KISEN

FEELING EXCELLENCE

MENÙ CENA

ALL YOU CAN EAT

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. Ue n. 1169/2011 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- **GLUTINE - 1**
  (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- **CROSTACEI E DERIVATI - 2**
  (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- **UOVA - 3**
  (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- **PESCE E DERIVATI - 4**
  (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- **ARACHIDI E DERIVATI - 5**
  (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- **SOIA E DERIVATI - 6**
  (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- **LATTE E DERIVATI - 7**
  (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**
  (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- **SEDANO E DERIVATI - 9**
  (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- **SENAPE E DERIVATI - 10**
  (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- **SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**
  (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12**
  anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti
- **LUPINO E DERIVATI - 13**
  (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
- **MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**
  (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediate l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari ed etichette originali dele materie prime.
Per garantire le nome igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura.
Il simbolo *, in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto, quando non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.

LE NOSTRE PROPROSTE

FORMULA

ALL YOU CAN EAT

CENA € 28,90

ESCLUSO BEVANDE, DESSERT E COPERTO (€2.00).
I bambini fino a 120 cm pagano €15,00

REGOLE DEL RISTORANTE

Gentili clienti, ricordiamo che si possono ordinare 7 piatti per volta a persona.
E possibile effettuare piu ordinazioni. Prima di ordinare nuovi piatti si consiglia di terminato quelligia serviti.
I piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte oltre al menu,a discrezione del personale.
IL CIBO E VITA NON SPRECARLO.

= piccante

1 = ordinabile solo max 1

2 = ordinabile solo max 2

N.B TUTTI I COMMENSALI DELLO STESSO TAVOLO DEVONO SCEGLIERE LA STESSA TIPOLOGIA DI MENÙ

*LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO

ANTIPASTI

1.INVOLTINI PRIMAVERA FRITTO 2 PZ € 3,00
sfoglia di grano farcito con verdura mista fritto accompagnato con salsa agropiccante decorata con foglia di menta
Allergeni 1

2. INVOLTINI DI GAMBERI FRITTI 2 PZ € 4,00
sfoglia di grano farcito con gamberi macinati fritto accompagnato con salsa agropiccante decorata con foglia di menta
Allergeni 1, 2

3. INVOLTINO AL VAPORE 2 PZ € 5,00
foglia di riso farcito con gamberi, salmone cotto, verdure miste e foglia di menta a vapore con salsa di soia accompagnato con peperoncino
Allergeni 1, 2

4A. RAVIOLI DI CARNE A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina di grano con carne di maiale macinato accompagnata con salsa soia
Allergeni 1,6

4B. RAVIOLI DI CARNE A GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina di grano con carne di maiale macinato grigliati accompagnata con salsa
Allergeni 1,6

5A. RAVIOLI DI GAMBERI A VAPORE 4 PZ € 6,00
foglia di farina di grano con gamberi macinati con salsa
Allergeni 1, 2, 6

ANTIPASTI

5B. RAVIOLI DI GAMBERI GRIGLIA 4 PZ € 6,00
foglia di farina di grano con gamberi
macinati con salsa
Allergeni 1, 2, 6

6A. RAVIOLI SHAOMAI VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano carne di maiale e
gamberi macinata con salsa soia
Allergeni 1, 2, 6

6B. RAVIOLA SHAOMAI GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano carne di maiale e
gamberi macinata con salsa soia
Allergeni 1, 2, 6

7A. RAVIOLI DI VERDURE A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con
verdure miste macinato
Allergeni 1, 6

7B. RAVIOLI DI VERDURE GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con
verdure miste macinato
Allergeni 1, 6

8A. RAVIOLI DI POLLO A VAPORE 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con pollo macinato
e erba cipollina
Allergeni 1, 6

ANTIPASTI

8B. RAVIOLI DI POLLO ALLA GRIGLIA 4 PZ € 5,00
foglia di farina e grano con pollo
macinato e erba cipollina
Allergeni 1, 6

9. BAOZI GRIGLIATI 1 PZ € 2,50
ravioli cinesi ripieno carne di maiale
e erba cipollina
Allergeni 1, 6

10.DIM SUM BRANZINO 3 PZ € 7,00 1
sfoglia di fecola di patate barbabietola
ripieno con branzino
allergeni 1, 4, 6

11. DIM SUM GAMBERI 3 PZ € 7,00 1
sfoglia di fecola patate con gamberi
allergeni 1, 2, 6

12. DIM SUM VEGETARIANO 3PZ € 7,00 1
sfoglia di fecola di patate con spinaci
ripieni con verdura mista
Allergeni 1, 6

13. DIM SUM DEGUSTAZIONE 3PZ € 7,00 1
dim sum branzino, vegetariano e gamberi
Allergeni 1, 2, 4, 6

ANTIPASTI

14A. MILLEFOGLIA DI SALMONE 1 PZ € 2,00 1
sfoglia di riso e alga fritta con philadelphia, tartar salmone e scaglie di mandorle con salsa teriyaki
Allergeni 1, 4, 6, 7, 8

14B. MILLEFOGLIA DI SALMONE PICCANTE 1 PZ 1
€ 2,00
sfoglia di riso e alga fritta con philadelphia, tartar salmone guarnito con salsa spicy mayo
Allergeni 1, 4, 6, 7, 8, 10

16. TACOS DI SALMONE 1 PZ € 3,00 1
tacos di farina di grano fritta guarnito con tartar salmone, philadelphia,mango, avocado e salsa tacos dedorato con canditi di cedro sciropatto
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12

17. TACOS DI TONNO 1 PZ € 4,00 1
tacos di farina di grano fritta guarnito con tartar tonno philadelphia, avocado e salsa piccante decorato con canditi di cedro sciropatto
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12

18. FLAUTO DI SALMONE 1 PZ € 3,00 1
involtino di salmone scottato con fiori di zucca fritti con philadelphia e salsa yuzu miso accompagnato con pomodori secchi decorato con scorzie di arancia
Allergeni 1, 4, 6, 7, 12

19. EBI TEN FLOWER 1 PZ € 3,00 1
involtino di salmone scottato con gambero in tempura, philadelphia e salsa yuzu decorato con scorzie di arancia
Allergeni 1, 2, 4, 6, 7, 12

ANTIPASTI

20. PANE CINESE 2 PZ € 3,00
pane cinese di farina a vapore
allergeni 1

21. PANE CINESE RIPIENO CON FAGIOLI ROSSI 2 PZ € 3,00
pane cinese di farina ripieno con marmellata di fagioli rossi
allergeni 1

22. PANCAKE PECHINESE 1 PZ € 5,00
pancake fritto con erba cipollina accompagnato con salsa al pomodoro piccante e decorato con peperoncini all'aceto di vino
allergeni 1, 6, 12

