



WUSUSHI

MENÙ SERALE



MENÙ SERALE

ALL YOU CAN EAT € 29,00

Sono esclusi dolci, bevande, caffè, liquori, e le richieste fuori lista

Bambini altezza di inferiore
ai 140 cm. € 14,00

MANGIA TUTTO QUELLO CHE VUOI
AD UN PREZZO UNICO
CON SERVIZIO AL TAVOLO

**NON SPRECARE IL CIBO !!!
DO NOT WASTE FOOD !!!**

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al prezzo di listino
e potrà essere asportato

S 01



Dim sum assortiti *selezione di ravioli con 4 farciture diverse*



S 02



Tartare amaebi tartufo

*tartare di *gamberi crudi con crema al tartufo, base di maionese condita con olio*



S 03



Tartare amaebi

*tartare di *gamberetti con avocado e goma wakame*



S 04



Capesante in salsa *capesante cotte al vapore, con erba cipolina e salsa



S 05



Involtini sake

roll di °salmon e farciti con rucola e philadelphia conditi con salsa



S 06



Involtini mazzara *gambero di Mazzara avvolto con °branzino, condito con salsa



S 07

**Nigiri scampi***bocconcini di riso guarniti con *scampi*

S 08

**Scampi sashi****scampi conditi con salsa passion fruit*

S 09

**Ebi harumaki****gamberone fritto e insalata, avolti con °salmone e conditi con salsa*

S 10



Scampi roll roll di riso farciti con *scampi crudi, guarniti con avocado e tobiko rosso



S 11



Shichiria no ebi roll roll di riso farciti con *gamberetti di Mazara, croccante di panko, guarniti con salsa dolce e piccante



01



Edamame *fagioli novelli di soia lessati

02



Harumaki vegetariano croccante involtino fritto, farcito con verdure e semi di soia tostiti

03



Harumaki involtino fritto farcito con carne e verdure

04



Kibun takabue 2 pz. involtino giapponese fritto, farcito con *gamberi e carne di maiale

05



Ebi stick involtino fritto farcito con *gambero e edamame



11



Pane orientale *pane cinese cotto al vapore*



12



Pane dolce *pane cinese dolce, cotto al vapore*



13



Bao zi **pane al latte con ripieno di carne, cotto al vapore*



14



Crispi miura 2 pz. croccanti stick di sfoglia, farciti con °salmonc cotto, guarniti con philadelphia e granelle di pistacchio



15



Crispi salmon 2 pz. croccanti stick di sfoglia, farciti con tartare di °salmonc piccante, guarniti con tobiko rosso e granelle di mandorle



16



Taco croccante tortila farcita con °salmone piccante, lattuga e tobiko

17



Taco tartare croccante tortila farcita con °salmone tritato al coltello, avocado e pomodorini, conditi con guacamole e salsa rosa piccante

18



Millefoglie tartare sottili sfoglie croccanti con tartare di °salmone piccante, philadelphia e salsa teriyaki

19



Chips spicy sake croccante chips con °salmone piccante, guarnita con cipolla fritta, condita con salsa teriyaki

20



Chips sake croccante chips con °salmone, guarnita con mandorle, condita con salsa wasabi

21



Gyoza 3 pz. ravioli con ripieno di carne di maiale cotti al vapore

22



Ebi shumai 3 pz. ravioli con ripieno di *gamberi e carne di maiale

23



***Ravioli di verdure** con sfoglia agli spinaci ripieni di verdure miste e porcini 3 pz.

24



Ravioli *edamame con ripieno di edamame, olio al tartufo e burro 3 pz.

