WUSUSHI

MENÙ PRANZO

ALL YOU CAN EAT €17,00

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

Bambini altezza di inferiore
ai 140 cm. € 10,00

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

antipasti

01

Edamame **fagioli novelli di soia lessati*

02

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

03

Harumaki *involtino fritto farcito con carne e verdure*

04

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

08

Nuvolette di gamberi *leggere e croccanti cips di farina gamberi*

09

Crocchette di patate *dorate e croccanti *polpettine di patate*

10

Patatine fritte *croccanti *patatine fritte*

11

11 Bao *pane cinese cotto al vapore*
12 Bao alla piastra *pane cinese cotto alla piastra*

13

Pane dolce *pane cinese dolce, cotto al vapore*

14

14 Bao zi **pane al latte con ripieno di carne, cotto al vapore*
15 Bao zi alla piastra **pane al latte con ripieno di carne, cotto alla piastra*

16

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

20

Chips spicy sake *croccante patatina farcita con tartare di °salmone piccante, guarnita con scaglie di cipolla fritta e salsa teriyaki*

21

Chips sake *croccante patatina farcita con tartare di °salmone, guarnita con scaglie di mandorle e salsa teriyaki*

22

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

23

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

24 Gyoza alla piastra 3 pz. *ravioli con ripieno di carne di maiale cotti alla piastra*

25

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

26

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

27

Wakame *alghe condite con salsa di sesamo*

28

Goma wakame *insalata di alghe marinate*

29

Yasai salad *insalata mista di verdure*

30

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

31

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

32

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

33

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

34

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

35

Miso shiru *zuppa di miso con alghe e cipollotti*

36

Zuppa mais *zuppa di pollo con mais e uova*

37

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

38

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

39

Zuppa osumashi *zuppa giapponese con *surimi, alghe, carote e erba cipollina*

tataki

NB. E' possibile ordinare solo 1 piatto fra le 4 proposte tataki

40

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

42

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

43

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

NB. E’ possibile ordinare solo 1 piatto fra le 4 proposte tataki

Sake scottato al pistacchio

fettine di °salmone scottato, con salsa al pistacchio e granelle di pistacchio

NB. E' possibile ordinare solo 1 piatto fra le 5 proposte

45

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

47

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

48

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

NB. E’ possibile ordinare solo 1 piatto fra le 5 proposte

49

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

50

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

NB. E’ possibile ordinare solo 1 piatti fra le 3 della pag. 16

53

Sashimi sake *fettine di °salmone crudo (5 fette)*

54

Sashimi mix *fettine di °pesce crudo*

55

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

56

Sushi mix small *6 nigiri, 3 hosomaki, 2 uramaki*

57

Sushi mix *8 nigiri, 6 hosomaki*

58

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

62

Chirashi misto

58B **Chirashi sake** *riso bianco con fettine di °salmone crudo*

59 **Chirashi sake avocado** *riso bianco con fettine di °salmone e avocado*

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

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

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

63

Sake *bocconcini di riso guarniti con °salmone*

64

Maguro *bocconcini di riso guarniti con °tonno*

65

Suzuki *bocconcini di riso guarniti con °branzino*

66

Ebi *bocconcini di riso guarniti con *gambero cotto*

67

Avocado *bocconcini di riso guarniti con avocado*

68

Amaebi *bocconcini di riso guarniti con *gambero*

69

Tako *bocconcini di riso guarniti con *polpo*

70

Kani *bocconcini di riso guarniti con *surimi*

special nigiri 2 pz.

71

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

72

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

73

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

2 pz. gunkan nori

76

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

77

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

78

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

79

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

gunkan nori 2 pz.

80

Wakame *bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarniti con alghe wakame*

81

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

82

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

2pz. gunkan special

83

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

84

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

86

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

87

Salmon soft *bocconcini di riso avvolti con °salmone e guarniti con philadelphia*

temaki nori 1pz.

88

Sake avocado *cono di alga nori farcito con °salmone e avocado*

89

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

90

California *cono di alga nori farcito con *surimi e avocado*

91

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

92

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

93

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

94

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

95

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

temaki carta di riso 1pz.

