



JAPANESE  
SUSHI

**TAKE AWAY**

+39 041 2206517

+39 3668225277

[www.miraivenice.com](http://www.miraivenice.com)



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In riferimento alla legge 1169/2011 informiamo i gentili Clienti di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Informiamo la nostra Clientela che alcuni prodotti sono surgelati e indicati con l'asterisco \*.

Our fish, meant to be eaten raw or barely raw, has been subjected to pre-cleaning treatment, meeting the requirements of Annex III, Section VIII of Chapter 3, point D to Regulation (EC) No 853/2004.

Under Law 1169/2011, we require our Guests to communicate to the staff eventual allergies or intolerances.

We inform our Guests that some of our products are deep-frozen and indicated by asterisks.



VEGETARIAN

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

### EDAMAME

Fagiolini di soia bolliti.  
*Boiled soy beans.*

€ 6.00

### ZUPPA DI MISO

Miso, tofu, erba cipollina, wakame.  
*Miso, tofu, chives, wakame.*

€ 6.00

### EDAMAME PICCANTI

Fagiolini di soia bolliti con shichimi togarashi.  
*Boiled soy beans with shichimi togarashi.*

€ 7.00

### IKANSAI SALAD

Insalata di calamari, funghi shitake, verdure, zenzero, sesamo.  
*Calamari salad, shitake mushrooms, vegetables, ginger, sesame.*

€ 7.50

### RISO

Riso bianco con sesamo.  
*White rice with sesame.*

€ 5.00

### WAKAMI SALAD

Insalata di alghe, wakame piccanti, sesamo.  
*Spicy wakame seaweed salad, sesame.*

€ 6.00

### DESIDERIO 6 PZ

Rotolino fritto con salmone e brie, salsa teriyaki.  
*Fried roll with salmon and brie, teriyaki sauce*

€ 15.00



# RAVIOLI

## **GYOZA GIADA**

**€ 10.00**

Ravioli verdi vegetariani cotti al vapore.  
*Steamed vegetarian green ravioli.*

## **GYOZA FRUTTI DI MARE**

**€ 12.00**

Ravioli con frutti di mare misti cotti al vapore.  
*Steamed ravioli with mixed seafood.*

## **GYOZA DI MAIALE**

**€ 10.00**

Ravioli cotti al vapore.  
*Steamed ravioli.*

# TARTARE

## **TARTARE DI TONNO**

**€ 18.00**

Tonno con salsa di soia e agrumi,  
uova di quaglia.  
*Tuna with soy sauce and citrus,  
quail eggs.*

## **TARTARE DI SALMONE**

**€ 15.00**

Salmone con salsa ponzu e inure.  
*Salmon with ponzu and inure sauce.*

## **TARTARE DI GAMBERO**

**€ 16.00**

Gambero argentino, Japanese  
dressing.  
*Argentine shrimp, Japanese dressing.*



# PIATTI CALDI

## HOT DISHES

### **POLLO TERIYAKI**

Pollo con salsa Teriyaki, verdure e riso bianco.

*Chicken with Teriyaki sauce, vegetables and white rice.*

€ 15.00

### **WAGYU TATAKI**

Manzo wagyu, salsa ponzu, condimento giapponese.

*Wagyu beef, ponzu sauce, japanese dressing.*

€ 35.00

### **POLLO AL CURRY**

Pollo al Curry, latte di cocco con verdure e riso bianco.

*Chicken Curry, Coconut Milk with Vegetables and white rice.*

€ 16.00

### **TONNO TATAKI**

Tonno scottato alla piastra con salsa ponzu, mango, pomodoro, erbe crescente.

*Grilled seared tuna with ponzu sauce, mango, tomato, growing herbs.*

€ 20.00

### **YAKISOBA DI GAMBERI**

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi, zucchine e granchio giapponese.

*Sauteed buckwheat noodles with shrimp, zucchini and japanese crabstick.*

€ 14.00

### **SALMONE TATAKI**

Salmone scottato alla piastra, semi di papavero, maionese al wasabi, avocado e soia.

*Grilled salmon, poppy seeds, wasabi mayonnaise, avocado and soy.*

€ 14.00

### **YAKISOBA CON VERDURE**

Spaghetti di grano saraceno saltati con verdure.

