

# ALL YOU CAN EAT

(Escluso bevande e dessert)

€ 27.90 (dal Lunedì al Giovedì)

€ 29.90 (Venerdì-Weekend-Festivi)

I bambini fino a 3 anni mangiano gratis

Per i bambini con altezza inferiore ai 130 cm

€ 15.00

Menu all you can eat  
è una formula divertente  
da gustare in compagnia  
è possibile solo se fatta da  
tutto il tavolo

Per i piatti ordinati e non consumati  
verrà applicato una maggiorazione sul conto

Le immagini sono inserite a scopo illustrativo

# ALLERGENI

Se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

## ALLERGENI PRESENTI



Crostacei



Semi di sesamo



Noci



Cereali che  
contengono glutine



Uova



Pesce



Molluschi



Senape



Sedano



Arachidi



Latte



Diossido di zolfo



Soia



Lupini

## 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.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

# Piatti speciali

(MAX 2 PIATTI A PERSONA TRA I PIATTI SPECIALI)

01. Salmon mango  
Mango e cetriolo avvolto  
da salmone e salsa

..  
6.00 euro



02. Salmon ebiten  
Gamberi\*  
fritti avvolto  
da salmone,  
philadelphia,  
kataifi e salsa

..  
6.00 euro



03. Salmon flower  
Fiore di zucca frita  
avvolto da salmone,  
philadelphia,  
kataifi e salsa

..  
6.00 euro



04. Nori crispy sake  
Alghe fritte con  
salmone piccante,  
avocado e salsa

..  
5.00 euro



05. Nori crispy tuna  
Alghe fritte con  
tonno piccante,  
avocado e salsa

..  
6.00 euro



06. Temaki special  
Salmone  
piccante  
e avocado

..  
7.00 euro



07. Tacos sake  
Salmone condito,  
avocado,  
philadelphia  
e salsa

..  
7.00 euro



# Piatti speciali

(MAX 2 PIATTI A PERSONA TRA I PIATTI SPECIALI)



08. Tacos tuna  
Tonno condito,  
avocado,  
philadelphia  
e salsa

..  
8.00 euro



09. Tataki sake  
Fette di salmone  
scottato con semi  
di sesamo e salsa

..  
10.00 euro



10. Carpaccio ricciola  
Fettine di ricciola  
con salsa

..  
12.00 euro



11. Carpaccio crostacei  
Scampi\*, gamberi\*  
rossi, salmone,  
branzino e salsa  
dello chef

..  
14.00 euro



12. Kasumi roll  
Branzino fritto,  
avocado, anguilla\*,  
tobiko\*, philadelphia,  
maionese e salsa  
teriyaki

..  
14.00 euro



13. Fiore di zucca  
Tempura con fior  
di zucca ripieno  
con gamberi\*  
e granchio\*

..  
8.00 euro



14. Tako yaki  
Polipo\*, verdure,  
salsa tako

..  
5.00 euro



15. Gamberi kataifi  
Gamberoni\* avvolto  
con pasta kataifi

..  
8.00 euro



# Antipasti

16. Insalata mista  
Pomodori, mais,  
avocado e salsa  
yume

..  
6.00 euro



17. Insalata sashimi  
Pesce misti  
e salsa yume

..  
8.00 euro



18. Insalata ebi  
Gamberi\* cotti  
e salsa yume

..  
6.00 euro



19. Gomma wakame  
Alghe giapponesi\*

..  
4.00 euro



20. Edamame  
Fagiolini di soia

..  
4.00 euro



21. Involtini primavera  
Involtini\* primavera  
solo verdure

..  
3.00 euro



22. Involtini vietnamita  
Involtini\* con carne  
di suino, verdure  
e vermicelli

..  
4.00 euro



# Antipasti

23. Involtini gamberi  
Involtini\* di gamberi\*

..  
4.00 euro



24. Nuvole di dragon

..  
3.00 euro



25. Chele di granchio\*

..  
4.00 euro



26. Patatine\* fritte

..  
3.00 euro



27. Bao\* al vapore

..  
4.00 euro



28. Bao\* al fritto

..  
4.00 euro



29. Bao al chicken  
Pane\* con pollo  
alla griglia,  
insalata e  
salsa yakiniku

..  
6.00 euro



# Gyoza 3pz



30. Ravioli al vapore  
Ravioli\* di carne  
maiale al vapore

..  
4.50 euro



31. Ravioli alla griglia  
Ravioli\* di carne  
maiale alla griglia

..  
5.00 euro



32. Shaomai gyoza  
Ravioli\* di gamberi\*  
e carne al vapore

..  
5.00 euro



33. Ravioli gamberi  
Ravioli\* di gamberi\*  
in cristallo al vapore

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



34. Ravioli vitello  
Ravioli\* di vitello  
al vapore

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



35. Ravioli merluzzo  
Ravioli\* di  
merluzzo\* al vapore

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



36. Ravioli calamaro  
Sfoglia al nero  
di seppie con  
calamaro\*

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



37. Ravioli verdure  
Ravioli\*  
di verdure

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



38. Ravioli\* mix 4pz

..  
7.00 euro



(max 1 porzione/persona)

# Zuppa

---

39. Zuppa di miso

..  
3.00 euro



40. Zuppa di pollo mais

..  
4.00 euro



41. Zuppa agropiccante

..  
4.00 euro



# Tartare

---

42. Tartare salmone  
Cubetti di salmone,  
sesamo e salsa

..  
7.00 euro



43. Tartare tonno  
Cubetti di tonno,  
sesamo e salsa

..  
8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



44. Tartare branzino  
Cubetti di branzino,  
sesamo e salsa

..  
7.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Tartare speciali

## 45. Tartare tris

Salmone, tonno e  
branzino con salsa

..  
10.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 46. Tartare black

Riso venere con  
salmone, avocado,  
pasta kataifi e salsa  
teriyaki

..  
8.00 euro



## 47. Tartare white

Tartar salmone,  
tobiko\*, maionese  
e salsa piccante

..  
8.00 euro



## 48. Tartare avocado

Salmone, avocado,  
philadelphia

..  
8.00 euro



# Carpaccio

49. Carpaccio salmone  
Salmone, sesamo  
e salsa ponzu

..  
8.00 euro



50. Carpaccio tonno  
Tonno, sesamo  
e salsa ponzu

..  
9.00 euro



(max 1 porzione/persona)



51. Carpaccio branzino  
Branzino, sesamo  
e salsa ponzu

..  
8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



52. Carpaccio mix  
Fettine di salmone,  
tonno, branzino  
con salsa e sesamo

..  
12.00 euro



(max 1 porzione/persona)



53. Carpaccio mix flambe  
Fettine di salmone,  
tonno, branzino  
scottato con  
salsa e sesamo

..  
12.00 euro



(max 1 porzione/persona)

# Nighiri

---

54. Nighiri salmone

..  
4.00 euro



55. Nighiri tonno

..  
5.00 euro



56. Nighiri branzino

..  
5.00 euro



57. Nighiri ebi\* cotto

..  
4.00 euro



58. Nighiri surimi\*

..  
4.00 euro



59. Nighiri ebiten\*

..  
4.00 euro



60. Nighiri sake phila

Salmone,  
philadelphia

..  
5.00 euro



# Nighiri

## 61. Nighiri sake scottato

Salmone scottato  
con salsa spicy,  
teriyaki e pistacchio

..  
5.00 euro



## 62. Nighiri ricciola

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 63. Nighiri amaebi

Gamberi\* crudi

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 64. Nighiri anguilla\*

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 65. Nighiri avocado

..  
6.00 euro

(max 1 porzione/persona)



## 66. Nighiri mix 6pz

Misto

..  
10.00 euro



## 67. Nighiri mix scottato 6pz

Nighiri misto scottato  
con salsa teriyaki e spicy

..  
10.00 euro



# Gunkan 2pz



## 68. Gunkan sake

Bocconcini di riso  
avvolti con salmone,  
guarniti con salmone

..  
5.00 euro



## 69. Gunkan tuna

Bocconcini di riso  
avvolti con tonno,  
guarniti con tonno

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 70. Gunkan spicy sake

Bocconcini di riso  
avvolti con salmone,  
guarniti con salmone  
piccante

..  
6.00 euro



## 71. Gunkan spicy tuna

Bocconcini di riso  
avvolti con tonno,  
guarniti con tonno  
piccante

..  
6.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 72. Gunkan sake mango

