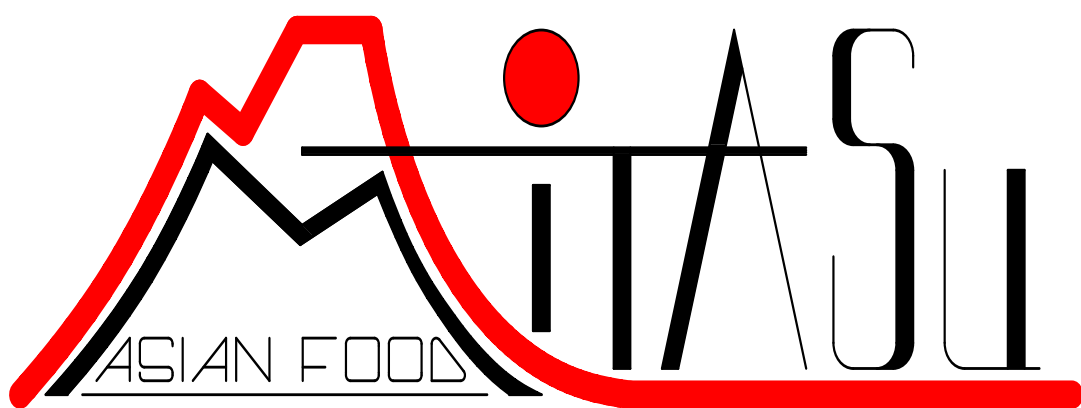


MENÙ ALLA CARTA



€ 2.00 di coperto
€ 2.00 cover charge

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

FOOD ALLERGENS

(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.

Cereals containing gluten.



Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and products based on shellsh.



Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and products based on fish



Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and products-based on molluscs



Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and by-products



Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and peanus-based products



Soia e prodotti a base di soia.

Soy and soy-based-based products



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and dairy products (lactose included)



Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and products base on celery



Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and sesame seeds-based products



Anidride solfo rosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale.

Sulphur dioxide and sulphites in concentraons above 10mg/kg



Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupine and lupine-based products



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 Illinoinensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia exelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products

***Alcuni prodotti possono essere surgelati.**

**some products may be frozen*

Alcune immagini sono inserite a scopo illustrativo.

I prodotti possono subire delle modifiche

The picture is for illustrative purposes only.

The products are subject to changes.

ANTIPASTI - ENTRÉE

1. Involentino primavera (2 pezzi) 🌱 € 2.50
Vegetable spring roll (2 pc)
2. Harumaki (2pz. involtini di gamberi fritti giapponesi) 🌱 🌿 € 3.00
Japanese shrimp spring roll (2 pc)
3. Nuvolette drago (gamberi) € 2.50
Shrimp chips
4. Patatine fritte € 3.50
Fried chips
5. Pane cinese fritto (vuota-2pz) 🌱 🥛 € 2.00
Fried chinese bread (empty-2 pc)
6. Baozi (2pz) 🌱 🥛 € 3.50
(pane cinese ripieno di carne e verdure a vapore)
Chinese steam bread with meat and vegetable (2pc)
7. Ravioli di vegetariani (verdure miste) 🌱 🌿 € 4.00
Mix vegetable dumplings (4 piece)
8. Ravioli di carne al vapore 🌱 € 4.00
Pork dumplings (4 pc)
9. Ravioli alla griglia (carne) 🌱 € 4.50
Grilled pork dumplings (4 pc)
10. Gyoza 🌱 € 4.50
(ravioli di giapponesi con carne e gamberi alla griglia)
Japanese grill dumplings with pork and shrimp (4 pc)
11. Ravioli di gamberi (con carne) 🌱 € 4.50
Shrimp dumplings (with pork and shrimp – 4pc)
12. Edamame (fagiolini di soia verdi) € 4.50
Steamed green soy beans
13. Wakame (insalata di alghe) 🌿 € 4.00
Seaweed salad
14. Tako su € 7.00
(insalata di alghe con polipo, cetrioli e la salsa dello chef 🌱 🌿)
Seaweed salad with octopus, cucumber and chef's sauce
15. Insalata mista 🌿 € 4.00
Mix salad
16. Insalata mista con sashimi 🌿 € 7.00
Mix salad with sashimi
17. Tacos salmone 🌱 € 4.00
(Salmone, philadelphia, tartufo) 🌿
Salmon Tacos (salmon, philadelphia, truffle)
18. Tacos tonno 🌱 € 4.00
(Tonno, philadelphia, tartufo) 🌿
Tuna Tacos (tuna, philadelphia, truffle)



