



**05/2022**

**MENU**

---

---

# Allergeni

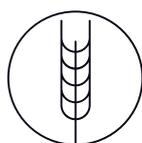
Regolamento CEE 1169/2016

D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006. I nostri piatti possono contenere allergeni.

## ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che  
contengono glutine



Crostacei



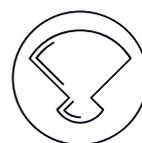
Anidride  
solforosa e solfiti



Latte



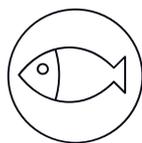
Lupini



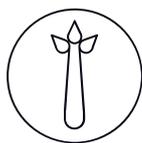
Molluschi



Frutta a guscio



Pesce



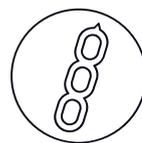
Sedano



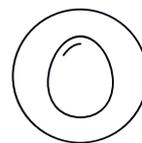
Semi di  
sesamo



Senape



Soia



Uova

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 (contrassegnati con un (\*)) 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.

Altri simboli

presenti nel menu:



Piccante



Vegetariano

# Antipasti



**221/ Harumaki**

Involtini di verdure e doufu

€ 4,00



**205/ Polpette di gamberi\***  
con mandorle

€ 6,00





← .....  
**204/ Edamame** € 5,00

Baccelli di soia



..... →  
**215/ Ravioli giappone** € 5,00  
alla griglia

Ravioli di pollo alla griglia



← .....  
**218/ Bao miura** € 5,00

Bao, salmone cotto, pomodoro,  
insalata



..... →  
**219/ Bao pollo** € 5,00

Bao, pollo fritto, pomodoro,  
insalata





.....  
**220/ Involtini alga** € 5,00

Involtini di pesce, carne e alga nori



.....  
**222/ Involtini Tai** € 5,00

Involtini di verdure e curry

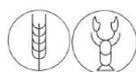


.....  
**224/ Stick di gamberi** € 5,00

Involtini di gamberi\* e piselli



.....  
**229/ Chele di granchio** € 5,00





← .....  
**200/ Pane dolce** € 3,00

Pane al vapore con crema di uovo e burro

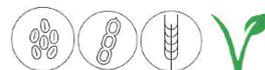


..... →  
**201/ Pane al vapore** € 2,00



← .....  
**209/ Ravioli edamame** € 6,00

Olio di tartufo ed edamame, sfoglia cristalla



..... →  
**210/ Ravioli di verdure** € 4,00

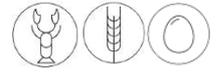
Ravioli di verdure con impasto agli spinaci al vapore





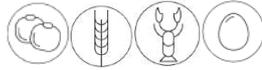
←.....  
**211/ Ravioli di gamberi in** € 5,00  
**cristallo**

Ravioli di gamberi\* con impasto di grano al vapore



.....→  
**212/ Ebi shumai** € 4,00

Gamberi\*, carne, verdure, piselli al vapore



←.....  
**213/ Gyoza** € 4,00

Ravioli di carne



.....→  
**214/ Bao Zi** € 2,00

Bao zi di carne e verdura al vapore

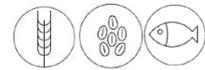


←.....  
**225/ Nuvole di drago** € 2,00

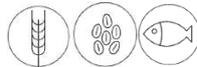




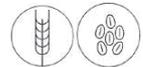
←.....  
**206/ Ravioli merluzzo** € 6,00  
Merluzzo, sfoglia con carote



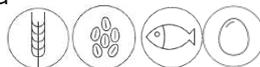
.....→  
**207/ Ravioli totano** € 6,00  
Totano, sfoglia con zafferano



