

ALL YOU CAN EAT DA LI SUSHI

Potrai mangiare tutto ciò che vorrai pagando un prezzo fisso e in più con un attento e scrupoloso servizio al tavolo. I Piatti potrai sceglierli liberamente dall'ampio menu proposto. Le Regole da rispettare sono poche e semplici e per le ordinazioni potrai provvedere direttamente compilando un apposito modulo che il nostro personale ti consegnerà unitamente al menu. Tutti i piatti sono realizzati utilizzando prodotti freschi e genuini e l'eventuale utilizzo di prodotti surgelati sono per motivi legati alla difficoltà nel reperirli freschi in alcuni momenti dell'anno.

ALL YOU CAN EAT PRANZO

A PERSONA **14,90 €**

SABATO, DOMENICA E FESTIVI 17,90€

I BAMBINI DA 3-8 ANNI PAGANO LA METÀ

BEVANDE E DESSERT ESCLUSI

COPERTO €2,00

COPERTO SALA SUPERIORE €3,00

MENÙ LAVORO 1 €11,90 coperto incluso
2 PIATTI A SCELTA / 1 BIBITA / 1 CAFFÈ

MENÙ LAVORO 2 €13,90 coperto incluso
3 PIATTI A SCELTA / 1 BIBITA / 1 CAFFÈ

menù lavoro sabato domenica e festivi sono esclusi

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

Si prega di non sprecare il cibo eventuale eccessi verranno pagati da prezzo del menù.
Per la formula "all you can eat" o "menù lavoro" tutte le persone del tavolo devono partecipare.

Allergeni

Regolamento CEE 1169/2016

D.L.n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L.n.114/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



Cereali che contengono glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Piccante



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi



Vegetariano

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

TOBIKO, GOMA WAKAME e WASABI, contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