25



***Ravioli di carne** con ripieno di carne di manzo e olio di tartufo 3 pz.



26



Dim sum con ripieno di *gamberi con sfoglia cristallina



27



***Ravioli di polpo** con ripieno di *polpo con sfoglia allo zafferano 3 pz.



28



***Ravioli con ripieno di branzino** con sfoglia alla barbabietola 3 pz.



29



***Ravioli di seppia** con ripieno di *seppia con sfoglia al nero di seppia 3 pz.



30



Wakame *alghes condite con salsa di sesamo*



31



Goma wakame *insalata di alghes marinate*



32



Yasai salad *insalata mista di verdure*



33



Sea salad *insalata di mare con fettine di °salmones, *polpo, *surimi, insalata belga e wakame*



34



Sashimi salad *insalata con fettine di °pesce misto e semi di sesamo*



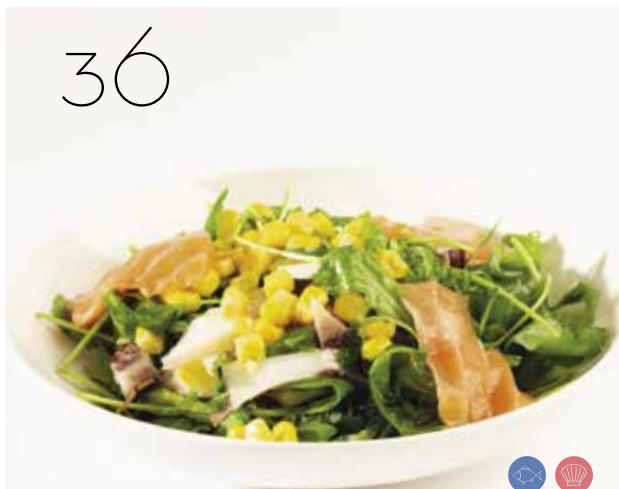
35



Sunomono *insalata di °pesce e verdure condita con aceto di riso*



36



Rucola salad insalata con rucola, °salmon, *polpo e mais condita con salsa



37



Tako salad carpaccio di *polpo e cetrioli, con semi di sesamo, conditi con salsa di aceto di riso



38



Poke mix ciottola di riso bianco, con °salmon, avocado, edamame, arancia, pomodorini, alghe e scaglie di mandorle



39





Poke vegano ciottola di riso bianco, con avocado, edamame, arancia, pomodorini, alghe e scaglie di mandorle



40



 **Zuppa osumashi** zuppa giapponese con *pesce e verdure 

41



Miso shiru zuppa di miso con alghe e cipollotti


42



Zuppa agropiccante zuppa di verdure con tofu, uova e pollo, in salsa agropiccante 



43



Zuppa mais zuppa di pollo con mais e uova 

44



Wanton soup zuppa di verdure con pasta ripiena di *gamberi e carne  

45



Sake tataki °salmonde scottato guarnito con semi di sesamo, condito con salsa Wu mayo

46



Maguro tataki °tonno scottato guarnito con semi di sesamo, condito con salsa Wu mayo

47



Saba tataki °sgombro marinato, guarnito con semi di sesamo e condito con salsa Wu mayo

48



Sake pistacchio °salmonde scottato, guarnito con granelle di pistacchio, condito con salsa al pistacchio

49



Scalio di pesce fettine di °pesce misto guarniti con cipollotti e sesamo, condito con una salsa a base di olio caldo

50



Carpaccio di manzo carpaccio di manzo scottato, con cipollotti semi di sesamo e salsa ponzu

tartare

NB. E' possibile ordinare una sola volta tra le nove proposte elencate

51



Sake ponzu tartare di °salmone tagliata al coltello, con cipollotti, condita con salsa ponzu



52



Tartare di salmone tartare di °salmone guarnita con kataifi, condita con salsa wasabi



53



Tartare sake e avocado tartare di °salmone con avocado, philadelphia, tobiko rosso e salsa teriyaki



54



Tartare exotic tartare di °salmone tagliata al coltello, con avocado e pomodorini, condita con salsa mango



55



Maguro ponzu tartare di °tonno tagliata al coltello con cipollotti e condita con salsa ponzu



56



Sushi tartare tartare di °salmone e avocado su riso bianco, con philadelphia, granelle di pistacchio e salsa wasabi



57



Mix tartare tartare di °tonno, °branzino e °salmone, guarnita con kataifi e salsa wasabi



58



Shichiria tartare tartare di *gamberi con mango, guarnita con tobiko rosso e salsa ai frutti della passione



