



Ristorante Giapponese

ALL YOU CAN EAT

PRANZO A PREZZO FISSO

DA LUN A VEN

12.90 €

(COPERTO 2,00€)

BEVANDE E DESSERT ESCLUSE

WEEKEND

14.90 €

(COPERTO 2,00€)

BEVANDE E DESSERT ESCLUSE

**I piatti ordinabili solo una volta nel sabato, domenica
e festivi sono illimitati**

BEVANDE E DESSERT ESCLUSE

SI PREGA DI NON SPRECARRE IL CIBO

*In tal caso i bambini inferiori al 130cm pagano il 60%
del prezzo del menù fisso*

**OGNI PIATTO ORDINATO E NON INTERAMENTE
CONSUMATO VERRÀ PAGATO ALLA CARTA**

Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto
Legislativo n.114/2006.

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e
somministrati da questa azienda.

Allergeni presenti



Cereali
contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure
informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati
per consigliarti nel migliore dei modi.



Piatti vegetariani



Piatti piccanti

Prodotti surgelati

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente
pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20 °C nel rispetto delle
normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali, alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati
freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione
nel rispetto delle normative sanitarie.

★Prodotti surgelati

ANTIPASTI



1. INVOLTINI PRIMAVERA (2PZ)

cavoli, carote, carne di
maiale

1,50 €

1A. INVOLTINI VIETNAMITI

carne di maiale, carote,
spaghetti di soia

4,00 €

1

2. HARUMAKI (2PZ)

croccanti involtini di pasta con
gustoso ripieno di gamberi e
verdure miste

3,50 €

4. CHELE DI GRANCHIO (2PZ)

3,50 €



2

6

5. EDAMAME

fagioli di soia a lesse
4,00 €

6. GOMA WAKAME

alghe verdi giapponesi
4,00 €

9. EBI STICK (2PZ)

gamberi avvolti con la sfoglia
croccante e dentro con porro
5,00 €

10. PATATINE FRITTE

3,00 €

11. PANE ORIENTALE (2PZ)

3,00 €

12. PANE ORIENTALE CON
RIPIENO DI VANIGLIA(2PZ)

4,00 €



10



9

ZUPPE



18. ZUPPA MISO

3,00 €



19. ZUPPA MARE

5,00 €



20. ZUPPA AGROPICCANTE

4,00 €



21. ZUPPA POLLO E MAIS

4,00 €

INSALATA



23. INSALATA TROPICALE

8,00 €



24. INSALATA DI POLLO

6,00 €

RAVIOLI



26. RAVIOLI DI CARNE

cavoli, carne di maiale

4,00 €

28. YASAI

ripieno di verdure miste

4,00 €

29. EBI CRISTAL

ripieno di gamberi

5,00 €

33. BRASATO DI CARNE

ripieno di carne di maiale e
verza

6,00 €



PRIMI

37. RISO CANTONESE

uova, prosciutto, piselli
4,00 €

38. RISO POLLO

uova, pollo, verdure miste
7,00 €

39. RISO CON FRUTTI DI MARE

uova, frutti di mare mista,
verdure miste
8,00 €



37

40. RISO CON SALMONE

riso bianco, salmone in salsa
teriyaki
8,00 €

42. RISO ALLA TAILANDESE

pollo, gamberi e uova
8,00 €

41. RISO VENERE SALTATO

pollo, gamberi e uova
8,00 €

43. UDON FRUTTI DI MARE

uovo, frutti di mare e
verdure miste
8,00 €



42



43



44. UDON VERDURE

uovo e verdure miste

6,00 €



45. UDON POLLO

uova, verdure e pollo