*Sauteed buckwheat noodles with vegetables.*

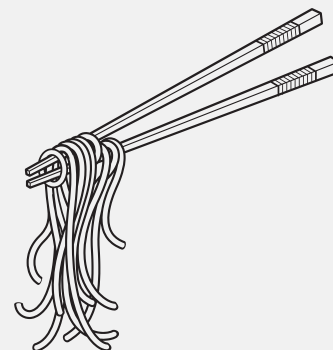
€ 12.00

### **UNAGI DONBURI**

Anguilla, riso e salsa teriyaki.

*Eel, rice and teriyaki sauce.*

€ 18.00





# NIGIRI

2 PEZZI/ 2 PIECES

## NIGIRI TONNO

*Tuna fish nigiri.*

## NIGIRI SALMONE

*Salmon nigiri.*

## NIGIRI SALMONE KARAKUCHI

*Karakuchi salmon nigiri.*

## NIGIRI GAMBERO COTTO

*Cooked shrimp nigiri.*

## NIGIRI GAMBERO ROSSO

*Red shrimp nigiri.*

## NIGIRI RICCIOLA

*Amberjack nigiri.*

## NIGIRI BRANZINO

*European bass nigiri.*

## NIGIRI ANGUILLA

*Eel nigiri.*

## NIGIRI CALAMARO

*Squid nigiri.*

## NIGIRI CAPASANTA

*Scallop nigiri.*

## NIGIRI WAGYU FALMBE'

*Wagyu flambèed nigiri.*

## NIGIRI AVOCADO

# TEMAKI

1 PEZZO/ 1 PIECE

## TEMAKI TONNO

€ 8.00 Tonno, sesamo.  
*Tuna, sesame.*

## TEMAKI SPICY TONNO

€ 6.00 Tonno piccante.  
*Spicy tuna.*

## TEMAKI SALMONE

€ 7.00 Salmone, sesamo.  
*Salmon, sesame..*

## TEMAKI SPICY SALMONE

€ 6.00 Salmone piccante.  
*Spicy salmon.*

## TEMAKI GRANCHIO REALE

€ 10.00 Granchio reale, cetriolo, maionese.  
*King crab, cucumber, mayonnaise.*

## TEMAKI SHIROMI

€ 9.00 Branzino  
*European bass.*

## TEMAKI SPICY SHIROMI

€ 7.00 Branzino piccante.  
*Spicy sea bass.*

## TEMAKI GAMBERO CRUDO

€ 7.00 Gambero argentino.  
*Argentine shrimp.*

## TEMAKI ASTICE

€ 15.00 Astice.  
*Lobster.*

## TEMAKI ANGUILLA

€ 9.00 Anguilla, cetriolo, salsa teryaki.  
*Eel, cucumber, teriyaki sauce.*

€ 8.00

€ 8.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.50

€ 15.00

€ 9.00

# MAKI

A base di riso bianco e alga nori (8 pz).  
*Made with white rice and nori seaweed (8 pcs).*

## TEKKAMAKI TONNO

*Tuna Tekkamaki.*

€ 9.00

## SHAKEMAKI SALMONE

*Salmon Shakemaki.*

€ 7.00

## EBIMAKI GAMBERO COTTO

*Ebimaki shrimp cooked*

€ 8.00

## AVOCADO MAKI

€ 6.00

## KAPPAMAKI

*Kappamaki cucumber.*

€ 5.00

## SALMONE FRITTO MAKI

*Fried salmon Maki.*

€ 11.00

# TEMPURA MIX

## TEMPURA GAMBERI E VERDURE (4+4pz) € 16.00

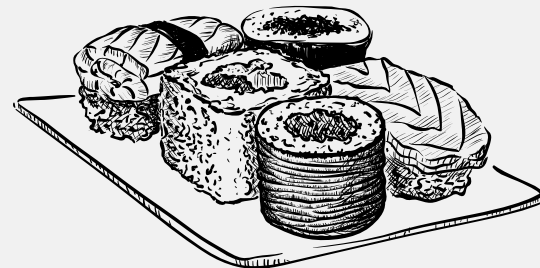
*Shrimp (4 pcs), vegetables (4 pcs).*

## TEMPURA VERDURA MIX (8pz) € 11.00

*Tempura vegetables mix (8pcs).*

## TEMPURA GAMBERI (6pz) € 17.00

*Shrimp Tempura (6pcs).*



# URAMAKI

8 PEZZI/ 8 PIECES

## URAMAKI CALIFORNIA

Polpa di granchio reale, avocado, maionese, tobiko.  
*King crab meat, avocado, mayonnaise, tobiko.*

