



Ristorante Giapponese

# ALL YOU CAN EAT

---

CENA A PREZZO FISSO

**24,90 €**

---

(COPERTO 2,00€)

BEVANDE E DESSERT ESCLUSE

DA LUN A DOM

**SI PREGA DI NON SPRECARE 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 €

## 3. NUVOLE DI DRAGO

## 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 €

8. POLPETTE FRITTE (3PZ)

---

impanati di pastella ricoperto  
con scaglie di mandorle

6,00 €

9. EBI STICK (2PZ)

---

gamberi avvolti con la sfoglia  
croccante e dentro con porro

5,00 €

10. PATATINE FRITTE

---

3,00 €



8



9



11. PANE ORIENTALE (2PZ)

3,00 €

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

4,00 €

13. GAMBERI IMPANATI  
RICOPERTI DI MANDORLE  
(5PZ)

8,00 €

14

14. TATAKI DI SALMONE (5PZ)

salmone scottato ricoperto di  
spezie e semi di sesamo  
accompagnato con la salsa  
teriyaki

8,00 €

15. TATAKI DI TONNO (5PZ)

tonno scottato ricoperto di spezie  
e salsa di mango

10,00 €

16. GAMBERI COCKTAIL (8PZ)

gamberi con salsa cocktail

8,00 €

17. POLIPO CON RUCOLA

9,00 €



16



17

# ZUPPE

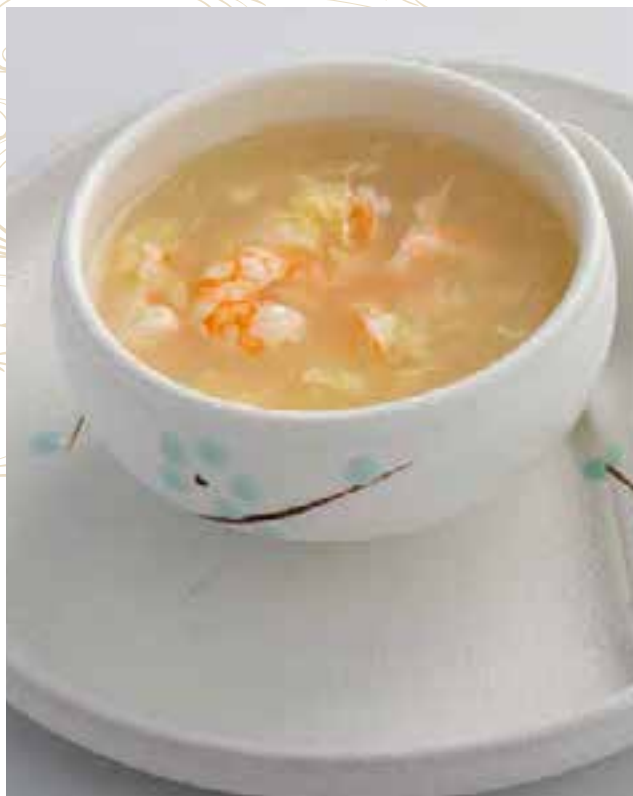
---



18. ZUPPA MISO

---

3,00 €



19. ZUPPA MARE

---

5,00 €



20. ZUPPA AGROPICCANTE

---

4,00 €



21. ZUPPA POLLO E MAIS

---

4,00 €

# INSALATA

---



22. INSALATA MISTA

---

4,00 €



23. INSALATA TROPICALE

---

8,00 €



24. INSALATA DI POLLO

---

6,00 €

25. INSALATA DI GRANCHIO

---

6,00 €

# RAVIOLI



## 26. RAVIOLI DI CARNE

cavoli, carne di maiale

4,00 €

## 27. DIM SUN MISTO

composto da 5 pezzi di ravioli misti (ordinabile una sola volta)

8,00 €

## 29. EBI CRISTAL

ripieno di gamberi

5,00 €

## 28. YASAI

ripieno di verdure miste

4,00 €

## 30. IKA

ripieno di calamari

6,00 € (ordinabile una sola volta)







31

### 31. MERLUZZO

sfoglia alle carote con  
merluzzo

6,00 € (ordinabile una sola volta)

### 32. DIM SUN DI MANZO

sfoglia alla barbabietola con  
manzo

6,00 € (ordinabile una sola volta)

### 33. BRASATO DI CARNE

ripieno di carne di maiale e  
verza

6,00 €



30

### 34. DIM SUN DI TOTANO

sfoglia allo zafferano con  
totano

6,00 € (ordinabile una sola volta)