7,00 €



46. SPAGHETTI DI RISO CON VITELLO

uova, verdure e vitello

6,00 €



47. SPAGHETTI DI RISO CON FRUTTI DI MARE

7,00 €



48. SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE

5,00 €



49. SOBA CON VERDURE

6,00 €



50. SOBA CON FRUTTI DI
MARE

8,00 €

51. SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE

5,00 €

50

52. SPAGHETTI DI SOIA
CON FRUTTI DI MARE

7,00 €



53. RAMEN IN BRODO
CON MANZO

7,00 €

52

54. RAMEN IN BRODO
CON FRUTTI DI MARE

8,00 €

55. GNOCCHI GIAPPONESI
(CON FRUTTI DI MARE)

8,00 €



SECONDI



56. POLLO FRITTO

6,00 €

57. POLLO TERIYAKI

6,00 €

58. POLLO CON LE
MANDORLE

5,00 €

59. POLLO CON PATATE
ALLA PIASTRA

6,00 €

58

60. POLLO
AGROPICCANTE

6,00 €

61. POLLO CON BAMBÙ E
FUNGHI

6,00 €

62. MANZO CON VERDURE

7,00 €

63. MANZO CON PORRO

7,00 €

64. MANZO PICCANTE
ALLA PIASTRA

8,00 €

65. GAMBERI CON
ASPARAGI

8,00 €



65

66. GAMBERI SALE
E PEPE

9,00 €



67. GAMBERI ALLA
PIASTRA CON CURRY

cipolla, bambù, piselli
10,00 €



68. GAMBERI AL
LIMONE

8,00 €



GRIGLIA

(tutti i piatti della griglia sono da 3pz e viene accompagnato con il contorno)



69. SPIEDINI DI GAMBERI

6,00 €

70. SPIEDINI DI POLLO

6,00 €

69

71. SPIEDINI DI CALAMARI

8,00 € (ordinabile una sola volta)

72. SALMONE ALLA GRIGLIA

8,00 € (ordinabile una sola volta)

75. SPIEDINI DI VITELLO

8,00 € (ordinabile una sola volta)



72



TEMPURA



77

77. TEMPURA DI GAMBERI

9,00 € (ordinabile una sola volta)

79. TEMPURA DI MARE

12,00 € (ordinabile una sola volta)

78. TEMPURA DI VERDURE

8,00 €

80. TEMPURA MISTA

12,00 €



79

CARPACCIO



90

88. CARPACCIO DI SALMONE

9,00 € (ordinabile una sola volta)

90. CARPACCIO DI PESCE BIANCO

10,00 € (ordinabile una sola volta)

91. CARPACCIO DI PESCE MISTO

11,00 € (ordinabile una sola volta)

SASHIMI



94. SASHIMI DI SALMONE (9PZ)

12,00 € (ordinabile una sola volta)



96. SASHIMI DI PESCE BIANCO (6PZ)

11,00 € (ordinabile una sola volta)

COMPOSTI DEL SUSHI



102. SUSHI SASHIMI MISTO (20PZ)

6 nigiri, 6 sashimi, 4 uramaki, 4 hosomaki
16,00 €



103. SUSHI MISTO (15PZ)

9 nigiri, 6 misti di uramaki e hosomaki
13,00 €



104. NIGIRI MISTI (8PZ)

9,00 €



105. NIGIRI MISTI SCOTTATTO (8PZ)

9,00 €

NIGIRI



108. SALMONE FLY

5,00 €



109. EBI (GAMBERO COTTO)

4,00 €



110. SALMONE FLAMBÈ

5,00 €



111. NIGIRI RICCIOLA

4.50€



112. TONNO

5,00 €



113. BRANZINO

4,00 €

114. TONNO FLY

5,00 €

117. TAKO (POLIPO)

4,00 €

118. SALMONE

4,00 €

119. SALMON AVO FLY

4.50€

120. TONNO FLAMBÈ

5,00 €

121. ZUCCHINE

3,00 €

122. AVOCADO

3,00 €

123. SALMON MANGO FLY

4.50€

124. ASPARAGI

3,00 €

GUNKAN



125. GUNKAN SPICY
SALMONE 2PZ

bocconcini di riso avvolti con
salmone, guarniti con tartare
salmone, tobiko* e salsa
piccante

5,00 €



126. GUNKAN SPICY
MAGURO 2PZ

bocconcini di riso avvolti con
tonno, guarniti con tartare
salmone, tobiko* e salsa
piccante