## URAMAKI PHILADELPHIA

Salmone, philadelphia, avocado, tobiko.  
*Salmon, philadelphia, avocado, tobiko.*

## URAMAKI RAINBOW

Salmone, tonno, branzino, granchio giapponese, maionese, avocado.  
*Salmon, tuna, sea bass, Japanese crab stick, mayonnaise, avocado.*

## URAMAKI SPICY MIX

Tonno, salmone, maionese piccante, insalata, alga di soia.  
*Tuna, salmon, spicy mayonnaise, salad, soy seaweed.*

## URAMAKI CANI

Polpa di granchio reale, cetriolo, maionese.  
*King crab meat, cucumber, mayonnaise.*

€ 16.00

€ 12.00

€ 14.00

€ 16.00

€ 16.00

## URAMAKI DRAGON

Gamberi in tempura, philadelphia, avocado.  
*Tempura shrimp, philadelphia, avocado.*

## URAMAKI SHIRUBIA

Capasanta, maionese wasabi, gambero argentino, ikura.  
*Scallop, wasabi mayonnaise, Argentine shrimp, ikura.*

## URAMAKI SALMONE AFFUMICATO

Salmone in tempura, maionese e salmone affumicato.  
*Tempura salmon, mayonnaise and smoked salmon..*

## URAMAKI TIGER

Salmone, gambero argentino in tempura, maionese piccante, salsa teriyaki, erba cipollina.  
*Salmon, Argentine tempura shrimp, spicy mayo, teriyaki sauce, chives.*

## URAMAKI SAKE

Salmone, avocado, maionese piccante, erba cipollina, flambè.  
*Salmon, avocado, spicy mayonnaise, chives, flambè.*

€ 16.00

€ 20.00

€ 15.00

€ 16.00

€ 18.00



# URAMAKI

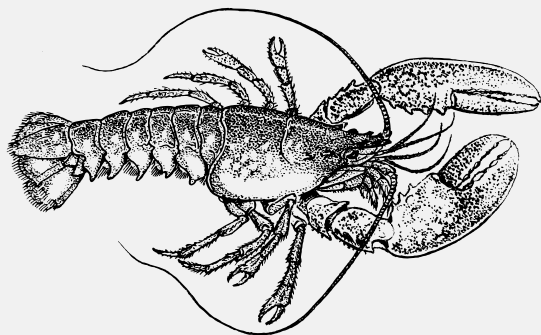
8 PEZZI/ 8 PIECES

## URAMAKI SICILIA

Gambero rosso, gambero argentino in tempura, philadelphia, caviale, shiso.  
*Red shrimp, Argentine tempura shrimp, philadelphia, caviar, shiso.*

## URAMAKI ASTICE

Polpa di astice, avocado, maionese, tobiko.  
*Lobster pulp, avocado, mayonnaise, tobiko.*



# FUTOMAKI

4 PEZZI/ 4 PIECES

## € 22.00 FUTOMAKI MIRAI

Granchio, avocado, philadelphia.  
*Soft crab, avocado, philadelphia.*

## € 30.00 FUTOMAKI TRIS

Tonno, branzino, salmone, spicy maionese, olio di tartufo, soia, tobiko.  
*Tuna, sea bass, salmon, spicy pork, truffle oil, soy, tobiko.*

## € 16.00 FUTOMAKI TOKYO

Salmone, granchio giapponese, philadelphia, salsa teriyaki, tobiko, avocado fritto con panko.  
*Salmon, japanese crab stick, philadelphia, teriyaki sauce, tobiko, avocado, fried with panko.*

€ 15.00

€ 14.00

€ 16.00

# SUSHI MISTO CLASSICO MIXED SUSHI

## **MAKI MIX (16pz)**

Maki (8pz), Uramaki (8pz).

## **URAMAKI MIX MIRAI (24pz)**

## **SUSHI SASHIMI MIX (22pz)**

Uramaki (8pz), Sashimi mix (8pz),  
Nigiri (6pz).