Bocconcini di riso  
avvolti con salmone,  
guarniti con philadelphia,  
mango e salsa

..  
6.00 euro



## 73. Gunkan sake white

Bocconcini di riso  
avvolti con salmone,  
guarniti con  
philadelphia e salsa

..  
5.00 euro



# Gunkan 2pz



## 74. Gunkan zucchini mango

Bocconcini di riso avvolti con zucchini, guarnita con philadelphia, mango e salsa

..  
5.00 euro  
🍷



## 75. Gunkan zucchini granchio

Bocconcini di riso avvolti con zucchini, guarnita con surimi di granchio\*

..  
5.00 euro  
🐟🍷



## 76. Gunkan white

Bocconcini di riso con philadelphia e salsa

..  
4.00 euro  
🍷



## 77. Gunkan fiamma

Bocconcini di riso avvolti con salmone scottato, guarniti con philadelphia e pistacchio

..  
6.00 euro  
🐟🍷🌰

(max 1 porzione/persona)



## 78. Gunkan soy mango

Bocconcini di riso avvolti con alga di soia, guarniti con philadelphia e mango

..  
6.00 euro  
🍷🌿

(max 1 porzione/persona)



## 79. Gunkan soy white

Bocconcini di riso avvolti con alga di soia, guarniti con philadelphia

..  
5.00 euro  
🍷🌿

(max 1 porzione/persona)

# Sushi

---

80. Sushi salmone 10pz  
6 nighiri, 4 uramaki

..  
12.00 euro



81. Sushi misto 20pz  
6 nighiri, 6 hosomaki,  
4 uramaki , 4 sashimi

..  
15.00 euro



(max 1 porzione/persona)



82. Sushi special 42pz  
10 nighiri, 12 hosomaki,  
8 uramaki, 8 sashimi,  
4 gunkan

..  
28.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Sashimi

---



83. Sashimi salmone

9.00 euro  
🐟



84. Sashimi tonno

12.00 euro  
🐟

(max 1 porzione/persona)



85. Sashimi branzino

9.00 euro  
🐟

(max 1 porzione/persona)



86. Sashimi ricciola

12.00 euro  
🐟

(max 1 porzione/persona)



87. Sashimi misto

15.00 euro  
🐟

(max 1 porzione/persona)



88. Sashimi kasumi special

24.00 euro  
🐟🍷

(max 1 porzione/persona)

# Chirashi

---



## 89. Chirashi salmone

Riso con salmone  
e sesamo

..  
10.00 euro



## 90. Chirashi misto

Riso con pesce  
misto e sesamo

..  
12.00 euro



# Onighiri 1 pz

---



## 91. Onighiri sake

Salmone  
condito, sesamo

..  
6.00 euro



## 92. Onighiri miura

Salmone cotto,  
sesamo e teriyaki

..  
6.00 euro



## 93. Onighiri tonno cotto

Crema di tonno,  
maionese, sesamo  
e teriyaki

..  
6.00 euro



# Temaki 1 pz



94. Temaki sake avocado  
Salmone e avocado

..  
5.00 euro  
🐟



95. Temaki tonno avocado  
Tonno e avocado

..  
6.00 euro  
🐟



96. Temaki spicy sake  
Salmone piccante,  
tabasco e maionese

..  
5.00 euro  
🐟🍷



97. Temaki spicy tuna  
Tonno piccante,  
tabasco e maionese

..  
6.00 euro  
🐟🍷



98. Temaki california  
Granchio\*,  
avocado

..  
5.00 euro  
🍷🌱



99. Temaki ebiten  
Gambero\* fritto,  
avocado e salsa  
teriyaki

..  
5.00 euro  
🌱🍷🍤



100. Temaki black sake  
Alga di soia, riso  
venere, spicy  
salmone e granelli  
di pistacchio

..  
5.00 euro  
🐟🌱🥜



101. Temaki black ebiten  
Alga di soia, gambero\*  
fritto, avocado e salsa  
teriyaki

..  
5.00 euro  
🌱🍷🍤

# Futomaki 5pz

## 102. Futo sake

Salmone, avocado,  
philadelphia e  
surimi di granchio\*

..  
7.00 euro



## 103. Futo california

Surimi di granchio\*,  
avocado e maionese

..  
7.00 euro



## 104. Futo ebiten

Gambero\* fritto,  
avocado e maionese

..  
8.00 euro



## 105. Futo fritto

Salmone, philadelphia  
e avocado

..  
10.00 euro



# Hosso maki 6pz



106. Hosso sake  
Salmone

..  
5.00 euro  
🐟



107. Hosso tekka  
Tonno

..  
6.00 euro  
🐟



108. Hosso avocado  
Avocado

..  
5.00 euro



109. Hosso california  
Avocado e granchio\*

..  
5.00 euro  
🦀



110. Hosso kappa  
Cetrioli

..  
5.00 euro



111. Hosso ebiten  
Gambero\* fritto  
e philadelphia

..  
5.00 euro  
🌾🦀🥛

# Hosso fritti 8pz

112. Hosso philadelphia  
Salmone, philadelphia

..  
7.00 euro



113. Hosso mango  
Salmone,  
philadelphia, mango

..  
8.00 euro



114. Hosso fragola  
Salmone,  
philadelphia, fragola

..  
8.00 euro



115. Hosso spicy sake  
Salmone,  
maionese, tabasco

..  
8.00 euro



# Uramaki classici 4pz



116. Ura sake avocado  
Salmone e avocado

9.00 euro  
🐟🥑



117. Ura tuna avocado  
Tonno e avocado

10.00 euro  
🐟🥑



118. Ura spicy sake  
Salmone, tabasco  
e maionese

9.00 euro  
🐟🌶️🥑



119. Ura spicy tuna  
Tonno, tabasco  
e maionese

10.00 euro  
🐟🌶️🥑



120. Ura california  
Surimi di granchio\*,  
avocado e maionese

9.00 euro  
🦀🥑🥒



121. Ura miura  
Salmone grigliato,  
lattuga e philadelphia

9.00 euro  
🐟🥒🥑

# Uramaki classici 4pz



122. Ura ebiten  
Gamberi\* fritti e  
maionese, kataifi  
e salsa teriyaki

..  
9.00 euro  
🌾🍣🍱🍷🍷



123. Ura tiger  
Gamberi\* fritti e  
maionese, salmone  
crudo e salsa teriyaki

..  
12.00 euro  
🌾🍣🍱🍷🍷🐟🍷



124. Ura torry  
Pollo fritto, insalata,  
salsa teriyaki e salsa  
piccante

..  
9.00 euro  
🌾🍣🍷



125. Ura tonno cotto  
Tonno cotto,  
avocado e maionese

..  
9.00 euro  
🐟🍣🍷



126. Ura sake philadelphia  
Salmone, avocado  
e philadelphia

..  
10.00 euro  
🐟🍷🍷🍷



127. Ura fritto  
Salmone, avocado  
e philadelphia

..  
10.00 euro  
🐟🍷🍷🍷🌾

# Uramaki speciali 4pz



## 128. Rainbow roll

Pesce misto  
e avocado

..  
12.00 euro



## 129. Dragon roll

Gamberi\* fritti e  
maionese, avocado  
e salsa teriyaki

..  
12.00 euro



## 130. Mango roll

Salmon, mango,  
philadelphia e  
salsa mango

..  
12.00 euro



## 131. Salmon out

Salmon e avocado,  
esterno salmone crudo

..  
12.00 euro



## 132. Tempura roll

Verdure misti fritti,  
croccante di tempura  
e salsa teriyaki

..  
12.00 euro



## 133. Salmon special

Tartare di salmone  
piccante e avocado,  
salmone scottato e  
croccante di tempura,  
salsa spicy e teriyaki