ANTIPASTI



129 INVOLTINI
PRIMAVERA 2pz
3,50 € 🌿 🥬



130 GAMBERI FRITTI
SPECIALI 2pz
4,50 € 🌿 🥬



131 EDAMAME
4,00 € 🌿 🥬



132 GOMA WAKAME
alghe 🌿 🥬
4,00 €



133 DOUFU FRESH
soia
4,00 € 🌿 🥬



137 NUVOLETTE DI
GAMBERI
4,00 € 🌿 🥬



134 GYOZA 3pz
ravioli di carne
4,00 € 🌿



135 GYOZA VERDURE 3pz
ravioli di verdure
4,00 € 🌿



136 EBI SHAOMAI
ravioli di gamberi*
5,00 € 🌿 🥬 🥬 🥬



426 PANE DOLCE 2PZ
crema
4,00 € 🌿 🥬 🥬



270 PANE VAPORE 2pz
3,00 € 🌿 🥬



272 GYOZA MISTO 3pz
raviolo shaomai,
carne, verdure
5,00 € 🌿 🥬 🥬 🥬

POKE



256

POKE A

riso,mais,edamame, cetrioli,goma wakame


8,00 €  



257

POKE B

salmone,riso,rapa gialla, avocado,cetriolo

10,00 € 

NIGIRI FIRE



276

GUNKAN FIRE 2pz

salmone scottato, pistachio e philadelphia salsa teriyaki

4,50 €    

ordinabile max 1 porzione

SASHIMI

ORDINABILE MAX 2 PORZIONI A SCELTA



23

SASHIMI SALMONE 6pz


12,00 € 



24

SASHIMI MISTO 6pz

salmone,tonno,branzino





14,00 € 



TARTARE

28

TARTARE DI SALMONE

5,50 €    

ordinabile max 1 porzione




CARPACCIO

ORDINABILE MAX 2 PORZIONI A SCELTA



26



CARPACCIO DI SALMONE

9,00 €   



27

CARPACCIO MISTO
salmone, tonno, branzino

11,00 €   

NIGIRI



34 AVOCADO 2pz
3,50 € 



35 SAKE 2pz
salmone
3,50 € 



36 TUNA 2pz
tonno
4,00 € 



38 MUSHIEBI 2pz
gambero cotto*
3,50 € 




39 SUZUKI 2pz
branzino
3,50 € 



41 KANI 2pz
granchio*
3,00 € 



42 POLPO 2pz
3,50 € 



20 NIGIRI FIRE SAKE 2pz
salmone scottato, salsa
maionese piccante,
salsa teriyaki
4,00 €     

GUNKAN



44
SAKE 2pz
salmone
4,00 €



46
SPICY TUNA 2pz
tonno piccante maionese
e uova di pesce
5,00 €



48
SPICY SAKE 2pz
salmone piccante maionese
e uova di pesce
4,00 €

HOSOMAKI



59
AVOCADO
MAKI 6pz
3,50 €



60
EBI*
MAKI 6pz
3,50 €



61
SAKE
MAKI 6pz
salmone
3,50 €



62
TEKKA
MAKI 6pz
tonno
4,00 €



63
SUZUKI
MAKI 6pz
branzino
3,50 €



64
CALIFORNIA
MAKI 6pz
surimi
3,50 €



65
KAPPA
MAKI 6pz
cetriolo
3,50 €



66
KANI
MAKI 6pz
granchio*
4,00 €

67

HOSOMAKI
FRITTO 6pz
salsa teriyaki,
salmone
6,00 €



68

HOSOMAKI FRITTO
PAPAYA 6pz
hosomaki fritto, salmone,
philadelphia, papaya e
salsa teriyaki
8,00 €



URAMAKI

URAMAKI FRITTO 4pz

salmone e philadelphia,
salsa teriyaki

7,00 €

69



SPICY SAKE 4pz

salmone piccante e
maionese uova di pesce

7,00 €

70

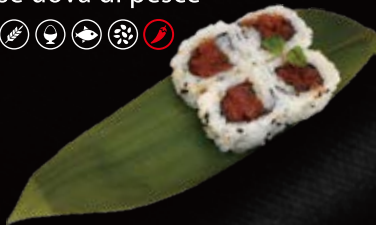


SPICY TUNA 4pz

tonno piccante e
maionese uova di pesce

8,00 €

71



CALIFORNIA MAKI 4pz

granchio* avocado
e philadelphia

7,00 €

72



URA MIURA 4pz

pesce cotto e philadelphia,
salsa teriyaki

7,00 €

73



URA EBITEN 4pz

gambero* fritto maionese,
salsa teriyaki

8,00 €

74



URAMAKI SAKE 4pz

salmone philadelphia avocado

7,00 €

75



URAMAKI TUNA 4pz

tonno philadelphia avocado

8,00 €

76



VEGETARIAN MAKI 4pz

avocado cetriolo

6,00 €

77



URA TEMPURA 4pz

tempura philadelphia salmone
salsa teriyaki

7,00 €

78



URAMAKI PAPAYA 4pz
papaya salmone philadelphia
8,00 €

81



FANTASY ROLL 4pz
philadelphia avvolto da
pesce misto
9,00 €

91



SAKE ROLL 4pz
salmone avocado philadelphia
est salmone
10,00 €

93



VERDURE ROLL 4pz
verdure fritte est con uova di pesce,
salsa teriyaki
7,00 €

96



BLACK RICE SAKE 4pz
salmone avocado e philadelphia
9,00 €

105



TIGER ROLL 4pz
gamberoni* fritti e maionese avvolto
con salmone
11,00 €

100



BLACK RICE TIGER 4pz
gambero* fritto avvolto con salmone
maionese, salsa teriyaki
12,00 €

107



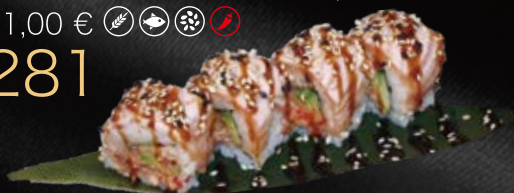
BLACK RICE TUNA 4pz
tonno avocado e philadelphia
10,00 €