←.....  
**208/ Ravioli manzo** € 6,00  
Manzo, sfoglia con barbietola



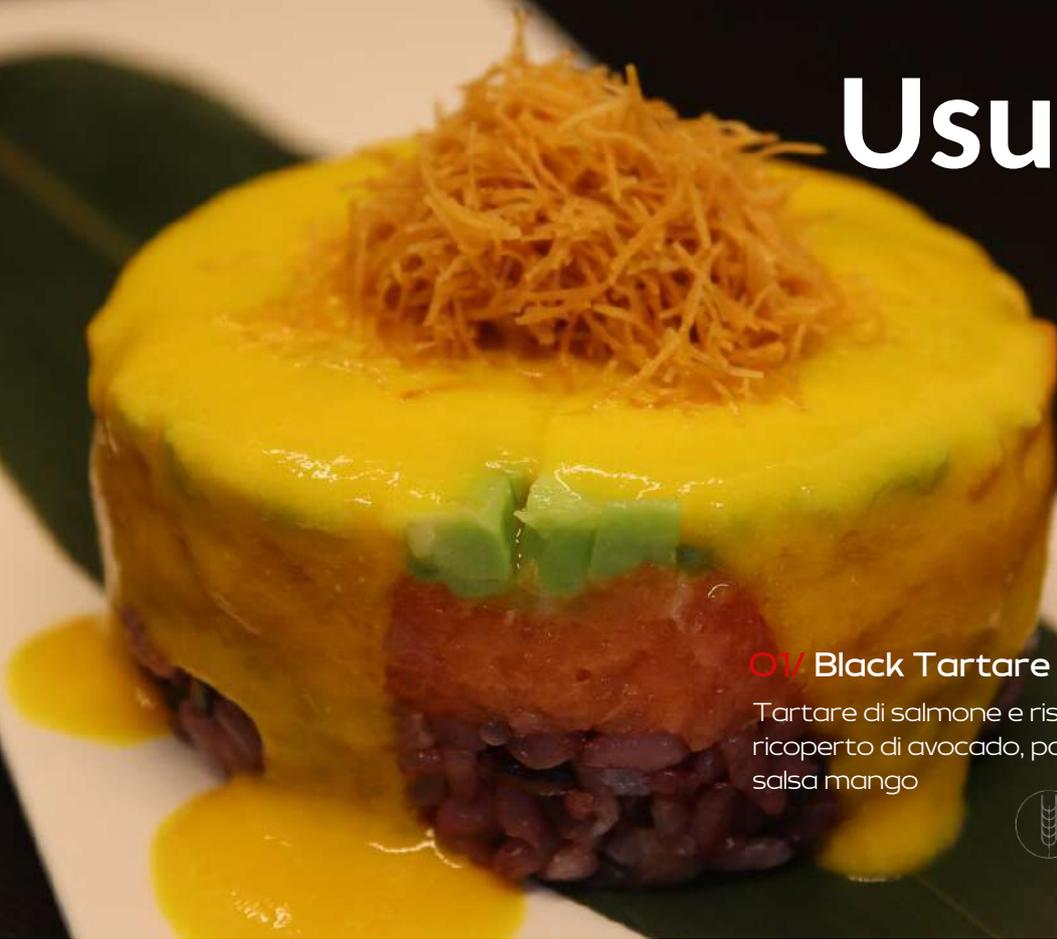
.....→  
**216/ Ravioli nero seppie** € 6,00  
Calamario, pesce, cipollotti con  
impasto al nero di seppia



←.....  
**217/ Ravioli misti** € 7,00  
Totano, merluzzo, manzo, calamario



# Usuzukuri



**O1/ Black Tartare** € 8,00

Tartare di salmone e riso venere ricoperto di avocado, pasta kataifi e salsa mango



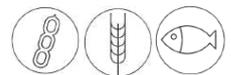
**O2/ Tartare misa** € 6,00

Tartare di riso e salmone ricoperto di kataifi, tobiko\*, maionese e teriyaki



**O3/ Tartare di salmone** € 6,00

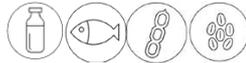
Tartare di salmone con mela sul chips e salsa teriyaki





**04/ Tartare miura** € 6,00

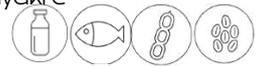
Salmone cotto e riso con salsa hotyaki, goma wakame e teriyaki