..  
12.00 euro



# Uramaki speciali 4pz



134. Pistacchio roll  
Polpa di granchio\*  
fritto, all'esterno  
philadelphia,  
pistacchio e teriyaki

..  
12.00 euro  
🌿🍷🍷🍷🍷



135. Arcobaleno roll  
Gamberi\* fritti, pesce  
misto scottato e salsa  
teriyaki

..  
13.00 euro  
🌿🍷🍷🍷🍷



136. New york roll  
Salmone fritto  
e philadelphia,  
tartare di salmone  
piccante e teriyaki

..  
12.00 euro  
🌿🍷🍷🍷🍷



137. Wakame roll  
Gamberi\* cotti, tempura,  
avocado, philadelphia,  
alghe piccanti e salmone

..  
12.00 euro  
🌿🍷🍷🍷🍷



138. Crispy roll  
Surimi di granchio\*,  
avocado, maionese  
piccante e cipolla secca

..  
10.00 euro  
🌿🍷🍷🍷🍷



139. Tuna plus  
Tonno, avocado  
guarnito con tonno

..  
13.00 euro  
🌿🍷🍷🍷🍷

# Uramaki speciali 4pz



## 140. Suzuki roll

Gamberi\* fritti, avocado e philadelphia, branzino crudo

..  
13.00 euro



## 141. Flower roll

Gamberi\* fritti e avocado, salmone, philadelphia, fiore di zucca e salsa teriyaki

..  
13.00 euro



## 142. Mandorle roll

Gambero\* in tempura, avocado e philadelphia guarniti con salmone scottato, mandorle a fette, salsa teriyaki e spicy mayo

..  
13.00 euro



## 143. Fresh sake

Salmone, avocado e philadelphia, senza alga

..  
10.00 euro



## 144. Queen roll

Alga di soia, salmone, avocado, insalata, tempura, gamberi\* cotti e maionese

..  
13.00 euro



## 145. Fruit roll

Alga di soia, mango, avocado, cetriolo e philadelphia

..  
13.00 euro



## 146. Sandwich

Tartare di salmone, philadelphia, avocado e panko

..  
6.00 euro



# Uramaki black 4pz



147. Black salmon  
Salmone e avocado  
..  
9.00 euro  
🐟🥑



148. Black ebiten  
Gamberi\* fritti  
e philadelphia  
..  
9.00 euro  
🌾🍤🧀🥑



149. Black vegetariano  
Avocado, cetriolo  
e philadelphia  
..  
8.00 euro  
🥑🥒



150. Black suzuki  
Branzino  
fritto, avocado,  
philadelphia  
e salsa teriyaki  
..  
10.00 euro  
🌾🐟🧀🥑🍷



151. Black mandorle  
Salmone,  
all'esterno  
philadelphia  
e mandorle  
..  
9.00 euro  
🐟🧀🥑🥒



152. Black miura  
Salmone cotto  
e avocado,  
all'esterno salmone  
scottato e teriyaki  
..  
12.00 euro  
🐟🥑🍷



153. Black crab  
Polpa di granchio\*  
fritto, all'esterno  
salmone cotto  
e salsa teriyaki  
..  
12.00 euro  
🌾🍤🐟🥑🍷



154. Black special  
Gambero\* fritto  
e avocado,  
all'esterno  
salmone condito  
e pistacchio  
..  
12.00 euro  
🌾🍤🐟🥑🥒

# Riso

---



155. Gohan  
Riso bianco  
..  
2.00 euro  
🍚



156. Riso con verdure  
Uova e verdure  
..  
6.00 euro  
🍚🥚



157. Riso alla cantonese  
Piselli, uova  
e prosciutto  
..  
6.00 euro  
🍚🥚



158. Riso con salmone  
Uova, verdure  
e salmone  
..  
7.00 euro  
🍚🥚🐟



159. Riso con gamberi  
Uova, verdure  
e gamberi\*  
..  
7.00 euro  
🍚🥚🍤



160. Riso al curry  
Uova, verdure,  
pollo e curry  
..  
7.00 euro  
🍚🥚

161. Riso venere  
Riso venere saltato  
con uova, verdure,  
mais e pollo  
..  
7.00 euro  
🍚



# Spaghetti

162. Spaghetti di riso con verdure  
Spaghetti di riso saltato con uova, verdure

..  
6.00 euro  
🌾🍳🥦



163. Spaghetti di riso con gamberi  
Spaghetti di riso saltato con uova, verdure e gamberi\*

..  
7.00 euro  
🌾🍳🥦🍤

164. Spaghetti di riso con pollo  
Spaghetti di riso saltato con uova, verdure e pollo

..  
7.00 euro  
🌾🍳🥦

165. Spaghetti di soia verdure  
Spaghetti di soia saltato con verdure

..  
6.00 euro  
🌾🍳



166. Spaghetti di soia gamberi  
Spaghetti di soia saltato con verdure e gamberi\*

..  
7.00 euro  
🌾🍳🍤

167. Spaghetti di soia piccanti  
Spaghetti di soia saltato con carne di suino, peperoni e cipolla

..  
7.00 euro  
🌾🍳

168. Yaki ramen con verdure  
Spaghetti di noodle saltato con uova, verdure

..  
6.00 euro  
🌾🍳🥦



169. Yaki ramen con gamberi  
Spaghetti di noodle saltato con uova, verdure e gamberi\*

..  
7.00 euro  
🌾🍳🍤

# Spaghetti

## 170. Yaki soba con verdure

Pasta grano saraceno saltati con uova, verdure

..  
6.00 euro



## 171. Yaki soba con gamberi

Pasta grano saraceno saltati  
con uova, verdure e gamberi\*

..  
7.00 euro



## 172. Yaki soba con pollo

Pasta grano saraceno saltati con uova, verdure e pollo

..  
7.00 euro



## 173. Yaki udon con verdure

Pasta di riso giapponese  
saltato con uova, verdure

..  
6.00 euro



## 174. Yaki udon con gamberi

Pasta di riso giapponese saltato con uova, verdure e gamberi\*

..  
7.00 euro



## 175. Gnocchi di riso con pollo

..  
7.00 euro



## 176. Gnocchi di riso con gamberi\*

..  
7.00 euro



# Ramen

---



## 177. Ramen in bordo

Ramen in brodo  
con misto mare\*

..  
8.00 euro



## 178. Beef ramen

Ramen in brodo  
con manzo

..  
8.00 euro



# Secondi piatti

---



## 179. Pollo alle mandorle

..  
6.00 euro



## 180. Pollo con agrodolce

..  
6.00 euro



## 181. Pollo al curry

..  
6.00 euro

# Secondi piatti



182. Pollo bambu e funghi

6.00 euro



183. Pollo al limone

6.00 euro



184. Pollo al piccante

6.00 euro



185. Gamberi\* sale pepe

7.00 euro  
🍴



186. Gamberi\* piccanti

7.00 euro  
🍴



187. Gamberi\* al curry

7.00 euro  
🍴



188. Gamberi\* al limone

7.00 euro  
🍴



189. Gamberi\* in  
salsa agrodolce

7.00 euro  
🍴



190. Gamberi\*  
funghi e bambu

7.00 euro  
🍴

# Secondi piatti



191. Calamari\*  
con verdure

7.00 euro



192. Calamari\* in  
salsa piccante

7.00 euro



193. Manzo  
con verdure

7.00 euro



194. Manzo  
bambu e funghi

7.00 euro



195. Manzo  
con cipolla

7.00 euro



196. Manzo in  
salsa piccante

7.00 euro



197. Germogli di  
soia saltati

5.00 euro



198. Verdure  
misti saltati

5.00 euro



199. Pak choi

5.00 euro

# Onabe

---



200. Onabe con gamberi\*

9.00 euro  
🍴



201. Onabe con manzo

9.00 euro



202. Onabe con verdure

9.00 euro



203. Onabe con calamari\*

9.00 euro  
🍤

# Fritti



204. Tempura gamberi\*

..  
10.00 euro  
🌾🍤



205. Tempura verdure

..  
8.00 euro  
🌾



206. Tempura misti

..  
10.00 euro  
🌾🍤



207. Calamari\* fritti

..  
8.00 euro  
🌾🍤



208. Cotoletta di pollo

..  
6.00 euro  
🌾



209. Alette di pollo  
fritto

..  
6.00 euro  
🌾



210. Tori karage  
Pollo fritto

..  
6.00 euro  
🌾

# Griglia

211. Salmone alla griglia

8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



212. Branzino alla griglia

8.00 euro



(max 1 porzione/persona)



