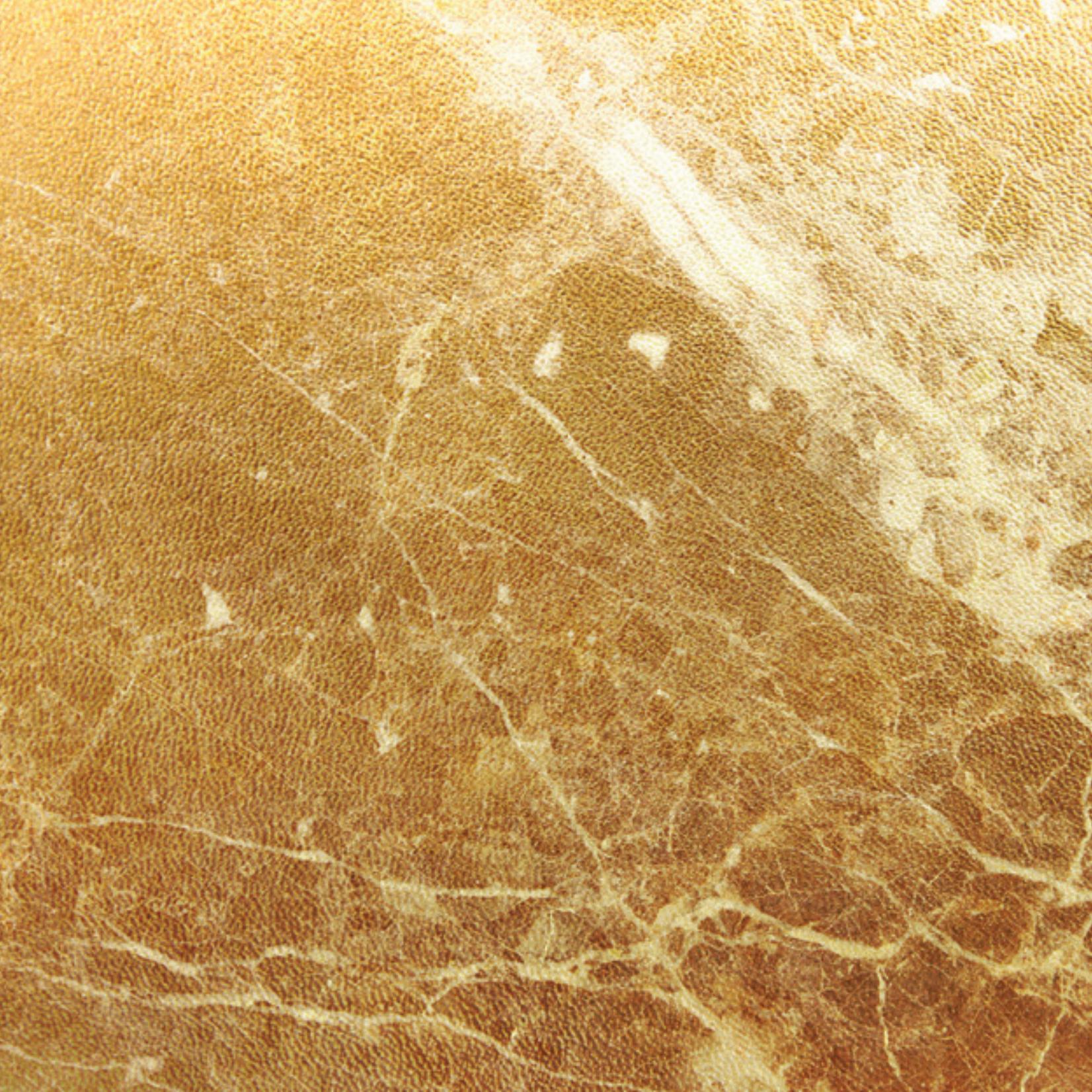




ALL YOU CAN EAT

MENU CENA



Formule "All You Can Eat"

CENA

— tutti i giorni —

25 €

coperto compreso,
escluse bevande

I bambini fino a 140 cm pagano 11,00 €

Grazie alla nostra formula "ALL YOU CAN EAT" potrai gustare tutti i piatti che desideri della nostra Cucina Fusion, ad un prezzo fisso escluso bevande e dessert. Il tutto comodamente servito al tuo tavolo dal nostro attento e premuroso personale di sala.

