

# MENÙ CENA ALL YOU CAN EAT A €25,90

NEL WEEKEND E FESTIVI €26,90

e

€ 2.00 di Coperto



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

I bimbi sotto 3 anni possono scegliere di fare il menù alla carta al posto del menù fisso.

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)

**IN CASO DI ALLERGIE SI PREGA DI COMUNICARE PRIMA**

*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*

# ANTIPASTI

1. Involtino primavera 🌾 € 2.50
2. Harumaki 🌾 🌱 € 3.00  
(*involtini di gamberi fritti giapponesi*)
3. Nuvolette drago (*gamberi*) € 2.50
4. Patatine fritte € 3.50
5. Pane cinese fritto (*vuota*) 🌾 🥤 € 2.00
6. Baozi 🌾 🥤 € 3.50  
(*pane cinese ripieno di carne e verdure a vapore*)
7. Ravioli vegetariani (*verdure miste*) 🌾 🌱 € 4.00
8. Ravioli di carne al vapore 🌾 € 4.00
9. Ravioli alla griglia (*carne*) 🌾 € 4.50
10. Gyoza 🌾 € 4.50  
(*ravioli di giapponesi con carne e gamberi alla griglia*)
11. Ravioli di gamberi (*con carne*) 🌾 € 4.50
12. Edamame (*fagiolini di soia verdi*) € 4.50
13. Wakame salad (*insalata di alghe*) 🌿 € 4.00
14. Tako su (*alghe con polipo, cetrioli e salsa dello chef*) 🌿 € 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, philadelphia, tartufo*)
18. **Tacos tonno** (*Max 1 porzione a persona*) 🌾 € 4.00  
(*Tonno, philadelphia, tartufo*)

# ZUPPE

22. Zuppa misoshiru € 3.50  
(*zuppa di miso con toufu e alghe*)
23. Zuppa agro-piccante € 3.50  
(*toufu, misto di verdure, piccante, uovo*)



Baozi



Tacos Salmone/Tonno

# PRIMI PIATTI

25. Riso cantonese € 5.00  
(uova, prosciutto e piselli)
26. Riso al curry € 5.00  
(uova, prosciutto, piselli, curry)
27. Riso in bianco € 3.00
28. Riso con misto di verdure 🥕 € 5.00
29. Riso con gamberi 🍤 € 6.00  
(piselli e gamberi)
30. Riso misto mare € 7.00  
(riso con uovo, gamberi, seppia, surimi 🍤)
31. Tori gohan 🍤 € 6.00  
(riso con pollo)
32. Mitasu gohan € 7.00  
(gamberi, pollo e patate al curry sul letto di riso)
33. Yasai udon 🥕🍷 € 5.50  
(spaghettoni di farina di frumento con verdure)
34. Ebi udon 🍤🍷 € 7.00  
(spaghettoni di farina di frumento con gamberi e verdure)
35. Sakana udon 🍤🍷 € 8.00  
(spaghettoni di farina di frumento con gamberi, seppia, surimi 🍤 e verdure)
36. Tagliatelle di riso con pollo e verdure 🍤 € 7.00



Ebi udon



# PRIMI PIATTI

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



Gnocchi di riso  
con verdure

## SECONDI PIATTI DI CARNE\*

55.	Pollo con funghi e bambù	€ 6.00
56.	Pollo con patate e curry	€ 5.50
57.	Pollo con misto di verdure	€ 5.50
58.	Pollo con piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 5.50
59.	Pollo mandorle	€ 6.00
61.	Pollo fritto 🍗	€ 5.50
62.	Pollo fritto in agrodolce <i>(con ananas)</i> 🍗	€ 5.50
63.	Pollo alla piastra <i>(con salsa teriyaki)</i> 🍗	€ 9.00
65.	Vitello con funghi e bambù	€ 6.50
66.	Vitello con patate e curry	€ 6.50
67.	Vitello con misto di verdure	€ 6.50
68.	Vitello piccante <i>(con peperoni e cipolla)</i>	€ 6.50
72.	Maiale fritto in salsa agrodolce <i>(con ananas)</i> 🍗	€ 6.00



Maiale in agrodolce



## SECONDI PIATTI PESCE\*

Menu – totale max 3 portate a scelta tra i carne e pesce:

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 75. | Gamberi con funghi e bambù  | € 6.50 |
| 76. | Gamberi con patate e curry  | € 6.50 |
| 77. | Gamberi con misto di verdure  | € 6.50 |
| 78. | Gamberi piccante (con peperoni e cipolla)   | € 6.50 |
| 79. | Gamberi in sale e pepe  | € 7.00 |
| 80. | <b>Gamberoni alla griglia</b> (Max 1 porzione a persona)<br>(con salsa teriyaki 🍣🌿) | € 8.00 |
| 85. | Spiedini di pollo (con salsa teriyaki 🍣🌿)   | € 7.00 |
| 86. | Spiedini di gamberi (con salsa teriyaki 🍣🌿)   | € 7.00 |
| 87. | Salmone alla piastra (con salsa teriyaki 🍣🌿)  | € 8.00 |
| 89. | Tonno alla piastra (con salsa teriyaki 🍣🌿)  | € 9.00 |



Salmone alla piastra

## VERDURE - TEMPURA 天ぷら

- |   |        |
|---|--------|
| 92. Funghi e bambù cinesi saltate                       | € 5.00 |
| 93. Misto di verdure saltate                            | € 5.00 |
| 97. Yasai tempura 🌾<br>(misto di verdura frita)         | € 6.00 |
| 98. Ebi tempura 🌾<br>(gamberi fritti)                   | € 9.00 |
| 99. Moriawase tempura 🌾<br>(verdure e gamberi fritte)   | € 8.00 |
| 100. Tori no kara age 🌾<br>(bocconcino di pollo fritto) | € 8.00 |



