



ALL YOU CAN EAT

MENU PRANZO

Vini

Vini Rossi

	 37,5 cl	 75 cl
Morellino di Scansano (Toscana) Profumato, dal sapore asciutto e caldo è adatto per piatti alla griglia.	€ 11,00	€ 18,00
Chianti (Toscana) Dal sapore armonico, asciutto è piacevole con primi piatti saporiti e carne.		€ 17,00

Vini Bianchi fermi

	 75 cl
Vermentino di Sarsegna (Sardegna) Colore giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco, amabile, sapido fresco con retrogusto amarognolo, abbinato piatti a base di pesce e ostriche.	€ 17,00
Chardonnay (Trentino Alto Adige) Colore giallo paglierino, profumo fresco e invitante, sapore asciutto morbido, abbinamenti aperitivi antipasti a base di pesce e carni bianche.	€ 17,00
Falanghina (Campania) Colore giallo paglierino splendente, profumo intenso di frutta gialla matura, abbinamento frutti di mare, crostacei, carpacci di pesce e tartare.	€ 18,00
Muller Thurgau (Trentino Alto Adige) 14 gradi, colore giallo paglierino, profumo intenso e morbido, abbinamento tartare salmone e gamberetti e primi di pesce con guscio.	€ 19,00
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.	€ 23,00
Traminer (Trentino Alto Adige) 14,5 gradi, pluripremiato, colore giallo intenso, sapore di frutta matura, abbinamento con tutte le tipologie di pesce.	€ 21,00
Pinot grigio (Piemonte) 13 gradi, colore giallo paglierino, fresco con sentori di frutta fresca, abbinamento insalate di mare primo di pesce crostacei e carni bianche.	€ 19,00
Sauvignon (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

Rosati



75 cl

Rosa dei Frati - Cà dei Frati (Lombardia)

€ 25,00

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.



75 cl

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco (Veneto)

€ 20,00

Singolare ed armonico, grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a piatti a base di pesce.

Franciacorta (Lombardia)

€ 27,00

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.

Cuvée Prestige Franciacorta - Cà del Bosco (Lombardia)

€ 44,00

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.

Vini a calice e sfusi

CALICE DI PROSECCO

€ 4,00

CALICE DI FALANGHINA

€ 4,00

VINO BIANCO FRIZZANTE (1/4 L)

€ 3,50

VINO BIANCO FRIZZANTE (1/2 L)

€ 7,00

VINO BIANCO FRIZZANTE (1 L)

€ 14,00

SAKE

€ 3,50

Bevande

Birre

ASAHI (50 cl)	5,50 €
Birra giapponese chiara dal gusto pulito, secco e rinfrescante. Ideale per il cibo giapponese.	
SAPPORO (50 cl)	5,50 €
La Sapporo è una birra giapponese classica, facile da bere, dal sapore netto e senza retrogusto.	
KIRIN (50 cl)	5,50 €
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)	5,50 €
TSINGTAO (66 cl)	5,50 €

Spritz

APEROL	5,50 €
CAMPARI	6,00 €

Gin & Tonic

TANQUERAY	6,00 €
Ginepro intenso, agrumi freschi, coriandolo speziato e radici erbacee si fondono in un equilibrio secco e raffinato.	
MALFY ROSA	8,00 €
Agrumato e fruttato, dominato dal pompelmo rosa e dal rabarbaro, con note delicate di ginepro e erbe mediterranee.	
ROKU	8,00 €
Noto per le sue sei botaniche giapponesi: fiori di Sakura, foglia di Sakura, buccia di Yuzu, tè Sencha, tè Gyokuro e pepe Sanshō.	

