



JAPANESE & SONIC
RESTAURANT

ALL
YOU
CAN
EAT

PRANZO CENA

€ 13,90
Coperto incluso

€ 25,90
Coperto incluso

BEVANDE E DOLCI ESCLUSI

CONSIGLI E REGOLE

- Ricordiamo che il cibo non deve essere sprecato per cui i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte.
- Prima di ordinare nuovi piatti (4/5 alla volta). Vi consigliamo di terminare quelli già serviti.
- È possibile effettuare più ordinazioni.
- I piatti scritti in rossi, sono ordinabili una sola volta a persona.
- Le persone con allergie sono tenute a farlo presente al personale di sala e a consultare l'ultima pagina del menù con l'elenco dei 14 allergeni.

Grazie, la Direzione



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

ZENSAI (antipasti)

1	Tuna tartar (E-F-I) <i>tartare di tonno, avocado, semi di sesamo e salsa ponzu</i>	€ 6,00	
2	Salmon tartar (E-F-I) <i>tartare di salmone, avocado, semi di sesamo e salsa ponzu</i>	€ 6,00	
3	Tartar tris (E-F-I) <i>tartare di pesce misto, avocado, semi di sesamo e salsa ponzu</i>	€ 8,00	
4	Involtino primavera 2 pz. (V) (I) <i>croccante involtino di pasta con un gustoso ripieno di verdure</i>	€ 2,00	
5	Involtino di gamberi 2 pz. (V) (I - H) <i>croccante involtino di pasta con un gustoso ripieno di gamberi</i>	€ 4,00	
6	Insalata di wakame (V) (I) <i>alghe piccanti marinate</i>	€ 4,00	
7	Edamane (V) (I) <i>fagiolini verdi di soia lessati</i>	€ 4,00	
8	Yaki gyoza 4 pz. (I) <i>ravioli di carne e verdure alla griglia</i>	€ 3,50	
9	Ebi gyoza 4 pz. (I - H) <i>ravioli di gamberi e verdure al vapore</i>	€ 4,00	
10	Gyoza di carne 4 pz. (I) <i>ravioli di carne e verdure cotti al vapore</i>	€ 3,00	
11	Nuvole di drago (I - H)	€ 1,00	
12	Insalata con polipo (I) <i>insalata mista con polipo, salsa al sesamo</i>	€ 8,00	
13	Insalata con sashimi (E-F-I) <i>insalata con salmone, salsa al sesamo</i>	€ 6,00	
14	Sunomono (V) (F-G-I) <i>insalata di cetrioli, alghe wakame, semi di sesamo</i>	€ 6,00	
15	Polpetto con gamberi e salmone 4 pz. (I) (E-H-I-P) <i>polpette fritte di gamberi e salmone</i>	€ 6,00	
16	Fior di zucca (I) <i>ripieno fiori di zucca in tempura ripieni di gamberi e polpa di granchio</i>	€ 6,00	



ZUPPA

17	Zuppa di miso (V) (G-I) <i>zuppa a base di farina di soia con alghe wakame cubetti di tofu e cipolla</i>	€ 3,00
18	Zuppa agropiccante (V) (I) <i>zuppa agropiccante, pomodoro, piselli, funghi, cubetti di tofu</i>	€ 3,00
19	Zuppa di mais e pollo (I)	€ 3,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

TATAKI

20	Sake tataki (E-F-I) <i>salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki</i>	€ 10,00
21	Tuna tataki (E-F-I) <i>tonno scottato con sesamo e salsa teriyaki</i>	€ 10,00