6,00 €



130. GUNKAN SALMONE
ROLL 2PZ

bocconcini di gamberi fritti e
insalata, avvolti con salmone
scottato e salsa yuzu miso

6,00 €

133. TAMARIZUSHI
MAGURO 2PZ

bocconcini di riso con
tartare di tonno cotto,
maionese, tobiko* e kataifi

4,00 €

134. TAMARIZUSHI SURIMI
2PZ

bocconcini di riso con
tartare di surimi*, maionese,
tobiko* e kataifi

4,00 €

TEMAKI

135. SALMONE, AVOCADO
E MAIONESE

4,00 €

136. TONNO, AVOCADO E
MAIONESE

5,00 €

137. SURIMI

4,00 €

138. SALMONE

4,00 €

139. SPICY TONNO

5,00 €

140. PHILADELPHIA SALMONE

4,00 €



141. PHILADELPHIA
TONNO

6,00 €

142. MIURA

4,00 €

143. EBITEN
gambero in tempura

5,00 €

144. EBI, AVOCADO E
MAIONESE

5,00 €

HOSOMAKI



151. SALMONE

5,00 €

152. TONNO

5,00 €

153. EBI

5,00 €

154. SURIMI

5,00 €

155. PHILADELPHIA
SNOW

6,00 €

152

158. PATATA DOLCE

4,00 €

159. AVOCADO

4,00 €

160. CETRIOLO

4,00 €

161. ASPARAGI

4,00 €



151

MAKI FRITTO

163. HOSO FRITTO

7,00 €

166. SPECIAL VEGA (FRITTO)

7,00 €

167. HOSO NIDO

9,00 €

169. NOIR FRITTO

salmone, philadelphia,
maionese e kataifi
7,00 €

FUTOMAKI



172

170. FUTOMAKI CON PESCE MISTO

salmone, tonno, surimi, avocado e
branzino
10,00 €

171. SALMONE AVOCADO

8,00 €

172. EBITEN

10,00 €

173. FUTO VEGA

6,00€

174. POKE SALMONE

base di riso con sopra salmone, scaglie di mandorle, mango o avocado, wakame, sesamo e insalata

9,00 €



174

175. SAKE DON

*base di riso avvolto da salmone
(Ordinabile solo una sola volta)*

6,00€

176. SANDWICH DI SALMONE

salmone, philadelphia e tobiko
8,00 €

177. SANDWICH TONNO

*tonno, avocado, mandorle e
scaglie di mandorle e maionese*
9,00 €

176



URAMAKI



186

178. SALMONE E AVOCADO

8,00 €

180. SALMONE PICCANTE

8,00 €

182. PHILADELPHIA ROLL

salmone, avocado, philadelphia, tobiko

10,00 €

185. CALIFORNIA

avocado e surimi

8,00 €

187. RAINBOW

gamberi fritti all'interno e pesce misto all'esterno

12,00 €

179. TONNO E AVOCADO

10,00 €

181. TONNO PICCANTE

10,00 €

183. STAR ROLL

salmone, philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki

12,00 €

186. MIURA

salmone cotto, philadelphia, avocado e arachidi

9,00 €

182





188. RAINBOW SPECIAL

avocado e philadelphia all'interno e pesce misto scottato all'esterno con erba cipollina

12,00 € (ordinabile una sola volta)

190. TEMPURA ROLL

tempura di gamberi all'interno e fritto croccante all'esterno

12,00 €

192. MANDORLE ROLL

tempura di gamberi e avocado all'interno, maionese e scaglie di mandorle all'esterno

12,00 €

189. TIGER ROLL

tempura di gamberi all'interno e salmone crudo all'esterno

12,00 €

191. TEMPURA SPECIALE

tempura di gamberi all'interno e avocado, tartare di salmone all'esterno

12,00 € (ordinabile una sola volta)

193. CROCK ROLL

riso impanato fritto con tartare di salmone all'esterno

14,00 €



196. EBITEN

*gamberi in tempura con
philadelphia all'interno, tobiko e
salsa piccante all'esterno*