Consigli e regole

Non amiamo gli sprechi, per questo i piatti ordinati e non consumati, oppure quelli avanzati, verranno addebitati sul conto. Ordina responsabilmente. Puoi effettuare più ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti occorre terminare quelli già serviti.

Allergeni presenti



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

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.

Prodotti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti 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. Per motivi stagionali i seguenti prodotti possono essere surgelati: gamberi, gamberoni, calamari, pollo.

Dim Sum



001 Ravioli di carne
Ravioli al vapore ripieni di carne
e verdure (3 pz.)
Allergeni: glutine, uova



002 Ravioli di gamberi
Ravioli al vapore ripieni di gamberi
e carne (3 pz.)
Allergeni: glutine, crostacei



003 Ravioli di verdure
Ravioli al vapore ripieni di verdure miste
orientali aromatizzati agli spinaci (3 pz.)
Allergeni: glutine



004 Ravioli di cristallo
Ravioli al vapore ripieni di gamberi
(3 pz.)
Allergeni: glutine, crostacei

Dim Sum



005 Ravioli misti

1 raviolo di gamberi, 1 raviolo di carne,
1 raviolo di verdure (3 pz.)
Allergeni: glutine, crostacei, uova



014 Gyoza griglia

Ravioli di carne alla griglia (3 pz.)
Allergeni: glutine



007 Edamame

Baccelli di soia cotti al vapore e sale
Allergeni: soia



013 Nuvole di drago

Chips di gamberi
Allergeni: glutine, crostacei

Dim Sum



008 Involtino di verdure

Verdure orientali avvolte in sfoglia di riso e fritto (4 pz.)

Allergeni: glutine, uova



009 Involtino di gambero

Gamberone avvolto da sfoglia di riso con edamame

Allergeni: glutine, crostacei, uova



010 Involtino vietnamita

Gamberi, carote, cime di rapa, fungo nero, scalogno, aglio, spezie, avvolto da sfoglia di riso

Allergeni: crostacei, glutine, uova



012 Harumaki

Gamberi, zenzero, soia, avvolto da sfoglia di soia

Allergeni: glutine, crostacei, soia

Dim Sum



006 Pane orientale

Pane dolce di farina di riso al vapore (2 pz.)
Allergeni: glutine, lattosio



011 Pane fritto

Pane dolce di farina di riso fritto (2 pz.)
Allergeni: glutine, lattosio



024 Pane dolce

Pane dolce di farina di grano al vapore
Allergeni: glutine, uova, soia, lattosio



015

Cocktail di gamberi

Gamberi in salsa rosa
Allergeni: crostacei, uova

Insalate

016

Alghe piccanti

Alghe chiare marinate in salsa dolce-piccante e sesamo

Allergeni: sesamo



017

Suonomono

Alghe piccanti con pesce misto crudo con sesamo

Allergeni: crostacei, pesce, sesamo



018

Insalata mista

Insalata mista, carota, pomodoro, alghe e sesamo in salsa della casa

Allergeni: glutine, sesamo, soia



Insalate

019

Insalata di pesce

Insalata mista con pesce crudo misto,
sesamo e salsa della casa

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



020

Polipo e rucola

Insalata di polipo e rucola in salsa yuzu

Allergeni: glutine, molluschi, soia

Insalate



021

Insalata di mare

Insalata mista con alghe, polipo, gambero cotto, polpa di granchio, sesamo in salsa della casa

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo, molluschi

022

Wakame salmone

Insalata di alghe con salmone e sesamo in salsa della casa

Allergeni: pesce, soia, sesamo



Zuppe

025

Zuppa di miso

Farina di soia con tofu, alghe giapponesi
e erba cipollina

Allergeni: glutine, soia



027

Zuppa agropiccante

Tofu, alghe, uova e pollo con salsa
piccante

Allergeni: glutine, uova, soia

Carpacci



030

Carpaccio misto scottato

Fette sottili di pesce misto scottate e condite con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



031

Carpaccio di salmone

Fette sottili di salmone servite con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



032

Carpaccio di tonno

Fette sottili di tonno servite con salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