GIÒ

22	Giò salmone 2 pz. (E-I) <i>salmone all'esterno, spicy salmone, erba cipollina, olio di tartufo e salsa ponzu</i>	€ 6,00
23	Giò tonno 2 pz. (E-I) <i>tonno all'esterno, spicy tonno, erba cipollina, olio di tartufo e salsa ponzu</i>	€ 6,00
24	Giò guaglia 2 pz. (E-I-P) <i>salmone all'esterno, uova di guaglia, erba cipollina, olio di tartufo e salsa ponzu</i>	€ 8,00
25	Ikura 2 pz. (E-I) <i>salmone all'esterno, uova di salmone</i>	€ 8,00
26	Ebi surimi 2 pz. (H-I-P) <i>zucchine all'esterno, gamberi e surimi di granchio, maionese</i>	€ 6,00
27	Giò California (E-I-H) <i>salmone all'esterno, avocado e surimi di granchio, tobiko</i>	€ 6,00



GUNKAN

28	Tobiko 2 pz. (E-I) <i>pallina di riso avvolta da alga nori ricoperta da uova di pesce volante</i>	€ 6,00
29	Unagi 2 pz. (E-I) <i>pallina di riso avvolta da alga nori ricoperta da anguilla, erba cipollina e salsa teriyaki</i>	€ 6,00
30	Spicy sake 2 pz. (E-I) <i>pallina di riso avvolta da alga nori ricoperta da spicy salmone, salmone, erba cipollina, salsa piccante</i>	€ 6,00
31	Spicy maguro 2 pz. (E-I) <i>pallina di riso avvolta da alga nori ricoperta da spicy tonno, tonno, erba cipollina, salsa piccante</i>	€ 6,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE



LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

URAMAKI 8 pz.

l'uramaki è un involtino con l'alga nori al centro per contenere i diversi ingredienti, mentre il riso è all'esterno, da solo o ricoperto da semi di sesamo.

32	Philadelphia (C-F-I) salmone, philadelphia, avocado, semi di sesamo	€ 7,00
33	Sake (E-F-I) salmone, avocado e semi di sesamo	€ 7,00
34	Maguro (E-I) tonno, avocado e semi di sesamo	€ 8,00
35	California (E-I-P-F) surimi di granchio, maionese, avocado, cetrioli e semi di sesamo	€ 8,00
36	Miura (C-E-F-I) salmone cotto, philadelphia, patatine fritte, salsa teriyaki e semi di sesamo	€ 10,00
37	Spicy sake (C-E-F-I) salmone erba cipollina, tabasco, maionese piccante e semi di sesamo	€ 10,00
38	Spicy maguro (C-F-I-H) tonno, erba cipollina, tabasco, tobiko, maionese piccante e semi di sesamo	€ 10,00
39	Ebiten (C-F-I-H) gamberi fritti, patatine fritte, maionese, erba cipollina, salsa teriyaki e semi di sesamo	€ 10,00
40	Ebiten imperia (C-E-F-I-H) gamberi fritti, avocado, salmone, maionese piccante, salsa teriyaki e semi di sesamo	€ 10,00
41	Violet roll (F-I-H) gamberi fritti, mango, patata viola, scaglie di cocco e semi di sesamo	€ 12,00
42	Kikkomaki (C-F-I) tempura di asparagi, philadelphia, salsa teriyaki, patate fritte e semi di sesamo	€ 8,00
43	Uramaki veggie (F-I-P) zucchine e carote fritte, peperoni, maionese e semi di sesamo	€ 7,00
44	Ponpukin no hana (F-I-P) zucchine fritte, maionese, salsa teriyaki, semi di sesamo e fiore di zucca sopra	€ 8,00
45	Unagi (E-F-I) salmone, avocado, salsa teriyaki, semi di sesamo e anguilla sopra	€ 12,00
46	Chicken roll (A-F-I-P) pollo fritto, avocado, maionese, mandorle e semi di sesamo	€ 10,00

32



40



41



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE



LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

URAMAKI 8 pz.

l'uramaki è un involtino con l'alga nori al centro per contenere i diversi ingredienti, mentre il riso è all'esterno, da solo o ricoperto da semi di sesamo.