**€ 24.00**

**€ 38.00**

**€ 36.00**

# SUSHI MIX SPECIAL

## **SUSHI MIX (30pz)**

Uramaki (10pz), Nigiri (10pz),  
Hosomaki (6pz), Futomaki (4pz).

## **SUSHI MIX (50pz)**

Uramaki (24pz), Nigiri (14pz), Hosomaki  
(6pz), Futomaki (4pz), Temaki (2pz).

**€ 60.00**

**€ 75.00**



# SASHIMI CLASSICO À LA CARTE

**SASHIMI TONNO** (4pz)  
*Tuna sashimi (4pcs).*

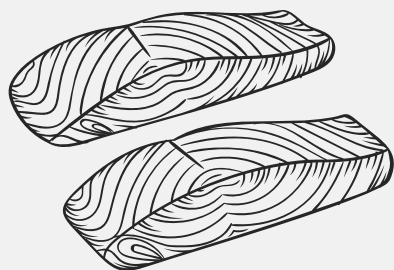
**SASHIMI SALMONE** (4pz)  
*Salmon sashimi (4pcs).*

**SASHIMI BRANZINO** (4 pz)  
*European bass sashimi (4pcs).*

**SASHIMI GAMBERO ROSSO** (4pz)  
*Red shrimp sashimi (4pcs)*

**SASHIMI CAPASANTA** (4pz)  
*Scallop sashimi (4pcs).*

**SASHIMI SCAMPI** (4pz)  
*Scampi sashimi (4pcs).*



# SASHIMI MIX

**€ 10.00 SASHIMI MIX 18PZ € 36.00**

**€ 7.00** Tonno (4pz), salmone (4pz), ricciola (4pz), capasanta (2pz), gambero rosso (2pz), scampo 2pz.  
**€ 8.00** *Tuna fish (4pcs), amberjack (4pcs), scallop (2pcs), red shrimp (2pcs), scampi (2pcs).*

**€ 12.00 SASHIMI MIX 22PZ € 45.00**

**€ 10.00** Tonno (4pz), salmone (4pz), pesce bianco (4pz), capasanta (4pz), gambero rosso (4pz), scampo (2pz).  
**€ 15.00** *Tuna (4pcs), salmon (4pcs), white fish (4pcs), scallop (4pcs), red shrimp (4pcs), scampi (2pcs).*

# BIBITE

## DRINKS

**ACQUA MINERALE NATURALE PANNA** € 5.00  
*ml. 750*

**ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO** € 5.00  
*ml. 750*

**COCA-COLA** € 4.50

**COCA-COLA ZERO** € 4.50

**SPRITE** € 4.50

**ARANCIATA SAN PELLEGRINO** € 4.50

**LEMON SODA** € 4.50

**SUCCHI DI FRUTTA** € 4.50  
*Fruit Juices*

**TONICA FEVER-TREE** € 4.50

**GINGER BEER FEVER-TREE** € 4.50

**SAKE** € 9.00  
*Grande*

**SAKE** € 5.00  
*Piccolo*



# CARTA DEI VINI

## SPUMANTI & CHAMPAGNE

<b>SPUMANTE DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY D.O.C.G.</b> <i>Il Milione</i>	€ 25.00	<b>PROSECCO ROSÈ DOC</b> <i>Barollo</i>	€ 25.00
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT D.O.C.G.</b> <i>Merotto Bareta</i>	€ 28.00	<b>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN SPB</b> <i>Maison Veuve Clicquot, France</i>	€ 65.00
<b>BLANQUETTE DE LIMOUX</b> <i>Maison Antech, France</i>	€ 35.00	<b>CHAMPAGNE MOËT &amp; CHANDON BRUT (IMPERIAL)</b> <i>Maison Moët &amp; Chandon</i>	€ 60.00
<b>FRANCIACORTA MOSNEL BRUT</b>	€ 40.00	<b>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSÈ</b> <i>Maison Veuve Clicquot, France.</i>	€ 68.00
<b>FRANCIACORTA MOSNEL ROSÉ</b> <i>Mosnel Saiano (BS)</i>	€ 40.00	<b>CHAMPAGNE DOM PERIGNON</b> <i>Maison Dom Perignon, France</i>	€ 230.00
<b>FERRARI BRUT PERLÈ TRENTO D.O.C.</b> <i>Cantina Ferrari (TN)</i>	€ 50.00	<b>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT EXTRA OLD</b> <i>Maison Veuve Clicquot, France</i>	€ 100.00
<b>BELLAVISTA FRANCIACORTA</b> <i>Cantina Bellavista, Ebrusco (BS)</i>	€ 55.00	<b>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME</b> <i>Maison Veuve Clicquot, France</i>	€ 180.00
<b>CA' DEL BOSCO PRESTIGE</b> <i>Cantina Ca' Del Bosco, Ebrusco (BS)</i>	€ 55.00	<b>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT RICH</b> <i>Maison Veuve Clicquot, France</i>	€ 65.00
<b>METODO CLASSICO IGT</b> <i>Barollo</i>	€ 40.00		