59



Black tartare tartare di °salmone e avocado, su riso venere, con philadelphia, granelle di pistacchio e salsa wasabi



sashimi

NB. E' possibile ordinare una sola volta tra le quattro proposte elencate

60



61



62



63



64



Carpaccio sake *fettine di °salmon*

65



Carpaccio misto *fettine di °pesce misto*

66 ●


Sushi e sashimi 4 nigiri, 6 sashimi, 3 hosomaki, 2 uramaki


67


Sushi mix 8 nigiri, 6 hosomaki


68


Sushi mix small 6 nigiri, 3 hosomaki, 2 uramaki


69


Sushi flame bocconcini di °pesce misto scottato, guarniti con salsa allo zafferano, salsa rosa piccante e granelle di pistacchio


70


Nigiri mix bocconcini di riso con °pesce misto scottato, guarniti con philadelphia, granelle di mandorle e conditi con salsa teriyaki


75



Chirashi misto

71 **Chirashi sake** *riso bianco con fettine di °salmones crudo* 

72 **Chirashi sake avocado** *riso bianco con fettine di °salmones e avocado* 

73 **Chirashi maguro** *riso bianco con fettine di °tonno* 

74 **Chirashi maguro avocado** *riso bianco con fettine di °tonno e avocado* 

75 **Chirashi misto** *riso bianco con fettine di °pesce crudo misto* 

classic nigiri 2pz.

76



Sake bocconcini di riso guarniti con °salmone



77



Maguro bocconcini di riso guarniti con °tonno



78



Suzuki bocconcini di riso guarniti con °branzino



79



Avocado bocconcini di riso guarniti con avocado

80



Ebi bocconcini di riso guarniti con *gambero cotto



81



Amaebi bocconcini di riso guarniti con *gambero



82



Tako bocconcini di riso guarniti con *polpo



83



Kani bocconcini di riso guarniti con *surimi



84



Fly sake bocconcini di riso guarniti con °salmone scottato, salsa allo zafferano e mandorle tostate



85



Fly maguro bocconcini di riso guarniti con °tonno, salsa rosa piccante, salsa teriyaki e granelle di pistacchio



86



Fly suzuki bocconcini di riso guarniti con °branzino scottato, salsa allo zafferano e pasta kataifi



87



Flame bocconcini di riso guarniti con tonno e °salmone scottato, philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki



88 ●



Mazara bocconcini di riso guarniti con *gambero rosso di Mazara



89



Unaghi bocconcini di riso guarniti con *anguilla





WUSUSHI

2pz. gunkan special

90



Spicy sake bocconcini di riso avvolti con °salmon, guarniti con °salmon piccante e pasta kataifi, conditi con salsa teriyaki

91



Spicy maguro bocconcini di riso avvolti con °tonno, guarniti con °tonno piccante

92



Salmon flambè bocconcini di riso avvolti con °salmon scottato, guarniti con philadelphia e granelle di pistacchio

93



Zucchina bocconcini di riso avvolti con zucchina, guarniti con *surimi

94



Salmon ebi bocconcini di riso avvolti con °salmon, guarniti con tartare di *gambero, tobiko e salsa allo zafferano

95



Salmon soft bocconcini di riso avvolti con °salmon e guarniti con philadelphia

gunkan special 2pz. NB. Il piatto contrassegnato con (●) può essere ordinato una sola volta

96



Suzuki bocconcini di riso avvolti con °branzino, guarniti con °branzino cotto e salsa teriyaki

97



Sake ikura bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con philadelphia e ikura

98 ●



Quail egg bocconcini di riso avvolti con °salmone, guarniti con uova di quaglia e tobiko, conditi con olio aromatizzato al tartufo e serviti con salsa di soia

99



Tobiko bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con * tobiko

100



Sake bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmone

101



Maguro bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno

102



Spicy sake bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °salmone piccante

103



Spicy maguro bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con °tonno piccante

104



Wakame bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarnito con alghe wakame

105



Philadelphia bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarnito con philadelphia

temaki nori 1pz.