Bevande

ACQUA (50 cl)	2,30 €
ACQUA (75 cl)	3,00 €
COCA COLA, COCA ZERO, ARANCIATA, SPRITE	3,00 €
TÈ PESCA, TÈ LIMONE	3,00 €
TÈ VERDE FREDDO	3,50 €
TÈ CALDO GIAPPONESE	3,00 €

Caffetteria

CAFFÉ ESPRESSO	1,50 €
CAFFÉ MACCHIATO	1,50 €
CAFFÉ CORRETTO	1,80 €
CAFFÉ DECAFFEINATO	1,80 €
CAFFÉ GINSENG	1,80 €
CAFFÉ ORZO	1,80 €
CAFFÉ GINSENG GRANDE	2,30 €
CAFFÉ ORZO GRANDE	2,30 €

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 €

Formule "All You Can Eat"

PRANZO

Dal lunedì al venerdì
(escluso festivi)

15 €

coperto compreso,
escluse bevande

Sabato, domenica
e festivi

18 €

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

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Questo ristorante è dotato di un menù elettronico dove può trovare tutte le informazioni relative agli ingredienti ed agli allergeni come disposto dai Regolamenti Europei (Reg. UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e Legislatura Italiana Vigente (D.Lgs 231/2017 art.19)



1 **Glutine cereali** contenuti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)



2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei



3 **Uova** e prodotti a base di uova



4 **Pesce** e prodotti a base di pesce



5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi



6 **Soia** e prodotti a base di soia



7 **Latte** e prodotti a base di latte



8 **Frutta a guscio** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)



9 **Sedano** e prodotti a base di sedano



10 **Senape** e prodotti a base di senape



11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo



12 **Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



13 **Lupini** e prodotti a base di lupini



14 **Molluschi** e prodotti a base di 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. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi. Questi alimenti contengono coloranti E102, E104, E122, E124, E110, E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Prodotti congelati

Questo esercizio sottopone ad abbattimento preventivo il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo a trattamento di bonifica preventiva per il rischio Anisakis conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* Prodotto congelato: Gamberi, Scampi, Polpo, Capasanta, Surimi e Pollo ed i prodotti contrassegnati con il simbolo di asterisco (*) sono congelati all'origine (ex, Art. 4/1/A-F-G-H, Reg. (CE) 1169/11).

Dim Sum



001 Ravioli di carne

Ravioli al vapore ripieni di carne e verdure (3 pz.)

Allergeni: glutine, uova



002 Ravioli di gamberi

1

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



005 Ravioli misti

1 raviolo di gamberi*, 1 raviolo di carne, 1 raviolo di verdure (3 pz.)

Allergeni: glutine, crostacei, uova

Dim Sum



006 Pane orientale

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



024 Pane dolce

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



011 Pane fritto

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

Antipasti



007 Edamame

Baccelli di soia cotti al vapore e sale
Allergeni: soia



013 Nuvole di drago

Chips di gamberi
Allergeni: glutine, crostacei



028 Chele di granchio

1

Chele di granchio* fritte
Allergeni: glutine, crostacei, soia, pesce, uova

Antipasti



008 Involtino di verdure

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

Allergeni: glutine, uova, sesamo



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

Insalate



016 

Alghe piccanti

Alghe chiare marinate in salsa
dolce-piccante e sesamo
Allergeni: sesamo



018

Insalata mista

Insalata mista, carota, pomodoro, alghe e
sesamo in salsa della casa
Allergeni: glutine, sesamo, soia