**05/ Millefoglie di salmone** € 6,00

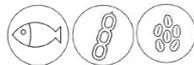
**cotto**

Fogli di farina, salmone cotto, teriyaki e philadelphia



**06/ Sake Tartare** € 6,00

Salmone, salsa ponzu



**07/ Tacco Miura** € 5,00

Fogli di farina, miura, cipolle fritte, teriyaki



**08/ Tacco Salmone** € 5,00

Fogli di farina, salmone, tobiko\*, salsa zafferano



**09/ Millefoglie di pomodoro** € 6,00

Fogli di farina, pomodoro e philadelphia



# Insalata



**235/ Kaisei japanese salad € 7,00**

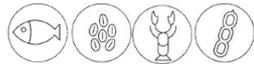
Insalata di alghe piccanti con misto di  
pesce





**230/ Kaisen salad** € 7,00

Insalata mista con pesce misto



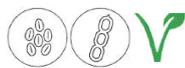
**231/ Gomawakame** € 5,00

Insalata di alghe piccanti



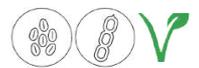
**232/ Wakame salad** € 5,00

Insalata di alghe nere



**233/ Yasai salad** € 5,00

Insalata mista



**234/ Suonomono** € 7,00

Insalata di alghe con misto di pesce



**236/ Insalata polpo e rucola** € 7,00



# Gunkan

Polpette di sushi

10/ Mini Box Cioccolato 2pz € 5,00

Riso venere, philadelphia e cioccolato



13/ Gunkan philadelphia € 3,00

Polpette di riso con sopra philadelphia





**11/ Gunkan zucchini papaya € 4,00**

Zucchina all'esterno con sopra philadelphia e papaya



**12/ Gunkan tobiko € 5,00**

Uova di pesce volante\*



**14/ Gunkan tonno € 6,00**

Tonno all'esterno con sopra tartare di tonno e sesamo



**15/ Gunkan salmone € 5,00**

Salmone all'esterno con sopra tartare di salmone e sesamo



**17/ Sesamo salmone € 5,00**

Sfoglia di soia con tartare di salmone, tobiko\*, maionese e tabasco



**18/ Sesamo granchio € 5,00**

Sfoglia di soia con tartare di granchio





**23/ Onigiri € 3,00**

Salmone cotto, philadelphia, sesamo



**24/ Onigiri Venere**

Gamberi in tempura\*, salsa teriyaki, alghe

**€ 4,00**



**Sushi misto**



**20/ Sushi Misto € 10,00**

6 nigiri, 4 hosomaki, 2 uramaki





**19/ Nigiri Misto € 9,00**

Gamberi\*, salmone, branzino, tonno



**21/ Sushi Salmone**

8 nigiri salmone € 8,00



**22/ Sushi sake maguro**

4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno

€ 9,00



# Duton

**29/ Nigiri style misa € 8,00**

Nigiri di pesce misto scottato, ricoperto di cipolle fritte, salsa maionese e salsa teriyaki