033

Carpaccio di gambero

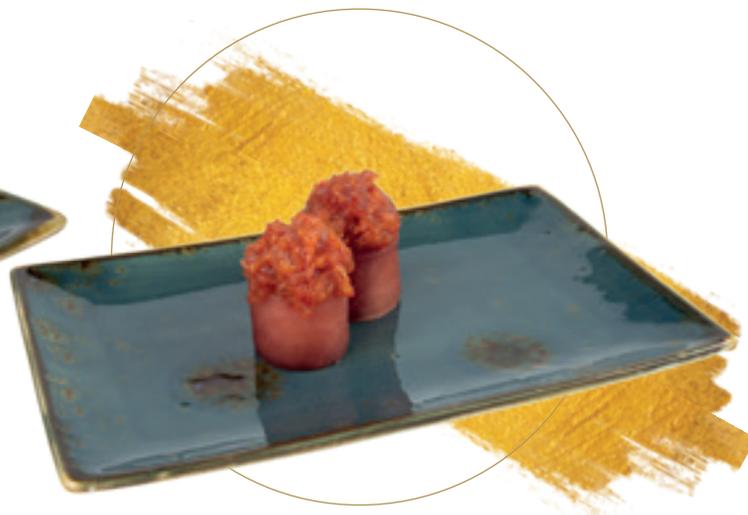
Gambero crudo condito con salsa ponzu

Allergeni: glutine, crostacei, soia

Gunkan



035 Gunkan salmone
Bigné di riso avvolto da salmone
con tartare di salmone piccante (2 pz.)
Allergeni: uova, pesce



036 Gunkan tonno
Bigné di riso avvolto da tonno
con tartare di tonno piccante (2 pz.)
Allergeni: uova, pesce



037 Gunkan ebi
Bigné di riso avvolto da zucchina
con tartare di gambero cotto (2 pz.)
Allergeni: crostacei, uova



038 Gunkan taste
Bigné di riso avvolto da salmone
con philadelphia, salsa teriyaki e
granelle di patate fritte (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

Gunkan

040 Gunkan avocado

Bigné di riso avvolto da zuccina con avocado e salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: glutine, soia



041 Gunkan white

Bigné di riso con philadelphia, sesamo e salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: glutine, soia, lattosio, sesamo

039 Gunkan purea

Purè di patate avvolto da salmone con miele e salsa teriyaki (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



Nighiri

045 Nighiri salmone

Polpetta di riso con fetta di salmone
crudo (2 pz.)

Allergeni: pesce



046 Nighiri tonno

Polpetta di riso con fetta di tonno
crudo (2 pz.)

Allergeni: pesce



047 Nighiri branzino

Polpetta di riso con fetta
di branzino crudo (2 pz.)

Allergeni: pesce



Nighiri

048 Nighiri gambero cotto

Polpetta di riso con gambero cotto (2 pz.)
Allergeni: crostacei



049 Nighiri flambè

Nighiri di salmone scottati
alla fiamma con salsa rosa
e salsa teriyaki (2 pz.)
*Allergeni: glutine, uova, pesce,
soia*

044 Nighiri gambero crudo

Polpetta di riso con gambero crudo (2 pz.)
Allergeni: crostacei



Onigiri

050 Onigiri gambero cotto

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di gambero e sesamo
Allergeni: crostacei, uova, sesamo