213. Verdure miste  
alla griglia

6.00 euro



214. Gamberoni\* alla griglia

9.00 euro



(max 1 porzione/persona)



215. Spiedini di gamberi\*

6.00 euro



216. Spiedini di pollo

6.00 euro



217. Spiedini di seppia\*

6.00 euro



# Poke

---

## 218. Poke salmon

Salmone, mais, wakame\*,  
avocado, pistacchi e riso

..  
12.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 219. Poke kasumi

Salmone, tonno, branzino,  
mango, kataifi e riso

..  
12.00 euro



(max 1 porzione/persona)



## 220. Poke vegetariano

Ciotola di riso con wakame\*,  
avocado, cetriolo, alghe, mais,  
sesamo, fagioli, mandorle

..  
12.00 euro



(max 1 porzione/persona)



# Dessert

Mocchi verde	2.50 euro
Mocchi mango	2.50 euro
Mocchi cioccolato	2.50 euro
Mocchi cocco	2.50 euro
Cheesecake fragola	2.50 euro



Gran limone

5.50 euro



Gran cocco

5.50 euro



Tartufo classico

5.00 euro



Tartufo  
cuor di caffè

5.00 euro



Cheesecake  
al cioccolato

5.50 euro



Cheesecake  
al frutti di bosco

5.50 euro



Tiramisù

5.50 euro



Meringa

5.50 euro

# Dessert

---



Sorbetto al limone

..  
4.00 euro



Sorbetto al caffè

..  
5.00 euro



Dorayaki cuore  
di nocciola

..  
3.50 euro



Profiteroles scuro

..  
5.00 euro



Profiteroles bianco

..  
5.00 euro



Crema catalana

..  
5.00 euro



Twitty

..  
5.50 euro



Hip pop

..  
5.50 euro



Cip ciok

..  
5.50 euro



Panda

..  
5.50 euro

# Bevande

---

## ACQUA

Acqua naturale / frizzante (50 cl)	2.50 €
Acqua naturale / frizzante (75 cl)	3.00 €

## BIBITE

Coca cola	3.00 €	Acqua tonica	3.00 €
Coca zero	3.00 €	Lemon soda	3.00 €
Fanta	3.00 €	Aranciata amara	3.00 €
Sprite	3.00 €	Crodino	3.00 €
Estate pesca	3.00 €	San bitter	3.00 €
Estate limone	3.00 €		

## TE CALDO

Teiera di te verde	4.50 €
Teiera di te al gelsomino	4.50 €

## CAFFETERIA

Caffe espresso	1.50 €	Caffe americano	2.00 €
Caffe decaffeinato	1.80 €	Caffe marocchino	2.00 €
Caffe lungo	1.50 €	Caffe doppio	3.00 €
Caffe ristretto	1.50 €	Orzo piccolo	1.80 €
Caffe macchiato	1.50 €	Orzo grande	2.70 €
Caffe macchiato freddo	1.50 €	Ginseng piccolo	1.80 €
Caffe corretto	2.00 €	Ginseng grande	2.70 €

## SAKE

Sake piccolo	4.00 €
Sake grande	8.00 €

## VINI SFUSI

Vino sfuso 1/4 L	3.50 €
Vino sfuso 1/2 L	6.00 €
Vino sfuso 1 L	11.00 €

# Bevande

---

## VINI AL CALICE

Calice di rosso Neropasso (Biscardo)	5.00 €
Calice di rosso Morellino di Scansano d.o.c.g. -santa maria (marchesi di frescobaldi)	6.00 €
Calice di bianco Oropasso (Biscardo)	5.00 €
Calice di bianco lombardia Lugana d.o.c. (Ca' dei frati)	6.00 €
Calice di bollicine Valdobbiadene prosecco sup. d.o.c.g. extra dry -senior (Bortolomior)	5.00 €
Calice di bollicine d.o.c.g. brut (Contadi castaldi)	6.00 €

## BIRRA ALLA SPINA

Bionda piccola	3.50 €	Rossa piccola	4.00 €	Weisse piccola	4.00 €
Bionda media	5.00 €	Rossa media	6.00 €	Weisse media	6.00 €

## BIRRA IN BOTTIGLIA

Asahi (33 cl)	3.50 €	Sapporo (50 cl)	5.50 €	Tsingtao (64 cl)	5.50 €
Asahi (50 cl)	5.50 €	Sapporo (65 cl)	7.00 €	Moretti (66 cl)	5.00 €

## GRAPPE

Marolo amarone	7.00 €	Marolo vermentino	6.00 €
Marolo del padre	7.00 €	Grappa di bambù	3.50 €
Marolo barolo 9 anni	7.00 €	Grappa di riso	3.50 €
Marolo moscato 5 anni	6.00 €	Grappa di rosa	3.50 €
Marolo moscato bianco	6.00 €	Grappa di ginseng	3.50 €

## AMARI/LIQUORI

Grappa	3.50 €	Unicum	3.50 €
Limoncello	3.50 €	Branca menta	3.50 €
Sambuca	3.50 €	Fernet branca	3.50 €
Baileys	3.50 €	Stravecchio branca	3.50 €
Liquirizia caffo	3.50 €	Cynar	3.50 €
Montenegro	3.50 €	Jagermeister	3.50 €
Vecchia romagna	3.50 €	Liquore strega	3.50 €
Disaronno	3.50 €	Kahlua liqueur	3.50 €
Averna	3.50 €	Jefferson	7.00 €
Braulio	3.50 €	Liquore chartreuse verde	7.00 €
Ramazotti	3.50 €	Liquore chartreuse gialla	7.00 €
Amaro del capo	3.50 €	Liquore milla marolo	7.00 €
Lucano	3.50 €		

# Bevande

## BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA



**FLOOKE 7.00 €**  
BOCK  
ALC. 6,5%

Colore: Ambrata  
Corpo: Morbido  
Amaro: Leggero  
Aroma: Crosta di pane, Biscotto



**GHOSST 7.00 €**  
MAIBOCK  
ALC. 8,0%

Colore: Dorata  
Corpo: Secco  
Amaro: Leggero  
Aroma: Speziato, Erbaceo



**ALTERNATIVE 7.00 €**  
PEACH ITALIAN IPA  
ALC. 6,7%

Colore: Dorata  
Corpo: Pieno  
Amaro: Medio  
Aroma: Pesca, Agrumato, Resinoso



**DANGEROUS 7.00 €**  
IMPERIAL STOUT  
ALC. 10,0%

Colore: Nera  
Corpo: Pieno  
Amaro: Medio  
Aroma: Vaniglia, Cioccolato, Caffè



**NO MASK 7.00 €**  
DOUBLE IPA  
ALC. 8,0%

Colore: Dorata  
Corpo: Pieno  
Amaro: Intenso  
Aroma: Resinoso, Fruttato, Floreale



**NEBBIA:FOG 7.00 €**  
HAZY ITALIAN PILS  
ALC. 5,1%

Colore: Dorata  
Corpo: Morbido  
Amaro: Medio  
Aroma: Erbaceo, Floreale



**KEI OS 7.00 €**  
IPA  
ALC. 5,5%

Colore: Dorata  
Corpo: Morbido  
Amaro: Medio  
Aroma: Resinoso, Tropicale



**AERO 7.00 €**  
APA GLUTEN FREE  
ALC. 4,7%

Colore: Dorata  
Corpo: Pieno  
Amaro: Medio  
Aroma: Resinoso, Agrumato



**KLOE 7.00 €**  
HELLES  
ALC. 5,0%

Colore: Dorata  
Corpo: Secco  
Amaro: Leggero  
Aroma: Florale, Erbaceo



**XTRA 2.0 7.00 €**  
HAZY DDH IPA  
ALC. 6,6%

Colore: Dorata  
Corpo: Morbido  
Amaro: Medio  
Aroma: Resinoso, Agrumato, Tropicale