15,00 €

197. CHICKEN ROLL

*pollo fritto all'interno, pomodoro,
rucola e scaglie di parmigiano
all'esterno*

12,00 €

199. NOIR VEGETARIANO

*avocado, philadelphia, rapa e
insalata e scaglie di mandorle*

8,00 €

198. URAMAKI VEGETARIANO

insalata, cetriolo, avocado

8,00 €

200. NOIR EBITEN

*gamberi in tempura all'interno,
gambero cotto all'esterno*

12,00 €



203



201. VENUS SALMON ROLL

*roll di riso venere farciti con
salmone, avocado e philadelphia
12,00 €*

203. ZAFFY ROLL

*gamberi in tempura, philadelphia,
guarniti con salmone crudo,
scaglie di mandorle e salsa
zafferano
14,00 €*

204. MANDOR ROLL

*gamberi in tempura, avocado
guarnito con philadelphia , scaglie
di mandorle e salsa teriyaki
12,00 €*

205. VENUS EBI ROLL

*gamberi fritti, philadelphia, kataifi
e salsa sesamo
14,00 €*

211. MANGO ROLL

*salmone, mango e philadelphia
9,00 € (ordinabile una sola volta)*



211

URA SPECIAL - Z

8pz a porzione

N212. SALMON SPECIAL

riso, salmone cotto, rucola, salsa rosa
10.00€

N213. URA CALIFORNIA SPECIAL

riso, massago, surimi, avocado
10.00€

N214. URA BLACK MIURA

riso venere, sesamo, salmone cotto,
philadelphia, salsa teryaki
9.00€

N217. URA EBI FRESH

senza alga, riso, gambero tempura,
philadelphia, pasta kaitaifi
8.00€

N218. URA SALMON FRESH

senza alga, riso, salmone, philadelphia,
esterno salmone, pasta kataifi
8.00€



GUNKAN SPECIAL - Z

2pz a porzione

N220. GUNKAN SALMONE SKY

riso, salmone, philadelphia
5.00€

N222. GUNKAN TEMPURA

riso, salmone, gambero tempura
6.00€



222

MAKI FRITTO SPECIAL

HOSO 8pz/FUTO 5pz

N225. HOSO FRITTO-Z SPECIAL

Alga, riso, salmone, philadelphia, salsa
passion Fruit.
13.00€

N226. HOSO FRITTO MANGO

Alga, riso, salmone, philadelphia, mango,
salsa mango
10.00€

N227. FUTO ZAFFERANO

Riso zafferano, surimi, avocado, philadelphia.
10.00€

DOLCI



- | | | |
|------|---|--------|
| D1. | MOCHI GELATO | 6,00 € |
| D2. | GELATO FRITTO | 4,00 € |
| D3. | SORBETTO LIMONE | 4,00 € |
| D4. | RICOTTA E PISTACCHIO
<i>Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole.</i> | 6,00 € |
| D5. | PISTACCHIO E CIOCCOLATO
<i>Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio di nocciole pralinate.</i> | 6,00 € |
| D6. | MILLEFOGLIE
<i>Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera.</i> | 6,00 € |
| D7. | PROFITEROL SCURO
<i>Bignè con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.</i> | 6,00 € |
| D8. | TIRAMISU SAVAORDI
<i>Crema al mascarpone e savaiori inzuppati al caffè</i> | 6,00 € |
| D9. | DELIZIE AL LIMONE
<i>Cupole di Pan di Spagna con crema e glasse al limone</i> | 6,00 € |
| D10. | CREMOSO AI FRUTTI ROSSI
<i>Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia con un cuore ai frutti rossi, decorato con cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.</i> | 6,00 € |
| D11. | CREMOSO AL PISTACCHIO
<i>Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.</i> | 6,00 € |

- D12. CREMOSO AL CIOCCOLATO 6,00 €
Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato.
- D13. CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE 6,00 €
Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.
- D14. COCCO NOCCIOLA 6,00 €
Biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.
- D15. MERINGA 6,00 €
Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.
- D16. SOUFFLÉ AL PISTACCHIO 6,00 €
Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.
- D17. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO 6,00 €
Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.
- D18. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 6,00 €
Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
- D19. SOUFFLÉ BLACK & WHITE 6,00 €
Soufflé con cioccolato fondente e cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.
- D20. CHEESECAKE ALLE FRAGOLE 6,00 €
Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi o di cioccolato bianco liquido.