# VINI BIANCHI

## WHITE WINES

### VENETO

**CHARDONNAY D.O.C**  
*Cantina I Prandi, Ronca' (VR)*

€ 28.00

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT  
BIOLOGICO**  
*Cantine Dissegna, Annone Veneto (VE)*

€ 28.00

**SOAVE CLASSICO D.O.C**  
*Cantine Pieropan, Soave (VR)*

€ 29.00

### LOMBARDIA

**LUGANA CA' DEI FRATI**  
*Cantina Ca' Dei Frati, Sirmione (BS)*

€ 29.00

### TRENTINO ALTO ADIGE

**CHARDONNAY D.O.C, ALTO ADIGE**  
*Cantina Terlan, Merano (BZ)*

€ 28.00

**GEWÜRTZRAMINER D.O.C ALTO ADIGE  
MURI GRIES**  
*Muri Gries, Bolzano*

€ 35.00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

**SAUVIGNON GRADISCIUTTA, COLLIO  
D.O.C**  
*Cantina Il Carpino, Oslavia (GO)*

€ 30.00

**RIBOLLA GIALLA GRADISCIUTTA,  
COLLIO D.O.C**

€ 30.00

**PINOT GRIGIO FRIULI IGT**  
*Cantina Jermann, Farra D'Isonzo (GO)*

€ 34.00

**VINNAE FRIULI IGT**  
*Cantina Jermann, Farra D'Isonzo (GO)*

€ 38.00

**VINTAGE TUNINA FRIULI IGT**  
*Cantina Jermann, Farra D'Isonzo (GO)*

€ 69.00

### TOSCANA

**ALIÈ ROSÈ**  
*Cantine Frescobaldi*

€ 28.00

# VINI ROSSI

## RED WINES

### VENETO

**CABERNET FRANC LA GIARETA**

€ 26.00

*Roncà (VR)*

**VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C**

€ 26.00

*San Cassiano, Verona (VR)*

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO SUPERIORE**

€ 62.00

*Cantina Degani, Verona*

### PIEMONTE

**BAROLO CASTELLERO D.O.C.G**

€ 70.00

*Az. Agricola F.lli Barale Barolo*

### TOSCANA

**CHIANTI CLASSICO BIOLOGICO**

€ 32.00

*Terre di Melazzano, Greve in Chianti (FI)*

**BRUNELLO DI MONTALCINO  
CASTELGIOCONDO D.O.C.G**

€ 58.00

*Frescobaldi Tenuta Castelgiocondo*

# VINI DA DESSERT

**MOSCATO FIOR D'ARANCIO COLLI  
EUGANEI D.O.C.G.**

€ 30.00

*Cantina Ca' Bianca, Cinto Euganeo (PD)*



# APERITIVI

## APERITIFS

### SPRITZ ALL'APEROL

*Prosecco, aperol, soda.*

€ 6.00

### SPRITZ AL SELECT

*Prosecco, select, soda*

€ 6.00

### SPRITZ AL CAMPARI

*Prosecco, campari, soda*

€ 6.00

### HUGO

Saint Germain, prosecco, soda, menta.  
*Saint Germain, prosecco, soda, mint.*

€ 6.00

### APERITIVO ANALCOLICO

Frutta fresca.  
*Fresh fruit.*

€ 10.00

### BELLINI

Purea pesche bianche, prosecco.  
*White peach puree, prosecco.*

€ 12.00

### ROSSINI

Purea di fragole, prosecco.  
*Strawberry puree, prosecco.*

€ 11.00

### MIMOSA

Succo di arancia, prosecco.  
*Orange juice, prosecco.*

€ 10.00

### AMERICANO

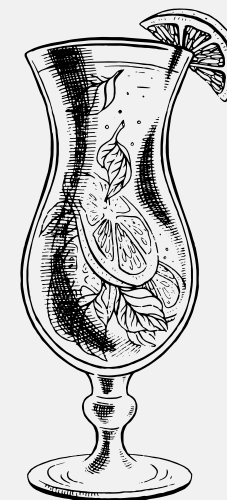
Vermouth rosso, Campari, soda.  
*Red vermouth, Campari, soda.*