**SWEETCH 7.00 €**  
BLANCHE  
ALC. 4,7%

Colore: Dorata  
Corpo: Morbido  
Amaro: Leggero  
Aroma: Agrumato, Speziato

# GRANDA

# Rum

---

- R1. Dictador 10 anni** **6.00 €**  
- COLORE: Medio Ambrato  
- PROFUMO: Miele E Vaniglia  
- SAPORE: Vaniglia, Caffè, Caramello
- R2. Dictador 12 anni** **8.00 €**  
- COLORE: Ambrato con tonalità rossastre  
- PROFUMO: Dolce e intenso, di miele, caramello e caffè tostato  
- SAPORE: Morbido e rotondo, con aromi di cacao, miele e caffè
- R3. Appleton estate 12 anni** **8.00 €**  
- COLORE: Bronzo dorato con riflessi luminosi  
- PROFUMO: Ricco e avvolgente, con sentori di frutta matura, scorza d' agrumi, vaniglia, caffè e frutta secca  
- SAPORE: Morbido, ricco, fruttato e avvolgente, dai piacevoli aromi dolci e boisé
- R4. El dorado 12 anni** **8.00 €**  
- COLORE: Ambrato intenso  
- PROFUMO: Note di miele e zucchero di canna, con sentori di frutti tropicali e spezie  
- SAPORE: Molto equilibrato, puro, di bella potenza
- R5. Diplomatico reserva esclusiva** **8.00 €**  
- COLORE: Ambrato scuro con riflessi dorati  
- PROFUMO: Sentori di scorza d'agrumi, frutta esotica, caramello, spezie dolci e miele  
- SAPORE: Caldo, intenso e morbido, di grande complessità aromatica e ricchezza estrattiva
- R6. Flor de cana 12 anni** **7.00 €**  
- COLORE: Ambrato rosso  
- PROFUMO: Equilibrato e complesso, sentori di caramello, noci, vaniglia, cannella  
- SAPORE: Equilibrato ed elegante, note di torrone, burro di mandorle, miele e nocciole, finale al caramello
- R7. Flor de Caña 18 anni** **10.00 €**  
- COLORE: Ambrato scuro  
- PROFUMO: Note evoluti e avvolgenti di caramello fuso, tostatura di legno, caffè, cacao e frutta secca  
- SAPORE: Elegante, intenso, ricco e morbido, di grande avvolgenza

# Whiskey

---

- W1. Jack daniel's** **6.00 €**  
- COLORE: Ambrato  
- PROFUMO: Note dolci di caramello e vaniglia, sfumature affumicate e tostate di legno  
- SAPORE: Intenso, ricco e di carattere, in equilibrio tra dolcezza e tostatura di legno
- W2. Caol ila 12 anni** **10.00 €**  
- COLORE: Giallo dorato intenso  
- PROFUMO: Elegante e fruttato, con sentori di miele, frutta secca e candita, burro, malto, cereali e caramello  
- SAPORE: Morbido, dolce, cremoso, rotondo ed equilibrato
- W3. Glenfiddich 12 anni** **9.00 €**  
- COLORE: Medio Ambrato  
- PROFUMO: Miele E Vaniglia  
- SAPORE: Vaniglia, Caffè, Caramello
- W4. Laphroaig 10 anni** **9.00 €**  
- COLORE: Dorato con riflessi verdognoli  
- PROFUMO: Torbato, speziato e vegetale, con sentori di erica e di erba tagliata, tabacco e marmellata di frutta  
- SAPORE: Corposo e affumicato, di bella sapidità, con note dolci e saline, molto persistente
- W5. Lagavulin 8 anni** **12.00 €**  
- COLORE: Giallo paglierino  
- PROFUMO: Al naso è leggero, con fresche note di agrumi combinate con cenni di cioccolato al latte, seguite da note di tè nero, fumo e cereali  
- SAPORE: Piacevolmente oleoso, con note di fumo di legna, miele, tabacco e pepe con sentori di cioccolato fondente e alcune note speziato

# Whiskey

---

- W6. Oban 14 anni** **12.00 €**  
- COLORE: Dorato, con riflessi ambrati  
- PROFUMO: Minerale, con sentori di alga, scorza d'arancia, limone, pera e un pizzico di fumo  
- SAPORE: Pieno e intenso, vivace e fresco, con sentori di vaniglia e miele
- W7. Talisker skye** **8.00 €**  
- COLORE: Ambra chiaro  
- PROFUMO: Al naso è dolce e fruttato, con sentori di albicocca e di pera, cui seguono aromi di vaniglia e di rovere tostato  
- SAPORE: In bocca è speziato e piccante, con sentori di limone, mela, miele ed un finale affumicato di media lunghezza
- W8. Talisker storm** **8.00 €**  
- COLORE: Oro zecchino  
- PROFUMO: segna subito l'olfatto con vigorosi aromi affumicati e di salamoia, cui seguono note di frutta matura e agrumi, pepe bianco, sciroppo d'acero e vaghi sentori di coppale  
- SAPORE: Al palato è pieno e corrispondente, ricco di fumo e di note iodate e saline, chiude leggermente piccante
- W9. Japanese whisky nikka coffey malt** **13.00 €**  
- COLORE: Giallo dorato intenso con riflessi ambra  
- PROFUMO: Al naso si presenta un po' timido, per aprirsi a poco a poco su note di caramello, mela cotta, miele, fiori, una punta di rosmarino e mandorle tostate  
- SAPORE: Al palato è morbido, vellutato, con un corpo deciso con note di cacao e frutta sciropata, fino al lungo finale persistente di cereali tostati e pop corn
- W10. Japanese whisky nikka from the barrel** **13.00 €**  
- COLORE: Giallo dorato  
- PROFUMO: Fresco, con note floreali, di frutta fresca e spezie  
- SAPORE: Potente e intenso, con una morbida trama speziata e fruttata di lunga durata
- W11. Japanese whisky suntory the chita** **11.00 €**  
- COLORE: Giallo paglierino  
- PROFUMO: Al naso è fresco e floreale con note di erba fresca, prato in fiore, cereali e miele con sentori di vaniglia, limone e banana  
- SAPORE: Al palato è dolce e morbido con note di vaniglia, pane appena sfornato, miele e zenzero con sentori di fiori profumati e cereali
- W12. Japanese whisky ardbeg 10 Anni** **12.00 €**  
- COLORE: Giallo paglierino carico e intenso  
- PROFUMO: Piacevolmente torbato, con sentori di malto, cereali e marmellata di agrumi  
- SAPORE: Ampio e profondo, dolce e affumicato, molto persistente e di bella sapidità
- W13. Japanese whisky togouchi 9 anni** **14.00 €**  
- COLORE: Ambrato  
- PROFUMO: Intenso, spezie dolci, frutta gialla  
- SAPORE: Fresco, asciutto, note di spezie, agrumi
- W14. Maker's mark bourbon** **7.00 €**  
- COLORE: Ambra  
- PROFUMO: Ricco e fruttato con note di miele e rovere tostato  
- SAPORE: Corposo con note di spezie, olio di noce, burro e vaniglia
- W15. Wild turkey 101 bourbon** **7.00 €**  
- COLORE: Ambra  
- PROFUMO: Dolce con note di rovere tostato, vaniglia e sentori di agrumi  
- SAPORE: Pieno e ricco con note di vaniglia, caramello e un leggero sentore di pepe
- W16. Wild turkey rye** **7.00 €**  
- COLORE: Giallo dorato  
- PROFUMO: Sprigiona al naso aromi di vaniglia e di frutta  
- SAPORE: In bocca si rivela morbido e rotondo, con note di caramello ravvivate dalla caratteristica speziatura della segale
- W17. Bulleit bourbon** **7.00 €**  
- COLORE: Ambrato brillante  
- PROFUMO: Ricco e speziato, con sentori boisé e note di miele e spezie dolci  
- SAPORE: Pieno, secco e speziato, con delicati aromi piccanti e speziati e sentori di caramello sul finale
- W18. Bulleit rye** **7.00 €**  
- COLORE: Ambra profondo  
- PROFUMO: Note di legno, ciliegie e vaniglia, con sottili sentori di cuoio e tabacco  
- SAPORE: Morbido con note speziate e di vaniglia e miele