**25/ Involtini di papaya € 6,00**

Involtini di salmone con rucola e papaya e salsa papaya e passion fruit



**26/ Involtini di asparagi € 6,00**

Involtini di salmone con asparagi in tempura e salsa hotyaki



**28/ Involtini di granchio € 6,00**

Involtini di salmone con granchio in tempura e salsa hotyaki





**31/ Nigiri Salmone**

€ 3,00



**32/ Nigiri Tonno**

€ 4,00



**33/ Nigiri Branzino**

€ 3,00



**34/ Nigiri Gamberi\* cotti**

€ 3,00



**35/ Nigiri Avocado**

€ 2,00



**37/ Nigiri Polpo**

€ 4,00



**38/ Nigiri Gamberi\* dolci**

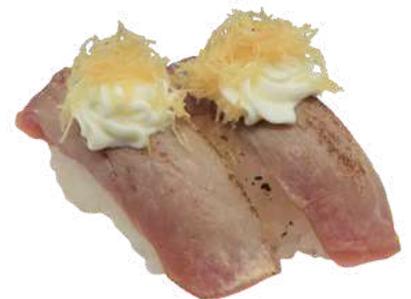
€ 4,00



**30/ Nigiri Speciale**

Nigiri di salmone scottato con philadelphia e pasta kataifi

€ 6,00



**39/ Nigiri Tuna style**

Nigiri di tonno scottato con philadelphia e pasta kataifi

€ 6,00



# Donburi

Ciotola di riso con sopra pesce crudo



## 43/ Poke salmon style € 12,00

Ciotola di riso, tartare salmone, avocado, mango, gamberi cotti, gomawakame, edamame, granella di cipolla fritta, salsa teriyaki e salsa maionese



## 40/ Sake Don € 8,00

Ciotola di riso con sesamo e salmone



## 42/ Tekka Don € 10,00

Ciotola di riso con sesamo e tonno



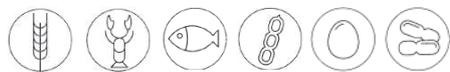
## 41/ Chirashi Don € 9,00

Ciotola di riso con sesamo e pesce crudo misto



## 44/ Poke giallo € 12,00

Riso, edamame, papaya, tempura di gamberi\* e mandorle con salsa teriyaki e salsa zafferano



# Futomaki

Rotolo grande di riso con alga esterna

## 50/ Futo fritto

€ 8,00

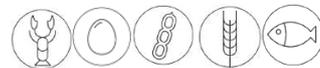
Surimi di granchio, salmone, philadelphia, pasta kataifi e teriyaki



## 51/ Futo ebiten

€ 10,00

Tempura di gamberi\*, maionese, teriyaki e pasta kataifi, 4pz



## 52/ Futto crosta

€ 10,00

Tartare di granchio e gamberi\* in tempura, tobiko\* e salsa hotyaki



## 53/ Yellow men

€ 10,00

Futo banana, philadelphia, crema al mango con sopra granella di pistacchio



## Uramaki 8pz

# Uramaki

Rotolo con riso esterno

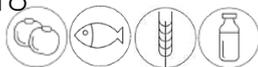
### 60/ Salmon plus € 12,00

Spicy salmon, avocado con sopra salmone scottato, granella di pistacchio e salsa a base di crema di latte



### 61/ Special roll € 12,00

Salmone e avocado con sopra salmone, philadelphia e salsa tartufo



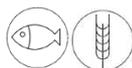
### 62/ Gio tuna € 12,00

Tartare tonno, avocado, kataifi e salsa zafferano



### 63/ Sushi box € 8,00

Riso pressato e fritto con tartare di salmone e salsa al mango, 5PZ



### 64/ Mi Sa box € 10,00

Riso pressato con tartare di salmone, avocado, kataifi e teriyaki, 5PZ

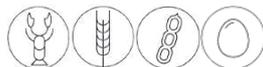


## Uramaki 8pz



**65/ Angel roll** € 10,00

Tempura di gamberi\* ricoperto di avocado, maionese e teriyaki



**66/ Black spicy ebiten** € 12,00

Riso venere, tempura di gamberi\*, ricoperto di tartare di salmone, tobiko\* e scaglie di mandorle



**67/ Star roll** € 10,00

Philadelphia, crunch, salmone e granella di patate



**68/ Mando roll** € 10,00

Salmone grigliato, avocado, philadelphia con sopra scaglie di mandorle



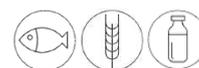
**69/ Black spicy salmon** € 10,00

Rotolo di riso venere con spicy salmon con sopra kataifi



**70/ Black spigola roll** € 12,00

Rotolo di riso venere con salmone fritto, philadelphia, avvolto da branzino con sopra kataifi e tartufo