### 35. DIM SUN DI POLLO

ripieno di pollo

6,00 € (ordinabile una sola volta)



32

# PRIMI

---

## 36. RISO BIANCO

2,00 €

## 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 €

72. SALMONE ALLA GRIGLIA

8,00 €

73. GAMBERONI ALLA GRIGLIA

12,00 € (ordinabile una sola volta)

74. MISTO DI MARE ALLA GRIGLIA

16,00 € (ordinabile una sola volta)

75. SPIEDINI DI VITELLO

8,00 €

76. BRANZINO ALLA GRIGLIA

10,00 €



72



# TEMPURA

---



77

77. TEMPURA DI GAMBERI

---

9,00 €



79

78. TEMPURA DI VERDURE

---

8,00 €

79. TEMPURA DI MARE

---

12,00 €

80. TEMPURA MISTA

---

12,00 €

# TARTARE

---

81. TARTARE DI PESCE BIANCO  
CON SALSA PONZU  
ACCONPAGNATO CON  
AVOCADO E TOBIKO

---

11,00 €

82. TARTARE DI TONNO CON LA  
SALSA PONZU ACCONPAGNATO  
CON SCAGLIE DI MANDORLE  
E FOIE GRAS

---

12,00 €



82



# TARTARE

---

83. TARTARE DI SALMONE CON  
LA SALSA PONZU  
ACCONPAGNATO CON TOBIKO,  
MANGO E PASTA KATAIFY

---

10,00 €



87

84. TARTARE GAMBERO DOLCE  
CON IL FONDO DI SALSA  
MANGO E LA BASE DI ARANCIA

---

12,00 €

86. TARTARE MISTO

---

salmone, tonno, pesce bianco.  
riferimento degli ingredienti ai  
numeri 80, 81, 82 ma la  
quantità è ridotta

12,00 €

87. TARTARE SPECIALE

---

a base di riso venere con salmone,  
avocado accompagnato con la  
salsa mango

12,00 €



83



# CARPACCIO

---



89

88. CARPACCIO DI  
SALMONE

---

9,00 €

89. CARPACCIO DI TONNO

---

11,00 €

90. CARPACCIO DI PESCE  
BIANCO

---

10,00 €



90

91. CARPACCIO DI PESCE  
MISTO

---

11,00 €



91

92. CARPACCIO SALMONE SCOTTATO

---

15,00 €

(ordinabile una sola volta)

93. CARPACCIO ESOTICO

---

12,00 €

# SASHIMI

---



94. SASHIMI DI SALMONE (9PZ)

12,00 €



95. SASHIMI DI TONNO (6PZ)

12,00 €



96. SASHIMI DI PESCE BIANCO (6PZ)

11,00 €



97. SASHIMI DI RICCIOLA (6PZ)

12,00 €



98. SASHIMI SPECIALE (30PZ)

salmone, tonno, branzino,  
ricciola, gambero rosso, scampi,  
hokkigai, capesante,  
polipo

40,00 €

*(due persone una porzione)*

98

99. GAMBERO ROSSO (1PZ)

con fondo di burrata  
accompagnato e salsa mango  
6,00 €

*(ordinabile una sola volta)*

100. SCAMPI TROPICALI (1PZ)

accompagnato con passion  
fruit e mango e salsa mango  
6,00 €

*(ordinabile una sola volta)*

101. SASHIMI MISTO (9PZ)

salmone, tonno, branzino  
12,00 €



101

# 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 €



107

106. SUSHI E SASHIMI SOLO  
SALMONE (15PZ)

13,00 €

107. COMPOSTO GRANDE DI  
SUSHI (40PZ)

10 nigiri, 15 sashimi, 15 uramaki e  
hosomaki misti

45,00 €

## 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 €



115. UNAGHI (ANGUILLA)

6,00 €



116. FASOLARI

6,00 €

117. TAKO (POLIPO)

4,00 €

118. SALMONE

4,00 €

119. SALMON FLY AVO

4,50€

120. TONNO FLAMBÈ

5,00 €

121. ZUCCHINE

3,00 €

122. AVOCADO

3,00 €

123. SALMONE MANGO FLY

*Salmone scottato , accompagnato  
con salsa mango 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 €



127. GUNKAN ZUCCHINE  
2PZ

bocconcini di riso avvolti con zucchini, guarniti con tartare di gamberetti, surimi\*, maionese e tobiko\*