47	Colf meat roll (C-I) <i>tartare di vitello, rucola e scaglie di Grana Padano</i>	€ 14,00
48	Nero tempura (H-I) <i>Riso venere, gamberi fritti, avocado, pasta kataifi</i>	€ 12,00
49	Nero sake (E-I) <i>Riso venere, salmone, avocado</i>	€ 10,00
50	Nero side (H-I-P) <i>Riso venere, gamberi fritti, maionese, gamberi cotti, mango, tobiko e salsa di mango</i>	€ 14,00
51	Rainbow roll (C-E-F-H-I) <i>surimi di granchio, avocado, philadelphia, semi di sesamo, pesce misto esterno in salsa teriyaki</i>	€ 12,00
52	Dragon roll (E-F-H-I) <i>surimi di granchio, salmone fritto semi di sesamo, salsa teriyaki e avocado esterno</i>	€ 12,00
53	Una morigio (E-F-I) <i>anguilla cotta, cetriolo, semi di sesamo, salsa teriyaki e mango esterno</i>	€ 14,00



47



50



53

HOSO MAKI

l'hosomaki è un rotolino di riso avvolto nell'alga nori e contenente pesce crudo

54	Hoso sake 6 pz. (E-I) <i>piccoli roll di salmone</i>	€ 5,00
55	Hoso tuna 6 pz. (E-I) <i>piccoli roll di tonno</i>	€ 5,00
56	Hoso kappa 6 pz. (V) <i>piccoli roll di cetrioli</i>	€ 4,00
57	Hoso avocado 6 pz. (V) <i>piccoli roll di avocado</i>	€ 4,00
58	Hoso ebi 6 pz. (H-I) <i>piccoli roll di gamberi cotti</i>	€ 5,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

SPECIAL MAKI

59	Saudade do brasil 6 pz. (E-I) sushi creativo dello chef con spicy salmone, avocado e ikura, salsa teriyaki	€ 10,00
60	Hot roll 6 pz. (C-E-F-I) tranci di pesce misto, philadelphia e semi di sesamo	€ 8,00
61	Futo carifornia 6 pz. (G-H-I-P) surimi di granchio, cetrioli, avocado, tobiko maionese con foglia di soia	€ 10,00
62	Futo tempura 6 pz. (C-E-I) piccoli roll di salmone, philadelphia, avocado e salsa teriyaki	€ 10,00
63	Uramaki side 8 pz. (C-H-I-P) gamberi fritti, avocado, pepe, sale, maionese, e scaglie parmigiano	€ 10,00
64	Uramaki calabria 8 pz. (E-F-I) tonno piccante con cipolla rossa ed esterno di tonno e olive, semi di sesamo	€ 14,00
65	Nido 4 pz. (C-E-I) philadelphia, avocado, philadelphia, sopra spicy tonno o salmone e pasta kataifi	€ 6,00
66	Side speciale (E-I) salmone e avocado fritto, con guarnizione di salmone piccante, salsa teriyaki	€ 12,00



59



65

TEMAKI

cono di alga nori ripieno di riso e ingredienti vari

67	Sake 1 pz. (E-F-I) salmone, avocado e semi di sesamo	€ 5,00
68	Maguro 1 pz. (E-F-I-P) tonno, avocado, maionese e semi di sesamo	€ 5,00
69	Ebiten 1 pz. (F-I-H-P) tempura di gamberi, cetrioli, maionese e semi di sesamo	€ 5,00
70	Veggie 1 pz. (F-I-P) avocado e cetrioli, maionese, insalata e semi di sesamo	€ 5,00
71	Spicy sake 1 pz. (E-F-I-P) salmone, avocado, maionese, salsa piccante e semi di sesamo	€ 5,00
72	Spicy maguro 1 pz. (F-I-P) tonno, avocado, maionese, salsa piccante e semi di sesamo	€ 5,00
73	Temaki speciale (E-F-I) alge colorate, salmone, avocado e semi di sesamo	€ 6,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