## Uramaki 8pz



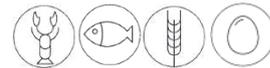
**71/ Crunch roll** € 10,00

Rotolo di riso venere con tempura di gamberi\*, sesamo e scaglie di mandorle



**72/ Tataki roll** € 12,00

Tempura di gamberi\*, maionese e carpaccio di tonno scottato



**73/ Black granchio** € 10,00

Rotolo di riso venere con surimi in tempura\* con sopra tempura e teriyaki



**74/ Crab roll** € 10,00

Surimi in tempura\*, philadelphia avvolto da salmone e alghe piccanti



**75/ Oshi salmon superstar** € 10,00

Doppio strato di riso venere intermezzato con tartare di salmone ricoperto di avocado, philadelphia, mandorle e teriyaki, 5PZ



## Uramaki 8pz



**76/ Noci roll** € 10,00

Avocado, philadelphia con sopra avocado, mandorle e salsa melagrana



**77/ Rucola roll** € 10,00

Salmone, philadelphia con sopra avocado, kataifi e crema di rucola



**78/ Venere roll** € 12,00

Rotolo di riso venere con salmone, avocado, philadelphia con sopra carpaccio di salmone



**79/ Mist roll** € 12,00

Surimi di granchio in tempura\* e philadelphia con sopra pesce misto



**150/ Black ebi** € 10,00

Gambero cotto, philadelphia, avocado con sopra scaglie di tempura e teriyaki



**151/ Crispy salmon roll** € 10,00

Salmone, avocado, granella di cipolla fritta e teriyaki





## Uramaki 8pz

◀ **152/ Miura plus** ..... € 10,00

Salmone fritto, philadelphia, kataifi  
e salsa rucola



**153/ Tiger plus** ..... € 12,00 ▶

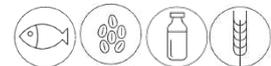
Gamberi in tempura\*, philadelphia, surimi  
di granchio\*, tobiko\* e salsa zafferano



◀ **154/ Venere salmon rucola** .....

Tartare di salmone, philadelphia,  
pistacchio e salsa rucola

€ 10,00



**155/ Mango roll** ..... € 10,00 ▶

Salmone, mango, philadelphia e salsa al  
mango



## Uramaki 8pz



### 156/ Crispy vegetariano

Cetrioli, cipolle fritte e salsa zafferano

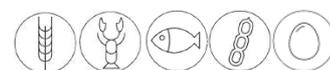
€ 10,00



### 157/ Crispy ebi tempura

Tempura di gamberi\* con salsa maionese e salsa teriyaki e ricoperto di cipolle fritte

€ 10,00



### 158/ Uramaki pomodoro

Salmone, Philadelphia, pomodoro e salsa zafferano

€ 10,00



# Uramaki Classic

Uramaki 8pz

Rotolo con riso esterno



**90/ Sake avocado**

Salmone, avocado

€ 10,00



**91/ Maguro avocado**

Tonno, avocado

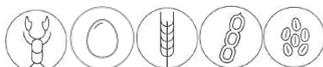
€ 12,00



**92/ Ebiten**

Tempura di gamberi\*, maionese, kataifi e teriyaki

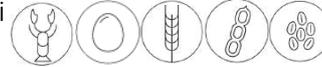
€ 10,00



**93/ Tiger roll**

Tempura di gamberi\* con sopra salmone, maionese e teriyaki

€ 12,00



**94/ Spicy salmon**

Tartare di salmone, maionese, tobiko\*, tabasco

€ 10,00



**95/ Spicy tuna**

Tartare di tonno, maionese, tobiko\*, tabasco

€ 12,00





**96/ Miura maki** € 10,00  
Salmone alla griglia, philadelphia e teriyaki



## Uramaki 8pz



**97/ Vegetariano roll** € 10,00  
Philadelphia, avocado con sopra avocado e crunch



**98/ Tonno cotto ed avocado** € 10,00



**99/ Philadelphia** € 10,00  
Salmone e philadelphia



**100/ Tonno cotto e philadelphia** € 10,00



# Sashimi

Pesce crudo



**101/ Sashimi Misto € 12,00**

Pesce crudo misto (salmone, tonno, branzino)