106



Sake avocado cono di alga nori farcito con °salmon e avocado



107



Maguro avocado cono di alga nori farcito con °tonno e avocado



108



California cono di alga nori farcito con *surimi e avocado



109



Ebi tempura cono di alga nori farcito con *gamberone in tempura



110



Spicy sake cono di alga nori farcito con °salmon piccante e erba cipollina



111



Spicy maguro cono di alga nori farcito con °tonno piccante e erba cipollina



112



Miura maki cono di alga nori farcito con *salmone cotto, philadelphia e insalata



113



Temango cono di alga nori, farcito con mango, philadelphia, insalata e salsa mango



114



Wu ebiten cono di alga nori farcito con *gamberone in tempura, philadelphia, insalata e salsa





WUSUSHI

temaki carta di riso 1pz.

115



Venere cono di carta di riso, farcito con riso venere °salmone, avocado, philadelphia

116



Venere Wu ebiten cono di carta di riso farcito con riso venere *gamberone fritto, philadelphia, insalata e salsa

117



Ebiten tartare cono di soia farcito con riso, *gambero in tempura, tartare di °salmone, lattuga, philadelphia e granelle di mandorle

118



Fior di zucca cono di soia farcito con riso, fiori di zucca in tempura, tartare di °salmone piccante e lattuga

119



Sake piccoli roll di riso avvolti con alga nori
farciti con *salmone



120



Maguro piccoli roll di riso avvolti con alga nori
farciti con *tonno



121



California piccoli roll di riso avvolti con alga nori
farciti con *surimi



122



Avocado piccoli roll di riso avvolti con alga nori
farciti con avocado

123



Cetrioli piccoli roll di riso avvolti con alga nori
farciti con cetrioli

124



Ebiten piccoli roll di riso avvolti con alga nori
farciti con *gamberone fritto e salsa teriyaki



hosomaki fritti

125



Sake piccoli roll di riso farciti con °salmone, avvolti con alga e nori fritti



126



Maguro piccoli roll di riso farciti con °tonno, avvolti con alga e nori fritti



127



Avocado piccoli roll di riso farciti con avocado, avvolti con alga e nori fritti



128



Hoso venere piccoli roll di riso venere avvolti con croccante pasta sfoglia frita, farciti con avocado e guarniti con °salmone cotto, kataifi e guacamole



129



Hoso yellow piccoli roll di riso giallo farciti con avocado, guarniti con tartare di °tonno e salsa zafferano



130



Strawberry piccoli roll di riso avvolti con alga e nori fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia e fragole fresche



131



Kataifi piccoli roll di riso avvolti con alga e nori fritti, farciti con °salmone, guarniti con tartare di °salmone e pasta kataifi



132



Mango piccoli roll di riso farciti con °salmone avvolti con alga e nori fritti, farciti con °salmone, guarniti con philadelphia e mango



futomaki

133



Futomaki sake grandi roll di riso farciti con °salmone e avocado avvolti con algha nori



134



Futomaki maguro grandi roll di riso farciti con °tonno e avocado avvolti con algha nori



135



Futomaki california grandi roll di riso farciti con *surimi e avocado, avvolti con algha nori



136



Futomaki tempura grandi roll di riso farciti con *gamberone in tempura avvolti con algha nori



138



Futomaki fritto grandi roll di riso farciti con °salmone, avocado e tobiko, avvolti con algha nori e fritti



138



Hiroshima grandi roll di riso farciti con °salmone piccante avvolti con algha nori



139



Sake roll di riso farciti con °salmon e avocado, guarniti con semi di soia

140



Maguro roll di riso farciti con °tonno e avocado, guarniti con semi di sesamo

141



California roll di riso farciti con *surimi e avocado, guarniti con semi di sesamo

142



Uramaki tempura roll di riso farciti con *gamberone fritto, mandorle e salsa teriyaki

143



Spicy sake roll di riso farciti con °salmon piccante, guarniti con semi di sesamo

144



Spicy maguro roll di riso farciti con °tonno piccante, guarniti con semi di sesamo

uramaki

145



Sake philadelphia roll di riso farciti con °salmone, philadelphia e lattuga guarniti con semi di sesamo



146



Miura maki roll di riso farciti con °salmone cotto, philadelphia e lattuga, guarniti con semi di sesamo e salsa teriyaki