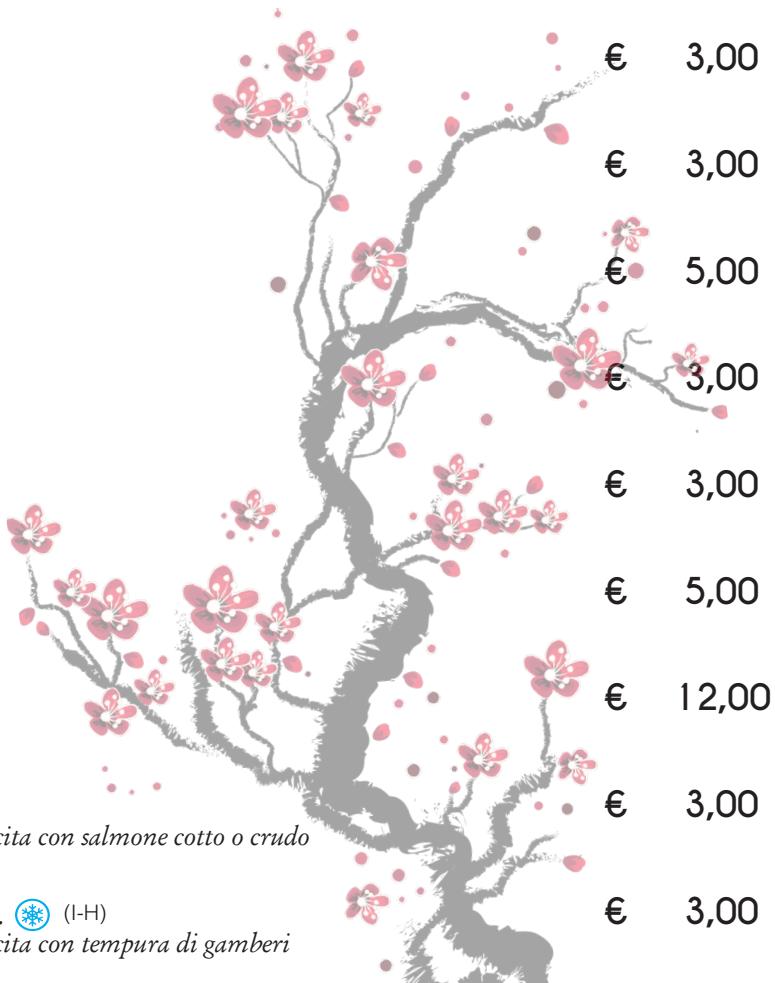


LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

NIGIRI

Il nigiri è una polpettina di riso compattato di forma allungata su cui un poggia taglio di pesce

74	Yaki suzuki (E-I) <i>branzino cotto</i>	€ 3,00
75	Yaki sake (E-I) <i>salmone cotto</i>	€ 3,00
76	Sake 2 pz. (E-I) <i>salmone</i>	€ 3,00
77	Maguro 2 pz. (E-I) <i>tonno</i>	€ 4,00
78	Suzuki 2 pz. (E-I) <i>branzino</i>	€ 3,00
79	Ebi 2 pz. (I-H) <i>gambero cotto</i>	€ 3,00
80	Amaebi 2 pz. (I-H) <i>gambero crudo</i>	€ 5,00
81	Tako 2 pz. (E-I) <i>polipo</i>	€ 3,00
82	Ika 2 pz. (E-I) <i>seppie</i>	€ 3,00
83	Unagi 2 pz. (E-I) <i>anguilla</i>	€ 5,00
84	Nigiri sushi misto (E-I) <i>4 maki + 4 nigiri</i>	€ 12,00
85	Onigiri saki 1 pz. (E-I) <i>polpetta di riso triangolare farcita con salmone cotto o crudo</i>	€ 3,00
86	Onigiri tempura 1 pz. (I-H) <i>polpetta di riso triangolare farcita con tempura di gamberi</i>	€ 3,00



POKÈ BOWL

la pokè bowl è una scodella che si compone di pesce crudo marinato e tagliato a cubetti, unito a riso, insalata, frutta e verdura e salse varie. Il tutto preferibilmente a crudo