**102/ Sashimi Salmone € 10,00**



### 103/ Carpaccio misto scottato € 12,00

Carpaccio scottato di salmone, branzino e gambero\* condito con olio Evo e salsa di soia al sesamo



# Carpaccio

### 104/ Carpaccio misto 12,00

Carpaccio di salmone, tonno e branzino in salsa ponzu



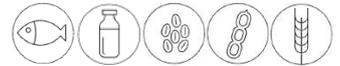


# Temaki

Cono di riso con alga

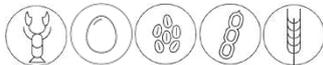
◀ **110/ Miura** ..... € 5,00

Salmone alla griglia, philadelphia, sesamo e teriyaki



**111/ Ebiten** ..... € 5,00 ▶

Tempura di gamberi\*, maionese, sesamo e teriyaki



◀ **112/ California** ..... € 5,00

Surimi di granchio\*, maionese, sesamo e avocado



**113/ Spicy salmon** ..... € 5,00 ▶

Salmone, tobiko\*, maionese, sesamo e tabasco





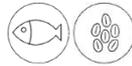
◀ 114/ Spicy tuna ..... € 5,00

Tonno, tobiko\*, maionese, sesamo e tabasco



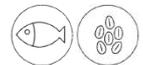
115/ Sake avocado ..... € 5,00 ▶

Salmon, sesamo e avocado



◀ 116/ Tekka avocado ..... € 5,00

Tonno, sesamo, avocado



117/ Temaki Misa ..... € 6,00 ▶

Philadelphia, avocado, spicy salmon, sesamo e scaglie di mandorle



# Temaki Soia

Cono di riso con sfoglia di soia



**120/ Rosa angel** € 6,00

Gambero\* in tempura, avocado, philadelphia, granelle di patate, sesamo, salsa teriyaki avvolti dalla sfoglia di soia



**121/ Sesamo Black spicy salmon** € 6,00

Riso venere, spicy salmon, crema alla rucola, sesamo e granella di pistacchio avvolti dalla sfoglia di soia



**122/ Black angel** € 6,00

Riso venere, tempura di gamberi\*, avocado, philadelphia, salsa al mango, sesamo avvolti dalla sfoglia di soia



**123/ Sesamo spicy ebiten** € 6,00

Spicy salmon, gambero\* in tempura, pasta kadaifi, sesamo e salsa mango avvolti dalla sfoglia di soia



# Hossomaki

Rotolo piccolo di riso con alga esterna



**130/ Nido** € 10,00  
Involtino di alga avocado avvolto da pasta filo kataifi con sopra tartare di salmone e salsa melagrana



**136/ Hot roll** € 10,00  
Hoso maki fritto con sfoglia di grano, salmone, avocado e philadelphia





**134/ Hosofruit** € 10,00

Rotolo di riso fritto con salmone e philadelphia con sopra fragole e salsa teriyaki



**137/ Hosomaki mango** € 10,00

Rotolo di riso fritto con salmone e philadelphia con sopra mango e salsa al mango