D21. CROCCANTE AL PISTACCHIO 6,00 €

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate. pistacchio. di cioccolato bianco liquido.

D22. CROCCANTE ALLE MANDORLE 6,00 €

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

D23. TARTUFO NOCCIOLA 6,00 €

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

D24. TARTUFO AL LIMONCELLO 6,00 €

Gelato semifreddo al limoncello con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa. Utilizziamo solo limoni italiani.

D25. TARTUFO CLASSICO 6,00 €

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.





D26. PANDA

gelato al gusto vaniglia
6,00 €



D27. TWITTY

gelato al fior di latte
6,00 €



D28. CIP CIOK

gelato al cioccolato
6,00 €



D29. TARTUFO COCCO NOCCIOLA

*Gelato al cocco con una golosa
salsa alla nocciola e cioccolato.
Decorato con scaglie di cocco,
granella di meringa e granella
di nocciola pralinata.*
6,00 €



D30. HIP POP

gelato alla fragola
6,00 €

D31. RABBIT

gelato alla fior di latte
6,00 €

D35. COCCO RIPIENO

*noce di cocco ripiena
di gelato al cocco*
6,00 €

BEVANDE



ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	75CL	2,50 €
BIBITE (COCA COLA, ZERO, LIGHT, THEÈ, FANTA, SPRITE)		3,00 €
COCA COLA ALLA SPINA (MEDIA)		4,00 €
THÈ JASMINE		3,00 €
THÈ VERDE		3,00 €
THÈ GIAPPONESE		3,50 €
SAKÈ GIAPPONESE		3,00 €
LIQUORE DI PRUGNA		2,50 €
AMARI E GRAPPE		3,00 €
WHISKY / RUM / COGNAC		5,00 € / 10,00 €
CAFFÈ ESPRESSO		1,30 €
CAFFÈ MACCHIATO		1,50 €
CAFFÈ HAG/ORZO		1,50 €
CAFFÈ GINSENG		2,00 €
CAFFÈ CORRETTO		2,00 €

BIRRA IN BOTTIGLIA

ASAHI JAPANESE BEER	0.5L	5,00 €
TSINGTAO CHINESE BEER	0.66L	5,00 €
SAPPORO BEER	0.66L	7,00 €

BIRRA ALLA SPINA

GRIMBERGEN BLONDE	0.25CL / 0.5CL	4,00 € / 6,00 €
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	0.25CL / 0.5CL	4,00 € / 6,00 €
1664 BLANC	0.33CL	5,00 €

Una birra frizzante e rinfrescante caratterizzata da note agrumate, di frutta esotica e di spezie.

VINI SFUSI

BIANCO FERMO / FRIZZANTE

1L

10,00 €

1/2 L

6,00 €

1/4CL

4,00 €

CALICE

GEWÜRZTRAMINER

4,00 €

PROSECCO

4,00 €

VINO ROSSO

OLTREPO PAVESE DOC BARBERA GIORGI

14,00 €

Le Uve: 100% Barbera / Colore: rosso rubino / Profumo: vinoso, intenso e persistente / Sapore: asciutto, pulito, sapido, con netto fondo di frutti rossi piace volmente asprigni / Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto, in particolare per primi piatti saporosi, carni bianche, formaggi. / Il servizio: 18° C in bicchieri a calice molto ampio.

BARBERA D'ALBA DOC GRANERA ALTA CASCINA CHICCO

18,00 €

Vitigno: 100% Barbera / Profilo sensoriale: i profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente.