052 Onigiri spicy salmon

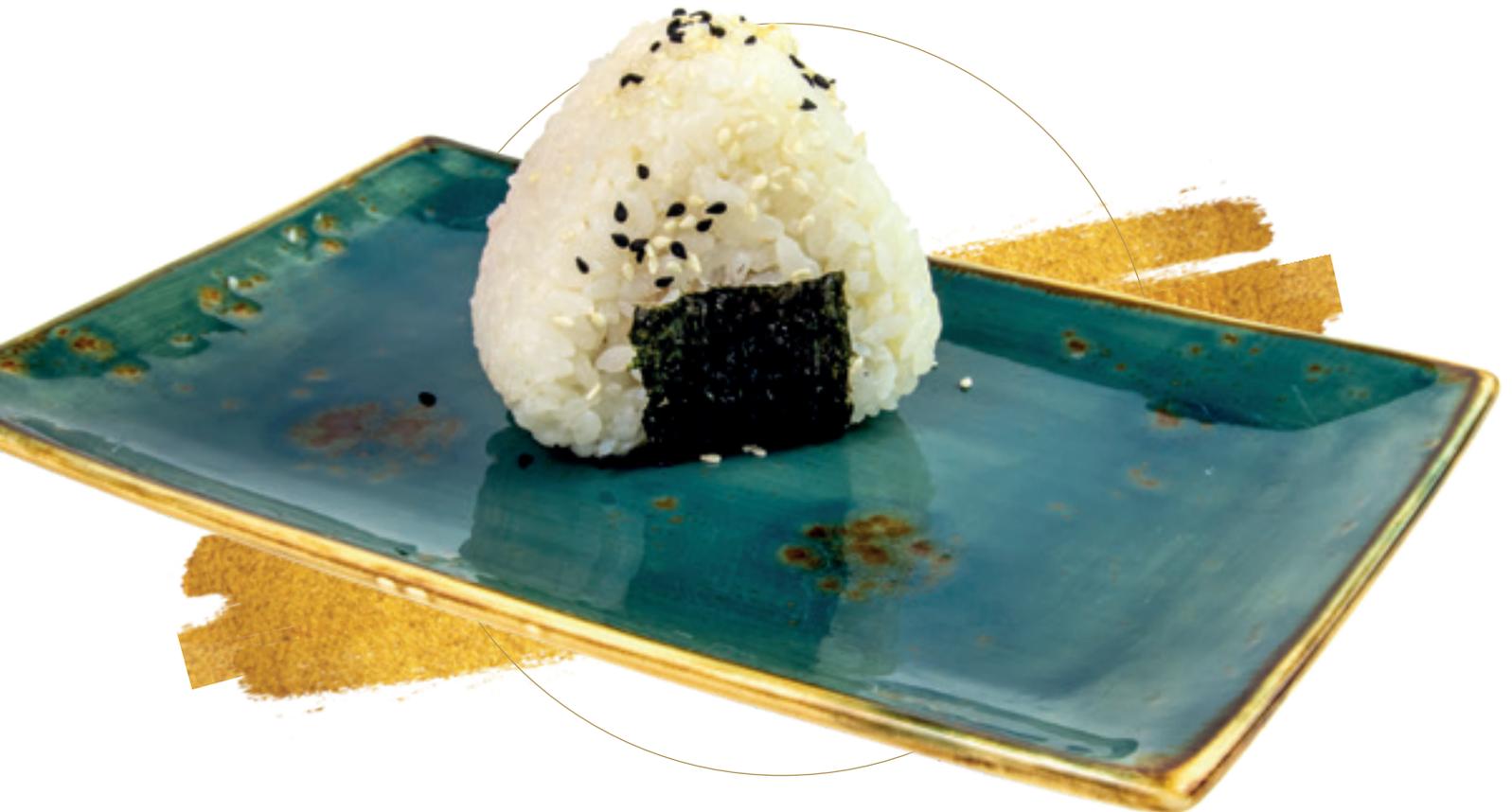
Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di salmone piccante e sesamo
Allergeni: uova, pesce, sesamo

051 Onigiri miura

Polpetta di riso triangolare con alga nori, salmone grigliato, philadelphia e sesamo
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo

053 Onigiri spicy tuna

Polpetta di riso triangolare con alga nori, tartare di tonno piccante e sesamo
Allergeni: uova, pesce, sesamo



Sashimi

055 Sashimi salmone
Fette spesse di salmone crudo
Allergeni: pesce



056 Sashimi misto
Fette spesse di salmone, tonno
e branzino crudi
Allergeni: pesce

Tartare

060

Tartare salmone

Salmone tagliato a cubetti servito in salsa ponzu e sesamo
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



061

Tartare tonno

Tonno tagliato a cubetti servito in salsa ponzu e sesamo
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



062

Tartare venera

Riso venera con sopra tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki e sesamo
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

Degustazione sushi



057

Sushi misto

4 hosomaki, 4 uramaki,
4 nigiri
*Allergeni: glutine, crostacei,
pesce, lattosio, sesamo*

058

Sushi sashimi

4 hosomaki, 4 uramaki, 4 nigiri,
5 sashimi, 2 gunkan
*Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce,
lattosio, sesamo*



Uramaki



070 Salmon roll
Rotolo di riso con salmone, philadelphia, sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



071 Ura tonno avocado
Rotolo di riso con tonno, avocado, philadelphia, sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



072 Ura California
Rotolo di riso con surimi di granchio, avocado, maionese e sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: crostacei, uova, sesamo