23A. EDAMAME € 4,00
fagioli di soia a vapore
allergeni 6

23B. EDAMAME PICCANTE € 4,00
fagioli di soia a vapore piccante
allergeni 6

24. NUVOLE DI GAMBERI € 2,00
chips di gamberi
allergeni 2

25. CONO DI SALMONE 1PZ € 3,00 1
cono di farina di grano guarnito con tartar salmone,philadelphia, avocado,
sfoglia di mandorle e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7, 8

26. CONO DI TONNO 1 PZ € 4,00 1
cono di farina di grano guarnito con tartar tonno,philadelphia, avocado,
sfoglia di mandorle e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7, 8

INSALATE

30. GOMA WAKAME € 5,00
insalate di alghe misto condito con soia, mirin, sale, leggermente piccante guarnito con sesamo e pomodorino
allergeni 11

31. WAKAME € 5,00
insalata di alghe con salsa della casa decorato con scorzie di arancia canditi
allergeni 1, 6, 11

32. ALGHE STUFATO € 5,00
alghe stufate con cozze piccante guarnito con semi di sesamo
allergeni 6, 11, 14

33. INSALATA DI MARE € 7,00
insalata di verdure con salmone, gamberi e polipo con salsa della casa
allergeni 1, 2, 4, 6, 11, 14

34. INSALATA DI SALMONE € 7,00
insalata di verdure con salmone guarniti con semi di sesamo, pomodori secchi e zucchine marinati accompagnato con salsa della casa
allergeni 1, 4, 6, 11, 12

35. CEVICHE SALAD € 10,00
insalata di avocado, arancia, pomodorini,polipo, gambero con salsa di sesamo guarnito con granella di pistacchio e pomodori secchi
allergeni 1, 2, 6, 8 ,12, 14

36. FINOCCHI MARINATI CON GAMBERI
€ 6,00
finocchi marinati in aceto di riso con gamberi decorati con pomodori secchi
allergeni 2, 12

ZUPPA

37. ZUPPA DI MISO
€ 3,00
zuppa di soia con alghe
wakame e tofu
allergeni 1, 6

38. ZUPPA
AGROPICCANTE
€ 4,00
zuppa con uova,
piselli,carote,
fecola di patate,bambu,
erba cipollinae piccante
allergeni 1, 3

39. ZUPPA DI PESCE
CON SOBA
€ 5,00
zuppa di orata, soba,
xiao bai cai e edamame
allergeni 1, 3, 6

TARTARE SALMONE

40. TARTAR DI SALMONE € 6,00 2
tartar di salmone guarnito con tobiko
con salsa ponzu
allergeni 1, 4, 6

41. TARTAR DI SALMONE E AVOCADO € 7,00 2
tartar di salmone e avocado guarnito con
tobiko e pomodori secchi
con salsa yuzu
allergeni 1, 4, 6, 12

42. TARTAR DI SALMON IN SALSA ROSA € 6,00 2
tartar di salmone condito con salsa rosa,
prezzemolo frantumato guarnito con canditi di cedro
e carota fritta decorata con gocce di olio d'oliva
allergeni 1, 3, 4, 6, 10, 11, 12

43. TARTAR DI SALMONE CON RISO VENERE € 6,00 2
tartar di salmone con riso venere guarnito con
carota fritta e semi di sesamo accompagnato
con salsa sesamo
allergeni 4, 6, 11

44. TARTAR DI SALMONE EXOTIC € 7,00 2
tartar di salmone con salsa yuzu wasabi guarnito
con frutto della passione
allergeni 1, 4, 10

TARTARE SPECIAL

45. TARTAR DI TONNO € 8,00 2
tartar di tonno con salsa ponzu
guarnito con tobiko
allergeni 1, 4, 6

46. TARTAR DI TONNO E AVOCADO € 9,00 2
tartar di tonno e avocado con salsa
yuzu decorato con canditi di cedro
allergeni 1, 4, 6, 12

47. TARTAR DI TONNO MAYO € 8,00 2
tartar di tonno condito con mayonese e
prezzemolo secco guarnito con canditi di cedro
con gocce di oliva aromatizzate al pomodoro
allergeni 1, 3, 4, 7, 10, 11, 12

48. TARTAR DI TONNO CON RISO VENERE € 8,00 2
tartar di tonno con riso venere con salsa sesamo
guarnito con semi di sesamo e avocado
allergeni 4, 6, 11

49. TARTAR SPICY TONNO € 8,00 2
tartar di tonno condito con salsa sriracha,
tabasco e tobiko guarnito con goma wakame
accompagnato con salsa yuzu wasabi
decorato con canditi di cedro
allergeni 1, 4, 6, 10, 11, 12

50. TARTAR DI RICCIOLA EXOTIC € 8,00 1
tartar di ricciola con avocado guarnito con
gelatina di mango e salsa mango
e scaglie di pistacchio
allergeni 4, 8

TARTARE SPECIAL

51. TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI EXOTIC € 8,00 1
tartar di gamberi argentini crudi con avocado guarnito con gelatina mango e scaglie di pistacchio con salsa mango
allergeni 2, 8

52. TARTAR DI GAMBERI ARGENTINI SALSA YUZU € 8,00 1
tartar di gamberi argentini crudi con salsa yuzu guarniti con pomodori secchi e gocce di olio d'oliva
allergeni 1, 2 , 6, 12

53. TARTAR DI CAPESANTE € 10,00 1
tartar di capesante con salsa yuzu
allergeni 1, 6, 14

55. TARTAR MISTA SU TEMPURA 2PZ € 6,00 1
tartar di salmone, tonno, orata conditi con soia su una letteria di verdura in tempura
allergeni 1, 4, 6

56. TARTAR MISTA AI 5 AROMI € 15,00 1
-tartar di salmone con salsa ponzu
-tartar di tonno con salsa yuzu wasabi
-tartar di ricciola con salsa yuzu
-tartar di orata con passion fruit
-tartar di gamberi argentini con salsa mango
allergeni 1, 2, 4, 6, 10

TATAKI

57. TATAKI DI SALMONE € 7,00 2
tataki di salmone scottato con salsa arachidi mango, guarnito con pomodori secchi e salsa soia
allergeni 1, 4, 5, 6, 12

58. TATAKI DI TONNO € 9,00 2
tataki di tonno scottato con salsa arachidi mango guarnito con pomodori secchi e capperi accompagnato con salsa soia
allergeni 1, 4, 5, 6, 12

59. CARPACCIO SCOTTATO MISTO € 12,00 2
salmone, tonno scottato, polipo e gambero argentino accompagnato con salsa Kisen e sala di soia
allergeni 1, 2, 3, 4, 6 , 11, 14

