

MENÙ PRANZO ALL YOU CAN EAT A €16,90

NEL WEEKEND E FESTIVI €17.90

e

€ 2.00 di Coperto



I bambini al di sotto di 1 metro e 20 cm pagano a pranzo €10,00.

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 SO₂ 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 🌾 € 2.50
2. **Harumaki** (Max 1 porzione a persona) 🌾 🌱 € 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)



PRIMI PIATTI

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



SECONDI PIATTI DI CARNE*

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

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 <i>(con peperoni e cipolla)</i> | € 6.50 |
| 79. | Gamberi in sale e pepe | € 7.00 |
| 85. | Spiedini di pollo <i>(con salsa teriyaki 🍣🌸)</i> | € 7.00 |
| 86. | Spiedini di gamberi <i>(con salsa teriyaki 🍣🌸)</i> | € 7.00 |
| 87. | Salmone 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 saltate | € 5.00 |
| 93. | Misto di verdure saltate | € 5.00 |
| 97. | Yasai tempura 🌾
(misto di verdura frita) | € 6.00 |
| 98. | Ebi tempura 🌾
(gamberi fritti) | € 9.00 |
| 99. | Moriawase tempura 🌾
(verdure e gamberi fritte) | € 8.00 |
| 100. | Tori no kara age 🌾
(bocconcino di pollo fritto) | € 8.00 |



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 |



SASHIMI 刺身

Menu - max 1 portata a scelta per persona 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 🍤 € 5.00
(tempura di gamberi, philadelphia 🥛, eel sauce)
215. Hoso fritto 🍤 € 5.00
(salmone e philadelphia 🥛, eel sauce)
216. Hoso 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 (*alghe marinate con alga esterna*) € 3.00
233. Gunkan tobiko
(*uova di pesce volante e alga esterna*) € 4.00
234. Gunkan philadelphia 🥛 € 4.00
(*philadelphia, salmone esterno, eel sauce 🍷*)



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 🥛, eel sauce*)
268. Futomaki Mitasu 🍷 € 6.00
(*salmone fritto, surimi fritto, avocado, philadelphia 🥛, spicy maio 🍷 🥛*)



Futomaki Fritto

URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

- | | | |
|------|---|---------|
| 240. | Salmone avocado roll | € 8.00 |
| 241. | Philadelphia roll 🥗 | € 8.00 |
| | (salmone, avocado, philadelphia) | |
| 242. | California roll 🌾 | € 8.00 |
| | (Surimi, avocado, maionese 🥗) | |
| 243. | Tonno avocado roll | € 9.00 |
| 244. | Miura roll | € 8.00 |
| | (Salmone cotto, philadelphia 🥗) | |
| 245. | Ebiten roll 🌾 | € 8.00 |
| | (Tempura di gamberi, avocado, eel sauce, kataifi) | |
| 246. | Tori roll 🌾 | € 8.00 |
| | (Pollo fritto, eel sauce) | |
| 247. | Kurimi roll | € 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 🥗🌶️) | |