Baozi



Tacos Salmone

ZUPPE - SOUP

22. Zuppa misoshiru € 3.50
(zuppa di miso con toufu e alghe)
Misoshiru soup (miso soup with toufu and nori toasted)
23. Zuppa agro-piccante € 3.50
(toufu, misto di verdure, piccante, uova)
Hot & sour soup (toufu, vegetables and eggs)

PRIMI PIATTI – FIRST DISH

25. Riso cantonese € 5.00
(uova, prosciutto e piselli)
Cantonese fried rice (eggs, ham, peas)
26. Riso al curry € 5.00
(uova, prosciutto, piselli, curry)
Fried rice with Curry (eggs, ham, peas, curry)
27. Riso in bianco € 3.00
White Rice
28. Riso con misto di verdure 🍳 € 5.00
Vegetables fried rice
29. Riso con gamberi € 6.00
(uova, piselli e gamberi)
Shrimps fried rice (eggs, peas, shrimps)
30. Riso misto mare 🍳 € 7.00
Seafood fried rice
31. Tori gohan 🍳 € 6.00
(riso con pollo)
Chicken fried rice
32. Mitasu gohan € 7.00
(gamberi, pollo e patate al curry sul letto di riso)
White rice with shrimps, chicken, potatoes and curry
33. Yasai udon 🍳 € 5.50
(spaghettoni di farina di frumento con verdure)
Stir-fried udon (wheat-flour thick noodle with vegetables)
34. Ebi udon 🍳 € 7.00
(spaghettoni di farina di frumento con gamberi e verdure)
Stir-fried ebi udon (Wheat-flour thick noodle with vegetables and shrimps)
35. Sakana udon 🍳 € 8.00
(spaghettoni di farina di frumento con misto mare e verdure)
Stir-fried sakana udon (Wheat-flour thick noodle with vegetables and seafood)



Misoshiru soup



Ebi udon

PRIMI PIATTI – FIRST DISH

36. Tagliatelle di riso con pollo e verdure 🥘 € 7.00
Stir-fried rice tagliatelle with chicken and vegetable
38. Ramen con misto mare e verdure 🍜 € 7.00
(spaghetti di grano in brodo con gamberi, seppia, surimi e uovo)
Ramen with Seafood
(wheat noodles in soup with vegetables, shrimps, seppia, surimi stick and eggs)
39. Ramen con pollo e verdure 🍜 € 7.00
(spaghetti di grano in brodo con uovo)
Ramen with Chicken
(wheat noodles in soup with vegetables, chicken and eggs)
40. Spaghetti con verdure 🍜 🥘 € 5.00
Stir-fried noodles with vegetables
41. Spaghetti con gamberi e verdure 🍜 🥘 € 6.00
Stir-fried noodles with vegetables and shrimps
42. Spaghetti con misto mare e verdure 🍜 🥘 € 7.00
Stir-fried noodles with shrimps, seppia, surimi stick and vegetables
43. Spaghetti di riso con verdure 🥘 € 5.00
Stir-fried rice noodles with vegetables
44. Spaghetti di riso stile Singapore € 6.00
(gamberi, verdure, curry, uova)
Singapore style stir-fried rice noodles (shrimps, vegetable, eggs, curry)
45. Spaghetti di riso con misto mare e verdure 🥘 € 7.00
(con verdure miste, gamberi, seppia e surimi 🍜)
Stir-fried rice noodles with seafood (shrimps, seppia, surimi 🍜 and vegetables)
46. Spaghetti di soia con verdure € 5.00
Stir-fried soy noodles with vegetables
47. Spaghetti di soia con gamberi e verdure € 6.00
Stir-fried soy noodles with vegetables and shrimps
48. Spaghetti di soia con misto mare e verdure € 7.00
(con verdure miste, gamberi, seppia e surimi 🍜)
Stir-fried soy noodles with seafood (shrimps, seppia, surimi 🍜 and vegetables)
49. Gnocchi di riso con verdure € 5.00
Stir-fried chinese rice cake with vegetables
50. Gnocchi di riso con misto mare e verdure € 7.00
(con verdure miste, gamberi, seppia e surimi 🍜)
Stir-fried chinese rice cake with seafood (shrimps, seppia, surimi 🍜 and vegetables)