60. CARPACCIO DI SALMONE € 7,00 2
carpaccio di salmone guarnito con semi di sesamo accompagnato con salsa Kisen e soia
allergeni 1, 4, 6, 11

61. CARPACCIO DI TONNO € 9,00 2
carpaccio di tonno guarnito con semi di sesamo accompagnato con salsa Kisen e soia
allergeni 1, 4, 6, 11

62. SGOMBRO MARINATO € 8,00 2
sgombro marinato accompagnata con salsa Kisen
allergeni 1, 4, 6, 11

TATAKI

63. SALMONE 2
IMPANATO
€ 7,00
salmone impanato con
semi di sesamo accompagnato
con salsa Kisen
allergeni 1, 4, 6, 11

64. TONNO 2
IMPANATO
€ 9,00
tonno impanato con
semi di sesamo
accompagnato con
salsa Kisen
allergeni 1, 4, 6, 11

65A. MANZO SCOTTATO 3
€ 9,00
manzo scottato guarnito
con erba cipollina e rapa
macinata piccante con
salsa ponzu
allergeni 1, 6

SASHIMI

65B. SASHIMI SPECIAL MIX € 18,00 1
3 pz di salmone, 3 di tonno, 3pz di branzino,
1 pz di scampo,1 pz gamberi
argentini 2 pz di fasolare, 1 pz di ostriche
allergeni 2, 4, 14

66. SASHIMI DI SALMONE € 9,00 2
9 fette di salmone
allergeni 4

67. SASHIMI DI TONNO € 8,00 1
6 fette di tonno
allergeni 4

68. SASHIMI MISTO € 10,00 1
3 pz salmone, 3 pz tonno e
3 pz orata
allergeni 4

SUSHI

69. SUSHI GRAN MISTO € 18,00 2
composizione di 2 pz gunkan, 7 nigiri misti
4 pz di hoso maki salmone e 4 pezzi uramaki
con tartar salmone e tobiko
allergeni 2, 4, 14

NIGIRI 2 PZ

71. NIGIRI SALMONE € 3,00
bocconcino di riso con salmone
Allergeni 4

72. NIGIRI TONNO € 4,00
bocconino di riso con tonno
allergeni 4

73. NIGIRI RICCIOLA € 4,00
bocconcino di riso con ricciola
allergeni 4

74. NIGIRI SALMONE FLAMBE YUZU € 3.50
bocconicino di riso con salmone flambato
guarnito con scaglie di pistacchio e
salsa yuzu miso
allergeni 1, 4, 6, 8

76. NIGIRI TAMAGO € 3,00
bocconicino di riso con uova avvolto
con alga nori
allergeni 3

77. NIGIRI AVOCADO € 3,00
bocconicino di riso con avocado
allergeni /

NIGIRI 2 PZ

78. NIGIRI MANZO € 3,50
bocconcino di riso con manzo
allergeni /

79. NIGIRI GAMBERO COTTO € 3,00
bocconcino di riso con gambero cotto
allergeni 2

80. NIGIRI AMAEBI € 3,50 1
bocconcino di riso con gambero crudo
allergeni 2

81. NIGIRI POLPO € 3,00
bocconcino di riso con polpo
allergeni 14

82. NIGIRI SGOMBRO € 3,00
bocconcino di riso con sgombro
allergeni 4

83. NIGIRI ORATA € 3,00
bocconcino di riso con orata
allergeni 4

NIGIRI 2PZ

84. NIGIRI ANGUILLA € 5,00 1
bocconcino di riso con anguilla guarnito con salsa teriyaki
allergeni 1, 4 , 6, 12

85. NIGIRI FASOLARE @ € 4,00
bocconicino di riso con fasolare
allergeni 14

87. NIGIRI TORO € 5,00 S.Q. 1
bocconcino di riso con toro guarnito con erba cipollina
allergeni 4

90. NIGIRI SEPPIA € 3,00
bocconcino di riso con seppia
allergeni 14

91. NIGIRI CAPESANTE € 6,00 1
bocconcino di riso con capesante
allergeni 14

75. NIGIRI SALMONE FLAMBE TARTUFO € 5,00 1
bocconcino di riso con salmone flambato guarnito con crema ai funghi con tartufo, salsa teriyaki e patatine fritte
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9

86. NIGIRI MANZO TARTUFO € 5,00 1
bocconicino di riso con manzo guarnito con crema di funghi al tartufo e jalapeno
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9

88. NIGIRI RICCIOLA FLAMBATO TARTUFO € 5,00 1
bocconicino di riso con ricciola flambato guarnito con crema ai funghi al tartufo e salsa yuzu miso
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9

CHIRASHI

91. CHIRASHI MISTO € 9,00
fettine di pesce misto e uova di salmone su riso bianco, guarnito con prezzemolo frantumato e salsa soia aromatizzato con tartufo
allergeni 1, 2, 4, 6, 10, 11

92. SAKE DON € 9,00
fettine di salmone e avocado su riso bianco, guarnito con salsa yuzu miso, philadelphia e scaglie di mandorle
allergeni 1, 4, 6, 7, 8

SPECIALITÀ CON TARTUFO

93. SALMON SCOTTATO CON TARTUFO 5 PZ € 10,00 1
salmone scottato guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11

94. TONNO SCOTTATO CON TARTUFO 5PZ € 12,00 1
tonno scottato guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolofrantumato accompagnato con salsa di soia aromatizzato al tartufo
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11

95. RICCIOLA SCOTTATO CON TARTUFO 5PZ € 12,00 1
ricciola scottata guarnito con perle di tartufo, fette di tartufo e crema ai funghi al tartufo e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa disoia aromatizzato al tartufo
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11

96. URAMAKI TARTUFO 4 PZ € 12,00 1
roll di riso farcito con salmone avocado, guarnito con tartar di salmone,perle di tartufo scaglie di tartufo e salsa di soia aromatizzata con il tartufo
allergeni 1, 4, 6

GUNKAN 2 PZ

97. GUNKAN SALMONE € 2.50
bocconcino di riso avvolto con salmone
guarniti con tartar di salmone
allergeni 4

98. GUNKAN SALMONE PICCANTE € 2.50
bocconcino di riso avvolto con salmone guarnito
con tartar di salmone condito con
maionese sriracha
allergeni 4, 6, 10

99. GUNKAN TONNO € 3,00
bocconicino di riso avvolto con tonno,
guarnito con tartar di tonno
allergeni 4

100. GUNKAN TONNO SPICY € 3,00
bocconcino d riso avvolto con tonno,
guarnito con tartar tonno condito
con maionese sriracha, e tobiko
allergeni 4, 6, 10