4,00 €



128. GUNKAN FLAMBÈ  
2PZ

bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con crema di latte

4,00 €



129. GUNKAN  
PHILADELPHIA 2PZ

bocconcini di riso avvolti con zucchini, guarniti con philadelphia e tobiko\*

4,00 €



130. GUNKAN SALMONE  
ROLL 2PZ

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

6,00 €





131. GUNKAN TONNO  
ROLL 2PZ

bocconcini di gamberi fritti e  
insalata, avvolti con tonno  
scottato e salsa yuzu miso  
6,00 €



132. TEMARIZUSHI SAKE  
2PZ

bocconcini di riso con tartare  
di salmone, tobiko,  
philadelphia e kataifi  
4,00 €

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 €

143. EBITEN

---

gambero in tempura

5,00 €

142. MIURA

---

4,00 €

144. EBI, AVOCADO E  
MAIONESE

---

5,00 €



145. AMAEBI

---

gambero crudo

6,00 €

147. UNAGHI

---

6,00 €

149. VENERE EBITEN

---

gambero in tempura, burrata,  
avocado e pistacchio

6,00 €



146. IKURA

---

6,00 €

148. VENERE SPECIAL

---

*salmone, avocado, salsa  
philadelphia, rucola e mandorle*

6,00 €

150. VENERE FLOWER

---

*fior di zucca impanati,  
philadelphia, pasta kataifi e  
salsa mango*

6,00 €

# HOSOMAKI



151. SALMONE

5,00 €

152. TONNO

5,00 €

153. EBI

5,00 €

154. SURIMI

5,00 €

155. PHILADELPHIA  
SNOW

6,00 €

152

156. UNAGHI (ANGUILLA)

7,00 €

157. AMAEBI  
(GAMBERO CRUDO)

7,00 €

158. PATATE DOLCE

4,00 €

159. AVOCADO

4,00 €

160. CETRIOLO

4,00 €

161. ASPARAGI

4,00 €



151

# MAKIFRITTO

---

162. FLOWER

---

6,00 €

163. HOSO FRITTO

---

7,00 €

164. MAKI AMAEBI

---

12,00 €

165. MESSICANO

---

pomodoro e mozzarella

12,00 €

166. SPECIAL VEGA (FRITTO)

---

7,00 €



165

167. HOSO NIDO

---

9,00 €

168. FUTOMAKI FRITTO

---

surimi, tobiko, pistacchio,  
philadelphia e maionese

10,00 €

169. NOIR FRITTO

---

salmone, philadelphia,  
maionese e kataifi

7,00 €

# FUTOMAKI

---

170. FUTOMAKI CON PESCE MISTO

---

salmone, tonno, surimi, avocado e  
branziono

10,00 €

171. SALMONE AVOCADO

---

8,00 €

172. EBITEN

---

10,00 €



173. FUTO VEGA

---

insalata, cetrioli, avocado

6,00 €

# POKE E SANDWICH

---

## 174. POKE SALMONE

---

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

9,00 €

## 175. SAKE DON

---

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

7,00 €

## 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 €

## 184. DOUBLE SALMONE

---

*salmone all'interno e salmone scottato all'esterno*

12,00 €

## 186. MIURA

---

*salmone cotto, philadelphia, avocado e arachidi*

9,00 €

## 179. TONNO E AVOCADO

---

10,00 €

## 181. TONNO PICCANTE

---

10,00 €

## 183. STAR ROLL

---

*salmone, philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki*

12,00 €

## 185. CALIFORNIA

---

*avocado e surimi*

8,00 €

## 187. RAINBOW

---

*gamberi fritto all'interno e pesce misto all'esterno*

12,00 €

182



188



**188. RAINBOW SPECIAL**

*avocado e philadelphia all'interno e pesce misto scottato all'esterno con erba cipollina*  
12,00 €

**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 €

**194. TUNA FLAMBÈ**

*tonno e avocado all'interno, tonno scottato, maionese e pistacchio all'esterno*  
14,00 €

**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 €

**193. CROCK ROLL**

*riso impanato fritto con tartare di salmone all'esterno accompagnato con salsa mango*  
14,00 €

191





195

#### 195. AMAEBI ROLL

---

*gambero rosso, avocado e philadelphia*

16,00 € (ordinabile una sola volta)