147



Uramaki fritto roll di riso farciti con °salmone, philadelphia e avocado



148



Tartare uramaki roll di riso farciti con avocado e philadelphia, guarniti con tartare spicy salmon



149



Ebiten special roll di riso farciti con *gamberoni in tempura, philadelphia e lattuga, guarniti con pasta kataifi, scaglie di mandorle e conditi con salsa teriyaki



150



Tiger roll di riso farciti con °branzino fritto, guarniti con *tabiko e erba cipollina e maionese



151



Special maki roll di riso farciti con °salmone scottato e *gamberone fritto, guarniti con croccante di tempura e salsa teriyaki



152



Exotic roll di riso farciti con °salmone, mango e philadelphia, guarniti con °salmone e mango, conditi con crema di mango



153



Genji roll di riso farciti con °tonno piccante, guarniti con °salmone



154



Ebi arcobaleno roll di riso farciti con *gamberi in tempura e avocado, guarniti con °salmone





WUSUSHI

maki special

155



Spring roll di riso farciti con involtino di *gamberi e maiale, conditi salsa dolce e piccante



156



Capelan roll di riso farciti con *capelan fritte, guarniti con *gamberetti e mandorle conditi con salsa dolce e piccante



157



Sake roll di riso, farciti con °salmoncotto, guarniti con goma wakame e granelle di mandorle, conditi con salsa agrodolce e piccante



158



Big roll di riso farciti con °salmoncotto, avocado e philadelphia, guarniti con °salmoncotto e alghe goma wakame



159



Maki roll di riso farciti con *gambero in tempura e insalata, guarniti con °salmoncotto e fettine di avocado e salsa teriyaki



160



California roll di riso farciti con *surimi e avocado, guarniti con sottili fettine di avocado



161



Verdure roll farciti con edamame, croccante di tempura, philadelphia, guarniti con lattuga, conditi con salsa alle mandorle

162



Arcobaleno roll di riso farciti con avocado e uova di lompo, guarniti con sottili fettine di °pesce misto

163



New california roll di riso farciti con °salmone, philadelphia, croccante di tempura, guarniti con fettine di avocado e salsa teriyaki

164



Ebi flower roll di riso farciti con *gamberoni fritti, guarniti con °salmone piccante, fiori di zucca ikura e salsa teriyaki

165



Wu roll roll di riso farciti con *gamberone fritto, avocado e philadelphia, guarniti con °salmone, avocado e fili di patate croccanti, conditi con salsa teriyaki

166



Oshizushi rettangoli di riso farciti con °salmone, avocado e mozzarella, guarniti con cipolla frita e salsa teriyaki

167



Sake fried roll di riso farciti con °salmone fritto, philadelphia e insalata, guarniti con avocado e conditi con salsa teriyaki

168



Ebisu roll di riso, farciti con *gamberone fritto, *surimi e insalata, guarniti con kataifi e conditi con salsa teriyaki

169



Vegan roll di riso farciti con verdure fritte e philadelphia, guarniti con avocado e salsa guacamole

170



Ebi roll roll di riso farciti con *gamberetti piccanti, philadelphia e croccante di tempura, guarniti con avocado e salsa teriyaki

171



Pistacchio roll di riso farciti con °salmone cotto, cetriolo guarniti con °salmone crudo, granelle di pistacchi, wasabi e salsa rosa

172



Yellow roll di riso allo zafferano farciti con fiori di zucca, *surimi e philadelphia, guarniti con croccante di cipolla e salsa teriyaki

173



Zaffy roll riso allo zafferano farciti con °salmone piccante, mozzarella, lattuga e croccante di tempura, guarniti con salsa allo zafferano

174



Soy roll di riso allo zafferano farciti con *gamberone fritto, philadelphia e lattuga, avvolti con sfoglia di soia, guarniti con tartare di *surimi e tobiko

175



Venere roll di riso venere, farciti con °salmon, avocado e philadelphia, guarniti con kataifi e salsa teriyaki



176



Tasty roll di riso venere farciti con *gamberone fritto e avocado, guarniti con philadelphia, granelle di pistacchio e salsa allo zafferano