Gnocchi di riso
con verdure

SECONDI PIATTI DI CARNE*

CHICKEN*-BEEF*-PORK*

55. Pollo con funghi e bambù € 6.00
Chicken with mushrooms and bamboo
56. Pollo con patate e curry € 5.50
Chicken with potatoes and curry
57. Pollo con misto di verdure € 5.50
Chicken with mix vegetables
58. Pollo con piccante (con peperoni e cipolla) € 5.50
Spicy chicken with peppers and onions
59. Pollo mandorle € 6.00
Chicken with almonds
61. Pollo fritto 🌾 € 5.50
Deep-fried chicken
62. Pollo fritto in agrodolce (con ananas) 🌾 € 5.50
Sweet & sour fried chicken with pineapple
63. Pollo alla piastra (con salsa teriyaki 🌾🌿) € 9.00
Grilled chicken (with teriyaki sauce)
65. Vitello con funghi e bambù € 6.50
Beef with mushrooms and bamboo
66. Vitello con patate e curry € 6.50
Beef with potatoes and curry
67. Vitello con misto di verdure € 6.50
Beef with mix vegetables
68. Vitello piccante (con peperoni e cipolla) € 6.50
Spicy beef with peppers and onions
72. Maiale fritto in salsa agrodolce (con ananas) 🌾 € 6.00
Sweet & sour fried pork with pineapple



Maiale in agrodolce



SECONDI PIATTI PESCE*

SEAFOOD PLATE*

- | | |
|---|--------|
| 75. Gamberi con funghi e bambù
<i>Shrimps with mushrooms and bamboo</i> | € 6.50 |
| 76. Gamberi con patate e curry
<i>Shrimps with potatoes and curry</i> | € 6.50 |
| 77. Gamberi con verdure
<i>Shrimps with mix vegetables</i> | € 6.50 |
| 78. Gamberi piccante (con peperoni e cipolla)
<i>Spicy shrimps with peppers and onions</i> | € 6.50 |
| 79. Gamberi in sale e pepe
<i>Shrimps with pepper and salt</i> | € 7.00 |
| 80. Gamberoni alla griglia (con salsa teriyaki 🍣🌿)
<i>Grilled prawns (with teriyaki sauce)</i> | € 8.00 |
| 85. Spiedini di pollo (con salsa teriyaki 🍣🌿)
<i>Chicken skewers (with teriyaki sauce)</i> | € 7.00 |
| 86. Spiedini di gamberi (con salsa teriyaki 🍣🌿)
<i>Shrimps skewers (with teriyaki sauce)</i> | € 7.00 |
| 87. Salmone alla piastra (con salsa teriyaki 🍣🌿)
<i>Grilled salmon (with teriyaki sauce)</i> | € 8.00 |
| 89. Tonno alla piastra (con salsa teriyaki 🍣🌿)
<i>Grilled tuna (with teriyaki sauce)</i> | € 9.00 |



Salmone alla piastra

VERDURE - TEMPURA 天ぷら

- | | |
|---|--------|
| 92. Funghi e bambù cinesi | € 5.00 |
| <i>Stir-fried mushrooms and bamboo</i> | |
| 93. Misto di verdure saltate | € 5.00 |
| <i>Stir-fried mix vegetables</i> | |
| 97. Yasai tempura (<i>misto di verdura frita</i>) 🌾 | € 6.00 |
| <i>Mix vegetables tempura</i> | |
| 98. Ebi tempura (<i>gamberi fritti</i>) 🌾 | € 9.00 |
| <i>Tempura prawn</i> | |
| 99. Moriawase tempura (<i>verdure e gamberi</i>) 🌾 | € 8.00 |
| <i>Moriawase tempura (prawn and mix vegetables)</i> | |
| 100. Tori no kara age (<i>bocconcino di pollo fritto</i>) 🌾 | € 8.00 |
| <i>Japanese deep-fried chicken</i> | |