#### 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 €

#### 196. EBITEN

---

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

15,00 €

#### 198. URAMAKI VEGETARIANO

---

*insalata, cetriolo, avocado*

8,00 €

#### 200. NOIR EBITEN

---

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

12,00 €



198



203



201. VENUS SALMON ROLL

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

202. VENUS WHITE

*gamberi in tempura, philadelphia, guarniti con branzino, pasta kataifi e salsa teriyaki*  
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 €

206 SCAMPI ROLL

*avocado e philadelphia all interno, scampi e passion fruit all esterno*  
14,00 € (ordinabile una sola volta)

206





209

207. SUZHI ROLL

*branzino fritto, insalata,  
philadelphia*

12,00 €

208. CRAB ROLL

*tempura di granchio morbido,  
tobiko e avocado*

14,00 €

209. NOIR FLOWER

*fior di zucca con salmone  
all'esterno*

9,00 €

210. UNAGHI ROLL

*avocado, philadelphia e anguilla*

14,00 €

211. MANGO ROLL

*salmone, mango e philadelphia*

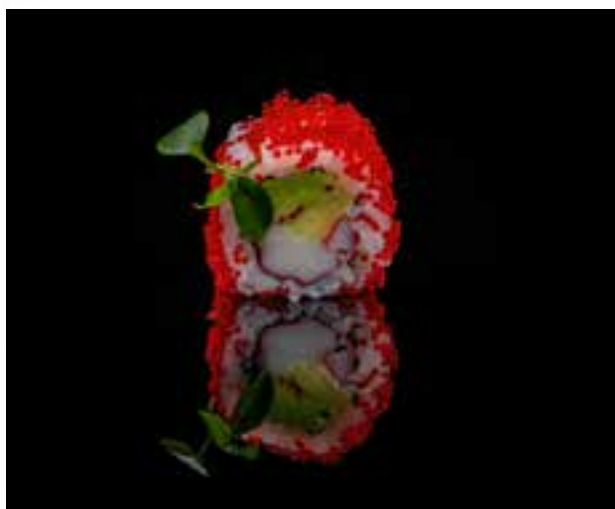
9,00 €



211

# URA SPECIAL - Z

8pz a porzione



213

## 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€**

## N215. URA BLACK FIRE

riso venere, philadelphia, gambero tempura,  
esterno salmone piccante, scaglie di  
mandorle, salsa teryaki  
**15.00€**



215

## N216. URA BLACK MANGO

riso venere, interno mango, salmone,  
salsa mango  
**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€**

## N219. URA Z SPECIAL

riso, salmone cotto, insalata, philadelphia,  
scaglie di tempura, teryaki  
**15.00€**



216

# GUNKAN SPECIAL - Z

---

2pz a porzione

## N220. GUNKAN SALMONE SKY

riso,salmone,philadelphia  
5.00€

## N221. GUNKAN SALMON FLAMBE SKY

riso,salmone scottato, philadelphia, granelle  
di pistacchio, salsa teriyaki  
6.00€

## N222. GUNKAN TEMPURA

riso,salmone,gambero tempura  
6.00€

## N223. GUNKAN ZAFFY BOW

Riso zafferano,salmone,gambero cotto  
guarnito con maionese.  
5.00€

## N224. GUNKAN ROLL ZUCCA

fiori di zucca in tempura,salmone.  
5.00€



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<br><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<br><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<br><i>Pasta sfoglia farcita con crema pasticceria.</i>  | 6,00 € |
| D7.  | PROFITEROL SCURO<br><i>Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.</i>   | 6,00 € |
| D8.  | TIRAMISU SAVAIORDI<br><i>Crema al mascarpone e savaiordi inzuppati al caffè</i>   | 6,00 € |
| D9.  | DELIZIE AL LIMONE<br><i>Cupole di Pan di Spagna con crema e glasse al limone</i>  | 6,00 € |
| D10. | CREMOSO AI FRUTTI ROSSI<br><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<br><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. SOUFLÉ AL PISTACCHIO 6,00 €  
*Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.*
- D17. SOUFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO 6,00 €  
*Soufflé con cuore al cioccolato bianco liquido.*
- D18. SOUFLÉ AL CIOCCOLATO 6,00 €  
*Soufflé con cuore di cioccolato liquido.*
- D19. SOUFLÉ 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 strut-turato, 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 verdognolo, 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. eccelente come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianchi.*

## 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, frittiture 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 imbido. 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 €