MONTELLIANA PROSECCO DOC MELIORA ROSE

15,00 €

Glera/Pinot Nero/Colore rosa/Al naso è delicato, con profumi floreali e sentori di frutti rossi. In bocca è fresco, elegante, ben strutturato, con piacevoli ritorni di aromi fruttati. Perfetto come aperitivo e ideale con antipasti leggeri, portate di pesce e formaggi.

NEBBIOLO D'ALBA DOC OCCHETTI PRUNOTTO

28,00 €

Varietà: 100% Nebbiolo / Provenienza e suolo: Vigneto Occhetti di Monteu Roero. Alt 250m. Esposto a Sud, Sud - Ovest / Sabbie di mare poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo - calcaree / Note degustative: colore rosso rubino di buona intensità tendente al granato. Profumo elegante con sentori di lamponi, rosa e liquirizia. Sapore pieno, armonico e di lungo retrogusto.

VINO BIANCO

PROSECCO GRIZZANTE DOC VILLA CORNARO

14,00 €

Vitigno: Glera / Dal caratteristico colore paglierino, unisce la fragranza dei profumi tipici del prosecco con la fine persistenza della carbonica, in un perfetto connubio di freschezza e vivacità. Delicati sentori floreali e fruttati al palato, con prevalenza di mela verde, pera e sfumature di agrumi.

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY VILLA CORNARO

16,00 €

Di colore giallo paglierino scarico e riflessi verdognoli, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica.

FRANCIACORTA DOCG BRUT PURABOLLA

32,00 €

Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero / è un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. / Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente.

TRAMINALTO ADIGE DOC PINOT BIANCO

20,00 €

Colore da giallo verdognolo a giallo chiaro. al naso emerge un profumo burroso seguito da note piacevoli di fiori bianchi, agrumi, mela, pera e note di frutta secca. Al palato è fresco, succoso, con un sapore di nocciola, foglie verdi e di buona pienezza che si sposa con una mineralità decisa, un finale persistente e delicatamente speziato. eccellente come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche.

TRAMIN ALTO ADIGE DOC CHARDONNAY

18,00 €

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso offre profumi delicatamente fruttati, note fresche e floreali, accompagnati da una speziata mineralità. Il suo sapore è fresco ed elegante, con note di agrumi e note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. L'affinamento avviene per qualche mese in vasche di acciaio. In abbinamento è ottimo con salmone affumicato, frittture di mare, crostacei, molluschi e torte salate a base di verdure di stagione.

FRANCIACORTA DOCG SATEN PURABOLLA

32,00 €

Uvaggio: Chardonnay / Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa. / Lo stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza, in sintonia con la soavità espressiva del territorio franciacortino.

SANTA MARGHERITA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT CHARDONNAY 22.00 €

Colore giallo paglierino tenue e imbrido. Al naso si apre con un piacevole profumo di fiori e di frutti a polpa bianca, in particolare di mela Golden del trentino. Il gusto al palato risulta ampio, armonioso, fresco. L'affinamento avviene in acciaio Inox. Ideale in abbinamento ad antipasti di pesce al vapore, spaghetti alle vongole, risotto ai frutti di mare, carni bianche, formaggi freschi, crostacei, branzino.

ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO CASCINA CHICCO 18,00 €

Vitigno: 100% Arneis / il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico.

GRECO DOC LA GUARDIENSE 16,00 €

Uvaggio: 100% Greco / Caratteristiche organolettiche Gradi 12% vol. colore giallo paglierino intenso, profumo intenso, persistente, fruttato..

FALANGHINA DOC LA GURDIENSE 14,00 €

Uvaggio: 100% Falanghina / Caratteristiche organolettiche Gradi 12% vol. colore giallo paglierino scarico, profumo intenso, persistente, floreale leggermente acidulo.

ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER COLTERENZIO 18,00 €

100% Gewürztraminer da vigneti selezionati. / Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, lychee, chiodi di garofano e noce moscata. / In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.

IGT MULLER THURGAU CASTELBERT CL 75 14,00 €

VERMENTINO SARD DOC NURAGHE SUPRAMONTE 15,00 €

PROSECCO DOC MILLESIMATO VICTORIA CL75 14,00 €