101. GUNKAN AMAEBI € 3,00
bocconicino di riso avvolto con gamberetti crudi,
guarnito con tartar di gamberi argentini
e salsa yuzu miso
allergeni 1, 2, 6

102. GUNKAN KANI SALMON € 3,00
bocconcino di riso avvolto con salmone,
guarnito con tartar di granchio
con prezzemolo frantumato
allergeni 2, 4, 10, 11

GUNKAN 2 PZ

103. GUNKAN HAMACHI € 3,00
bocconcino di riso avvolto con ricciola, guarnito con tartar di ricciola condito con salsa yuzu miso e prezzemolo frantumato
allergeni 1,4,6,10,11

104.GUNKAN ORATA € 3,00
boconcino di riso avvolto con orata, guarnito con tartar orata condito con mayonese,sriracha e tobiko
allergeni 1,4,6,10

105. GUNKAN SALMON PHILADELPHIA TOBIKO € 3,00
bocconcino di riso avvolto con salmone,guarnito con philadelphia e tobiko
allergeni 4,7

106. IKURA GUNKAN € 3,00
bocconcino di riso avvolto con alga nori,guarnito con uova di salmone
allergeni 4,7

105B.GUNKAN UOVA DI QUAGLIA E SALMONE E SALE ROSSO 2PZ € 3,00
allergeni 3,4

106B. GUNKAN UOVA DI QUAGLIA SALMONE FLAMBÉ E SALE ROSSO 2PZ
€ 5,00
allergeni 3,4

HOSOMAKI 4 Pz.

107. SAKE MAKI € 4,00
rotolo di riso avvolto in
alga nori farciti con salmone
allergeni 4

108. TEKKA MAKI € 5,00
tonno
allergeni 4

109. KAPPA MAKI € 4,00
rotolo di riso avvolto in
alga nori farciti con cetrioli
allergeni /

110. HOSO AVOCADO MAKI
€ 4,00
rotolo di riso avvolto in
alga nori farciti con avocado
allergeni /

HOSOMAKI FRITTO 4 Pz.

111. HOSOMAKI SALMO FRAGOLA
€ 6.50
hoso maki di salmone fritto guarnito con philadelphia, fragole e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7

112. HOSOMAKI SALMO AVOCADO
€ 6,00
hoso maki di salmone fritto guarnito con philadelphia, avocado e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7

113. HOSOMAKI SALMO AMAEBI
€ 7,00
hoso maki di salmone fritto guarnito con philadelphia, tartar di gamberi argentini e salsa teriyaki
allergeni 1, 2, 4, 6, 7

114. HOSOMAKI SALMO TARTAR
€ 6.50
hoso maki di salmone fritto guarnito con philadelphia, tartar di salmone e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 7

URAMAKI 4 Pz.

115. URAMAKI SALMONE € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone
allergeni 4, 11

116. URAMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone piccante
allergeni 4, 11, 12

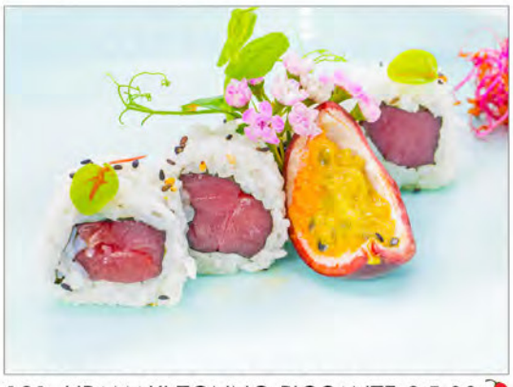
117. URAMAKI SALMONE PHILADELPHIA € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone e philadelphia
allergeni 4, 7, 11

118. URAMAKI SALMONE COTTO € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone cotto e salsa Kisen
allergeni 1,3,6

119. URAMAKI SALMONE COTTO PHILADELPHIA
€ 5,00
roll di riso in alga nori farciti con salmone cotto e philadelphia
allergeni 4, 7, 11

120. URAMAKI TONNO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con tonno
allergeni 4, 11

URAMAKI 4 Pz.



121. URAMAKI TONNO PICCANTE € 5,00
roll di riso in alga nori farciti
con tonno piccante
allergeni 4, 11, 12

122. URAMAKI TONNO PHILADELPHIA € 6,00
roll di riso in alga nori farciti con
tonno e philadelphia
allergeni 4, 7, 11

123. URAMAKI TONNO COTTO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con tonno cotto
e salsa Kisen
allergeni 1, 3, 6

124. URAMAKI TONNO COTTO PHILA € 6,00
roll di riso in alga nori farciti con
tonno cotto e philadelphia
allergeni 4, 7, 11

125. URAMAKI GAMBERO FRITTO € 4,00
roll di riso in alga nori farciti
con gambero fritto
allergeni 1, 2, 11

126. URAMAKI GAMBERO FRITTO
PHILADELPHIA
€ 5,00
roll di riso in alga nori farciti
con gambero fritto e philadelphia
allergeni 1, 2, 7, 11

URAMAKI 4 Pz.

127. URAMAKI PHILADELPHIA € 5,00
roll di riso in alga nori farciti
con philadelphia
allergeni 7, 11

131 CR1 .URAMAKI CARTA RISO € 4,00
roll in carta di riso farcito con salmone
e avocado guarnito con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6

131 CR2. URAMAKI CARTA RISO CIPOLLA FRITTA
€ 5,00
roll in carta di riso farcito con salmone
e avoacado guarnito con cipolla
fritta e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11

128. URAMAKI AVOCADO € 4,00
roll di riso in alga nori
farciti con avocado
allergeni 11

129. URAMAKI FIORI DI ZUCCA FRITTI € 4,00
roll di riso in alga nori farciti con
fiori di zucca fritti
allergeni 1, 11

130. URAMAKI CREMA ZUCCA € 4,00
roll di riso in alga nori
farciti con zucca
allergeni 11

CALIFORNIA URAMAKI 4 Pz.