106



PHOENIX ROLL 4pz
tartare di salmone piccante,
avocado, uova di pesce, carpaccio di
salmone scottato, salsa teriyaki
11,00 €

281



BLACK RICE SUZUKI 4pz
surimi e avocado avvolto con
branzino, maionese
11,00 €

108



MIURA SPECIALE ROLL 4pz
pesce cotto carpaccio di salmone
salsa teriyaki e maionese
11,00 €

285



VULCANO ROLL 4pz
tartare di salmone scottato est avocado,
philadelphia, maionese piccante e salsa teriyaki
11,00 €

282



FRESH ROLL



109

CETRIOLO 4pz
Ⓢ 5,00 €



110

AVOCADO 4pz
Ⓢ 6,00 €



111

TONNO 4pz
Ⓢ 6,00 €



112

SALMONE 4pz
Ⓢ 6,00 €

FUTOMAKI



113

FUTO EBITEN 6pz
gambero* fritto maionese,
salsa teriyaki,insalata
ⓈⓂⓈⓈ 8,00 €



114

FUTOMAKI FRITTO 6pz
salmone,avocado,cetriolo,rapa gialla,
salsa teriyaki,surimi,philadelphia
ⓈⓂⓈ 7,00 €



115

FUTOMAKI MISTO 6pz
salmone avocado cetriolo rapa
gialla surimi philadelphia
Ⓢ 7,00 €

TEMAKI



117
 TEMAKI CALIFORNIA 1pz
 granchio* avocado maionese
 3,50 €



118
 TEMAKI SAKE 1pz
 salmone avocado
 3,50 €



119
 TEMAKI EBITEN 1pz
 gambero* fritto, maionese,
 salsa teriyaki, insalata
 3,50 €



120
 TEMAKI VEGETARIANO 1pz
 insalata avocado
 3,00 €



121
 TEMAKI SPICY
 SAKE 1pz
 salmone piccante maionese
 con uova di pesce
 3,50 €



122
 TEMAKI MAGURO 1pz
 tonno avocado
 3,50 €



123
 TEMAKI SPICY
 MAGURO 1pz
 tonno piccante maionese
 con uova di pesce
 3,50 €

ONIGIRI



124
 ONIGIRI SAKE 1pz
 triangolo di riso e salmone
 4,00 €



267
 BLACK ONIGIRI 1pz
 triangolo di riso venere salmone
 4,00 €

- 290 ONIGIRI SPICY SAKE 1PZ 4,00 €
 triangolo di riso e salmone piccante maionese uova di pesce
- 291 ONIGIRI SPICY MAGURO 1PZ 4,50 €
 triangolo di riso e tonno piccante maionese uova di pesce
- 292 ONIGIRI MIURA 1PZ 4,00 €
 triangolo di riso e pesce cotto

PIATTI MISTI



125

SUSHI MISTO

3nigiri, 2uramaki, 2hosomaki

10,00 €



126

NIGIRI MISTO

5pz

12,00 € Two circular icons representing allergens: shellfish and soy.

CHIRASHI



127

CHIRASHI SAKE

riso bianco con carpaccio di salmone

7,00 € Two circular icons representing allergens: shellfish and soy.



128

CHIRASHI MISTO

riso bianco con carpaccio di salmone
tonno e branzino

8,00 € Two circular icons representing allergens: shellfish and soy.

INSALATA

- 138 YASAI SALAD insalata mista 🌱🥬🥕🍷 4,00 €
- 139 SASHIMI SALAD 🌱🥬🍷🥕 5,00 €
- 140 EBI* SALAD 🌱🍷🥬🥕 5,00 €
- 141 INSALATA MISTA CON ALGHE 🌱🥬🍷🥕🌊 4,50 €