073 Ura spicy salmone
Rotolo di riso con tartare di salmone, maionese, salsa piccante, tobiko e sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: uova, pesce, sesamo

Uramaki



074 Ura spicy tuna
Rotolo di riso con tartare di tonno, maionese, salsa piccante, tobiko e sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: uova, pesce, sesamo



075 Miura maki
Rotolo di riso con salmone grigliato, philadelphia, sesamo, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo



076 Devil roll
Rotolo di riso con surimi di granchio, avocado, maionese, sesamo, salmone piccante, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: crostacei, uova, pesce, sesamo



077 Angel roll
Rotolo di riso con salmone, philadelphia, crunch, sesamo, tobiko, granelle di patate e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo

Uramaki



078 Ura ebiten

Rotolo di riso con gamberone fritto, maionese, sesamo, granelle di patate, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, sesamo



079 Tiger roll

Rotolo di riso con gamberone fritto, avocado, maionese, sesamo, salmone, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, soia, sesamo



080 Mando roll

Rotolo di riso con salmone cotto, philadelphia, sesamo, mandorle tostate, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo



081 White roll

Rotolo di riso con gambero cotto, lattuga, sesamo, carpaccio di branzino, olio d'oliva e lime, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: crostacei, pesce, sesamo

Uramaki



082 Wakame roll

Rotolo di riso con lattuga, guacamole, avocado, sesamo, alghe piccanti, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, sesamo



083 Vegetarian roll

Rotolo di riso con zucchina frita, guacamole, sesamo, granelle di patate, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, soia, sesamo



084 Futomaki fritto

Rotolo di riso con salmone, avocado, surimi fritto, sesamo, salsa teriyaki, tagliato in 4 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo



085 Drago roll

Rotolo di riso, gambero fritto, maionese, con sopra avocado e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia, sesamo

Uramaki

086 Mexico roll

Rotolo di riso con salmone piccante, crunch, sesamo, guacamole, polvere di nachos, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, pesce, uova, sesamo



087 Tataki roll

Rotolo di riso con tempura di gamberone, philadelphia, sesamo, tartare di tonno spicy, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, uova, lattosio, sesamo



088 Tuna roll

Rotolo di riso con tonno, avocado, philadelphia, sesamo, fette di salmone e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo



Uramaki

089 Onion roll

Rotolo di riso con granchio, avocado, cipolla, maionese, salsa teriyaki e salsa piccante, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, crostacei, sesamo, uova, soia



065 Black tiger

Rotolo di riso venere con gambero fritto, philadelphia, salmone scottato e salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, lattosio, soia

066 Fresh mango

Rotolo di riso con salmone, philadelphia e mango, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, lattosio



Uramaki



068 Saudade

Riso venere pressato con salmone spicy, carpaccio di avocado, granella di patate, maionese e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia



063 Salmone avocado

Riso venere con salmone, avocado, philadelphia e sesamo, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, lattosio, sesamo



064 Funky roll

Rotolo di riso fritto con salmone grigliato, philadelphia, sesamo, salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, sesamo



067 Black devil

Rotolo di riso venere con surimi di granchio, avocado, maionese, sesamo, salmone spicy e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, soia, sesamo

Hosomaki

090

Hoso salmone

Salmone, riso, alga nori, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce



091

Hoso avocado

Avocado, riso, alga nori, tagliato in 8 pezzi



Hosomaki

092

Hoso spicy

Hoso salmone fritto con sopra spicy salmon, granelle di patate e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, uova, pesce, soia



093

Hoso white

Hoso salmone fritto con sopra philadelphia, granelle di patate e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



094

Hoso Maison

Salmon, riso, philadelphia, avvolto da sfoglia di riso fritto con salsa teriyaki e granelle di patate
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



Temaki



095

Temaki salmone avocado

Un cono di alga e riso con avocado, salmone
Allergeni: pesce

096

Temaki ebiten

Un cono di alga e riso con gambero fritto,
maionese, granelle di patate e salsa
teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



097

Temaki miura

Un cono di alga e riso con salmone
grigliato, philadelphia e salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

Temaki



098

Temaki spicy salmone

Un cono di alga e riso con tartare di salmone spicy

Allergeni: uova, pesce



099

Temaki almond

Un cono di alga e riso con salmone, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, frutta a guscio