177



Ebi venere roll di riso venere farciti con *gamberi e avocado



178



Miura venere roll di riso venere farciti con °salmore cotto e philadelphia, guarniti con kataifi



179



Ebiten black roll di riso venere farciti con *gamberone fritto e philadelphia, guarniti con *branzino scottato e pasta kataifi, conditi con salsa allo zafferano



180

**Gohan***riso bianco cotto al vapore*

181

**Riso in salsa teriyaki***riso saltato con uova, verdure e salsa teriyaki*

182

**Riso alla cantonese***riso saltato con verdure e uova*

183

**Riso e gamberi***riso saltato con *gamberetti e verdure*

184



**Riso al curry***riso saltato con verdure e curry*

185

**Riso con pollo***riso saltato con pollo, verdure e curry*

186



Riso con salmone  
riso saltato con °salmone, verdure

187



Riso e verdure 
riso saltato con verdure



188



Riso ai frutti di mare    
riso saltato con frutti di mare

189



Riso jishi  
riso saltato con erba cipollina, guarnito con katsobushi

190



Riso venere 
riso venere saltato con °salmone e verdure

191



Riso con verdure
riso venere saltato con verdure

192



Kakiage don *gamberetti e verdure fritti, serviti con riso bianco



193




Cyuka don scodella di riso con *gamberetti, °pesce, carne e verdure



194



194) Spaghetti di riso  
saltati con *gamberetti e verdure

195) Spaghetti di riso saltati con verdure 

196





196) Spaghetti di soia 
saltati con *gamberetti e verdure

197) Spaghetti di soia saltati con verdure

198



198) Pasta thai saltati con *gamberetti e verdure  

199) Pasta thai saltati con verdure 

200








200) Yaki udon saltati con *gamberetti e verdure    

201) Yaki udon saltati con verdure  

202



202) Yaki soba saltati con *gamberetti e verdure   

203) Yaki soba saltati con verdure  

204



Gnocchi di riso
gnocchi di riso saltati con *gamberetti e verdure

205



Soba al the verde spaghetti di grano saraceno al the verde saltati con °salmone, germogli di soia e verdure