# Vini Rossi

- VR1. (VENETO) I.G.P. -NEROPASSO (BISCARDO)** 18.00 €
- COLORE: Rosso rubino carico tendente al granato con l' invecchiamento
  - PROFUMO: Speziato con sentori di frutta rossa matura, ciliegia, amarena e composta di prugne
  - SAPORE: Palato fine e vellutato con tannini morbidi sul finale e persistente
- VR2. (VENETO) AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG (FASOLI GINO)** 50.00 €
- COLORE: Rosso vivo con riflessi violacei alla messa in bottiglia, tendente al rosso granato, caldo e avvolgente dopo qualche anno di affinamento.
  - PROFUMO: Note di frutta matura, prugne, more, sciroppo di ciliegie e spezie come cannella e chiodi di garofano.
  - SAPORE: L' alcolicità è accompagnata dall' ottima struttura del corpo, dai tannini e dagli aromi di frutta matura. Vino di grande corpo e struttura.
- VR3. (VENETO) VALPOLICELLA D.O.C. RIPASSO SUPERIORE (ZENATO)** 38.00 €
- COLORE: Rosso rubino carico
  - PROFUMO: Intenso, fine e persistente, con sentori di amarena e prugna
  - SAPORE: Armonico e vellutato, di buona struttura
- VR4. (LOMBARDIA) CURTEFRANCA (FERGHETTINA)** 20.00 €
- COLORE: Colore rosso rubino intenso
  - PROFUMO: Al naso ha decise note di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco
  - SAPORE: Il sapore è di buona struttura e gradevolmente tannico e persistente
- VR5. (PIEMONTE) BAROLO D.O.C.G. -CASTELLETTO- (FORTEMASSO)** 45.00 €
- COLORE: Colore rosso rubino vivo e brillante, intenso con lievi riflessi aranciati
  - PROFUMO: Netto, ampio con note delicate di viola, spezie, fieno e liquirizia
  - SAPORE: Armonico, pieno e leggermente asciutto con finale molto persistente e complesso che lascia un piacevole ricordo di liquirizia
- VR6. (TOSCANA) BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. (CAMPONOVO)** 45.00 €
- COLORE: rosso granato
  - PROFUMO: al naso sentori di frutta matura, rosmarino e spezie
  - SAPORE: in bocca morbido, con tannini eleganti ma decisi, si distende mostrando una marcata sapidità dai toni mediterranei
- VR7. (TOSCANA) CHIANTI D.O.C.G. RISERVA (BANFI)** 30.00 €
- COLORE: Rosso malva intenso
  - PROFUMO: Al naso si presenta complesso, con note di confettura di prugna e mora e sentori speziati di cuoio
  - SAPORE: In bocca, ha una struttura importante ed eccellente con tannini morbidi e ben integrati, che si combinano con un finale lungo e sapido
- VR8. (TOSCANA) I.G.T. CABERNET (PETRA)** 18.00 €
- COLORE: Rosso intenso con riflessi rubino
  - PROFUMO: Al naso è ampio, con note di frutta matura e sottobosco
  - SAPORE: In bocca è speziato, armonico, vellutato, con tannini bilanciati. Retrogusto di liquirizia. Persistente.
- VR9. (TOSCANA) I.G.T. -HEBO (PETRA)** 20.00 €
- COLORE: Rosso rubino con riflessi brillanti
  - PROFUMO: Al naso esprime profumi di amarena e frutti di bosco che incontrano sentori floreali di viola e peonia e note di macchia mediterranea
  - SAPORE: L'assaggio è di buona freschezza e sapidità, sostenuto da tannini ben integrati e da un piacevole finale di frutta e spezie
- VR10. (TOSCANA) MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. -SANTA MARIA (MARCHESE DI FRESCOBALDI)** 20.00 €
- COLORE: Rosso rubino brillante
  - PROFUMO: Il bouquet è rappresentato da intense note fruttate di ciliegia, prugna e fragolina di bosco. Il tempo fa emergere anche delicate note aggrumate che si accompagnano a sentori speziati.
  - SAPORE: Al palato è vivace e fresco
- VR11. (TOSCANA) CHIANTI DOCG (ROCCAMURA)** 12.00 €
- COLORE: Rosso rubino con lievi riflessi violacei.
  - PROFUMO: Il profumo è pieno e che ricorda la violetta.
  - SAPORE: In bocca si presenta leggermente tannico con note di ciliegia e frutti di bosco.
- VR12. (UMBRIA) I.G.T SANGIOVESE (LUNGAROTTI)** 10.00 €
- COLORE: Rosso violaceo brillante
  - PROFUMO: spezie verdi, pepe e cannella, tipici espressione del Sangiovese, chiude con note leggermente burrose e fru.a di marasca
  - SAPORE: briosa freschezza acida su struttura ura lunga e morbida esprime fragranza immediata del fru.o con gradevoli richiami; tannini armonici ed equilibrati, finale fresco e persistente

# Vini Bianchi

---

- VB1. (LOMBARDIA) CURTEFRANCA (FERGHETTINA) 20.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino
  - PROFUMO: Al naso ha decise note di fiori bianchi
  - SAPORE: In bocca presenta una grande sapidità vino dal carattere molto fresco
- VB2. (LOMBARDIA) CURTEFRANCA D.O.C. -CORTE DEL LUPO (CA' DEL BOSCO) 40.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino con lampi dorati
  - PROFUMO: Aromi freschi di frutta tropicale, miele di acacia e agrumi con contorni minerali
  - SAPORE: Ricco, pulito, avvolgente e fresco, supportato da una piacevole vena sapida
- VB3. (LOMBARDIA) LUGANA D.O.C. (CA' DEI FRATI) 22.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino
  - PROFUMO: Piacevoli aromi floreali di fiori bianchi e sentori fruttati di mela, susina e agrumi
  - SAPORE: Fresco ed equilibrato con una delicata nota sapida
- VB4. (FRIULI) VENEZIA GIULIA I.G.T. RIBOLLA GIALLA (ATTEMS) 20.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino
  - PROFUMO: presenta un bouquet variegato di fiori d' acacia, eucalipto e pera williams, seguono sensazioni minerali che ricordano la salsedine.
  - SAPORE: All' assaggio sprigiona un' ottima freschezza ed una acidità vivace e ben integrata. Nel finale pepe bianco e scorza d' agrumi.
- VB5. (FRIULI) VENEZIA GIULIA I.G.T. CHARDONNAY (JERMANN) 35.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini
  - PROFUMO: Intenso e fruttato, con note di frutta tropicale matura e fiori di campo
  - SAPORE: Morbido e fresco, con scie sapide ben integrate, di buona persistenza
- VB6. (FRIULI) VENEZIA GIULIA I.G.T. SAUVIGNON (JERMANN) 38.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini
  - PROFUMO: Il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco
  - SAPORE: Ha sapore asciutto pieno, elegante ed equilibrato
- VB7. (ALTO ADIGE) D.O.C. GEWURZTRAMINER (ZEMMER PETER) 22.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino molto brillante a giallo oro
  - PROFUMO: Con note erbacee, ricorda, alla pari del moscato, fiori secchi, garofano e petali di rosa
  - SAPORE: Rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità
- VB8. (ALTO ADIGE) D.O.C. MULLER THURGAU (ZEMMER PETER) 22.00 €**
- COLORE: Giallo verdognolo a giallo chiaro
  - PROFUMO: Spettro di profumi variegato ed intenso con note speziate ed aromi floreali con una venatura di moscato
  - SAPORE: Elegante, ben strutturato nel corpo, con un retrogusto di gradevole acidità e nota minerale
- VB9. (VENETO) I.G.T. -OROPASSO (BISCARDO) 18.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli
  - PROFUMO: Delicato con note floreali e sentori di agrumi e di frutti a polpa gialla
  - SAPORE: Fresco e minerale, molto ben strutturato ed equilibrato
- VB10. (VENETO) I.G.T. PINOT BIANCO (VILLA CORNARO) 10.00 €**
- COLORE: Giallo chiaro brillante con un perlage persistente
  - PROFUMO: All'olfatto si presenta persistentemente vinoso e floreale
  - SAPORE: Al palato risulta armonico, pieno e avvolgente
- VB11. (UMBRIA) I.G.T. CHARDONNAY (LUNGAROTTI) 12.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi appena verdognoli
  - PROFUMO: Tipico e di grande carattere, esprime note di banana, pesca e nocciolina. Molto intenso e longevo nell' espressione della sua tipicità
  - SAPORE: Di buona struttura e discreta concentrazione, è fresco e dalla persistente nota fruttata, finale lungo e chiusura gradevolmente amarognola
- VB12. (CAMPAGNA) SANNIO D.O.C. FALANGHINA (FEUDI DI SAN GREGORIO) 22.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini
  - PROFUMO: Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta
  - SAPORE: Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