138

ZUPPA

- 142 MISOSHIRU 🌱🍷 3,00 €
- 143 ZUPPA PICCANTE 🌱🥬🍷🌶️ 4,00 €
- 144 ZUPPA DI MAIS E POLLO 🌱🍷 4,00 €



FRITTURA

- 148 TONKATSU COTOLETTA DI MAIALE 🌱 6,00 €
- 149 PATATINE FRITTE 🌱 3,00 €
- 150 DOUFU FRITTO 🌱🍷 4,00 €
- 151 TORI KARAGE pollo fritto 🍷 5,00 €
- 152 CHICKEN WINGS 3pz 🍷 5,00 €
- 153 PANE CINESE FRITTO 2pz 🌱🍷 3,00 €
- 154 SANKAKKEI 1pz involtino croccante 🌱🍷 3,50 €



149



153











TEMPURA

- 157 TEMPURA MISTA verdure miste e un gambero 🌱🍷 8,00 €
- 158 EBI* TEMPURA 3pz gamberi 🌱🍷 **ordinabile max 1 porzione** 10,00 €
- 159 YASAI TEMPURA verdure miste 🌱🍷 6,00 €
- 160 TEMPURA IKAN calamari* fritti 🌱🍷 8,00 €



157

GRIGLIA

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|---|--------|
| 162 | SALMONE 1pz |    | 5,00 € |
| 163 | MANZO 2pz spiedini di manzo |   | 6,00 € |
| 165 | POLLO 1pz |   | 5,00 € |
| 168 | YAKI EBI 2pz spiedini di gamberi* |     | 6,00 € |
| 169 | YAKITORI 2pz spiedini di pollo |   | 5,00 € |
| 172 | BARBECUE PANCETTA |   | 6,00 € |





163

SPAGHETTI

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 174 | YAKI UDON spaghetti saltati con gamberi* e verdure |     | 7,00 € |
| 175 | UDON SALTATO CON VERDURE E POLLO |    | 7,00 € |
| 176 | UDON CON VERDURE MISTE |    | 6,50 € |
| 178 | YAKI SOBA spaghetti al grano saraceno saltati con gamberi* e verdure |     | 7,00 € |
| 179 | SOBA CON VERDURE MISTE |    | 6,00 € |
| 181 | SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON GAMBERI* E VERDURE |     | 6,00 € |
| 182 | SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON FRUTTI DI MARE |      | 6,00 € |
| 183 | SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON VERDURE MISTE |   | 5,00 € |
| 184 | SPAGHETTI DI SOIA PICCANTE |    | 6,00 € |
| 185 | SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON GAMBERI* E VERDURE |     | 6,00 € |
| 186 | SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON VERDURE |    | 5,00 € |
| 187 | SPAGHETTI SALTATI THAI |     | 6,00 € |
| 188 | GNOCCHI DI RISO SALTATE |   | 6,00 € |
| 189 | RAMEN A ebi tempura, verdure |   | 7,00 € |



RISO

190 RISO SALTATO CON VERDURE	🍷		4,00 €
191 RISO SALTATO CON GAMBERI* E PISELLI	🌿🍷		5,00 €
192 RISO ALLA CANTONESE	🍷		4,00 €
193 RISO GIAPPONESE CON YAKITORI	🍷		5,00 €
194 RISO AL CURRY	🌿🍷		5,00 €
195 RISO SALTATO CON VERDURE E POLLO	🍷		4,00 €
196 RISO BIANCO	🌿		2,50 €
198 RISO TERIYAKI riso pollo con salsa teriyaki	🌿		6,00 €
199 RISO SALTATO THAI riso uova verdure con salsa thai	🌿🍷🔥		5,00 €

CUCINA ORIENTALE

MAIALE*

203 MAIALE IN AGRO-DOLCE	🌿	6,00 €
204 MAIALE CON VERDURE	🌿	6,00 €
205 MAIALE CON FUNGHI E BAMBÙ	🌿	6,50 €
206 MAIALE CON PATATE	🌿	6,00 €
207 MAIALE SALTATO THAI	🌿🔥	6,00 €



MANZO*

209 MANZO CON PATATE	🌿	7,00 €
210 MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ	🌿	7,50 €
211 MANZO CON VERDURE	🌿	7,00 €
212 MANZO SALTATO THAI	🌿🔥	7,00 €