131. CALIFORNIA SALMONE AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
salmone e avocado
allergeni 4, 11

132. CALIFORNIA SALMONE
AVOCADO PHILADELPHIA € 5.50
roll di riso in alga nori farciti con salmone,
avocado e philadelphia
allergeni 4, 7, 11

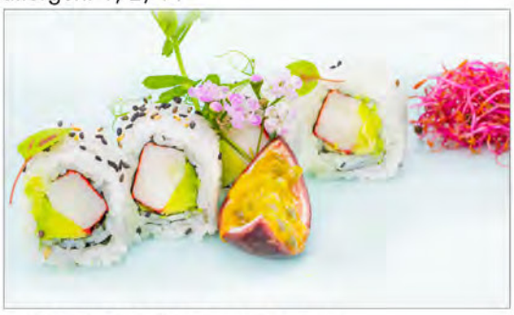
133. CALIFORNIA TONNO AVOCADO € 5.50
roll di riso in alga nori farciti con
tonno e avocado
allergeni 4, 11

134. CALIFORNIA TONNO AVOCADO
PHILADELPHIA € 6,00
roll di riso in alga nori farciti con tonno,
avocado e philadelphia
allergeni 4, 7 ,11

135. CALIFORNIA GAMBERI COTTI
AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi cotti e avocado
allergeni 2, 11

136. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI
AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi fritti e avocado
allergeni 1, 2, 11

137. CALIFORNIA GAMBERI FRITTI
AVOCADO PHILADELPHIA
€ 5.50
roll di riso in alga nori farciti con
gamberi fritti, avocado e philadelphia
allergeni 1, 2, 7, 11



138. CALIFORNA SURIMI E
AVOCADO € 5,00
roll di riso in alga nori farciti con
surimi fritto e avocado
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

BIG ROLL SPECIAL 4PZ

139. TIGER ROLL @ € 6,00
roll di riso farciti con gamberone in tempura, salmone a fette e patatine fritte accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 2, 4, 6, 7

140 KISEN ROLL € 7,50
il nostro roll classico con ricetta segreta

allergeni 1,4,5,6,11

141 FLOWER ROLL € 7,50
Roll di riso venere, farcito con *gamberi in tempura, guarnito con avocado, °salmone scottato e fiori di zucca

allergeni 1,2,4,6

142 EBITEN CRAB ROLL € 7,00
Roll di riso farcito con *gamberetti in tempura, guarnito con polpa di granchio reale, mango, scaglie di mandorle e tobiko
allergeni 1,2,6,8,11

143 MILANO ROLL € 8,00
Roll di riso allo zafferano, farcito con °black cod e salsa teriyaki, guarnito con tartare di *capasanta e *gambero crudo
allergeni 1,2,4,6,8,11,14

144 HAMACHI ROLL € 8,00
Roll di riso venere farcito con tartare di °ricciola, mango e chips di fior di loto, avvolto con *gambero rosso

allergeni 1,2,4,6,11

BIG ROLL SPECIAL 4PZ

145 1 ASTICE ROLL € 10,00

Roll di riso venere farcito con *gamberi in tempura, guarnito con sottili fettine di avocado, tartare di *astice, pasta kataifi e tobiko rosso

allergeni 1,2,3,4,5,6,13

146. TAIYO ROLL € 7,00

roll di riso farcito con salmone philadelphia in carta di riso guarnito con salmone, scaglie di mandorle e salsa yuzu miso

allergeni 1, 4, 6, 7, 8, 11

147. RAINBOW ROLL € 7.50

roll di riso farciti con gamberone in tempura, pesce misto a fette,avocado e patatine fritte accompagnato con salsa teriyaki

allergeni 1, 2, 4, 6, 11

148 TORO TATAKI ROLL € 9,00

Roll di riso farcito con tartare di °tonno, philadelphia e maionese al wasabi, guarnito con fettine di °tonno scottato in crosta di sesamo

allergeni 1,2,3,5,6,7,11

149 SAKE TATAKI ROLL € 8,00

Roll di riso farcito con tartare di °salmone, philadelphia, avvolti con fettine di °salmone e guarniti con mango

allergeni 1,2,5,6,7,11

n.b. i piatti contrassegnati con il pallino rosso possono essere ordinati una sola volta

BIG ROLL SPECIAL 4PZ

151. FRITTO MAKI € 6,00
roll fritto con impanatura con salmone
e mayonese, guarnito con salsa
teriyaki e scaglie di pistacchio
allergeni 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10

152. GREEN DRAGON ROLL € 6.50
roll di riso farcito con salmone cotto e
anguilla guarnito con avocado a
fette, briciole di frittura e salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11

153. YAMA ROLL € 6.50
roll di riso farcito con fiori di zucca fritti
guarnito con salmone a fette e
tartar di salmone, patatine fritte
accompgnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 11

154. HAMACHI ROLL € 7.50
roll di riso con mango in carta di
riso guarnito con ricciola, passion fruit e
salsa mango
allergeni 1, 4, 6

155. BLACK COD MAKI € 8,00
roll di riso farcito con merluzzo dell'alaska fritto,
avocado guarnito con salmone a fette e tartar
salmone con scaglie di pistacchio
accompagnato con salsa teriyaki
allergeni 1, 4, 6, 8, 11

156 CHILLY HAM ROLL € 7,00
roll di riso farcito con insalata mortadella
guarnito con lardo con patate fritti
e jalapeno accompagnato con salsa chilly
allergeni 8, 11

BIG ROLL SPECIAL 4PZ

157. TABASCO ROLL € 7,00
roll di riso con pancetta affumicato guarnito con manzo e salsa rosa con tabasco e pomodori secchi
allergeni 1, 3, 4, 12

158. SCAMORZA ROLL € 7,00
roll di riso con surimi fritto,avocado, tartar di salmone guarnito con scamorza fiammato e tobiko e salsa miso scaglie di mandorla
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11

159. LIGO ROLL € 7,00
roll di riso farcito con surimi fritto avocado guarnito con salmone scottato,tobiko e prezzemolo frantumato accompagnato con salsa Kisen
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11

160. APPLE ROLL € 7,00
roll di riso venere gamberi fritti con cetrioli guarnito con salmone, mela accompagnato con salsa mela
allergeni 1, 2, 4, 6, 11

161. ROSA ROLL € 7,00
roll di riso con surimi fritto avocado gambero cotto guarnito con salmone fiammato e patatine fritte con salsa rosa
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 10, 11

162. YUZU ROLL € 7,00
roll di riso con surimi fritti con avocado philadelphia guarniti con salmone fiammato mandorle salsa yuzu miso
allergeni 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11

163. EBI TEN ROLL € 7,00
roll di riso con gamberi fritti,avocado guarnito con salmone fiammato tartar salmo ,tobiko nero e scaglie di mandorle accompagnato salsa mayo piccante
allergeni 1, 2, 4, 6, 8, 10, 11

BIG ROLL SPECIAL 4PZ

164. FUTO MAKI CLASSIC € 5,00
salmone, surimi croccante, tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

165 FUTO MAKI SALMONE COTTO € 5.50
salmone cotto surimi croccante e tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

166. FUTO MAKI TONNO COTTO € 6.50
tonno cotto, surimi croccante, tamago
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

167. FUTO MAKI GAMBERO FRITTO € 6,00
gambero fritto avocado surimi croccante
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