Insalate



020 1

Polpo e rucola

Insalata di polpo* e rucola in salsa yuzu
Allergeni: glutine, molluschi, soia



022 1

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

Carpacci

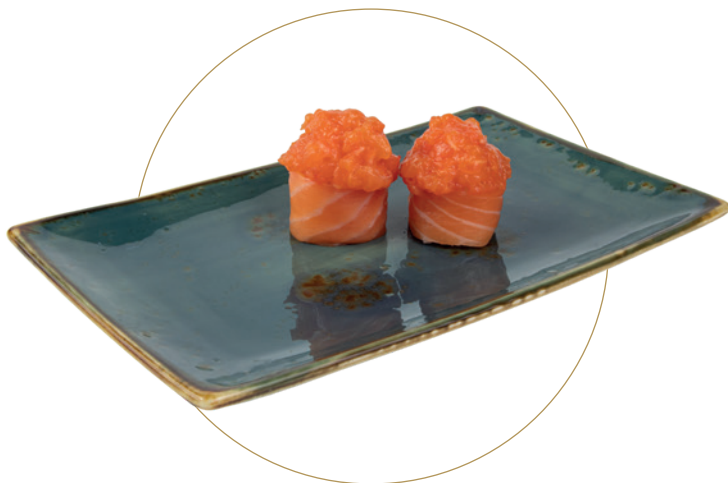


031 Carpaccio di salmone

Fette sottili di salmone servite con salsa
ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

Gunkan



035 Gunkan salmone



1

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



037 Gunkan ebi

1

Bigné di riso avvolto da zuccina
con tartare di gambero* cotto (2 pz.)
Allergeni: crostacei, uova, glutine



038 Gunkan taste

1

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

Gunkan



041 Gunkan white

Bigné di riso con philadelphia,
sesamo e salsa teriyaki (2 pz.)

Allergeni: glutine, soia, lattosio, sesamo



043 Gunkan black

Bigné di riso venere con philadelphia,
teriyaki e sesamo (2 pz.)

Allergeni: glutine, soia, lattosio, sesamo

Nigiri



045 Nigiri salmone
Polpetta di riso con fetta di salmone
crudo (2 pz.)
Allergeni: pesce



046 Nigiri tonno
Polpetta di riso con fetta di tonno crudo
(2 pz.)
Allergeni: pesce



047 Nigiri branzino
Polpetta di riso con fetta
di branzino crudo (2 pz.)
Allergeni: pesce



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

Nigiri



049 Nigiri flambè

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



200 Nigiri sake Philly

Polpetta di riso con fetta di salmone scottato,
philadelphia, salsa teriyaki e kataifi (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



201 Nigiri maguro Philly

Polpetta di riso con fetta di tonno scottato,
philadelphia, salsa teriyaki e kataifi (2 pz.)
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio

Nigiri



202 Nigiri suzuki philly

Polpetta di riso con fetta di branzino scottato, philadelphia, salsa teriyaki e kataifi (2 pz.)

Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio



059 Nigiri misto*

Nigiri misti (4 pz.)

Allergeni: crostacei, pesce

Onigiri



051 Onigiri miura

Polpetta di riso triangolare con alga nori, salmone grigliato, philadelphia e sesamo

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo

Sashimi



055 Sashimi salmone

Fette spesse di salmone crudo

Allergeni: pesce

1

Tartare



060 Tartare salmone

3

Salmone tagliato a cubetti servito in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo



158 Tartare du Maison

1

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

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo

Degustazione sushi



057 Sushi misto*

4 hosomaki, 4 uramaki, 4 nigiri

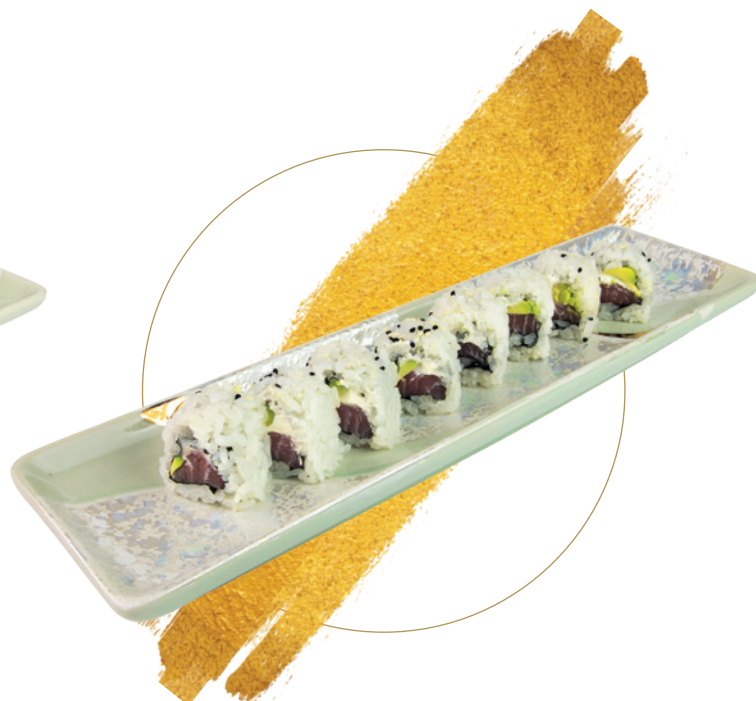
Allergeni: glutine, crostacei, pesce, lattosio, sesamo