POLLO*

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 215 POLLO AL CURRY 🌿 | 6,00 € |
| 216 POLLO SALTATO THAI 🌿🔥 | 6,00 € |
| 217 POLLO CON MANDORLE 🌿 | 6,00 € |
| 218 POLLO IN AGRO-DOLCE 🌿 | 6,50 € |
| 219 POLLO AL LIMONE 🌿 | 6,00 € |
| 220 POLLO CON FUNGHI E BAMBÙ 🌿 | 6,50 € |



GAMBERI*

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 222 GAMBERI CON VERDURE 🌿🍷 | 8,00 € |
| 223 GAMBERI CON FUNGHI E BAMBÙ 🌿🍷 | 8,50 € |
| 224 GAMBERI SALE E PEPE 🍷 | 8,00 € |
| 225 GAMBERI AL CURRY 🌿🍷 | 7,00 € |



SEPPIE*

- | | |
|-----------------------------|--------|
| 228 SEPPIE SALTATE THAI 🌿🍷🔥 | 7,00 € |
|-----------------------------|--------|



VERDURE

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 233 VERDURE MISTE SALTATE 🌿🌱 | 6,00 € |
| 420 GERMOGLI DI SOIA SALTATE 🌿🌱 | 5,00 € |



DESSERT



D1.TARTUFO NERO
5,50 €



D2.TARTUFO BIANCO
5,50 €



D3.TORTINA DELLA NONNA
5,50 €



D4.TARTUFO NOCCIOLA
5,50 €



D5.TARTUFO CAFFÈ
5,50 €



D6.MERINGA
5,00 €



D7.GELATO AL TÈ VERDE
3pz
5,50 €



D8.GELATO ALLA PIASTRA
vaniglia o cioccolato
6,00 €



D9.GELATO AL COCCO
5,50 €



D10.GELATO FRITTO
vaniglia o cioccolato
5,00 €



D11.AISUKURIMU KYARAMERU
(gelato caramellato)
5,00 €



D12.TIRAMISÙ
5,50 €



D13.TIRAMISÙ AL
THE VERDE
6,00 €



D14.SOUFFLE AL
CIOCCOLATO
5,50 €



D15.SEMIFREDDO AL
TORRONCINO
5,00 €



D16.MOCHI 3pz
dolci di riso giapponese
5,50 €



D17.PANE CREMA
CARTOON 3pz
4,50 €



D18.ANANAS
frutta fresca
5,00 €



D19.SORBETTO
caffé o limone
4,50 €



D20.COPPA SPAGNOLA
5,50 €



D21.COPPA CREMA
E PISTACCHIO
5,50 €



D22.COPPA CAFÈ
5,50 €



D23.TIRAMISÙ CREMA
5,50 €



D28.CREMOSO AI FRUTTI
ROSSI
5,50 €



D29.TORTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO
6,00 €



D24.PAN DAN
vaniglia
5,00 €



D25.CIP CIOK
cioccolato
5,00 €



D26.HIP POP
fragola
5,00 €



D27.RABBIT
latte
5,00 €

COCKTAILS

C1. MOJITO 6,00€
rum bianco.succo di lime.menta.zucchero di canna.soda .lemon

C2. PINA COLADA 6,00€
rum bianco.sciroppo di coco. Succo d'ananas

C3. SEX ON THE BEACH 6,00€
vodka.liquore alla pesca.succo d'arancia .succo di mirtillo

C4. LONG ISLAND ICE TEA 6,00€
vodka.rum bianco.triple sec.gin.s&s.coca cola

C5. JAPANESE ICE TEA 6,00€
vodka .rum bianco.gin.midori. s&s.lemon

C6. HUGO 3,50€
prosecco.fiori di sambuco.menta fresca.soda

C7. SPRITZ APEROL 3,50€
prosecco.aperol.arancia.soda

C8. SPRITZ CAMPARI 3,50€
prosecco.campari.arancia.soda

C9. CUBA LIBRE 5,50€
rum bianco.coca cola.succo di lime

C10. CAIPIROSKA LIME 6,00€
vodka,succo di lime.sciroppo di fragola.sciroppi di zucchero