240/ Ramen style

Ramen in brodo con alghe,  
uova, surimi di granchio e gamberi\*

€ 8,00



Zuppa e  
Pasta in brodo



241/ Miso € 3,00

Zuppa di soia  
con alghe e tofu



242/ Osu mashi € 5,00

Zuppa di miso con pesce





**250/** Gnocchi di riso € 6,00  
Gnocchi di riso con verdure e gamberi\*



**251/** Spaghetti di riso € 6,00  
con gamberi\* e verdure



**252/** Spaghetti di soia € 6,00  
con gamberi\* e verdure



**253/** Yaki soba € 7,00  
Pasta di grano saraceno saltata con verdure  
e gamberi\*

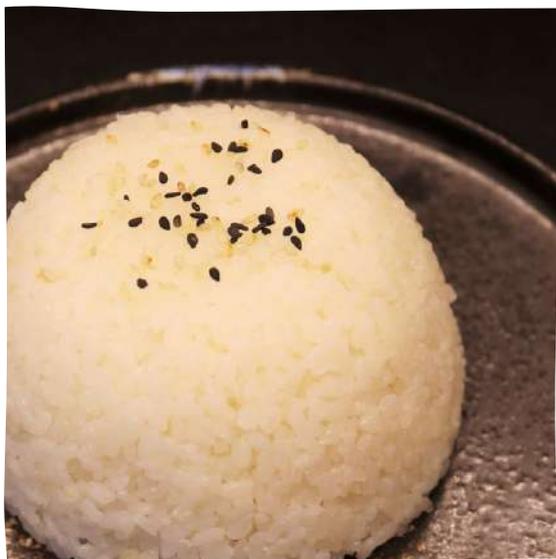


**254/** Yaki Udon € 7,00  
Pasta di riso saltata con  
verdure e gamberi\*



# Primi





255/ Gohan  
Riso bianco e sesamo

€ 2,00



256/ Riso saltato  
con verdure

€ 6,00



257/ Riso saltato con  
verdure e gamberi\*

€ 7,00



258/ Riso venere saltato  
con verdure e gamberi\*

€ 7,00



259/ Riso Curry € 5,00  
Riso saltato al curry



# Primi

# Agemono

274/ Polpette di polipo € 8,00  
e patate fritte

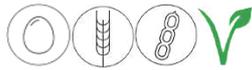


270/ Tempura moriawase € 10,00  
Gamberi\* e verdure

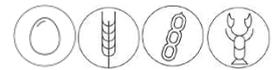




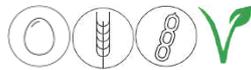
**271/ Tempura di patate dolci**  
Patate dolci  
€ 8,00



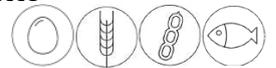
**272/ Ebi tempura** € 10,00  
Gamberi\*



**273/ Yasai tempura** € 10,00  
Verdure



**276/ Sake su** € 10,00  
Bocconcini di salmone fritto



**277/ Patatine fritte** € 4,00



**278/ Calamari fritti** € 10,00





**279/** Butter fish fritto

€ 8,00



**280/** Pollo fritto

€ 8,00



**281/** Buffalo wings

€ 8,00

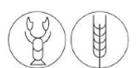
Ali di pollo fritto,



**282/** Gambero kataifi

€ 8,00

gambero avvolto dalla pasta kataifi  
(max 1 porzione/persona)



# Teppanyaki

Piatti alla piastra



**290/** Sake no teriyaki € 10,00  
Salmone scottato con sesamo



**291/** Sake teppanyaki  
Salmone alla piastra

€ 12,00



**292/** Butter fish  
Pangasio\* alla piastra

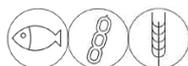
€ 10,00





**293/ Kaisen tori**  
Spiedini di pesce

€ 10,00



**294/ Tagliata di manzo e rucola**

€ 10,00



**295/ Yaki tori**  
Spiedini di pollo

€ 8,00

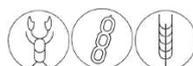


**296/ Kaisen tori seppie** € 10,00  
Spiedini di seppie

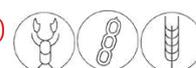


**297/ Ebi kushi**  
Spiedini di gamberi\*

€ 10,00



**298/ Oeebi no shioaki** € 10,00  
Gamberoni\* alla piastra  
(max. 3 porzioni/persona)



# Secondi



**300/** Gamberi\* con sale e pepe € 8,00 



**301/** Pollo al curry € 7,00  



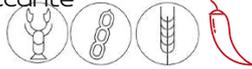
**302/** Pollo con sale e pepe € 8,00   
Petto di pollo croccante con pepe,  
cipolle e peperoni



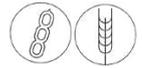
**303/** Gamberi\* funghi e bambù € 8,00   



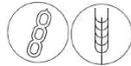
**304/ Gamberi thai** € 8,00  
Gamberi\* in salsa thai piccante