# Bollicine

---

- VBL1. (LOMBARDIA) BRUT -GRAN CUVÉE ALMA (BELLAVISTA) 45.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi, il *perlage* fine e continuo
  - PROFUMO: Ampio e avvolgente, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria
  - SAPORE: In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico
- VBL2. (LOMBARDIA) EXTRA BRUT -CUVÉE PRESTIGE (CA' DEL BOSCO) 50.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino con un *perlage* fine, abbondante e persistente
  - PROFUMO: Fragrante di frutta esotica, pesca, mela, agrumi e mandorle
  - SAPORE: Fresco, elegante, vivace, ricco, sapido ed equilibrato
- VBL3. (LOMBARDIA) D.O.C.G. BRUT -MILLEDI (FERGHETTINA) 45.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati, dal *perlage* fine e persistente
  - PROFUMO: Al naso esprime belle note agrumate che nel giro di pochi istanti lasciano spazio a sentori di frutta a polpa bianca e di crosta di pane
  - SAPORE: Il sapore si evidenzia per una iniziale traccia minerale che rende l'assaggio fresco, deciso, lungo. Poi lascia spazio ai fiori bianchi che ne accompagnano lo svolgimento fino ad una chiusura fine e decisa
- VBL4. (LOMBARDIA) D.O.C.G. BRUT (CONTADI CASTALDI) 32.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un *perlage* fine e persistente
  - PROFUMO: Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde
  - SAPORE: La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole
- VBL5. (LOMBARDIA) D.O.C.G. SATEN (CONTADI CASTALDI) 36.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino, con un *perlage* fine e persistente
  - PROFUMO: Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi
  - SAPORE: Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa
- VBL6. (LOMBARDIA) D.O.C.G. ROSE' (CONTADI CASTALDI) 36.00 €**
- COLORE: Rosa corallo, molto luminoso, con un *perlage* fine e persistente
  - PROFUMO: Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale
  - SAPORE: In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio
- VBL7. (LOMBARDIA) D.O.C.G. NON DOSATO (CONTADI CASTALDI) 36.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino accompagnato da un *perlage* fine e persistente
  - PROFUMO: Al naso si avvertono sensazioni agrumate, fragranze floreali, di noce, nocciola e note minerali
  - SAPORE: Al palato è teso, rettilineo nel suo avvolgere la beva attraverso bollicine sottili, sapido, fresco e dal finale lungo
- VBL8. (LOMBARDIA) D.O.C.G. SATEN -SANSEVE'- (MONTE ROSSA) 40.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati e un *perlage* finissimo
  - PROFUMO: Percezioni di brioche e mandorle, cedro, ananas e zucchero a velo
  - SAPORE: Brioso e fresco, sapido e sopportato da un corpo più che appropriato
- VBL9. (LOMBARDIA) D.O.C.G. NON DOSATO -COUPE'- (MONTE ROSSA) 40.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi lime, il *perlage* è fine e persistente
  - PROFUMO: Emana un profumo soave con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca
  - SAPORE: Al palato colpisce il contrasto tra la cremosità e l'equilibrio del *perlage* con la "scudisciante" freschezza, in chiusura è sapido e balsamico
- VBL10. (LOMBARDIA) D.O.C.G. BRUT BLANC DE BLANCS -P.R.- (MONTE ROSSA) 40.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino, con un *perlage* persistente e fine
  - PROFUMO: Sensazioni piacevoli di ananas, pesca, agrumi, biscotti e frutta secca
  - SAPORE: Morbido e fresco, sottile e piacevolmente effervescente, elegante nelle sue note sapide
- VBL11. (VENETO) VALDOBBIADENE Prosecco Sup. D.O.C.G. Extra Dry -SENIOR (BORTOLOMIOR) 22.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino dai riflessi verdognoli e con un *perlage* fine e persistente
  - PROFUMO: Al naso è fruttato, delicato e aromatico
  - SAPORE: Fresco, caratteristico, armonico e vellutato
- VBL12. (Trentino) Trento D.O.C. Blanc de Blancs -Maximum- (Ferrari) 40.00 €**
- COLORE: Giallo paglierino luminoso
  - PROFUMO: Di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola
  - SAPORE: Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali

# Vini Rosati

---

## **VRS1. (LOMBARDIA) ROSA DEI FRATI (CA' DEL FRATI) 22.00 €**

- COLORE: Rosa tenue
- PROFUMO: Sentori fruttati e floreali di biancospino, mela verde, ciliegia selvatica e mandorla bianca
- SAPORE: In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi

## **VRS2. (LOMBARDIA) RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.P. CHIARETTO -ROSERI (CA' MAIOL) 20.00 €**

- COLORE: Rosa tenue con lievi riflessi cipria
- PROFUMO: Nella sua semplicità rispecchia grande qualità, fiori di pesco, melograno, incenso e litchis
- SAPORE: Soffice e di buona persistenza, con la sapidità in evidenza e nel finale pesca bianca e salvia

# Champagne

---

## **VCHA1. DOM PERIGNON VINTAGE 2012 (DOM PERIGNON) 355.00 €**

- COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati
- PROFUMO: Sentori iniziali di mandorla fresca si aprono poi a note di limone candito e di frutta secca, il tutto completato da accenni affumicati e tostati
- SAPORE: Energico, potente, pieno e avvolgente, vellutato e cremoso, finale intenso e speziato

# Vini e Spumanti Dolci

---

## **VD1. MOSCATO D' ASTI D.O.C.G. -CAMPBIANC (AZ.AGR.EMILIO VADA) 22.00 €**

- COLORE: Giallo paglierino con perlage fine e elegante
- PROFUMO: Un profumo fresco intenso con toni aromatici di frutta di pesca e albicocca e salvia
- SAPORE: Il sapore dolce e aromatico è accompagnato dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato con finale gradevole e persistente

## **VD2. MOSCATO DOLCE SPUMANTE (SANTERO F.LLI) 15.00 €**

- COLORE: Giallo paglierino
- PROFUMO: Profumo intenso e aromatico tipico dell' uva, sentori di frutta e fiori d' arancia
- SAPORE: Il sapore è dolce e giustamente aromatico