96

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

97

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

98

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

99

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

100

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

101

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

102

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

103

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

104

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

105

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

hosomaki fritti

106

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

107

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

108

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

109

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

110

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

111

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

futomaki

112

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

113

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

114

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

115

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

116

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

117

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

118

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

119

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

120

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

121

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

122

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

123

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

uramaki

124

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

125

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

126

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

127

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

128

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

129

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

130

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*

maki venere

131

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

132

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

133

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

134

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

135

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*

137

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

138

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

139

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

140

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

141

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

142

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

143

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

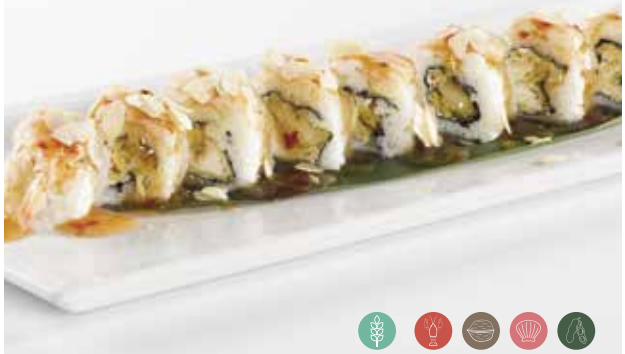
144

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

145

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

146



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

147

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

147

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

149

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

150

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

151

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

152

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

153

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

154

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

riso

155

Gohan
riso bianco cotto al vapore

156

Riso alla cantonese
riso saltato con verdure e uova

157

Riso e verdure
riso saltato con verdure

158

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

159

Riso con pollo
riso saltato con pollo, verdure e curry

160

Riso con pollo e salsa teriyaki
riso saltato con uova, verdure e salsa teriyaki

161

Riso con salmone
riso saltato con °salmone, verdure

162

Riso venere *riso venere saltato con °salmone e verdure*

163

Riso con verdure
riso venere saltato con verdure

164

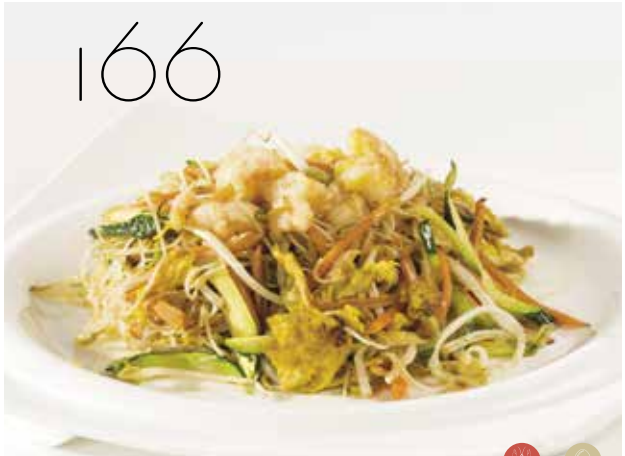
Cyuka don *scodella di riso con *gamberetti, °pesce, carne e verdure*

165

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

pasta

166



166) Spaghetti di riso
*saltati con *gamberetti e verdure*
167) Spaghetti di riso *saltati con verdure*

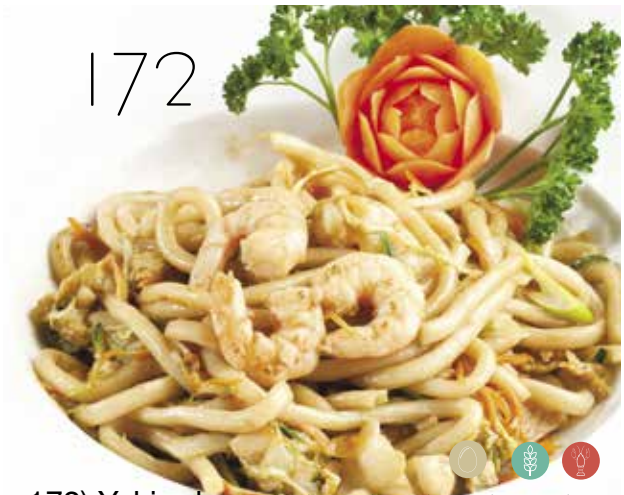
168

168) Spaghetti di soia
*saltati con *gamberetti e verdure*
169) Spaghetti di soia *saltati con verdure*

170

170) Pasta thai *saltati con *gamberetti e verdure*
171) Pasta thai *saltati con verdure*

172



172) Yaki udon *saltati con *gamberetti e verdure*
173) Yaki udon *saltati con verdure*

174

174) Yaki soba *saltati con *gamberetti e verdure*
175) Yaki soba *saltati con verdure*

176

176) Gnocchi di riso
*gnocchi di riso saltati con *gamberi e verdure*
177) Gnocchi di riso con verdure
gnocchi di riso saltati con verdure

178

178) Soba al the verde *spaghetti di grano saraceno al the verde saltati con germogli di soia e verdure*

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

180

Beef ramen *ramen in brodo con manzo e verdure*

181

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

fritto

186

Tempura moriawase
**gamberi e verdure miste in tempura*

187

Ebi tempura
**gamberi in tempura*

188

Yasai tempura
verdure miste in tempura

189

Kakiage
**gamberetti e verdure in frittura*

190

Tonkatsu
cotoletta di maiale fritta

191

Pollo fritto
fettine di pollo in una croccante panatura

192

Polpettine fritte *di *gamberetti e patate*

193

Frittura di anelli di *calamari

NB. Il piatto contrassegnato con (●) può essere ordinato una sola volta

194 ●

Salmone alla piastra
filetto di °salmone alla piastra, con salsa teriyaki

195 ●

Branzino alla piastra
filetto di °branzino alla piastra

196 ●

Sake teriyaki
filetto di °salmone con salsa teriyaki

197 ●

Gamberoni alla griglia 3 pz.
°gamberoni alla griglia

198

Spiedini di *gamberi 2 pz.

199

Yakitori 2 pz.
bocconcini di pollo con salsa teriyaki

202

*Gamberetti
saltati con ananas in salsa agrodolce

203

*Gamberetti
saltati con verdure

204

*Gamberetti
saltati con sale e pepe

205

*Gamberetti imperiali
saltati con verdure e arachidi

206

Pollo saltato *con salsa agrodolce*

207

Pollo saltato *con verdure*

208

Pollo saltato *con mandorle*

209

Pollo e anacardi

210

Pollo imperiale

211

Pollo saltato *con bambù e funghi*

212

Pollo saltato *con salsa al limone*

213

Pollo saltato *con salsa al curry*

214

Manzo saltato *con verdure*

215

Manzo saltato *con salsa al curry*

216

Manzo imperiale

217

Manzo saltato *con funghi e bambù*

218

Patate saltate

219

Verdure miste saltate

220

Funghi e bambù saltati

221

Germogli di soia

222

Tofu saltato *con verdure*

223

Tofu alla piastra

Acqua

Acqua naturale	Idrolife	50 cl.	€ 2,00
Acqua naturale	Idrolife	75 cl.	€ 2,50
Acqua frizzante	Idrolife	50 cl.	€ 2,00
Acqua frizzante	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

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
Ramazzotti	€ 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

WUSUSHI

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	Cssata 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:

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 ed 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