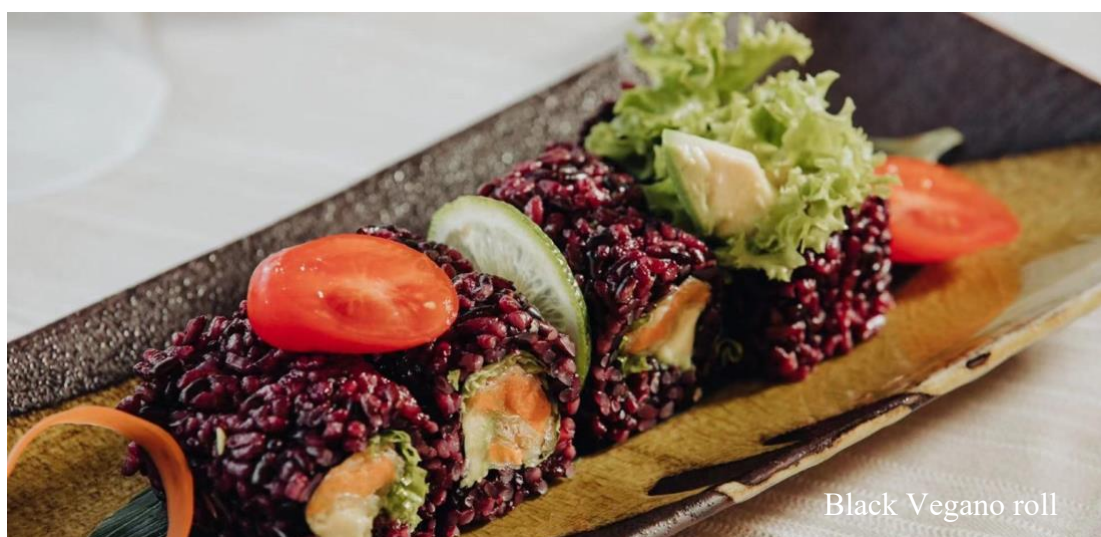


Uramaki Tigre Roll



URAMAKI 裏巻き (8 pezzi)

251. Rainbow roll 🌈 € 10.00
(surimi, avocado, pesce misto esterno, maionese 🥒)
252. Crispy cheese roll 🧀 € 10.00
(salmone, avocado, cheese, eel sauce, 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 🥒, eel sauce 🌶, tempura 🌶)
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 maionese 🌶)
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)
259. **Black salmon roll** (Max 1 porzione a persona) € 10.00
(Riso venere, salmone, avocado)
262. Uramaki bolognese € 11.00
(mortadella, insalata, philadelphia 🥒, pistacchio)



Black Vegano roll

TEMAKI 手巻き (1 pezzo)

(cono di alga con riso e pesce)

- | | | |
|------|--|--------|
| 274. | Salmon temaki | € 4.00 |
| | (Salmone e avocado, insalata) | |
| 275. | Sake Philadelphia temaki 🍷 | € 4.50 |
| | (Salmone, avocado, philadelphia, insalata) | |
| 276. | Maguro temaki | € 4.50 |
| | (Tonno, avocado, insalata) | |
| 277. | California temaki 🍷 | € 4.00 |
| | (Surimi, avocado, insalata) | |
| 278. | Tempura temaki 🍷 | € 4.00 |
| | (Gambero fritto, avocado, eel sauce, insalata) | |
| 279. | Vegan temaki | € 3.50 |
| | (Avocado, ceriolo, insalata) | |
| 280. | Temaki spicy salmon | € 5.00 |
| | (Salmone, avocado, insalata, tobiko, spicy mayo 🍷 🍷) | |
| 281. | Temaki spicy tuna | € 5.00 |
| | (Tonno, avocado, insalata, tobiko, spicy mayo 🍷 🍷) | |



TARTAR

Menu - max 1 portata a persona tra i seguenti piatti:

- | | | |
|------|--|---------|
| 285. | Tartar di salmone
(salmone, avocado e la salsa dello chef 🍣🌿) | € 9.00 |
| 286. | Tartar di tonno
(tonno, avocado e la salsa dello chef 🍣🌿) | € 10.00 |
| 287. | Tartar di branzino
(branzino, avocado e la salsa dello chef 🍣🌿) | € 9.00 |



CARPACCIO カルパッチョ

Menu - max 1 portata a persona tra i seguenti piatti:

- | | | |
|------|---|---------|
| 289. | Carpaccio salmone (con la salsa dello chef 🍣🌿) | € 10.00 |
| 291. | Carpaccio branzino (con la salsa dello chef 🍣🌿) | € 10.00 |
| 292. | Carpaccio mix (con la salsa dello chef 🍣🌿) | € 12.00 |



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) 🌱



SUSHI MISTO 壽司

306.	Sushi misto (7 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki)	€ 12.00
307.	Special mix (9 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki, 2 gunkan)	€ 15.00
308.	Mitasu zushi (6 sashimi, 4 nigiri, 4 uramaki)	€ 12.00
309.	Hosomaki mix (12 pezzi)	€ 10.00
310.	Uramaki mix (8 pezzi)	€ 10.00
201.	Barca small (6 nigiri, 4 uramaki, 6 hosomaki, 6 sashimi)	€ 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>(averno, del capo, montenegro, unicum,, jegermeister, ferner 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	€ 2.5

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 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.