**COCKTAIL**

# ***APERI SUSHI***

**CONSUMAZIONE MINIMA  
CON DRINK**

**10.00 €**

**INCLUSO UN ASSAGGIO  
DI SUSHI DEL GIORNO**

**LE CONSUMAZIONE INFERIORI  
A 10.00 € VERRANNO MAGGIORATE**

# COCKTAIL CLASSICI

**C1. Americano** 6.00 €

Campari, Vermouth rosso, soda

**C2. Negroni** 6.00 €

Campari, Vermouth rosso, Gin

**C3. Negroni sbagliato** 6.00 €

Campari, Vermouth rosso, prosecco

**C4. Spritz aperol** 6.00 €

Aperol, prosecco, soda

**C5. Spritz campari** 6.00 €

Campari, prosecco, soda

**C6. Spritz hugo** 7.00 €

Sciroppo di fiori di sambuco, prosecco, soda

**C7. Caipiroska** 7.00 €

Vodka, lime, zucchero

**C8. Caipirinha** 7.00 €

Cachaca, lime, zucchero

**C9. Mojito** 7.00 €

Rum, lime, zucchero, foglie di menta, soda

**C10. Cuba libre** 7.00 €

Rum, lime, coca cola

**C11. Moscow mule** 7.00 €

Vodka, lime, ginger beer

**C12. Bramble** 8.00 €

Gin, limone, zucchero, liquore alle more

**C13. Margarita** 8.00 €

Tequila, lime, triple Sec, sciroppo d' agave

**C14. Daiquiri** 8.00 €

Rum, lime, zucchero

**C15. Long Island** 8.00 €

Gin, rum, vodka, triple sec, limone, zucchero, coca cola

**C16. Gin fizz** 8.00 €

Gin, limone, zucchero, soda

# COCKTAIL CHARTREUSE

## C17. 127

Chartreuse gialla, Lime, Ginger ale

8.00 €

## C18. Last word

Chartreuse verde, Maraschino, Gin, Lime

9.00 €

## C19. First word

Chartreuse verde, Maraschino, Lime, Tonica

9.00 €

## C20. Chartreuse swizzle

Chartreuse verde, Falernum, Lime, Succo d' ananas

9.00 €

# COCKTAIL TIKI

## C21. Dom Special Daiquiri

Rum, Lime, Sciroppo di miele, Sciroppo di passion fruit

9.00 €

## C22. Mai Tai

Rum, Lime, Cointreau, Sciroppo di orzata, Sciroppo di zucchero

10.00 €

## C23. Jungle bird

Rum, Campari, Limone, Sciroppo di zucchero, Succo di ananas

10.00 €

## C24. Scorpion

Rum, Stravecchio, Succo d' arancia, Limone, Sciroppo di orzata, Angostura

10.00 €

## C25. Pupule

Rum, Lime, Pimento, Sciroppo di vaniglia, Sciroppo di cannella, Succo d' arancia, Angostura

10.00 €

## C26. Rum swizzle

Rum, Falernum, Lime, Limone, Sciroppo di zucchero di canna

10.00 €

# COCKTAIL

## C27. Espumoso

Aperol, Mezcal, Succo di pompelmo, Sciroppo d' agave

8.00 €

## C28. Raspberry fizz

Gin, Limone, Sciroppo di zucchero, Lampone, Soda

8.00 €

## C29. Saffering bastard

Gin, Cognac, Lime, Ginger beer, Angostura

8.00 €

## C30. Daikiwi

Gin, Kiwi, Lime, Sciroppo di rosa

8.00 €

## C31. Paloma

Tequila, Lime, Succo di pompelmo, Sciroppo d' agave, Soda al pompelmo

8.00 €

## C32. Basil smash

Gin, Limone, Sciroppo di zucchero, Basilico

8.00 €

## C33. Inproved

Aperol, Chartreuse gialla, Lime, Succo di mela verde

9.00 €

## C34. Motherpearl

Gin, Lime, Sciroppo di zucchero, Purea di litchi

9.00 €

# GIN TONIC

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>GT1. Ki no bi kyoto dry</b><br>Morbido, fresco e asciutto, di ottima bevibilità e molto armonico   | <b>14.00 €</b> |
| <b>GT2. Nikka coffey</b><br>Molto morbido, vellutato e avvolgente, caratterizzato da aromi rinfrescanti e agrumati  | <b>13.00 €</b> |
| <b>GT3. Roku</b><br>Morbido, delicato, lineare e suadente, contrassegnato da una leggera speziatura   | <b>10.00 €</b> |
| <b>GT4. Etsu</b><br>Equilibrato, fresco, di carattere e di grande purezza   | <b>11.00 €</b> |
| <b>GT5. Akori premium</b><br>Sottile, fresco, agrumato, slanciato, morbido e piacevole  | <b>10.00 €</b> |
| <b>GT6. Tanqueray</b><br>Morbido, rotondo, secco, asciutto e speziato, ben equilibrato  | <b>8.00 €</b>  |
| <b>GT7. Bombay</b><br>Di grande freschezza, aromatico, persistente e armonico   | <b>8.00 €</b>  |
| <b>GT8. Botanic premium cubical</b><br>Leggero e secco, con sentori di ginepro e mandorla seguiti da delicate note agrumate di bergamotto e arancio   | <b>10.00 €</b> |
| <b>GT9. Elephant</b><br>Erbaceo e balsamico al naso, al palato è un gin molto complesso eppure piacevolmente morbido, con le note secche e floreali dell' artemisia africana bilanciate con note fruttate e note speziate | <b>13.00 €</b> |
| <b>GT10. Hendrick's</b><br>Rotondo, delicato, di grande equilibrio e freschezza   | <b>11.00 €</b> |
| <b>GT11. Malfy originale</b><br>Morbido, piacevole, citrico e agrumato, dalla persistenza speziata  | <b>10.00 €</b> |
| <b>GT12. Malfy limone</b><br>Morbido, fresco, citrico e leggermente speziato, dagli aromi di limone   | <b>10.00 €</b> |
| <b>GT13. Malfy pompelmo rossa</b><br>Molto agrumato, fresco, succoso e delicato, con piacevoli aromi di arancia   | <b>10.00 €</b> |
| <b>GT14. Malfy arancia</b><br>Morbido, succoso, agrumato, fruttato, ben calibrato tra il dolce e l' amaro dell' arancia   | <b>10.00 €</b> |
| <b>GT15. Amuerte Black</b><br>Morbido, fruttato, agrumato, piacevole, equilibrato e leggermente amaricante  | <b>13.00 €</b> |

# GIN TONIC

**GT16. Amuerte Blue** 13.00 €

Autentico, piacevolmente dolce, intenso e complesso

**GT17. Amuerte Green** 13.00 €

Fresco, estivo, tropicale, bilanciato

**GT18. Amuerte Red** 13.00 €

Rotondo, elegante e molto equilibrato, dalle note erbacee e tropicali

**GT19. Amuerte White** 13.00 €

Ricco, morbido, fruttato, speziato, leggermente erbaceo e balsamico

**GT20. Monkey 47** 13.00 €

Sottile, intenso, deciso, armonico e profondamente complesso

**GT21. Nordes Atlantic** 10.00 €

Morbido, leggero, fresco, armonico e molto equilibrato

**GT22. Plymouth** 10.00 €

Fresco, lungo, morbido, aromatico e di grande eleganza

**GT23. Plymouth Navy** 13.00 €

Corposo, caldo, intenso e molto morbido, dai aromi persistenti speziati e leggermente dolci

**GT24. Mare** 12.00 €

Intenso, speziato, fresco e di grande aromaticità

**GT25. Portofino** 13.00 €

Saporito, morbido, avvolgente e aromatico

**GT26. Primo** 12.00 €

La bocca trattiene con piacere il gusto deciso e balsamico accompagnato sia in entrata che in chiusura da quell' inconfondibile nota sapida che persiste amabilmente nella miscelazione e nella degustazione in purezza

**GT27. Roby marton** 13.00 €

Ricco e complesso, morbido e caldo, di lunga persistenza

**GT28. Sipsmith London dry** 11.00 €

È un gin molto secco con una freschezza di agrumi piccante

**GT29. Solo wild** 13.00 €

E' la massima espressione del Gin: oleoso, persistente, delicato e morbido. In esso si identifica la forza della natura della Sardegna

**GT30. Martin miller's** 10.00 €

Morbido, avvolgente e fresco, con un corpo medio e cremoso