C11. RADLER 5,50€
birra lemon soda

C12. PANACHE 5,50€
birra sprite



BEVANDE

BIRRA E VINO SPINA

Birra alla spina 25cl		€ 3,00
Birra alla spina 40cl		€ 5,00
Birra alla spina 1lt		€ 9,00
Vino bianco fermo/ frizzante	0.25cl	€ 3,00
Vino bianco fermo/ frizzante	0.5cl	€ 5,00
Vino bianco fermo/ frizzante	1lt	€ 9,00
Asahi 50cl		€ 5,00
Sapporo 50cl		€ 5,00
Kirin 50cl		€ 5,00
Tsingtao 64cl		€ 5,00



ACQUA & BIBITE

Acqua naturale / frizzante	750ml	€ 3,00
Acqua naturale / frizzante	500ml	€ 2,50
Coca cola alla spina	25cl	€ 2,50
Coca cola alla spina	50cl	€ 4,50
Bibite in lattina	33cl	€ 3,00
coca cola/ coca cola zero/ sprite/ fanta/ the limone /the pesca / lemon soda		€ 3,00
Arizona green tea		€ 5,00
Succhi di frutta		€ 3,00
Sake		€ 5,00
Sake rosso		€ 5,50



THÈ CALDI

Thè verde		€ 3,50
Thè gelsomino		€ 3,50
Thè all'orzo		€ 4,50
Thè alle rose		€ 4,50



CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè		€ 1,50
Caffè corretto		€ 1,80
Caffè decaffeinato		€ 1,50
Cappuccino		€ 2,00
Orzo		€ 2,00
Ginseng		€ 2,00
Amari		€ 3,50
Whisky e cognac		da € 4,50
Grappe		da € 4,00



VINI SPUMANTI



YVES JACQUES: CHAMPAGNE AOC BRUT TRADITION

€ 37,00

Vitigno: Pinot Noir E Pinot Meunier

Profumo: profumi classici dello champagne, con quelle note di brioche appena sfornata e crosta di pane fresco che sono il 'marchio di fabbrica' di questo vino

Colore: colore giallo paglia, con bollicine abbondanti e delicate.

Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula

In bocca offre un attacco schietto e dinamico, una bella armonia e una piacevole freschezza.

In finale aromi di frutta cotta miele d'acacia e note speziate (cardamomo, anice verde).



FERRARI SPUMANTI: TRENTO DOC "PERLE" BRUT METODO CLASSICO

€ 39,00

Vitigno: Chardonnay 100%

Colore: e perlage Tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino. Il perlage è estremamente fine e persistente.

Profumo: Ricchezza aromatica di straordinaria espressività: la scena è dominata da sentori di mela renetta e agrumi, accompagnati da toni di pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate.

Gusto: Elegante e armonioso; si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.



AZIENDA AGRICOLA FONGARO: LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO

€ 27,00

Vitigno: durella 100%

Colore: giallo oro, intenso e intrigante.

Profumo: Impatto olfattivo di grande intensità dove dominano le note di crosta di pane, burro di arachidi e nocciola. Col passare dei minuti ad arricchire il bouquet giungono note floreali accompagnate da sensazioni di frutta esotica, pompelmo giallo e mela limoncella.

Gusto: Al palato è asciutto, teso ma al contempo morbido e vellutato con note tostate e di frutta



ANDREOLA: "SESTO SENSO"-PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. - DRY

€ 20,00

Vitigno: glera (prosecco), bianchetta, perera.

Profumo: elegante ed aromatico di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela, perlage fine e persistente con una spuma cremosa.