206



Beef ramen ramen in brodo con manzo e verdure

207



Wanton ramen pasta ripiena con *gamberetti e carne, con brodo vegetale

208



Pasta al sugo con vongole
pasta pomodoro e *vongole



209



Pasta al sugo con astice
pasta pomodoro e *astice



210



***Gamberi e verdure**
cotti e serviti nella tradizionale pentola

211



Manzo e verdure
cotti e serviti nella tradizionale pentola

212



Pollo e verdure
cotto e servito nella tradizionale pentola


213



verdure miste
cotto e servito nella tradizionale pentola

214



Seppie 
cotte e servite nella tradizionale pentola

fritto

215

**Tempura moriawase****gamberi e verdure miste in tempura*

216

**Ebi tempura****gamberi in tempura*

217

**Yasai tempura***verdure miste in tempura*

218

**Kakiage****gamberetti e verdure in frittura*

219

**Tonkatsu***cotoletta di maiale fritta*

220

**Pollo fritto***fettine di pollo in una croccante panatura*

221



Polpettine fritte di *gamberetti e patate



222



Frittura di anelli di *calamari



223 ●



Salmone alla piastra ● ●
filetto di °salmone alla piastra

224 ●



Branzino alla piastra ● ●
filetto di °branzino alla piastra

225 ●



Sake teriyaki ● ● ●
filetto di °salmone con salsa teriyaki

226 ●



Gamberoni alla griglia 3 pz. ● ● ●
°gamberoni alla griglia

227



Spiedini di *gamberi 2 pz. ● ● ●

228



Yakitori 2 pz. ● ● ●
bocconcini di pollo con salsa teriyaki

229



Salmone alla griglia filetto di °salmone alla griglia 

230



Branzino alla griglia filetto di °branzino alla griglia 

gamberetti


231



***Gamberetti** 
saltati con ananas in salsa agrodolce


232



***Gamberetti** 
saltati con verdure

233



***Gamberetti** 
saltati con sale e pepe


234



***Gamberetti imperiali**  
saltati con verdure e arachidi


235



***Gamberetti** 
saltati bambu e funghi

236



***Gamberetti** 
alla piastra verdure



237



Pollo saltato *con salsa agrodolce*

238



Pollo saltato *con mandorle*

239



Pollo saltato *con verdure*

pollo

240



Pollo saltato *con salsa al limone*

241



Pollo saltato *con salsa al curry*



242



Pollo saltato *con bambù e funghi*

243



Pollo alla piastra *con verdure*

manzo

244



Manzo saltato *con verdure*

245



Manzo saltato *con funghi e bambù*

246



Manzo saltato *con salsa al curry*

247



Manzo alla piastra *con patate*

248



Manzo alla piastra *con verdure*



WUSUSHI

maiale - anatra

249



Maiale alla piastra *con patate*

250



  Anatra arrosto

251



Anatra all'arancia


252



Patate saltate

253



Verdure miste saltate 


254



Funghi e bambù saltati

255



Germogli di soia 

256



Tofu saltato *con verdure*

257



Tofu alla piastra

Acqua

Acqua purificata	Idrolife	50 cl.	€ 2,00
Acqua purificata	Idrolife	75 cl.	€ 2,50
Acqua minerale	Idrolife	50 cl.	€ 2,00
Acqua minerale	Idrolife	75 cl.	€ 2,50

Bibite

Coca Cola	lattina	33 cl.	€ 3,00
Coca Cola zero	lattina	33 cl.	€ 3,00
Sprite	lattina	33 cl.	€ 3,00
Fanta	lattina	33 cl.	€ 3,00
The limone/pesca	lattina	33 cl.	€ 3,00

Birre

Heineken	bottiglia	66 cl.	€ 5,00
Asahi	bottiglia	50 cl.	€ 6,00
Kirin	bottiglia	50 cl.	€ 5,00
Sapporo	lattina	50 cl.	€ 5,00
Sapporo	lattina	65 cl.	€ 6,00
Cinese	bottiglia	66 cl.	€ 5,00
Zipfer	alla spina	piccola	€ 3,50
Zipfer	alla spina	grande	€ 5,00

Caffe'

Caffe' espresso			€ 1,50
Caffe' decaffeinato			€ 1,50
Caffe' corretto			€ 2,00
Orzo			€ 1,50
Ginseng			€ 2,00

The

Matcha the verde in polvere Giapponese	teiera		€ 4,00
The Cinese al Jelsomino	teiera		€ 4,00

Vini al calice

Bollicine	Blanc de Blanc Brut	€ 3,00
Bianchi	Pinot grigio	€ 3,00
Rossi	Cabernet Couvee'	€ 3,00

Vino in caraffa

Vino bianco	25 cl.	€ 4,00
Vino rosso	25 cl.	€ 5,00
Vino bianco	50 cl.	€ 6,00
Vino rosso	50 cl.	€ 7,00
Vino bianco	100 cl	€ 12,00
Vino rosso	100 cl	€ 14,00

Grappe nazionali

Grappa Nonnino	€ 4,00
Grappa Piave	€ 4,00
Grappa Dolce vite "barricata"	€ 4,00
Grappa di moscato	€ 4,00

Distillati

Vecchia romagna brandy	€ 4,50
J&b whiskey	€ 4,50
Glen grant whiskey	€ 4,50
Ballantines whiskey	€ 4,50
Johnnie walker red label whiskey	€ 4,50

Liquori dolci

Sambuca	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Di Saronno	€ 4,00

Digestivi

Montenegro	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Lucano	€ 4,00
Branca menta	€ 4,00
branca	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,00

Grappe asiatiche

Grappa di rose	€ 4,00
Grappa di riso	€ 4,00
Grappa di bambu	€ 4,00
Grappa di ginseng	€ 4,00
Grappa alla prugna	€ 4,00

Sake

Geikkikkan piccolo	€ 5,00
Geikkikkan grande	€ 8,00

BOLLICINE 0,75 cl.