168. FUTO MAKI SPINACI SALMONE € 6,00
surimi croccante, spinaci, tamago,
salmone cotto
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

TEMAKI NORI 1PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGA NORI FARCITI

169. TEMAKI SALMONE € 4,00
allergeni 4

170. TEMAKI SALMONE AVOCADO € 4.50
allergeni 4

171. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00
allergerni 4

172. TEMAKI TONNO € 5,00
allergeni 4

173. TEMAKI TONNO AVOCADO € 5.50
allergeni 4

174. TEMAKI TONNO PICCANTE € 5,00
allergeni 4

TEMAKI NORI 1PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON ALGA NORI FARCITI

175. TEMAKI GAMBERI FRITTI PHILADELPHIA
€ 5,00
allergeni 1, 2, 7, 11

176. TEMAKI GAMBERI FRITTO AVOCADO
€ 5,00
allergeni 1, 2, 11

177. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00
allergeni 2

178. TEMAKI GAMBERI COTTI AVOCADO
€ 5.50
allergeni 2

179. TEMAKI FIORI DI ZUCCA € 4,00
allergeni 1

TEMAKI CARTA RISO 1 PZ

CONO DI RISO AVVOLTO CON CARTA DI RISO FARCITI

180. TEMAKI SALMONE TERIYAKI € 4,00
allergeni 1, 4, 6

181. TEMAKI SALMONE AVOCADO TERIYAKI € 4.50
allergeni 1, 4, 6

182. TEMAKI SALMONE PICCANTE € 4,00
allergeni 1, 4

183. TEMAKI TONNO TERIYAKI € 5,00
allergeni 1, 4, 6

184. TEMAKI TONNO AVOCADO TERIYAKI € 5.50
allergeni 1, 4, 6

185. TEMAKI TONNO PICCANTE € 5,00
allergeni 1, 4

TEMAKI CARTA RISO 1 PZ 1 A SCELTA TRA TUTTI I PIATTI

CONO DI RISO AVVOLTO CON CARTA DI RISO FARCITI

186. TEMAKI GAMBERI FRITTI € 5,00
allergeni 1, 2, 11

187. TEMAKI GAMBERI FRITTO AVOCADO
€ 5.50
allergeni 1, 2, 11

188. TEMAKI GAMBERI COTTI € 5,00
allergeni 1, 2

189. TEMAKI GAMBERI COTTI AVOCADO
€ 5.50
allergeni 1, 2

190. TEMAKI FIORI DI ZUCCA € 4,00
allergeni 1, 2

GRIGLIA

191. SALMONE GRIGLIA € 9,00
allergeni 4

192. GAMBERONI ALLA GRIGLIA 2 PZ €10,00 2
allergeni 2

193. ORATA ALLA GRIGLIA € 9,00 1
allergeni 4

194A. SPIEDINI DI GAMBERI 2 PZ € 7,00
allergeni 2

194B. SPIEDINI DI GAMBERI PICCANTE 2PZ € 7,00
allergeni 2

195A. SPIEDINI DI POLLO 2 PZ € 6,00
allergeni 6

GRIGLIA

195B. SPIEDINI DI POLLO
PICCANTE 2PZ
€ 6,00
allergerni 6

196A. SPIEDINI DI MANZO 2 PZ € 7,00
allergeni 6

196B. SPIEDINI DI MANZO
PICCANTE 2PZ
€ 7,00
allergeni 6

197. INVOLTINO DI SALMONE
ASPARAGI
asparagi avvolti con salmone
accompagnato con salsa
teriyaki
allergeni 1, 4, 6

FRITTI

198. EBI TEMPURA € 8,00 2
tempura mista di gamberoni
allergeni 1, 2,

199. YASAI NO TEMPURA € 6,00
verdure in pastella fritta
allergeni 1

200. EBI KAGI AGE € 6,00
frittura mista di gamberi e verdure
allergeni 1, 2

201. POLLO FRITTO € 4,00
allergeni 1, 6

202. PATATINE FRITTE € 4,00
allergeni /

203. PESCE FRITTO € 5,00
bancasio a fette in pastella fritta
allergeni 1, 4

FRITTI

204. EBI SHINJO € 4,00 (2)
polpette di gamberi fritte servite
con salsa soia
allergeni 1, 2, 6

205. TON KATSU € 6,00
cotoletta di maiale fritta servita con
salsa teriyaki
allergeni 1, 6

206. CROCCHETTE DI PATATE € 4,00
allergeni 1, 6

207. TAKOYAKI 2 PZ € 5,00
polpette di polpo fritte in pastella servite
con salsa teriyaki e guarnito con
katsuboshi (pesce essicato)
allergeni 1, 4, 6

208. POLPETTE DI PESCE FRITTO 2 PZ € 5,00
allergeni 1, 4, 6

CUCINA CINESE

209. GAMBERI SALE E PEPE € 6,00
gamberi fritti saltati con sale e pepe
allergeni 1, 2

211. GAMBERI CON VERDURE SALTATE € 6,00
allergeni 2

212. GAMBERI GONGBAO € 6,00
gamberi con verdure e arachidi con
salsa piccante
allergeni 2, 6, 8

215. POLLO MANDORLE € 5,00
allergeni 1, 6

216. POLLO GONG BAO € 5,00
pollo con verdure e arachidi con
salsa piccante
allergeni 1, 6, 8

CUCINA CINESE

217. POLLO CON VERDURE MISTE
€ 5,00
allergeni 1

220. MANZO CHILLY € 7,00
manzo con verdure con salsa piccante
allergeni 1, 6

223. MANZO CON BAMBU FUNGHI
€ 7,00
allergeni 1

224. MANZO CON VERDURE MISTE
€ 7,00
allergeni 1

VERDURE

230. XIAO BAI CAI € 5,00
cavolo cinese saltato
allergeni /

231. VERDURE MISTE € 5,00
allergeni /

232. BROCCOLI SALTATI € 5,00
allergeni /

233.MELANZANE PICCANTI € 5,00
allergeni 1, 6

234. TOFU SALTATO PICCANTE € 6,00
allergeni 1, 6

PASTA E RISO

235A. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI E VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6

235B. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI PICCANTE
€ 5,00
pollo con verdure e arachidi
con salsa piccante
allergeni 1, 2, 6

236A SPAGHETTI DI SOIA CARNE E VERDURE
€ 5,00

236B SPAGHETTI DI SOIA CARNE PICCANTE
€ 5,00

237. SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 6

238A. SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6

PASTA E RISO

238B. SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE PICCANTE
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6