BARCHE - SUSHI BOAT ボート

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



SASHIMI 刺身

205. Sashimi salmone *Salmon sashimi* € 9.00
206. Sashimi branzino *Seabass sashimi* € 9.00
207. Sashimi tonno *Tuna sashimi* € 10.00
208. Sashimi misto *Mix sashimi* € 10.00



HOSOMAKI 細巻き (6 pezzi)

210. Sake maki (salmone) € 4.00
Salmon hosomaki
211. Tekka maki (tonno) € 5.00
Tuna hosomaki
212. Kappa maki (cetriolo) € 4.00
Cucumber hosomaki
213. Yasai maki (avocado) € 4.00
Avocado hosomaki
214. Ebi fry maki 🍤 € 5.00
(tempura di gamberi, philadelphia, eel sauce)
(tempura prawn with philadelphia hosomaki dressing eel sauce)
215. Hosu fritto 🍤 € 5.00
(salmone e philadelphia, eel sauce)
(deep-fried hosomaki with salmon, philadelphia, dressing eel sauce)
216. Hosu salmon fry 🍤 € 6.00
(hosomaki fritto al salmone, con tartar spicy salmon e kataifi)
(deep-fried hosomaki with salmon, topped with chopped spicy salmon and kataifi)



NIGIRI SUSHI 握り寿司 (2 pezzi)

220. Sake (salmone) Salmon Nigiri € 3.00
221. Maguro (tonno) Tuna Nigiri € 3.50
222. Suzuki (branzino) Seabass Nigiri € 3.00
223. Ebi (gambero cotto) Cooked prawn Nigiri € 3.00
224. Tako (polpo) Octopus Nigiri € 3.00
225. Sake flambé (salmone scottato, eel sauce 🍤, spicy maio) € 3.50
(seared salmon, dressing eel sauce and spicymaio)
226. Maguro flambé (tonno scottato, eel sauce 🍤, spicy maio) € 4.00
(seared tuna, dressing eel sauce and spicymaio)



GUNKAN 軍艦巻き (2 pezzi)

230. Gunkan sake (*tartar salmone con alga esterna*) € 4.00
(*chopped salmon wrapped in a strip of seaweed*)
231. Gunkan tuna (*tartar di tonno con alga esterna*) € 5.00
(*chopped tuna wrapped in a strip of seaweed*)
232. Gunkan Wakame (*alghe marinate con alga esterna*) € 3.0
(*seaweed salad wrapped in a strip of seaweed*)
233. Gunkan tobiko € 4.00
(*uova di pesce volante e alga esterna*)
(*flying fish roe wrapped in a strip of seaweed*)
234. Gunkan philadelphia € 4.00
(*philadelphia, salmone esterno, eel sauce 🍣*)
(*philadelphia wrapped in a strip of salmon and dressing eel sauce*)
235. Gunkan spicy salmon € 5.00
(*salmone tritato in salsa spicy mayo e salmone esterno*)
(*chopped salmon with dressing spicymaio, wrapped a strip of salmon*)
236. Gunkan spicy tonno € 6.00
(*tonno tritato in salsa spicy mayo e tonno esterno*)
(*chopped tuna with dressing spicymaio wrapped a strip of tuna*)
237. Gunkan Ebi tartare € 5.00
(*tartare di gambero cotto, philadelphia, maionese, zucchina esterna*)
(*chopped cooked shrimps, philadelphia, mayonnaise, wrapped a strip of zucchini*)



URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

240. Salmone avocado roll € 8.00
(salmon and avocado roll)
241. Philadelphia roll (salmone, avocado, philadelphia) € 8.00
(salmon, avocado and Philadelphia)
242. California roll (surimi, avocado, maionese) € 8.00
(surimi, avocado and dressing mayonnaise)
243. Tonno avocado € 9.00
(tuna and avocado roll)
244. Miura roll (Salmone cotto, philadelphia) € 8.00
(cooked salmon with philadelphia)
245. Ebiten roll € 8.00
(tempura di gamberi, avocado, eel sauce, kataifi)
(tempura prawn, avocado, dressing eel sauce and kataifi)
246. Tori roll (pollo fritto, eel sauce) € 8.00
(deep-fried chicken and dressing eel sauce)
247. Kurimi roll (avocado, philadelphia) € 8.00
(avocado and Philadelphia)
248. Veggie roll (avocado, cetriolo, insalata) € 8.00
(avocado, cucumber and salad)



URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

249. Spicy salmon roll € 10.00
(salmone, avocado, tobiko, spicy mayo)
(salmon, avocado, flying fish roe and dressing spicy maio)
250. Spicy tuna roll € 10.00
(tonno, avocado, tobiko, spicy mayo)
(tuna, avocado flying fish roe and dressing spicy maio)
251. Rainbow roll 🍣 € 10.00
(surimi, avocado, pesce misto esterno, maionese)
(surimi, avocado, topping with mix fish and dressing with mayonnaise)
252. Crispy cheese roll 🍣 🥥 € 10.00
(salmone, avocado, cheese, eel sauce, fritto esterno)
(salmon, avocado, cheese, dressing eel sauce and fried outside)
253. Tiger roll 🍣 € 11.00
(tempura di gamberi, avocado, con salmone esterno, kataifi, eel sauce)
(tempura prawn, avocado, topping with salmon dressing eel sauce and topping with kataifi)
254. Mitasu style roll € 12.00
(salmone affumicato, philadelphia, avocado, eel sauce 🍣, tempura 🍣)
(smoked salmon, philadelphia, avocado topping with tempura and dressing eel sauce)
255. Salmon plus 🍣 € 12.00
(salmone fritto, philadelphia, salmone esterno, kataifi, eel sauce)
(fried salmon, philadelphia, dressing eel sauce, topping with salmon and kataifi)
256. Divino roll 🍣 € 14.00
(tempura di gamberi, avocado, tartar di salmone esterno, salsa spicy maio)
(tempura prawn, avocado, topping chopped salmon and dressing spicy maio)



Uramaki Tigre Roll

URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

257. Uramaki white roll € 8.00
(senza alga con philadelphia e salmone esterno – 6 pezzi)
(roll without seaweed with philadelphia and topping with salmon – 6 piece)
258. Black vegano roll 🌱 € 8.00
(Riso venere, tempura di patate dolci, insalata)
(venus rice, tempura sweet potatoes, salad)
259. Black salmon roll € 10.00
(Riso venere, salmone, acocado)
(venus rice, salmon and avocado)
260. Black ebitten roll € 10.00
(Riso venere, tempura di gamberi, avocado)
(venus rice, tempura prawn and avocado)
261. Black smoky roll € 12.00
(Riso venere, salmone affumicato, philadelphia, pistacchio)
(venus rice, smoked salmon, philadelphia and pistachio)
262. Uramaki bolognese € 11.00
(mortadella, insalata, philadelphia 🥛, pistacchio)
(mortadella, salad, philadelphia and pistachio)
263. Truffle roll € 12.00
(philadelphia, avocado, salmone scottato esterno, tartufo, eel sauce 🍣)
(philadelphia, avocado, topping seared salmon, truffle and dressing with eel sauce)



Black Vegano roll



FUTOMAKI 太巻き (4 pezzi)

265. Futomaki salmone € 5.00
(salmone, tonno, avocado, insalata)
(salmon, tuna, avocado, salad)
266. Futomaki classico € 5.00
(Salmone, surimi, avocado, philadelphia)
(salmon, surimi, avocado, philadelphia)
267. Futomaki fritto 🌾 € 5.50
(Salmone, surimi, avocado, philadelphia, salsa eel sauce)
(salmon, surimi, avocado, philadelphia, eel sauce, fried outside)
268. Futomaki Mitasu 🌾 € 6.00
(salmone fritto, surimi fritto, avocado, philadelphia, spicy maio)
(fried salmon, fried surimi, avocado, philadelphia and dressing spicy maio)
269. Futomaki pink 🌾 €6.00
(Salmone fritto, tempura di gamberi, philadelphia, avocado, maionese, alga di soia)
(fried salmon, tempura prawn, philadelphia, avocado, dressing with Maionnaise and wrapped with soy seaweed)