Alta Langa Extra Brut	Garbarino Roberto	Piemonte	€ 29,00
Franciacorta Brut Primum	La Valle	Lombardia	€ 32,00
Trento DOC Brut Tananai	Borgo dei Possèri	Trentino	€ 32,00
Blanc De Sers BRUT Nature	Casata Monfort	Trentino	€ 21,00
Ribolla Gialla BRUT	Simon Komjanc	Friuli	€ 21,00
Nerello Mascalese BRUT	Murgo	Sicilia	€ 28,00
Prosecco Vald. DOCG extra dry	Villa Sandi	Veneto	€ 19,00

BIANCHI 0,75 cl.

Roero Arneis Galatea	Baracco de Baracho	Piemonte	€ 19,00
Lugana	Cà Lojera	Lombardia	€ 21,00
Muller Thurgau	Casata Monfort	Trentino	€ 20,00
Gewurztraminer	Cadalora	Trentino	€ 22,00
Gewurztraminer	Rottensteiner	Trentino	€ 26,00
Pinot grigio	Pravis	Trentino	€ 21,00
Sauvignon	Armani Albino	Friuli	€ 22,00
Ribolla gialla	Simon Komjanc	Friuli	€ 22,00
Verdicchio castelli di Jesi	Simon Komjanc	Friuli	€ 22,00
Pecorino "Giocheremo con i fiori"	Torre dei beati	Abruzzo	€ 21,00
Falanghina Campi Flegrei	La Sibilla	Campania	€ 19,00
Fliano di Avellino	Vadiaperti	Campania	€ 21,00
Greco di tufo Cardenio	Amarano	Campania	€ 21,00
Etna Bianco	Amarano	Campania	€ 18,00
Chara	Feudo Disisa	Sicilia	€ 18,00
Vermentino di Sardegna	Feudo Disisa	Sicilia	€ 19,00

BIANCHI 0,37 cl.

Roero Arneis Galatea	Pravis	Trentino	€ 10,00
Pinot grigio	Casata Monfort	Trentino	€ 10,00
Gewurztraminer	Casata Monfort	Trentino	€ 12,00
Chardonney	Rottensteiner	Trentino	€ 10,00
Falanghina Campi Flegrei	La Sibilla	Campania	€ 10,00

Rosato 0,75 cl.

Lagrein	Petruskellerei	Alto Adige	€ 20,00
---------	----------------	------------	---------

ROSSI 0,75 cl.

Pinot nero	Fontana	Trentino	€ 26,00
Lacrima di Moro D'Alba	Giusti Piergiovanni	Marche	€ 20,00
Etna rosso	La Sibilla	Camania	€ 20,00

ROSSI STRUTTURATI 0,75 cl.

Nebbiolo coste della Sesia	Travaglini	Piemonte	€ 24,00
Morellino di scansano	Provveditore Bargagli	Toscana	€ 22,00

ROSSI 0,37 cl.

Pinot nero	Fontana	Trentino	€ 12,00
Lagrein riserva	Rottensteiner	Alto Adige	€ 13,00

ELENCO ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

All products / meals may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives:

 <p>Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten</p>	<p>Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>	 <p>Frutta a guscio Fruit in shell</p>	<p>Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>
 <p>Crostacei Crustaceans</p>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	 <p>Sedano Celery</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>
 <p>Uova Eggs</p>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	 <p>Senape Mustard</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p>
 <p>Pesce Fish</p>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	 <p>Semi di sesamo Sesame seeds</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>
 <p>Arachidi Peanuts</p>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	 <p>Solfiti Sulphites</p>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>
 <p>Soia Soy</p>	<p>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	 <p>Lupini Lupine</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p>
 <p>Latte e lattosio Milk and lactose</p>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticolo</p>	 <p>Molluschi Molluscs</p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.


The preparation of all served products takes place in our kitchen. therefore we cannot exclude potential cross-contamination with allergens, even in food not originally containing it.

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

(*) Fish intended to be consumed raw or essentially raw has been treated for preventive decontamination in compliance with the regulations as REG (CE) 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, L. D, P. 3.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes labeled with (*) are prepared with ingredients that were frozen or deep frozen at the origin.

() tobiko, ikura, Avvertenza: contiene coloranti che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini
Warning: contains dyes that can negatively affect the activity and attention of children