87	Pokè bowl sake (E-F-I) riso, salmone, mango, avocado, edamame, semi di sesamo	€ 12,00
88	Pokè bowl maguro (E-F-I) riso, tonno mango, avocado, edamame, semi di sesamo	€ 12,00
89	Pokè house (A-E-F-I) riso, salmone, branzino, tonno, wakame, anacardi e semi di sesamo	€ 14,00
90	Pokè pacifik (E-F-I) riso, salmone, edamame, avocado, trerisana, ravanelli, e semi di sesamo	€ 14,00
91	Pokè veggie (F-I) riso, avocado, edamame, cetrioli, pomodorino, mango, semi di sesamo	€ 10,00



CARPACCIO

92	Sake (E-F-I) fettine di salmone in salsa Yuzu, olio di oliva, sesamo e rucola	€ 10,00
93	Maguro (E-F-I) fettine di tonno in salsa di Yuzu, olio di oliva, sesamo e rucola	€ 12,00
94	Misto (E-F-I) fettine di pesce misto in salsa di Yuzu, olio di oliva, sesamo e rucola	€ 12,00
95	Carpaccio speciale (E-F-I) fettine di pesce misto e scalogno con alghe wakame, salsa di Yuzu, sesamo	€ 14,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO

PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

SASHIMI

96	Salmon  (E)	€ 12,00
97	Maguro  (E) <i>tonno</i>	€ 14,00
98	Misto dello chef   (E-H) <i>sashimi speciale con scampi, gamberi crudi e pesce misto</i>	€ 14,00
99	Gamberi crudi   (H)	€ 15,00



RISO

100	Riso bianco  	€ 2,00
101	Riso cantonese (F-I-O-P)	€ 3,50
102	Riso saltato con verdure  (I)	€ 3,50
103	Riso saltato con verdure e gamberi  (H-I)	€ 4,50
104	Riso con verdure e salmone (E-I)	€ 5,00
105	Riso saltato con verdure e vitello (I)	€ 6,00

PASTA

106	Spaghetti di soia con gamberi e verdure  (G-H-I)	€ 4,50
107	Spaghetti di soia con maiale piccante  (G-I)	€ 4,00
108	Spaghetti di riso con gamberi e verdure  (H-I)	€ 4,50
109	Spaghetti di riso con verdure e pollo (I)	€ 3,50
110	Yaki udon con gamberi e verdure  (I)	€ 6,00
111	Yaki ramen con verdure e vitello (I)	€ 6,00
112	Yaki soba con gamberi e verdure  (I)	€ 6,00
113	Ramen con zuppa di miso (I)	€ 6,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

TEMPURA

114	Ebi tempura  (I-E) gamberi	€ 8,00
115	Yasai tempura  (I) verdure	€ 6,00
116	Ika tempura  (I-E) calamari	€ 6,00
117	Patatine  (I)	€ 2,50
118	Tempura misto  (I-E) gamberi e verdure	€ 8,00



SECONDI

119	Spiedini di pollo  (F-I)	€ 5,00
120	Spiedini di gamberi  (F-H-I)	€ 6,00
121	Spiedini di calamari  (E-F-I)	€ 6,00
122	Salmone alla griglia  (E-F-I)	€ 8,00
123	Gamberoni alla griglia  (E-F-I)	€ 10,00
124	Tonno alla griglia  (E-F-I)	€ 10,00
125	Pesce misto alla griglia  (E-F-I)	€ 12,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



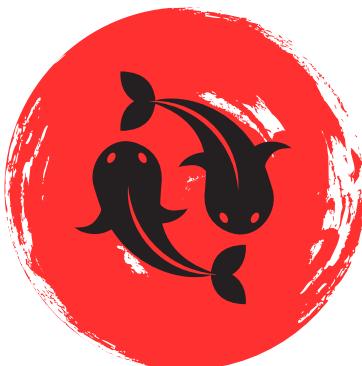
PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