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, glutine



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, glutine

Uramaki



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, glutine



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

Uramaki



080 Mando roll

Rotolo di riso con salmone cotto, philadelphia, sesamo, mandorle tostate, salsa teriyaki, tagliato in 8 pezzi

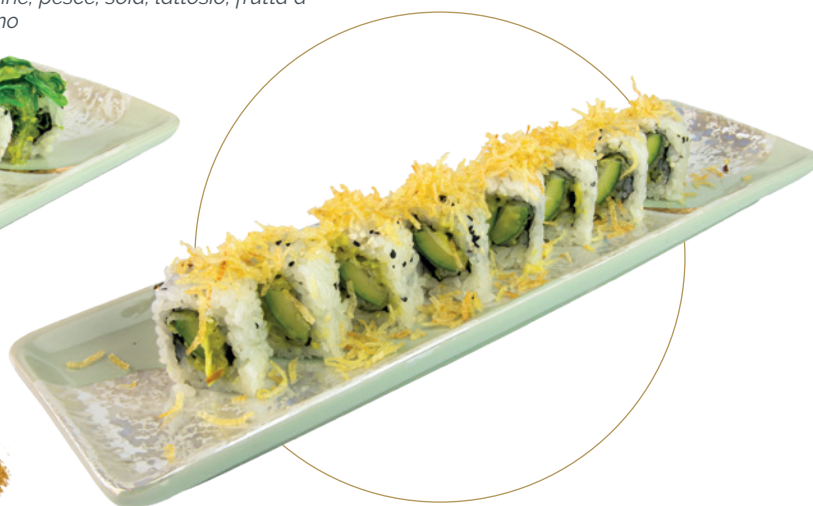
Allergeni: glutine, pesce, soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo



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

Uramaki



084 Futomaki fritto

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

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, soia, sesamo



086 Mexico roll

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

Allergeni: glutine, pesce, uova, sesamo



088 Tuna roll

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

Allergeni: pesce, lattosio, sesamo

Uramaki



064 Funky roll

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



252 Ura salmone avocado

Rotolo di riso, sesamo, salmone e avocado, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: pesce, sesamo



253 Spicy chicken

Rotolo di riso, sesamo, pollo* fritto, insalata, salsa piccante, salsa teriyaki, cipolla frita, tagliato in 8 pezzi
Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo



258 Zukini roll

Rotolo di riso, sesamo, zucchine fritte, avocado, philadelphia e salsa mango
Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio, sesamo

Uramaki black



063 Black sake

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

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



091 Hosomaki avocado

Avocado, riso, alga nori, tagliato in 8 pezzi



291 Hosomaki kappa

Cetriolo, riso, alga nori, tagliato in 8 pezzi

Hosomaki



092 Hosomaki spicy

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



093 Hosomaki white

Hoso salmone fritto con sopra philadelphia, granelle di patate e salsa teriyaki
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