Futomaki fritto

TEMAKI 手巻き (1 pezzo)

(cono di alga con riso e pesce)

- | | | |
|------|---|--------|
| 274. | Salmon temaki | € 4.00 |
| | (Salmone, avocado, insalata) | |
| | (salmon, avocado, salad) | |
| 275. | Sake Philadelphia | € 4.50 |
| | (Salmone, avocado, philadelphia, insalata) | |
| | (salmon, avocado, philadelphia, salad) | |
| 276. | Maguro temaki | € 4.50 |
| | (Tonno, avocado, insalata) | |
| | (tuna, avocado, salad) | |
| 277. | California temaki 🍣 | € 4.00 |
| | (Surimi, avocado, insalata) | |
| | (surimi, avocado, salad) | |
| 278. | Tempura temaki 🍣 | € 4.00 |
| | (Gambero fritto, avocado, insalata, eel sauce) | |
| | (tempura prawn, avocado, salad, eel sauce) | |
| 279. | Vegan temaki | € 3.50 |
| | (Avocado, ceriolo, insalata) | |
| | (avocado, cucumber, salad) | |
| 280. | Temaki spicy salmon | € 5.00 |
| | (Salmone, avocado, insalata, tobiko, spicy mayo) | |
| | (salmon, avocado, salad, flying fish roe, spicy mayo) | |
| 281. | Temaki spicy tuna | € 5.00 |
| | (Tonno, avocado, insalata tobiko, spicy mayo) | |
| | (tuna, avocado, salad, flying fish roe, spicy mayo) | |
| 282. | Pink temaki 🍣 | € 5.50 |
| | (Salmone fritto, avocado, insalata, philadelphia, maionese, alga di soia esterna) | |
| | (fried salmon, avocado, salad, philadelphia, mayonnaise, wapped with soy seaweed) | |



TARTAR

285. Tartar di salmone € 9.00
(salmone, avocado e la salsa dello chef 🍣🌿)
(salmon and avocado and chef's sauce)
286. Tartar di tonno € 10.00
(tonno, avocado e la salsa dello chef 🍣🌿)
(tuna and avocado and chef's sauce)
287. Tartar di branzino € 9.00
(branzino, avocado e la salsa dello chef 🍣🌿)
(seabass and avocado and chef's sauce)



CARPACCIO カルパッチョ

(con la salsa dello chef – with chef's sauce) 🍣

289. Carpaccio salmone Salmon carpaccio 🌿 € 10.00
290. Carpaccio tonno Tuna carpaccio 🌿 € 12.00
291. Carpaccio branzino Seabass carpaccio 🌿 € 10.00
292. Carpaccio mix Mix carpaccio 🌿 € 12.00



TATAKI たたき

293. Salmon tataki € 10.00

(Salmone scottato in crosta di sesamo, eel sauce 🍣)

(seared salmon in a sesame crust and dressing eel sauce)

294. Tonno tataki € 12.00

(Tonno scottato in crosta di sesamo, eel sauce 🍣)

(seared tuna in a sesame crust and dressing eel sauce)



CHIRASHI ちらし寿司

(ciotola di riso con pesce crudo)

(Raw fish served on sushi rice)

296. Chirashi di salmone *Salmon chirashi* € 11.00

297. Chirashi di tonno *Tuna chirashi* € 12.00

298. Chirashi misto *Mix chirashi* € 11.00



POKE BOWL

300. Poke veggio € 10.00
(Riso sushi, avocado, cetrioli, carote, alga wakame, fagioli di soia verdi, salsa yogurt) 🌱
(Served on sushi rice with avocado, cucumber, carot, seaweed salad, green soy beans, dressing yogurt sauce)
301. Poke salmon € 12.00
(Riso sushi, salmone crudo, avocado, carote, alga wakame, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio) 🌱
(Served on sushi rice with raw salmon, avocado, carot, seaweed salad, green soy beans, dressing with spicymaio)
302. Poke tuna € 13.00
(Riso sushi, tonno crudo, avocado, carote, alga wakame, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio) 🌱
(Served on sushi rice with raw tuna, avocado, carot, seaweed salad, green soy beans, dressing with spicymaio)
303. Poke special 🍣 € 14.00
(Riso sushi, salmone fritto, gambero fritto, avocado, carote, alga wakame, fagioli di soia verdi, salsa guacamole) 🌱
(Served on sushi rice with fried salmon, tempura prawn, avocado, carot, seaweed salad, green soy beans, dressing with guacamole sauce)
304. Poke Mitasu € 14.00
(Riso venere, salmone crudo, tonno crudo, avocado, cetrioli, alga wakame, fagioli di soia verdi, salsa guacamole) 🌱
(Served on venus rice with raw salmon, raw tuna, avocado, carot, seaweed salad, green soy beans, dressing with guacamole sauce)