Gusto: morbido, fruttato e vellutato in armonia con una lieve nota acidula



LA MARCA: "PROSECCO TREVISO DOC "MILLAGE" EXTRA DRY

€ 17,00

Vitigno: Glera (Prosecco) 100%

Profumo: Pulito e fragrante con note di acacia, agrumi, e mela verde

Colore: giallo paglierino chiaro e brillante

Gusto: morbido, fruttato e Vellutato in armonia con una lieve nota acidula



FRANCIACORTA DOCG BRUT CONTADI CASTALDI

€ 27,00

Vitigno: Chardonnay Pinot Bianco Pinot nero

Profumo: agrumi, insieme a tipiche note di lievito e crosta di pane

Colore: Giallo paglierino

Gusto: fragrante sapido ed un'equilibrata freschezza



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT

€ 71,00

Uve: Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay provenienti da grand Cru e premier cru
Nell'assemblaggio viene usata un'alta percentuale (25/40%) di vini di riserva con un invecchiamento anche di 9 anni. Affinamento di diversi anni in bottiglia.

Profumo: fruttato di pesca bianca, prugna pera con note di vaniglia, anice e biscotto

Colore: giallo dorato con riflessi brillanti, perlage molto fine e persistente

Gusto: al palato presenta un'acidità robusta, corposo e fresco



BELLAVISTA: GRANDE CUVEE ALMA BRUT

€ 50,00

Uve: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco

Profumo: giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo

Colore: rosa brillante con perlage fine ed elegante

Gusto: in bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, aromatico e armonico

VINI ROSÉ



CA DEI FRATI

€ 41,00

Uve: Barbera, groppello, marzemino, Sangiovese

Profumo: fragrante, fruttato con sentori di frutti rossi e rosa

Colore: rosa brillante con perlage fine ed elegante

Gusto: sapido, armonico, avvolgente ed elegante



RABOSELLO VINO FRIZZANTE

€ 13,00

Uve: Raboso

Profumo: lesuberanza, la freschezza e la fragranza

Colore: Vino di colore rosato brillante dai riflessi rosso ciliegia

VINI BIANCHI



MONTE DEL FRA': CUSTOZA DOC

€ 14,00

Uve: 40% Garganega, 20% Trebbiano toscano, 10% Tocai friulano, 20% Cortese, 10% Chardonnay-Riesling italico-Malvasia.

Colore: giallo con riflessi verdi

Profumo: vinoso, intenso, leggermente aromatico..

Sapore: sapido, morbido, delicato di giusto corpo, leggermente amarognolo



CANTINA BULGARINI: LUGANA DOC

€ 20,00

Vitigno: trebbiano di Lugana (turbiana) 100%.

Colore: giallo paglierino denso con brillanti riflessi oro caldo.

Profumo: tipico fruttato a nota di albicocca-pesca con morbide sensazioni evolutive.

Gusto: struttura profonda di buono spessore dalla forte persistenza aromatica



AZIENDA AGRICOLA FORNARO DAMIANO: SOAVE CLASSICO DOC

€ 16,00

Vitigno: garganega 100%

Colore: luminoso, giallo paglierino

Profumo: Fruttato e floreale al naso con note di frutta esotica , pesca e pompelmo.

Gusto: Pieno con lieve retrogusto di mandorla amara ma con buona persistenza in bocca a fine degustazione.



CANTINA ROTALIANA TRENTO: GEWÜRZTRAMINER DOC

€ 21,00

Uve: Gewurztraminer 100%

Colore: giallo dorato

Profumo: aromatico, pieno ed intenso, sentori di frutti esotici, agrumi e spezie come ananas, mango, la rosa, ed ancora, menta piperita, pepe, chiodo di garofano.

Sapore: strutturato, corposo e deciso, piscevole e fresca aromaticità, nel suo retrogusto persistente si possono riconoscere tracce di liquirizia.



CANTINA PETER ZEMMER: RIESLING DOC

€ 20,00

Vitigno: Riesling renano 100%

Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro

Profumo: delicato, aroma di fiori con sentore di pesca appena colta

Gusto: nobile, secco, accattivante con le sue sottili acidità e vivace rotondità.



FALANGHINA

€ 21,00

Vitigno: FALANGHINA

Colore: giallo paglierino luminoso

Profumo: intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta.

Sapore: fresco ed equilibrato, pulito.