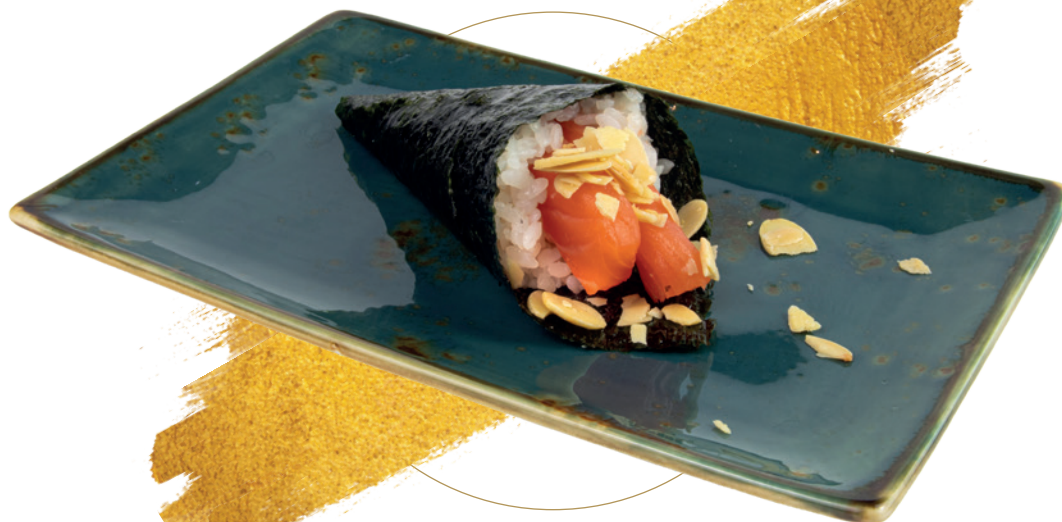
Temaki



098 Temaki spicy salmone

Un cono di alga e riso con tartare di salmone spicy

Allergeni: uova, pesce, glutine



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



108 Gnocchi di riso
Gnocchi di riso saltati con gamberi* e verdure
Allergeni: glutine, crostacei, uova, soia



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

Pasta



112 Udon con gamberi e verdure

Spaghetti di riso grossi con verdure di stagione, gamberi*
Allergeni: glutine, crostacei, soia



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

Fritture



121 Tempura mista
Verdure di stagione e gamberoni* fritti
Allergeni: glutine, crostacei



123 Tempura di verdure
Verdure di stagione
Allergeni: glutine, soia



125 Patatine fritte
Patate tagliate, fritte e salate
Allergeni: glutine



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



134 Salmone alla piastra
Salmone con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia

2



140 Salmone tataki
Salmone in crosta di sesamo scottato
con salsa teriyaki
Allergeni: glutine, pesce, soia, sesamo

1

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



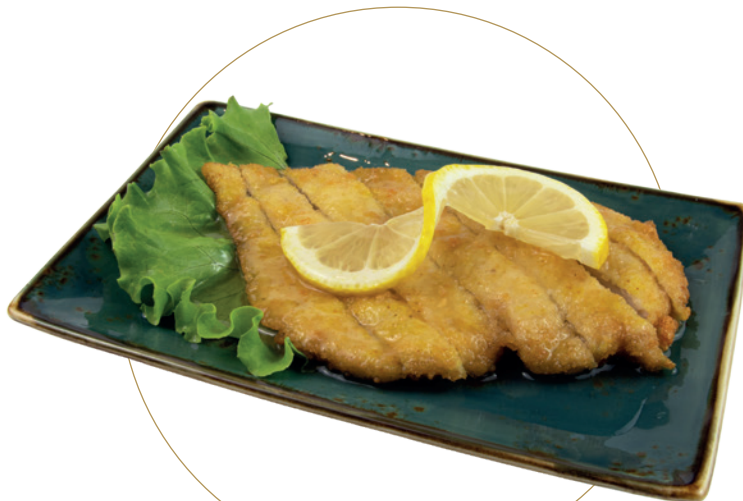
148 Gamberi sale e pepe
 Gamberi* fritti e saltati con pepe,
peperoni, cipolla
Allergeni: glutine, crostacei

Cucina fusion



151 Verdure saltate

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



146 Pollo al limone

Pollo* fritto al limone
Allergeni: glutine, uova



177 Braciola di maiale alla griglia



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