Riso



100 Riso
Riso bianco con sesamo
Allergeni: sesamo



101 Chirashi
Riso bianco con pesce misto crudo e sesamo
Allergeni: crostacei, pesce, sesamo



102 Sake don
Riso bianco con fette di salmone crudo e
sesamo
Allergeni: pesce, sesamo



104 Riso saltato con verdure
Riso, uova, verdure di stagione
Allergeni: uova

Riso

105 Riso saltato con gamberi e verdure

Riso, uova, verdure di stagione, gamberi
Allergeni: crostacei, uova



106 Riso al curry

Riso, uova, verdure di stagione, pollo,
al curry
Allergeni: uova



107 Riso alla cantonese

Riso, uova, piselli, prosciutto
Allergeni: uova



Pasta



110 Spaghetti di riso
Spaghetti di riso, uova, verdure di stagione,
gamberi
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



111 Spaghetti di soia
Spaghetti di soia, verdure di stagione,
gamberi
Allergeni: glutine, crostacei, soia



113 Udon con verdure
Spaghetti di riso grossi con verdure di stagione
Allergeni: glutine, soia



112 Udon con gamberi e
verdure
Spaghetti di riso grossi con verdure di
stagione, gamberi
Allergeni: glutine, crostacei, soia

Pasta

114

Spaghetti di soia piccanti

Spaghetti di soia saltati con salsa al peperoncino, carne e peperoni

Allergeni: glutine, soia



115

Cha soba

Spaghetti di grano saraceno aromatizzati al tè verde con verdure di stagione, gamberi

Allergeni: glutine, crostacei, soia



116

Pad thai

Spaghetti thailandesi saltati con gamberi, uova, verdure di stagione e scaglie di mandorle

Allergeni: glutine, crostacei, uova, frutta a guscio, soia

Fritture

121

Tempura mista

Verdure di stagione e gamberoni fritti
Allergeni: glutine, crostacei



122

Tempura di gamberoni

Gamberoni fritti
Allergeni: glutine, crostacei



124

Calamari fritti

Anelli di calamari impanati e fritti
Allergeni: glutine, molluschi



Fritture

125

Patatine fritte

Patate tagliate, fritte e salate
Allergeni: glutine



127

Polpette di gamberi

Gamberi, surimi di granchio e mandorle
(2 pz.)
Allergeni: glutine, crostacei, frutta a guscio

128

Cotoletta di pollo

Petto di pollo impanato e fritto
Allergeni: glutine, uova



Piastra

130

Spiedini di gamberi

Gamberi con salsa teriyaki

Allergeni: glutine, crostacei, soia, sesamo



131

Spiedini di pollo

Pollo con salsa teriyaki e sesamo

Allergeni: glutine, soia, sesamo



132

Spiedini di seppia

Seppie

Allergeni: glutine, molluschi



Piastra

133

Gamberoni alla piastra

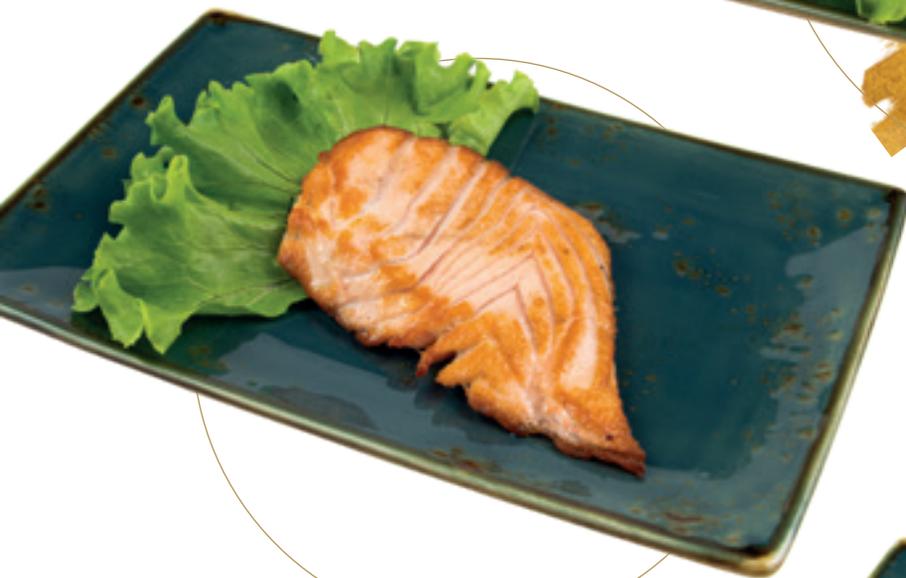
Gamberoni con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, crostacei, soia