SUSHI MISTO 壽司

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



LE NOSTRE BEVANDE



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 50 cl.	€ 5.50
Birra Tsingtao 64 cl.	€ 5.50
Birra Moretti 66 cl.	€ 4.50
Birra Heineken 66 cl.	€ 4.50
Birra Asahi Spina Piccola	€ 5.00
Birra Asahi Spina Media	€ 7.00
Birra Asahi Spina Caraffa 1 litro	€ 13.00
Vino sfuso 1 litro (rosso fermo o bianco fermo/frizzante)	€ 10.00
Vino sfuso 1/2 litro (rosso fermo o bianco fermo/frizzante)	€ 5.50
Vino sfuso 1/4 litro (rosso fermo o bianco fermo/frizzante)	€ 3.00
Vino al calice (rosso fermo o bianco fermo/frizzante)	€ 4.50
Bibite da 33 cl.	€ 3.00
<i>(Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, The Limone, The Pesca)</i>	
Coca spina 1 litro	€ 7.00
Coca spina 1/2 litro	€ 4.50
Coca spina 1/4 litro	€ 3.00
Thè caldo servito a tazza	€ 2.00
<i>(Giapponese, Jasmine, Verde)</i>	
Sakè di Riso o Prugna	€ 4.00
<i>(Caldo o Freddo)</i>	
Spritz	€ 5.00
<i>(Aperol o Campari)</i>	

LIQUORI

Amaro	
<i>(averno, del capo, montenegro, unicum,, jegermeister, fernert branca, branca menta, vecchia romagna)</i>	
Grappa	€ 3.00
<i>(Rose, Riso, Bambu, 5 Aromi, Ginseng, Prugna, nonnino Barricata 903)</i>	
Liquore	€ 3.00
<i>(Baileys, Liquirizia, Sambuca, Limoncello)</i>	
Whisky	€ 3.50
Cognac Remy martin	€ 5.00
Whisky giapponese	€ 5.00
Caffè	€ 1.50
<i>(Caffè normale, caffè decaffeinato, orzo, ginseng)</i>	
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 - Umbria
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



Cremino
€ 5.00



Cocco ripieno
€ 5.00



Tortino ricotta e pere
€ 5.50



Tartufo
(Bianco o Nero)
€ 5.00



Mango &
Passion fruit
€ 6.00



Souffle al cioccolato
€ 5.00



Mascarpone
€ 5.00



Tiramisù
€ 5.00



Sorbetto
(Limone)
€ 4.50



Torroncino
€ 4.50



Limoncino ripieno
€ 5.00



Crema Catalana
€ 5.50

DOLCI / DESSERT デザート



INNOCENTE

€ 6.00

Crema cheesecake al caramello ricoperta da una ganache al cioccolato al latte arricchita con pezzetti di nocciole su una base di cornflakes e cioccolato.



CHOCONUT

€6.00

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due stati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia.



TORTINO AL PISTACCHIO

€6.00

SALATO

Golosa crema semifreddo con cuore al pistacchio salato, adagiata su pan di spagna al cacao e decorata con granella di pistacchio tostata e riccioli di cioccolato bianco.



TORTINO AL CARMELLO

€6.00

SALATO E ARACHIDI

Golosa crema semifreddi al burro d'arachidi con cuori di caramello salato, adagiata su pan di spagna e decorata con fiocchi di caramello e cioccolato fondente.



PALLINE AL SESAMO

€5.50

Sono dei dolcetti cinesi ripieni, con un impasto di farina di riso glutinoso, ricoperti di semi di sesamo e fritti.