239A. SPAGHETTI DI RISO CON CARNE E VERDURE
€ 5,00

239B. SPAGHETTI DI RISO CON CARNE E VERDURE PICCANTI
€ 5,00

240. SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE
€ 5,00
allergeni 1, 6

241. BAN MIAN CON GAMBERI
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6

242. GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE
€ 6,00
allergeni 1, 2, 6

PASTA E RISO

243. GNOCCHI DI RISO CON VERDURE
€ 6,00
allergeni 1, 6

244. RISO SALTATO CON PROSCIUTTO
€ 4,00
allergeni 1, 6

245. RISO SALTATO CON GAMBERI
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6

246. RISO SALTATO CON VERDURE
€ 4,00
allergeni 1, 6

247. RISO SALTATO AL CURRY CON GAMBERI
€ 5,00
allergeni 1, 2, 6

248. RISO BIANCO € 3,00
allergeni 11

PASTA E RISO

249. YAKI SOBA CON GAMBERI E VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6

250. YAKI SOBA CON VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 6

251 BLACK SOBA € 7,00
Pasta di grano saraceno al nero di seppia, con *gamberi rossi di Mazara del Vallo, ciuffetti di tofu e pistacchi tostati
allergeni 1,2,5,6,8,11,13

252. YAKI UDON GAMBERI E VERDURE
€ 7,00
allergeni 1, 2, 6

253. YAKI UDON CON VERDURE € 7,00
allergeni 1, 6

254 UNI UDON € 7,00
Pasta di grano tenero, saltata con polvere di miso, polpa di *riccio di mare e pistacchi tostati
allergeni 1,2,4,6,8,11

255. ZUPPA RAMEN € 10,00
allergeni 1, 2, 3, 4, 6

DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)

256. SACHER € 7,00

257. MOUSSE AL MANGO € 7,00

258. TRIS DI CIOCCOLATO € 7,00

259. CHEESECAKE AL LAMPONE € 7,00

260. TORTINA ALLA GIANDUIA € 7,00

261. CROSTATINA DI FRAGOLE, CREMA E CIOCCOLATO € 7,00

262. MILLEFOGLIE € 7,00

263. TORRONCINO € 5,00

DOLCI (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)

264. TARTUFO NERO € 4,00

265. SOUFFLE AL CIOCCOLATO € 4,00

266. SORBETTO AL LIMONE € 5,00

267. GELATO FRITTO € 5,00

268. CREMA CATALANA € 5,00

269. COPPA GELATO € 4,00
a scelta tra cioccolato, crema, cioccolato, limone, tè verde e riso

274. COCCO RIPIENO € 5,00

275. LIMONE RIPIENO € 4,00

DOLCE (ESCLUSO ALL YOU CAN EAT)

276. MACEDONIA € 5,00

277. FRUTTA ESOTICA MANGO € 6,00

278. ANANAS € 5,00

279. MOCHI 3 PZ € 7,00
a scelta tra cioccolato, sesamo, vaniglia, cocco, tè verde, cioccolato e mango

280. MUZI 5 EURO

281 Moka

Bavarese al caffè, cremoso al caramello, pan di spagna, base di frolla al cacao e copertura di cioccolato bianco e arachidi salate.

282 Pistacchio

Base di frolla al cacao, bavarese al pistacchio, gelée di lamponi, pan di spagna bagnato al maraschino.

283 Red passion

Mousse alla fragola con cremoso alla vaniglia e perline croccanti al cioccolato al latte, base croccante al cioccolato bianco.

284 Seduzione

Crumble salato, mousse al cioccolato al latte, nocciole caramellate, copertura al cioccolato al latte e granella di nocciole.

285 Chesecake al mango

Cheesecake fredda con cremoso al mango e base biscotto.

286 Yuzu tart

Tartelletta di frolla con cremoso allo Yuzu e Meringa Italiana.

BEVANDE

287. ACQUA NATURALE 0.5	€ 2,00
288. AQUA NATURALE 0.75	€ 3,00
289. ACQUA FRIZZANTE 0.5	€ 2,00
290. ACQUA FRIZZANTE 0.75	€ 3,00
291. COCA COLA	€ 3,00
292. COCA COLA ZERO	€ 3,00
293. FANTA	€ 3,00
294. SPRITE	€ 3,00
295. THÈ LIMONE	€ 3,00
296. THÈ PESCA	€ 3,00
297. BIRRA ASAHI 0.33	€ 3.50
298. BIRRA ASAHI 0.5	€ 5,00
299. BIRRA SAPPORO 0.5	€ 5,00
300. BIRRA SAPPORO PREMIUM 0.65	€ 8,00
301. BIRRA KIRIN 0.5	€ 5,00
302. BIRRA CINESE TSING TAO 0.64	€ 6,00
303. THE GELSOMINO	€ 2,00
304. THE VERDE	€ 2,00
305. TE TEIERA	€ 4,00
306. CAFFE	€ 2,00

LIQUORI

307. SAKE FREEDO 0.30 CL	€ 10,00
308. SAKE CALDO 0.25 CL	€ 5,00
309. SAKE CALDO 0.5 CL	€ 9,00
310. LIQUORE CINESE	€ 4,00
311. LIQUORI ITALIANI	€ 4,00
312. LIQUORE GIAPPONESE	€ 4,00
313. WHISKY	€ 5,00
314. WHISKY GIAPPONESE	€ 6,00
315. AMARI	€ 4,00
316. LIMONCELLO	€ 4,00
317. UMESYU CINESE	€ 4,00
318. UMESYU GIAPPONESE	€ 4,00

BOLLICINE

FRANCIA

319 Laurent Perrier Champagne brut - Laurent Perrier € 55,00
Fresco ed elegante, con note di agrumi e briosche. Versatile e prestigioso

320 Bolliger special cuveè- Bolliger € 70,00
Prestigioso e strutturato, caratterizzato dalla sua complessità e qualità costante. Ricco di note di frutta matura e tostatura.

TRENTINO

321 Ferrari Perlè Milessimato Trento Doc € 45,00
Elegante e armonioso, si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay, con un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza.

322 Altemasi Metodo Classico - Altemasi € 28,00
Elegante, ottenuto da pinot nero e chardonnay, presenta un perlage fine, aromi di piccoli frutti rossi, agrumi e leggere note di crosta di pane.

VENETO

323 Dirupo Valdobbiadene - Andreola € 22,0
Superiore, elegante e fresco, con note di mela verde, pera e fiori bianchi.

324 Sacchetto Millessimato Extradry € 17,00
Presenta un perlage fine e persistete con aromi di mela, pesca bianca, agrumi e leggere note floreali, il gusto è fresco e morbido.

LOMBARDIA

325 Alma dosage zero - Bellavista € 50,00
Spumante complesso, senza l'aggiunta di zucchero, con note di frutta matura, fiori bianchi e una leggera tostatura.