134

Salmone alla piastra

Salmone con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia



136

Branzino alla piastra

Allergeni: pesce



Piastra

135

Manzo alla piastra

Manzo scottato con rucola e pepe



Scottato

140

Salmone tataki

Salmone in crosta di sesamo scottato
con salsa teriyaki

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



Cucina fusion

145 Pollo al curry

Petto di pollo saltato in salsa al curry con latte di cocco e patate
Allergeni: glutine, lattosio



147 Pollo alle mandorle

Carne di pollo saltata con mandorle, bambù
Allergeni: glutine, frutta a guscio

150 Pollo Thai

Carne di pollo saltata in salsa thai agro-piccante
Allergeni: glutine



Cucina fusion

144 Gamberi al limone

Gamberi saltati con limone e salsa al limone

Allergeni: glutine, crostacei



148 Gamberi sale e pepe

Gamberi fritti e saltati con pepe nero di Sichuan, peperoni, cipolla

Allergeni: glutine, crostacei



149 Gamberi Thai

Gamberi saltati in salsa thai agro-piccante

Allergeni: glutine, crostacei

Cucina fusion

151

Verdure saltate

Carote, zucchine, bambù e germogli di soia saltati con salse giapponesi

Allergeni: glutine



152

Manzo piccante

Carne di manzo saltata con peperoni

Allergeni: glutine

Cucina fusion

146 Pollo al limone

Pollo fritto al limone
Allergeni: glutine, uova



177 Braciola di maiale alla griglia

Sushi Maison propone

La prima porzione è inclusa nel menu all you can eat, le successive ordinazioni sono fuori menu. Il prezzo di ogni piatto è ridotto a 3€

155 ●

Salmone deluxe

Bigné di tempura di gambero, philadelphia e lattuga avvolto da salmone con salse della casa (2 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, lattosio, soia



156 ●

Gambero kataifi

Gamberone avvolto in pasta fillo kataifi e fritto con salsa al miele

Allergeni: glutine, crostacei



159 ●

Fiore di zucca

Fiore di zucca ripieno di gambero e surimi di granchio (2 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei



Sushi Maison propone

La prima porzione è inclusa nel menu all you can eat, le successive ordinazioni sono fuori menu. Il prezzo di ogni piatto è ridotto a 3€

158 ●

Tartare du Maison

Tartare di gambero cotto, salmone, branzino, tonno, avocado, sesamo in salsa ponzu (2 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo



157 ●

Salmon mango

Bigné di mango, rucola e salmone con salsa yuzu (2 pz.)

Allergeni: glutine, pesce, soia

160 ●

Sashimi special

Salmon (4 pz.), tonno (2 pz.), branzino (2 pz.), gamberi rossi (2 pz.), scampi (1 pz.)

Allergeni: crostacei, pesce



Vini

Vini Rossi

	 37,5 cl	 75 cl
Morellino di Scansano (Toscana) Profumato, dal sapore asciutto e caldo è adatto per piatti alla griglia.		€ 17,00
Chianti (Toscana) Dal sapore armonico, asciutto è piacevole con primi piatti saporiti e carne.	€ 11,00	€ 17,00

