € 10.00 |
| 250. Spicy tuna<br><i>(Tonno, avocado, tobiko, spicy mayo)</i>               | € 10.00 |
| 251. Rainbow roll<br><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 € 11.00  
(Tempura di gamberi, avocado, con salmone esterno, kataifi, eel sauce)
254. **Mitasu style roll** (Max 1 porzione a persona) € 12.00  
(salmone affumicato, philadelphia, tempura, avocado)
255. Salmon plus € 12.00  
(Salmone fritto, philadelphia, salmone esterno, kataifi, eel sauce)
256. Divino roll € 14.00  
(tempura di gamberi, avocado, tartar di salmone esterno, salsa spicy maio)
257. Uramaki white € 8.00  
(senza alga con philadelphia e salmone esterno – 6 pezzi)
258. **Black vegano roll** (Max 1 porzione a persona) € 8.00  
(Riso venere, tempura di patate dolci, insalata, eel sauce)
259. **Black salmon roll** (Max 1 porzione a persona) € 10.00  
(Riso venere, salmone, avocado)
260. **Black ebitten roll** (Max 1 porzione a persona) € 10.00  
(Riso venere, tempura di gamberi, avocado)
261. **Black smoky roll** (Max 1 porzione a persona) € 12.00  
(Riso venere, salmone affumicato, philadelphia, pistacchio)



## 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** (Max 1 porzione a persona) €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 (*Salmone e avocado, insalata*) € 4.00
275. Sake Philadelphia € 4.50  
(*Salmone, avocado, philadelphia, insalata*)
276. Maguro temaki (*Tonno, avocado, insalata*) € 4.50
277. California temaki (*Surimi, avocado, insalata*) € 4.00
278. Tempura temaki € 4.00  
(*Gambero fritto, avocado, eel sauce, insalata*)
279. Vegan temaki (*Avocado, ceriolo, insalata*) € 3.50
280. Temaki spicy salmon € 5.00  
(*Salmone, avocado, insalata, tobiko, spicy mayo*)
281. Temaki spicy tuna € 5.00  
(*Tonno, avocado, insalata tobiko, spicy mayo*)
282. **Pink temaki** (*Max 1 porzione a persona*) € 5.50  
(*Salmone cotto, avocado, insalata, philadelphia, maionese, alga di soia esterna*)



# TARTAR

285. **Tartar di salmone** (Max 1 porzione a persona) € 8.00  
(salmone, avocado)
286. **Tartar di tonno** (Max 1 porzione a persona) € 10.00  
(tonno, avocado)
287. **Tartar di branzino** (Max 1 porzione a persona) € 8.00  
(branzino, avocado)



# CARPACCIO カルパッチョ

289. **Carpaccio salmone** (Max 1 porzione a persona) € 10.00
291. **Carpaccio branzino** (Max 1 porzione a persona) € 10.00
292. **Carpaccio mix** (Max 1 porzione a persona) € 12.00



## TATAKI たたき

293. **Salmon tataki** (Max 1 porzione a persona) € 10.00  
(Salmone scottato in crosta di sesamo)
294. **Tonno tataki** (Max 1 porzione a persona) € 12.00  
(Tonno scottato in crosta di sesamo)



## CHIRASHI ちらし寿司

(ciotola di riso con pesce crudo)

296. Chirashi di salmone € 11.00
297. Chirashi di tonno € 12.00
298. Chirashi misto € 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** (Max 1 porzione a persona) € 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 fermo/frizzante 1 litro	€ 10.00
Vino sfuso fermo/frizzante 1/2 litro	€ 5.50
Vino sfuso fermo/frizzante 1/4 litro	€ 3.00
Vino al calice	€ 4.50
Bibite da 33 cl.	€ 3.00
<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
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