326 Cuveè prestige DOCG - Ca' del Bosco € 48,00
Fresco e vivace, di grande piacevolezza aromatica, il Franciacorta per eccellenza.

327 Teatro alla scala 2017 Franciacorta - Bellavista € 65,00
Ricco e strutturato, con aromi di frutta matura, crosta di pane e lievito, la sua effervescenza fine e la freschezza equilibrata lo rendono perfetto per diverse tipologie di carne.

VINI BIANCHI

TRENTINO

328 Selida Gewürztraminer DOC - Tramin € 22,00
Aromatico e fragante, con intensi profumi di rose, frutta esotica e spezie.
Al palato è pieno, rotondo e ben equilibrato con una leggera nota dolce.

329 T-Bianco -Tramin € 18,00
Vino bianco aromatico, con note di frutta matura, fiori bianchi e un accenno di spezia. Al palato risulta equilibrato con una buona acidità e un finale persistente.

FRIULI VENEZIA GIULIA

330 Ribolla Gialla - Zorzettig € 19,00
Leggero,con aromi di fiori bianchi, agrumi e un tocco minerale.
Al palato è secco, elegante e bilanciato.

331 Sharis - Livio Felluga € 22,00
Vino bianco, fresco e aromatico, con note di frutta a polpa gialla, agrumi e un accenno di fiori bianchi. Al palato risulta secco, armonioso e ben equilibrato

332 Pinot grigio - Zorzetting € 17,00
Al palato è secco, elegante e ben equilibrato con una buona acidità che lo rende piacevolmenete fresco e vivace, si percepiscono note di mela verde, pera e agrumi.

PIEMONTE

333 Langhe Arneis Blanche' DOC BIO - Ceretto € 27,00
Fresco e minerale, con note di fiori bianchi e frutta gialla, secco e armonioso.
Al palato risulta piacevole e persistente.

334 Nymphae - Tenuta Montemagno € 20,00
Presenta note di frutta tropicale, agrumi, pesca bianca e leggere sfumature floreali, al palato è secco, fresco e bilanciato.

LOMBARDIA

335 I frati Lugana - Cà dei Frati € 23,00
Elegante e raffinato, presenta note fresche di agrumi, mela verde, fiori bianchi e un tocco minerale. Al palato è secco, ben bilanciato con una buona acidità che dona freschezza con un finale persistente.

TOSCANA

336 Fumaio - Banfi € 17,00
Presenta note di agrumi, fiori bianchi e una leggera sfumatura di frutta tropicale. Al palato risulta secco, armonioso con una buona acidità che conferisce freschezza e facilità di beva.

VINI BIANCHI

UMBRIA

337 Bramito IGT € 24,00
Profumato di ananas, agrumi e vaniglia, al gusto fresco, di buona mineralità e acidità, in equilibrio con leggere note frutate e di legno.

MARCHE

338 Amarela Passerina - Garofoli € 18,00
Presenta note di agrumi, mela verde e fiori bianchi, con una leggera mineralità che lo rende vivace, al palato e secco con una buona acidità.

339 Chardonnay - Tormaresca € 16,00
Elegante e ben strutturato con note di frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi, accompagnate da una leggero sentore di vaniglia.

CAMPANIA

340 Falanghina Fremondo - La Guardiense € 18,00
Presenta note di agrumi, mela verde e fiori bianchi, al palato è secco, ben equilibratoe con una buona acidito che lo rende versatile.

341 Greco Fremondo - La Guardiense € 20,00
Strutturato e aromatico, che presenta note e agrumi, frutta a polpa gialla e una tipica mineralità che lo rende fresco ed elegante.

CALABRIA

342 Ciro' bianco - Librandi € 17,00
Presenta note di agrumi, frutta a polpa bianca e leggere sfumature floreali, con una tipica freschezza salina che caratterizza il terroir.

SICILIA

343 Vigna di Gabri - Donnafugata € 22,00
Elegante e complesso con note di frutta tropicale, fiori bianchi e un tocco di spezia, con un sottile sentore di mandorla.

SARDEGNA

344 Costamolino Vermentino - Argiolas € 19,00
Al palato è secco, sapido e ben bilanciato. Presenta note di agrumi, mela verde e fiori bianchi.

VINI ROSÈ

TOSCANA

345 Giardino - Antinori € 20,00
Presenta note di frutta rossa come fragole e ciliegia, accompagnata da sentori floreali e una leggera mineralità.

PUGLIA

346 Calafuria - Tormaresca € 17,00
Fresco vivace e fruttato, con note di fragola e lampone, secco e ben bilanciato.

VINI ROSSI

PIEMONTE

347 Ruchè Nobilis - Tenuta Montemagno € 22,00
Aromatico e complesso, con note di frutti rossi maturi, fiori violetti e spezie.
Al palato risulta morbido.

348 Dolcetto D'alba TDB - Terre del Barolo € 17,00
Vino rosso giovane e fresco tipico delle langhe, ha note di frutti rossi come ciliegia e prugna, con accenni floreali e una leggera nota di mandorla, morbido al palato.

VENETO

349 Capitel Nicalò Valpolicella - Tedeschi € 18,00
Strutturato e complesso, con note di frutta matura spezie e pane tostato, bilanciate da una vivace freschezza.

LOMBARDIA

350 Corte del Lupo - Ca' del Bosco € 31,00
Strutturato e complesso, con note di frutta matura, spezie e pane tostato bilanciate

TOSCANA

351 Morellino di Scansano S. Maria - Frescobaldi € 20,00
Vino rosso robusto ed aromatico, presenta note di frutti rossi maturi come ciiegia e prugna, con accenni di spezie e un leggero tocco di vaniglia.

VINO SFUSO

352	Vino bianco sfuso - 1/4	€	5,00
353	Vino bianco sfuso - 1/2	€	7,00
354	Bicchiere Bianco	€	4,00
355	Bicchiere Rosso	€	4,00
356	Bicchiere Bollicine	€	4,00

VINI BIANCHI 1/2 BOTTIGLIA

357	Falanghina IGP La Guardiense - La Guardiense	€	9,00
358	Sharis - Livio Felluga	€	11,00
359	Lugana DOC - Otella	€	11,00
360	Costamolino MB - Argiolas	€	10,00
361	Chardonnay MB - Tormaresca	€	9,00

VINI ROSSI 1/2 BOTTIGLIA

362	Nebbiolo DOP - Monsecco	€	9,00
363	Lagrein - Tramin	€	10,00
364	Morellino Frescobaldi - Frescobaldi	€	9,00

VINI DOLCI

365	Moscato D'Asti Prunotto - Prunotto Giallo paglierino, al naso profumi di miele e frutta candita, al palato dolce e armonico	€	20,00