Vini Bianchi fermi

	 75 cl
Vermentino di Sarsegna - Pirovano (Sardegna) 12,5 gradi, colore giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco, amabile, sapido fresco con retrogusto amarognolo, abbinato piatti a base di pesce e ostriche.	€ 16,00
Chardonnay - Pirovano (Trentino Alto Adige) 11,5 gradi, colore giallo paglierino, profumo fresco e invitante, sapore asciutto morbido, abbinamenti aperitivi antipasti a base di pesce e carni bianche.	€ 16,00
Falanghina - Pirovano (Campania) 13 gradi, colore giallo paglierino splendente, profumo intenso di frutta gialla matura, abbinamento frutti di mare, crostacei, carpacci di pesce e tartare.	€ 17,00
Muller Thurgau - San Michele (Trentino Alto Adige) 14 gradi, colore giallo paglierino, profumo intenso e morbido, abbinamento tartare salmone e gamberetti e primi di pesce con guscio.	€ 16,00
Lugana - Cà dei Frati (Lombardia) 13 gradi, fresco lineare e dotato di grande finezza con note di fiori bianchi, abbinamento antipasti freddi o tiepidi primi piatti di pesce e carni alla griglia.	€ 19,00
Traminer - Cantina Rotaliana (Trentino Alto Adige) 14,5 gradi, pluripremiato, colore giallo intenso, sapore di frutta matura, abbinamento con tutte le tipologie di pesce.	€ 19,00
Pinot grigio - Cantina Rotaliana (Piemonte) 13 gradi, colore giallo paglierino, fresco con sentori di frutta fresca, abbinamento insalate di mare primo di pesce crostacei e carni bianche.	€ 17,00
Sauvignon - Cà Bolani (Friuli Venezia Giulia) 13 gradi, giallo brillante, un mosaico di profumi fruttati, abbinamento a primi di pesce e secondi di carni bianche.	€ 17,00

Vini



75 cl

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G Extra Dry - Val D'Oca (Veneto) Singolare ed armonico, grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a piatti a base di pesce.	€ 17,00
Franciacorta - Vezzola (Lombardia) 12,5 gradi, pluripremiato da anni sul gambero rosso da 2 bicchieri, Chardonnay in purezza e caratterizzato da una spuma bianca e perlage con bollicine fini, giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore di profumi di frutti freschi mela verde e piacevoli sentori di salvia e miele, fresco e armonioso con un perfetto equilibrio, abbinamento con piatti a base di pesce aperitivo e carni bianche.	€ 25,00
Cuvée Prestige Franciacorta - Cà del Bosco (Lombardia) La Cuvée Prestige di Ca' del Bosco si accompagna bene ad antipasti leggeri a base di pesce, a secondi piatti di mare semplici e a piccoli crostacei. Ottimo con carpacci di pesce e sushi.	€ 38,00

Vini a calice e sfusi

CALICE DI PROSECCO	€ 3,50
CALICE DI FALANGHINA	€ 3,50
VINO BIANCO FRIZZANTE (1/4 L)	€ 3,50
VINO BIANCO FRIZZANTE (1/2 L)	€ 6,50
VINO BIANCO FRIZZANTE (1 L)	€ 12,00
SAKE	€ 3,50

Bevande

Birre

ASAHI (50 cl) 5,00 €
Birra giapponese chiara dal gusto pulito, secco e rinfrescante. Ideale per il cibo giapponese.

SAPPORO (50 cl) 5,00 €
La Sapporo è una birra giapponese classica, facile da bere, dal sapore netto e senza retrogusto.

KIRIN (50 cl) 5,00 €
Birra chiara dalla fragranza e dalla freschezza inconfondibile. È l'ideale per il cibo giapponese - noto per i suoi sapori sottili e delicati.

HEINEKEN (66 cl) 5,00 €

TSINGTAO (66 cl) 5,00 €

Bevande

ACQUA (50 cl) 2,00 €

ACQUA (75 cl) 2,50 €

COCA COLA, COCA ZERO, ARANCIATA, SPRITE 2,50 €

TÈ PESCA, TÈ LIMONE 3,00 €

TÈ VERDE FREDDO 3,50 €

TÈ CALDO GIAPPONESE 3,00 €

Caffetteria

CAFFÉ ESPRESSO 1,30 €

CAFFÉ MACCHIATO 1,30 €

CAFFÉ DECAFFEINATO 1,50 €

CAFFÉ GINSENG 1,50 €

CAFFÉ ORZO 1,50 €

Amari

GRAPPA DI ROSE, GRAPPA DI RISO, GRAPPA DI BAMBÙ, GRAPPA BARRICATA, GRAPPA MORBIDA 3,00 €

LIQUORE ALLA PRUGNA GIAPPONESE, LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA, AMARO DEL CAPO, MIRTO 3,00 €

LIMONCELLO, MONTENEGRO, SAMBUCA, BRAULIO, RAMAZZOTTI, BAILEYS, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA,... 3,00 €

Per la lista dei dolci
o qualsiasi chiarimento
rivolgersi ai camerieri.