## BARCHE ボート

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 (salmone) € 4.00  
211. Tekka maki (tonno) € 5.00  
212. Kappa maki (cetriolo) € 4.00  
213. Yasai maki (avocado) € 4.00  
214. Ebi fry maki 🍷  
(tempura di gamberi, philadelphia 🥛, eel sauce)  
215. Hosu fritto 🍷 € 5.00  
(salmone e philadelphia 🥛, eel sauce)  
216. Hosu salmon fry 🍷 € 6.00  
(hosomaki fritto al salmone, con tartar spicy salmon e kataifi)



## NIGIRI SUSHI 握り寿司 (2 pezzi)

220. Sake (salmone) € 3.00  
221. Maguro (tonno) € 3.50  
222. Suzuki (branzino) € 3.00  
223. Ebi (gambero cotto) € 3.00  
224. Tako (polpo) € 3.00  
225. Sake flambé (salmone scottato, eel sauce 🍷, spicy maio 🥛🍷) € 3.50  
226. Maguro flambé (tonno scottato, eel sauce 🍷, spicy maio 🥛🍷) € 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 (alghie marinate con alga esterna) € 3.00
233. Gunkan tobiko € 4.00  
(uova di pesce volante e alga esterna)
234. Gunkan philadelphia 🥛 € 4.00  
(philadelphia, salmone esterno, eel sauce 🍣)
235. **Gunkan Spicy salmon** (Max 1 porzione a persona) € 5.00  
(salmone tritato in salsa spicy mayo 🍣🥛 e salmone esterno)
236. **Gunkan Spicy tonno** (Max 1 porzione a persona) € 6.00  
(tonno tritato in salsa spicy mayo 🍣🥛 e tonno esterno)
237. **Gunkan Ebi tartare** (Max 1 porzione a persona) € 5.00  
(tartare di gambero cotto, philadelphia 🥛, zucchina esterna, maionese 🍣)



## URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

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



## URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

252. Crispy cheese roll 🍷🍷 € 10.00  
(salmone, avocado, cheese, fritto esterno)
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, avocado, philadelphia 🍷, tempura 🍷, eel sauce 🍷)
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 bitten 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)
262. Uramaki bolognese € 11.00  
(mortadella, insalata, philadelphia 🍷, pistacchio)
263. **Truffle roll** (Max 1 porzione a persona) € 12.00  
(philadelphia 🍷, avocado, salmone scottato esterno, tartufo, eel sauce 🍷)



Black Vegano roll

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



# TARTAR

285. **Tartar di salmone** (Max 1 porzione a persona) € 9.00  
(salmone, avocado e la salsa dello chef 🍷🌿)
286. **Tartar di tonno** (Max 1 porzione a persona) € 10.00  
(tonno, avocado e la salsa dello chef 🍷🌿)
287. **Tartar di branzino** (Max 1 porzione a persona) € 9.00  
(branzino, avocado e la salsa dello chef 🍷🌿)



# CARPACCIO カルパッチョ

(Con la salsa dello chef 🍷🌿)

289. **Carpaccio salmone** (Max 1 porzione a persona) € 10.00  
(con la salsa dello chef 🍷🌿)
291. **Carpaccio branzino** (Max 1 porzione a persona) € 10.00  
(con la salsa dello chef 🍷🌿)
292. **Carpaccio mix** (Max 1 porzione a persona) € 12.00  
(con la salsa dello chef 🍷🌿)



## TATAKI たたき

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



## 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, wakame, fagioli di soia verdi, salsa yogurt 🥛 🌿)*
301. Poke salmon € 12.00  
*(Riso sushi, salmone crudo, avocado, carote, wakame, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio 🍷 🌿)*
302. Poke tuna € 13.00  
*(Riso sushi, tonno crudo, avocado, carote, wakame, fagioli di soia verdi, salsa spicymaio 🍷 🌿)*
303. Poke special 🌾 € 14.00  
*(Riso sushi, salmone fritto, gamberi fritti, avocado, carote, wakame, fagioli di soia verdi, salsa guacamole) 🌿*
304. **Poke Mitasu** (Max 1 porzione a persona) 🌿 € 14.00  
*(Riso venere, salmone crudo, tonno crudo, avocado, cetrioli, wakame, fagioli di soia verdi, salsa guacamole)*



## SUSHI MISTO 壽司

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



# 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>(averna, del capo, montenegro, unicum, jegermeister, fernert branca, branca menta, vecchia romagna)</i>	
Grappa	€ 3.00
<i>(Rose, Riso, Bambu, 5 Aromi, Ginseng, Prugna, nonnino)</i>	
Barricata 903)	€ 3.00
Liquore	
<i>(Baileys, Liquirizia, Sambuca, Limoncello)</i>	
	€ 3.00
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**

**PIGNOLETTA 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.*

**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



Mochi ice cream  
€ 6.00



Gelato Misto  
€ 5.00



Tempura di frutta frita  
€ 5.00



Frutta caramellata  
€ 5.50



Ananas fresco  
€ 5.00



Gelato fritto (crema o cioccolato)  
€ 5.00



Gelato Caramellato  
(crema o cioccolato)  
€ 5.50



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  
€ 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 noccioline 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.