SECONDI

126 Vitello al curry	(I)	€	8,00
127 Cotoletta milanese	(I-P)	€	8,00
128 Vitello saltato con cipolla	(I)	€	8,00
129 Vitello saltato con patate	(I)	€	8,00
130 Gamberi sale e pepe	(H-I)	€	8,00
131 Gamberi con verdure	(H-I)	€	8,00
132 Gamberi in salsa agrodolce	(I)	€	8,00
133 Gamberi al curry	(H-I)	€	8,00
134 Gamberi con patate	(H-I)	€	8,00
135 Pollo fritto	(I-P)	€	6,00
136 Pollo al curry con verdure	(I)	€	6,00
137 Pollo saltato con salsa di teriyaki	(I)	€	6,00
138 Pollo mandorle	(A-I)	€	6,00
139 Verdure saltato misto	(I)	€	3,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

ICE DESSERT ☃

il mochi è un dolce tradizionale giapponese costituito da un involucro di morbida pasta di riso con un ricco ripieno, dalla caratteristica forma tondeggiante.

Mochi mango	€ 5,00
Mochi coconut	€ 5,00
Mochi chocolate	€ 5,00
Mochi green tea	€ 5,00
Mochi strawberry	€ 5,00

DOLCE AL CUCCHIAIO ☃

Profiterol scuro	€ 4,00
Coppa cheesecake alle fragole	€ 4,00
Semifreddo al torroncino	€ 4,00
Tartufo classico	€ 4,00
Tartufo bianco	€ 4,00
Red velvet	€ 5,00
Cremoso al piastacchio	€ 5,00
Torroncino affogato al caffè	€ 5,00
Meringa	€ 5,00

SORBETTO ☃

Sorbetto al limone	€ 3,00
Sorbetto alla mela verde	€ 3,00
Sorbetto al mango	€ 3,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO

PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

BEVANDE

Acqua "Lurisia" gasata o naturale 50cl	€ 2,00
Acqua "Lurisia" gasata o naturale 75cl	€ 3,00
Coca cola alla spina (piccola)	€ 2,50
Coca cola alla spina (media)	€ 4,00

BIBITE (BOTTIGLIETTA O LATTINA)

Coca cola	€ 3,00
Chinotto	€ 3,00
Coca cola light/zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Schweppes tonic o lemon	€ 3,00
Estate al limone o alla pesca	€ 3,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 33cl

Kirin ichiban	€ 4,00
Asahi super ory	€ 4,00
Beck's	€ 4,00
Beck's analcolica	€ 4,00
Tennent's	€ 4,00
Tennent's gluten free	€ 4,00
Ceres	€ 4,00
Leffe	€ 4,00
Ichnusa non filtrata	€ 4,00
Corona	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA CARLSBERG

Bionda alc. 5,0% Vol. (piccola)	€ 3,00
Bionda alc. 5,0% Vol. (media)	€ 5,00
Rossa "Special Brew" alc. 9,0% Vol. (piccola)	€ 3,00
Rossa "Special Brew" alc. 9,0% Vol. (media)	€ 6,00
Redbull energy drink	€ 4,00
Bacardi breezer (limone, orange, ruby grapefruit)	€ 4,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

AMARI & DIGESTIVI

San simone	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Fernet branca	€ 3,00
Branca menta	€ 3,00
Sambuca molinari	€ 3,00
Mirto rosso	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Amaro del capo	€ 3,00
Grappa bianca	€ 3,00
Grappa barricata	€ 4,00

LIQUORI VARI

Martini bianco/rosso	€ 4,00
Vodka pesca/fragola/melone/menta/mela verde	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Amaretto di saronno	€ 4,00
Vecchia romagna etichetta nera	€ 4,00
Tequila bianca/gialla	€ 4,00
Mezcal	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00
Calvados morin	€ 5,00
Armagnac	€ 5,00
Cognac courvasier	€ 5,00
Caraffa sake piccola	€ 3,50
Caraffa sake media	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè al ginseng	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,00
The caldo	€ 2,50



