



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

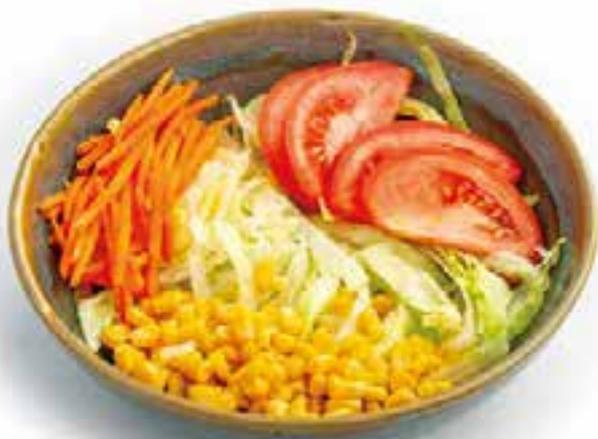
4,00 €



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 zucchine, 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 zucchine, 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

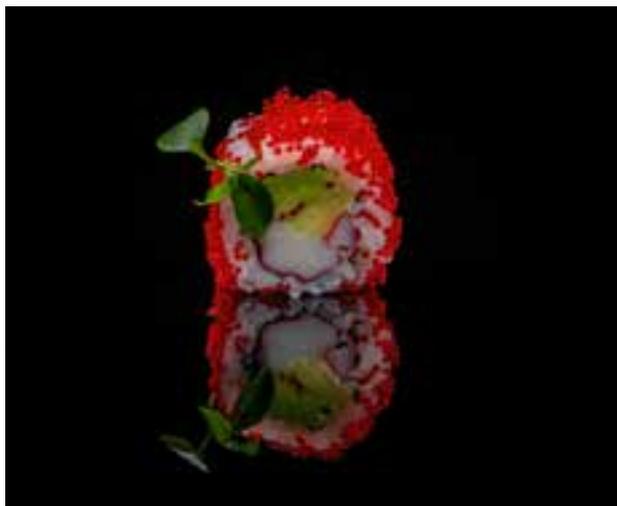
9,00 €



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, philadephia, 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
<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>Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.</i> | 6,00 € |
| D8. | TIRAMISU SAVAIORDI
<i>Crema al mascarpone e savaiordi 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. 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 €



D31. RABBIT

gelato alla fior di latte
6,00 €

D30. HIP POP

gelato alla fragola
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 €