GRECO DI TUFO

€ 21,00

Vitigno: greco 100%

Colore: giallo paglierino carico

Profumo: bouquet di pesca bianca, mela renetta e glicine

Sapore: al palato risulta caratterizzato da un'ottima freschezza e mineralità che accompagnano verso un finale gradevole e persistente

VINI ROSSI



AZIENDA AGRICOLA LE SALETTE: VALPOLICELLA CLASSICO DOC € 17,00

Uve: corvina, corvinone, rondinella, sangiovese

Colore: rosso rubino carico,

Profumo: caratteristico, con le sue note amarognole di mandorla amara, che accompagnano una spiccata vinosità.

Sapore: sapido, asciutto e vellutato. la sua struttura armoniosa e di personalità sottolinea l'eleganza nella sua versione "classica".



AZIENDA AGRICOLA LE SALETTE: AMARONE "La Marega" CLASSICO DOC € 42,00

Uve: 70% Corvina e Corvinone; 30% Rondinella, Oseleta e Dindarella

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi porpora

Profumo: di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna

Sapore: Complesso e vellutato, al palato è pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.



CANTINA BONACCHI : CHIANTI RISERVA DOCG € 18,00

Uve: sangiovese 100%

Colore: rosso rubino, di buona trasparenza, con riflessi violacei

Profumo: apre con note fruttate, di frutti a bacca rossa e nera l'amarena, la prugna, il mirtillo così come da spiccate note floreali di violetta. L'affinamento in legno dona aromi speziati di vaniglia, liquirizia, cannella, noce moscata e pepe nero, oltre a note balsamiche di mentolo ed eucalipto

Sapore: apprezzabile acidità e contenuto in tannini. La persistenza è molto buona, con ricordi soprattutto di frutta rossa quale amarena, prugna e mirtillo.



BRUNELLO DI MONTALCINO € 39,00

Uve: sangiovese

Colore: rosso rubino carico con riflessi granati.

Profumo: pulito, elegante, intenso e complesso, con sentori di frutti di bosco maturi e piacevoli note anice con una leggera punta di vaniglia.

Sapore: al palato risulta caldo, con tannini presenti ma morbidi.

VINI DOLCE



ENOITALIA: MOSCATO SPUMANTE € 17,00

Vitigno: Moscato piemonte 100%

Colore: giallo dorato

Profumo: è una vigorosa e rinfrescante espressione di limone, salvia, fiori inebrianti come il glicine e di frutta matura e polposa come pesca e albicocca.

Gusto: fresco, agrumato con elegante complessità.

LIQUORI E GRAPPE



GRAPPA DI ROSA
500ml 54%vol.
€ 18,00



GRAPPA DI BAMBÙ
500ml 45%vol.
€ 18,00



GRAPPA DI RISO
500ml 55%vol.
€ 18,00



GRAPPA DI PLUM
500ml 10%vol.
€ 16,00



SAKE
720ml 13,5%vol.
€ 18,00



GRAPPA DI GINSEN
700ml 33%vol.
€ 25,00

SALSA



AGRO DOLCE PICCANTE
800g
€ 7,50



SALSA TERIYAKI
1,8L YAMASA
€ 35,00



SALSA TERIYAKI
2kg NIPPON SHOKKEN
€ 37,60



SALSA DI SOIA
150ml
€ 5,00



SOIA SENZA GLUTINE
250ml
€ 6,00



SALSA DI SOIA MENO SALE
150ml
€ 5,00



ZENZERO
1,5kg
€ 10,00

HOW TO USE CHOPSTICKS

1



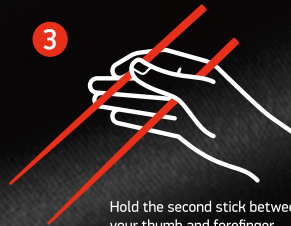
Hold your dominant hand as though you are going to shake hands with someone.

2



Put the first chopstick under your thumb, resting it on the palm.

3



Hold the second stick between your thumb and forefinger.

4



Bend your ring finger and little finger, and tuck the ring finger under the lower chopstick.

5



Put your middle finger under the top stick.

6



Move the top stick up and down to grip food.