€ 7.00

### APERITIVO RICH

€ 10.00

Champagne Veuve Clicquot Rich, frutta essiccata o caviale di aperol.  
*Veuve Clicquot Rich Champagne, dried fruit or aperol caviar.*



# COCKTAILS

## CHAMPAGNE COCKTAIL

€ 12.00

Champagne Veuve Cliquot, cognac, zolletta di zucchero, angostura.  
*Veuve Cliquot champagne, cognac, sugar cube, angostura.*

## JAPANESE ICE TEA

€ 12.00

Gin, vodka, tequila, rum bianco, Midori, succo di limone.  
*Gin, vodka, tequila, white rum, Midori, lemon juice.*

## MOJITO

€ 10.00

Rum bianco, Lime, zucchero di canna, foglie di menta soda.  
*White rum, lime, brown sugar, soda mint leaves.*

## CAIPIRINHA

€ 10.00

Cachaca, lime, zucchero di canna, soda.  
*Cachaca, lime, brown sugar, soda.*

## CAIPIROSKA

€ 10.00

Vodka, lime, zucchero di canna, soda.  
*Vodka, lime, brown sugar, soda.*

## WASABI MARY

€ 10.00

Succo di pomodoro, sake, salsa.  
*Worcestershire, tabasco, wasabi, succo di limone.*

## NEGRONI

€ 10.00

Gin , Vermouth rosso, Campari.  
*Gin, red Vermouth, Campari.*

## MOSCOW MULE

€ 12.00

Vodka, birra allo zenzero, lime.  
*Vodka, Ginger Beer, Lime.*

## DAIQUIRI

€ 10.00

Rum bianco, lime, Sciroppo di zucchero,  
*White rum, lime, sugar syrup.*

## MARGARITA

€ 10.00

Tequila, Cointreau, lime.

## LONG ISLAND ICE TEA

€ 12.00

Vodka, Rum bianco, Tripel sec, Gin, succo di Lime.  
*Vodka, White Rum, Triple sec, Gin, Lime juice.*

## BLOODY MARY

€ 10.00

Vodka, succo di Pomodoro, Succo di Lime.  
*Vodka, tomato juice, lime juice.*

## MOJITO SAKE

€ 10.00

Lime, zucchero di canna, sake, soda, menta.  
*Lime, brown sugar, sake, soda, mint.*

# GIN

TANQUERAY TEN & FEVER TREE TONIC	€ 13.00
TANQUERAY & FEVER TREE TONIC	€ 12.00
BOMBAY & FEVER TREE TONIC	€ 12.00
GIN MARE & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
HENDRICKS & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
N°3 & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
GERANIUM & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
OLD ENGLISH GIN & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
NIKKA COFFEE GIN & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
GIN DEL PROFESSORE & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
CAORUNN & FEVER TREE TONIC	€ 14.00

# VODKA

VODKA NIKKA COFFEE & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
BELUGA & FEVER TREE TONIC	€ 15.00
GREY GOOSE & FEVER TREE	€ 14.00
MOSKOVSKAYA & FEVER TREE TONIC	€ 12.00
BELVEDERE & FEVER TREE TONIC	€ 14.00
RUSSIAN STANDARD & FEVER TREE TONIC	€ 12.00