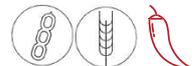
**305/ Pollo alle mandorle** € 7,00



**306/ Pollo funghi e bambù** € 7,00



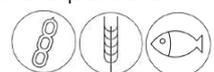
**307/ Pollo thai** € 7,00  
Pollo in salsa thai piccante



**308/ Calamari con sale e pepe**  
Calamari con pepe, cipolle e peperoni



**309/ Salmon purea** € 6,00  
Involtino di salmone con ripieno di purea di patate al forno





**310/ Pak-choi**  
Verdure saltate cinesi

€ 5,00



**315/ Pollo agrodolce** € 7,00



**314/ Piccola piastra gamberi\*** € 9,00  
Gamberi\* alla piastra





**311/ Piccola padella fai da te € 9,00**  
te con calamari

Calamari, verdure miste



**313/ Piccola padella fai da te € 9,00**  
con gamberi\*

Gamberi\*, verdure miste



**312/ Piccola padella fai da te con**  
pollo

Pollo, verdure miste



# Dessert

Dessert e bevande sono esclusi dal prezzo fisso



## D17/ Sorbifacile al limone

Preparato al limone per sorbetto da bere (ANALCOLICA)

€ 6,00



## D1/ Rondò cocco e cioccolato

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco decorati con cioccolato e meringa.

€ 6,00



## D2/ Rondò vaniglia e fragola

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola decorati con lampone, mora e cioccolato.

€ 6,00



**D3/ Soufflé al cioccolato**

Soufflé con cuore al cioccolato fuso

€ 6,00



**D4/ Tartufo al limoncello**

Gelato semifreddo al limone con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa

€ 6,00



**D5/ Profiterol bianco**

Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto alla vaniglia

€ 6,00



**D6/ Profiterol scuro**

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato

€ 6,00

**D7/ Ricotta e Pistacchio**

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchio e nocciole

€ 6,00





**D8/ Coppa creme brulée e frutti di bosco**

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello

€ 6,00



**D9/ Cupolina al cioccolato croccante**

Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole

€ 6,00



**D10/ Croccante alle mandorle** € 6,00

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate



**D11/ Meringa**

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia

€ 6,00



**D12/ Tiramisù**

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato nel caffè

€ 6,00



**D13/ Coppa espresso brulée**

Crema al caffè ricoperta di zucchero caramellato

€ 6,00



**D14/ Mochi**

€ 6,00



**D15/ Gelato fritto**

€ 6,00



**D16/ Ananas**

€ 6,00

# Lista Bevande



## Bevande

<b>Acqua Dolomia</b> 75cl oligominerale (nat., frizz.)	5,00 €
Bibite (Coca Cola-Fanta-Sprite-Coca Zero)	3,00 €
The al Limone, The alla Pesca	3,00 €
Spritz (Aperol / Campari)	5,00 €

## Vino Bianco

Pinot Grigio IGT (Bosco del corner)	16,00 €
Sauvignon IGT (Bosco del corner)	16,00 €
Chardonnay IGT (Bosco del corner)	15,00 €
Gewurtztraminer trent DOC (Endrizzi)	28,00 €
Muller Thurgau trent DOC (Endrizzi)	22,00 €
Greco di Tufo DOC (Corteregia)	24,00 €

## Vino Rosso

Rosso di Montalcino DOCG (Rocca delle macie)	38,00 €
Brunello di Montalcino (Rocca delle macie)	58,00 €
Amarone DOCG (Vino di ora cottini)	58,00 €

## Spumante

Prosecco Dirupo Brut DOCG (Andreola)	28,00 €
Bolle Cuvee Extra Dry DOCG (Andreola)	16,00 €
Bellavista gran cuvee brut DOCG	48,00 €

## Birra

Tsingtao	640ML	6,00 €
Asahi	500ML	6,00 €
Sapporo	500ML	6,00 €
Heinenken	660ML	6,00 €
Moretti	660ML	5,00 €