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

COCKTAIL € 8,00

APPLE MARTINI - vodka, liquore all mela verde, succo di lime

BLU CHINA - liquore al lychee, succo di pompelmo, blue curacao

BLUE HAWAIIAN - rum chiaro, succo di ananas, batida de cocco, blue cura

CAIPIRINA - cachaca, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA - vodka, lime, zucchero di canna (liscia o con frutta di stagione)

COSMOPOLITAN - vodka, triple sec, succo di lime, cranberry juice

CUCUMBER SOUAR - gin al cetriolo, zucchero, succo di limone, fette di cetriolo

JAPANESE ICE TEA - vodka, rum bianco, gin, midori, succo di limone, zucchero, lemonsoda

CHINA ICE TEA - vodka, rum bianco, gin, liquore al lychee, succo di limone, zucchero, lemonsoda

LYCHEE MARTINI - vodka, liquore al lychee, succo di lime

MARGARITA - tequila, triple sec, succo di lime crusta di sale

MARTINI FRUIT - martini bianco e frutta di stagione

MARTINI PASSION - martini bianco, passoa e frutto della passione

MOJITO - rum bianco, lime zucchero di canna, menta soda water

MOSCOW MULE - vodka, ginger beer, succo di lime, fetta di cetriolo (facoltativa)

ROSSINI - fragole frullate, prosecco

RUM COOLER - rum scuro, ginger ale, lime, fette di arancia, zucchero di canna

SEX ON THE BEACH - vodka, peach tree, succo d'arancia, cranberry juice

VENEZIAN SPRITZ - aperol, prosecco

ZAFFIRO - gin bombay sapphire, zucchero, succo di limone, blue caracao



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE



LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

CARTA DEI VINI

Calice € 4,00

Bottiglia cl75 € 16,00

BOLLICINE

PROSECCO SUPERIORE DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE DOCG - SAN MARTINO - 12,5% VOL.
SPUMANTE DRY "GLAXE" - TOSO - 11,50% VOL.
SPUMANTE ROSE' DRY "ROXE" - TOSO - 11,5% VOL.

VINI BIANCHI

ROERO ARNEIS "ESTATE" D.O.C.G - FRANCO COSTA - 13% VOL.
ERBALUCE DI CALUSO "DEL BRIC" D.O.C.G - GIUSEPPE PICCO - 12,5% VOL.
VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G - ALINOS - 13,5% VOL.
MULLER - THURGAU I.G.P - SERMASER - 13% VOL
GEWURTZTRAMINER D.O.C. - SANTA MARGHERITA - 13,5% VOL.
FALANCHINA I.G.P "TERRE DEL PRINCIPATO" - CANTINE DI TUFO - 13% VOL.

VINI ROSSI

BARBERA D'ALBA D.O.C "MATILDE" - PORTINALE - 13% VOL.
DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.G - ALDO CLERICI - 14% VOL.
NERO D'AVOLA DI SICILIA I.G.T "TARENI DEL DUCA" - CANTINE PELLEGRINO - 13,5% VOL.

VINI DOLCI

MOSCADO D'ASTI D.O.C.G "VILLA JOLANDA" - SANTERO - 7,5% VOL
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C - BALBIANO 6% VOL.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT "MOET IMPÉRIAL" - MOET & CHANDON - 12% VOL. € 65,00
CHAMPAGNE "DOM PÉRIGNON" - MOET & CHANDON - 12,5% VOL. € 220,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE



LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA

SUSHI SIDE

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

A ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI H

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



B FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE I

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



C LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI L

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



D MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE M

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



E PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO N

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



F SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI O

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



G SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI P

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE SURGELATO



PICCANTE

(ABC)

LE LETTERE TRA PARENTESI
SI RIFERISCONO AGLI
ALLERGENI ELENCATI
NELL'ULTIMA PAGINA