# RUM

BACARDI	€ 6.00
ELDORADO 12	€ 8.00
NEISSON	€ 9.00
ZACAPA 23	€ 9.00

# COGNAC & BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	€ 6.00
HENNESSY	€ 9.00
COURVOISIER V.O.S.P.	€ 9.00
REMY MARTIN V.S.O.P.	€ 9.00
REMY MARTIN XO	€ 13.00
LEOPOLD GOURMEL 10	€ 15.00
ARMAGNAC	€ 13.00

# SCOTCH, BOURBON SINGLE MALT WHISKY

JAMESON	€ 6.00
BUSHMILLS	€ 7.00
CANADIAN CLUB	€ 6.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 7.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 6.00
HIGHLAND HARVEST (ORGANIC)	€ 8.00
MACALLAN (AMBER)	€ 9.00
LAPHROAIG (10 ANNI)	€ 9.00
CHIVAS REGAL (12 ANNI)	€ 7.00
GLENLIVET (12 ANNI)	€ 8.00
MARKER'S MARK	€ 7.00
JIM BEAM	€ 8.00
GROWN ROYAL	€ 9.00
CAOL ILA	€ 12.00
OBAN	€ 10.00
LAGAVULIN	€ 12.00
JACK DANIEL'S	€ 7.00
TALISKER (10 ANNI)	€ 10.00

## SCOTCH, BOURBON SINGLE MALT WHISKY

NIKKA (JAPAN)	€ 13.00
SOUTHERN COMFORT	€ 6.00
DRAMBUIE	€ 6.00

## CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 2.50
CAFFE' AMERICANO	€ 3.50
CAFFE' GINSENG/ORZO	€ 3.00
CAFFÈ ETIOPIA, BRASILE O GUATEMALA	€ 3.00
CAPPUCCINO	€ 3.50
CAFFE' SHAKERATO	€ 4.50
CAFFE' CORRETTO	€ 5.00
LATTE	€ 2.50
LATTE MACCHIATO	€ 4.50
TE', INFUSI, TISANE	€ 4.00

## VINI AL CALICE

VINO BIANCO	€ 6.00
VINO ROSSO	€ 6.00
PROSECCO	€ 6.00
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT	€ 10.00
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ROSE'	€ 12.00

## BIRRE

CORONA	€ 6.00
NASTRO AZZURRO	€ 6.00
ANALCOLICA	€ 6.00
ASAHI	€ 6.00
KIRIN	€ 6.00
SAPPORO	€ 6.00

# DESSERTS

## **TORTINO AL CIOCCOLATO**

Tortino al cioccolato con cuore fondente.

*Chocolate Cake with Dark Heart.*

€ 9.00

## **GELATO AL THE VERDE**

Gelato al the verde, sesamo nero e zenzero.  
*Green tea ice cream, black sesame and ginger.*

€ 6.00

## **MOCHI ARTIGIANALI**

*Handcrafted mochi*

€ 9.00

## **TIRAMISÙ ARTIGIANALE AL THE MATCHA**

*Homemade tiramisu with matcha tea.*

€ 9.00

## **MORELLINA**

Mousse alla mandorla, composta di more, base croccante.

*Almond mousse, blackberry compote, crunchy base.*

€ 9.00

## **BON BON BIANCA**

Crema al mascarpone con caramello al caffè, biscotto al caffè e glassa rocher all'amaretto.

*Mascarpone cream with coffee caramel, coffee biscuit and amaretto rocher icing.*

€ 9.00

## **TIRAMISÙ CUBO**

Biscotto alla mandorla bagnato al caffè, crema mascarpone.

*Coffee-soaked almond biscuit, mascarpone cream.*

€ 9.00

## **PERLA E RUBINO**

Biscotto alla mandorla, bavarese al cioccolato, ripieno ai frutti rossi.

*Almond biscuit, Bavarian chocolate, stuffed with red fruits.*

€ 9.00

## **PERLA NERA**

Biscotto alla mandorla e cioccolato, Mousse al cioccolato, crema alla nocciola.

*Almond and chocolate biscuit, Chocolate mousse, cream hazelnut.*

€ 9.00

# ALLERGENI

## ALLERGENS

Come previsto dal regolamento europeo N 1169/2011

Le persone che sono allergiche o intolleranti alle sostanze qui elencate sono pregate di farlo presente al personale di sala.

*People that are allergic or intolerant to the substances here listed are begged to communicate to room staff.*